

2020 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Gazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele tomaten	3	
komkommer	1	
groen paprika	1	
uien	3	
avocado's	2	
gementer	5	cm
groene pepertje	1	
knoflook	2	tenen
komijn	1	el
sushiazijn	120	ml
olijfolie	2	dl
spinazie	200	gr.
mint	2	takjes
basilicum	10	takjes
koriander	10	takjes

Was alle groenten goed schoon. Schil de komkommer, paprika en tomaten. Rooster de komijn in een droge pan. Snij groenten klein en doe alle ingrediënten in de blender behalve mint, basilicum en koriander. Draai helemaal glad en proef. Voeg de helft van de kruiden toe en draai weer helemaal glad. Proef en voeg naar smaak meer van de kruiden toe. Breng op smaak met zout. Zeef de gazpacho en bewaar in de koeling tot gebruik.

Avocado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	3	
maldon zout		

Snij de avocado's in dunne parten. Doe de plakjes op een gastroplaat en rooster even met een gasbrander tot ze kleuren. Breng op smaak met Maldon zout.

Granaatappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granaatappel	1	

Snij de granaatappel in vieren en klop/pulk de pitjes uit de schil. Verwijder alle vliesjes.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
burrata	4	bollen
witpuntradijsjes	4	

Schaaf flinterdunne plakjes van de witpuntradijsen met behulp van de mandoline. Verdeel de gazpacho over de borden en decoreer met burrata, avocado, granaatappelpitjes en radijs.

Langoustinefond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	45	
cognac	1	scheut
winterwortel	½	
ui	1	
bleekselderij	1	stengel
tomaten	2	
sinaasappel	½	schil
citroen	½	schil

Pel de langoustines en geef de lijfjes door aan de langoustine. Hak de pantsers klein. Zet de langoustinepanters aan in olijfolie en blus af met cognac. Voeg mirepoix van groenten toe en laat even mee fruiten. Voeg tomaten toe en laat ontzuren. Voeg sinaasappel- en citroenschil en 2 liter water toe en breng aan de kook. Laat 30 minuten trekken en zeef de fond. Laat eventueel wat inkoken.

Pastinaakcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	1	kg
citroen	1	

Schil de pastinaken en snij in kleine stukjes. Doe de pastinaak over in een vacuümzak met rasp van een citroen en wat zout en peper. Trek vacuüm en spreid wat uit om een egale laag in de zak te maken. Stoom 30 minuten in een stoomoven van 100°C. Haal uit de zak en draai tot crème met wat olijfolie en water in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper.

Kerriejus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	2	el
kerrie	1	el
langoustinefond	1	liter
xantana	1	mespunt

Smelt de boter en voeg de kerrie toe. Laat 1 minuut myoteren en voeg daarna het langoustinefont toe. Laat tot de helft inkoken en bind iets met een mespuntje Xantana met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

Specerijenvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garam marsala	1	el
langoustinefond	5	el
sushiazijn	5	el
olijfolie	1	dl
xantana	1	mespunt

Smelt boter en voeg de Garam Masala toe. Laat 1 minuut myoteren. Doe alle ingrediënten in een beker en meng goed met de staafmixer. Voeg een mespunt Xantana toe en meng tot licht gebonden. Breng op smaak met zout en peper.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
radijsjes	5	
zwarte wortel	1	
bospeen	2	
meiknolletjes	2	
citroen	1	

Was de groenten en snij ze in flinterdunne plakjes op de mandoline. Marineer de plakjes op het laatst in de specerijenvinaigrette en een beetje rasp van een citroen.

Langoustine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustinelijfjes	45	

Snij de rugzijden van de langoustine open en verwijder het darmkanaaltje. Bak de langoustines om en om in olijfolie in een niet te hete pan. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Maak een mooie streep pastinaakcrème op de borden. Leg drie langoustines tegen de pastinaak aan. Lepel het bakvocht van de langoustines erover. Versier het geheel met de plakjes groenten en kerriejus.

Kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	15	
rode miso	100	gr.
sushiazijn	2	el
suiker	2	el
mosterdpoeder	1	el

Fileer de borsten los van de kwartels. Geef de karkassen door aan de kwartelbouillon. Meng miso, sushiazijn, suiker en mosterdpoeder tot een papje. Smeer de kwartelborstjes in met de marinade en zet in de koeling tot gebruik. Dep de kwartel droog en bak om en om in boter. Laat 10 minuten rusten.

Kwartelbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelbotjes		

Hak alle kwartelbotjes klein. Zet flink aan in wat olie tot alles goudbruin is en zet alles onder water. Laat 20 minuten trekken en zeef de bouillon.

Wortelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	3	blaadjes
bospeen	1	bos
resten van de wortelspaghetti		
bleekselderij	2	stengels
laos	5	cm
sinaasappels	2	
citroengras	1	stengel

Wel de gelatine in koud water. Maak sap van de bospeen en bleekselderij met behulp van de sapcentrifuge. Snij laos en citroengras in plakjes. Pers de sinaasappels. Doe de sappen met citroengras en laos in een pannetje en laat 20 minuten trekken. Zeef de sap en los de gelatine erin op. Breng op smaak met zout en doe over in de ISI-fles. Breng op druk met 2 patronen en schud goed. Doe de ISI-fles in ijswater en schud regelmatig. Haal 15 minuten voor gebruik uit het ijswater.

