

Tom Kaptein - Joost Gasseling - Gaston Dolmans

Cuisine Culinaire Amsterdam

Voorgerecht: Gerookte en in notenolie nagegaarde rog vleugel, gerold in garnalengelei op een aardappelgalet

Ingrediënten voor 3
personen:
300 g rog vleugel
zwarte peper
zout
notenolie

Gerookte rog vleugel

Verwijder de vliezen van de rog vleugel en snij de rog vleugel van het been. Prepareer de rookoven met grof gemalen zwarte peper. Rook de rog vleugel licht op de zwarte peper. Zout de rog vleugel en breng deze over in een vacumeerzak of een dikke plastic ritszak. Voeg notenolie toe en sluit de zak. Verwarm de plastic zak met de rog vleugel in warm water tot circa 50 graden en laat dan in het warme water afkoelen. Haal de rog vleugel uit de zak en zeef de rog vleugel uit de vloeistof.

Laat de rog vleugel goed uitlekken en verder afkoelen.

100 gepelde Hollandse
garnalen

Garnalengelei

Houdt mooie 12 garnalen apart voor garnering.

7 blaadjes gelatine
2 dl visfond
2 dl room
0,5 dl witte port
tabasco

Wel de gelatine in koud water. Verwarm (niet koken!) de visfond met de room, de port en een paar druppels tabasco. Controleer de overige garnalen. Pureer deze garnalen met wat vocht tot een gladde massa. Knijp de gelatine uit en voeg deze toe aan het visfondmengsel. Roer deze goed door en voeg deze vervolgens toe aan de garnalenspuree. Breng op smaak met zout. Roer dit wederom goed door en laat wat afkoelen.

4 dille takjes

Voordat de gelatine begint op te stijven de massa storten in een dunne laag op een met fijngesneden dille bestrooide met huishoudfolie bedekte plaat. Laat de gelei verder opstijven in de koeling.

1 citroen
zout en peper
2 eidooiers
200 ml olijfolie
7 sprietjes bieslook

Citroen-bieslookmayonaise

Plaats de ingrediënten op kamertemperatuur. Roer 2 eidooiers los met wat zout en peper. Roer hier druppel voor druppel wat olijfolie door tot binding en voeg vervolgens al kloppend meer olijfolie toe tot stand. Breng de mayonaise verder op smaak met zout, peper, citroensap en/of citroenrasp. Voeg op het laatst chiffonade van bieslook toe.

300 g
rosevalaardappelen

Aardappelgalet

Was de aardappelen. Druk met een kleine steker cilinders uit de aardappel. Gebruik de resten voor het hoofdgerecht. Schaaf de

<p>olijfolie 6 rondjes bakpapier</p>	<p>aardappelcilinders in dunne schijfjes. Leg de schijfjes dakpansgewijs op een met olie bestreken rondje bakpapier met een doorsnede van circa 8 cm. Dek deze weer af met een met olie betreken rondje bakpapier. Bak deze op laag vuur onder het gewicht van een (steel)pannetje in een tefalpan totdat de aardappel aan elkaar plakt. Verwijder het bovenste bakpapier en draai het galet om. Verwijder het andere velletje bakpapier en bak het aardappelgalet aan beide zijden totdat deze krokant zijn.</p>
<p>een eetlepel olijfolie 1 vanillestokje</p>	<p><i>Vanilleolie</i> Snij een vanillestokje doormidden en verwijder het merg. Roer het merg los met een eetlepel olijfolie. Laat de vanilleolie trekken op kamertemperatuur.</p>
<p>3 dilletoppen</p>	<p><u>Opmaak:</u> Plaats een aardappelgalet in het midden van elk bord. Breng op smaak met wat zout. Druppel hier een ring vanilleolie omheen. Plaats ook enkele druppels op de rand van het aardappelgalet.</p> <p>Snij de garnalengelei in 3 repen (door de folie) van circa 6 x 10 cm en bestrijk het bovenste deel met mayonaise. Werk de rogvleugel los en leg het rogvleugelvlees in een strakke rol van 6 cm bij circa 1,5 cm doorsnede. Leg het rogvleugelpakketje op de mayonaise en rol de gelei eromheen. Verwijder de folie en snij de rollen iets schuin doormidden en plaats deze tegen elkaar iets schuin op het midden van het aardappelchalet. Garneer met een dilletop tussen de rollen en 2 garnalen op elke rol.</p>

Hoofdgerecht: Gevulde uitgebeende kwartel met tempura van broccoli en shiitake, broccolivariatie en gevogeltesaus

Ingrediënten voor 3
personen:
3 kwartels

Ontdoe de kwartels van hun koppen en veerpennen. Gooi de koppen weg. Ontbeen de kwartels via de rug: Snijd de kwartels op de rug in de lengte in. "Knak" een vleugeltje half los van het karkas; snijd (met een scherp mes) de vleugel verder los, ga verder met het mes langs de ribben en knak en snijd het pootje los. Doe hetzelfde aan de andere kant. Til het ruggedeelte op en snijd het borstvlies los van het borstbeen. Verwijder het karkas. Gebruik de karkassen voor de saus.

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Resten
rosevalaardappel
voorgerecht
1 takje tijm
2 sjalotten
150 g shiitake
roomboter
zout en peper
geklearde boter

Snij de resten rosevalaardappel van het voorgerecht in brunoise. Snipper de sjalotten. Houdt van de shiitake 9 mooie exemplaren apart en snij de overige shiitake in brunoise.

Zet dit mengsel in roomboter aan en breng op smaak met tijm, zout en peper. Neem het mengsel van het vuur en laat afkoelen. Roer er vervolgens een ei doorheen. De binnenkant van de kwartels met zout en peper bestrooien. Vul de kwartels met dit mengsel en breng de kwartels in vorm en bestrijk ze met wat olie. Bind de pootjes op en haak de vleugels in elkaar. Het rugvel met een steker vastzetten. De kwartels in geklaarde boter aanbraden en vervolgens overbrengen in een ovenschaal. Plaats de kwartels in de oven en draai de oven vervolgens terug op 120 graden. Laat de kwartels circa 40 minuten garen.

Tempura van broccoli en shiitake

1 eierdooier
2 dl ijskoud water
100 g bloem
9 broccoliroosjes
9 kleine shiitake
1 eetlepel bloem

Klop de dooier en het water door elkaar. Schep de bloem er snel door. Het beslag hoeft niet glad te zijn. Snij 9 kleine broccoliroosjes uit de broccoli. Bestuif de broccoliroosjes en de shiitake met wat bloem en haal ze door het beslag. Frituur de broccoli en shiitake op 175 graden.

Broccolipuree

400 g