Wortelspaghetti

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	1,5	kg
wortelsap	5	dl
kwartelbouillon	5	dl
boter		
korianderkorrels		

Schil de winterpenen. Maak "spaghetti" van de wortels met behulp van de spiraalsnijder. Breng wortelsap en kwartelbouillon aan de kook en blancheer en spaghetti kort en hou warm. Kook het kookvocht in tot stroperig. Monteer de saus met een klont boter en breng op smaak met zout en gemalen koriander.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ghoa cress		
shiso purper cress		

Draai wat wortelspaghetti op een vleesvork of pincet en leg op een bord. lepel wat wortelsaus over de "spaghetti". Spuit wat schuim naast de spaghetti. Leg een kwartelborstje tegen het geheel aan. Versier met de cress soorten.

Hazenpeper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haasvlees achterbout	2	kg
uien	2	
winterwortel	1	
prei	1	
knoflook	2	tenen
jeneverbessen	5	
kruidnagels	3	
laurier	2	blaadjes
tijm	5	takjes
rode wijn	1	fles
gevogeltefond	1	liter
ontbijtkoek	2	plakken
pure chocolade	30	gr.

Dep het vlees droog en schroei in olie aan alle kanten tot het mooi bruin is in de snelkookpan. Haal uit de pan en bak groenten aan tot die ook mooi gekleurd zijn. Voeg kruiden en wijn toe en laat wijn reduceren tot de helft. Voeg gevogeltefond toe en breng de pan op druk. Laat de haas 30 minuten op druk garen en haal daarna van het vuur maar laat op druk. Na 20 minuten de deksel van de snelkookpan halen en verwijder de takjes kruiden. Verwarm de hazenpeper vlak voor het opdienen en bind met ontbijtkoek en chocolade naar smaak. Let op dat het niet te zoet wordt. Breng op smaak met zout en peper.

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	1	kg

Snij de witlof doormidden en daarna in stukken. Bak de witlof in boter langzaam tot het kleurt en karamelliseert. Breng op smaak met zout en peper.

Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote spruitjes	250	gr.

Snij de kern wat de spruitjes eruit en haal de blaadjes los. Blancheer de blaadjes kort de doe direct over in koud water. Haal snel uit het water en laat op een zeef uitlekken.

Veenbessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veenbessen	500	gr.
suiker	5	el

Doe de bessen in een pan met suiker. Verwarm op niet te hoog vuur en roer tot alle suiker opgelost is en haal van het vuur. Proef of het niet te zuur is.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	500	gr.

Verwijder alle zand en takjes van de cantharellen. Bak op het laatst de paddenstoelen in boter in een ruime pan op hoog vuur. Voeg de spruitjesblaadjes op het allerlaatst toe en laat even mee verwarmen.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de witlof over de komborden. Hierop de hazenpeper verdelen. Plaats enkele theelepeltjes veenbessen op het geheel en versier met de paddenstoelen en spruitjes.

Citroencrèmeux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	2	blaadjes
citroensap	150	gr.
limoncello	50	gr.
suiker	170	gr.
eieren	4	
boter	125	gr.
olijfolie	25	gr.
mascarpone	30	gr.

Wel de gelatine in koud water. Verwarm al kloppend citroensap, limoncello, suiker en eieren tot 80°C. Haal van het vuur en los de gelatine erin op. Voeg blokjes boter, olijfolie en mascarpone in delen toe en blijf roeren tot een egale crème. Doe over in een spuitzak en laat in koeling opstijven.

Hazelnootijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	400	gr.
slagroom	100	gr.
suiker	80	gr.
eidooier	120	gr.
hazelnootpasta	1	el
stabilisator	3	gr.

Verwarm melk, slagroom, suiker en eidooier tot 80°C. haal van het vuur en roer de hazelnootpasta en stabilisator door de massa. Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine. Maak quenelles van ijs en laat verder opstijven in de vriezer.

Hazelnoot crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnooten	90	gr.
boter	100	gr.
suiker	100	gr.
bloem	95	gr.
zout	5	gr.
hazelnootpasta	1	el

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Rooster de hazelnooten in een droge pan tot ze beginnen te kleuren. Laat iets afkoelen en maal de hazelnooten tot gruis. Roer alle ingrediënten tot een rul geheel. Bak af in 8-10 minuten in een oven van 145°C tot goudbruin en laat afkoelen.

Chocoladekrokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glucose	50	gr.
suiker	200	gr.
cacaopoeder	15	gr.
hazelnootpoeder	140	gr.
boter	125	gr.

Kook alle ingrediënten op tot 106°C en rol het dun uit tussen twee vellen bakpapier. Bak de koek 10 minuten af in een oven op 160°C. Steek rondjes van 3 cm uit de warme koek.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
astina cress	2	bakjes

Maak een spiegel citroencrémeux op de boerden. Bedek royaal met hazelnoot crumble. Leg een quenelle ijs op de crumble. Versier met chocoladekrokanten en blaadjes cress.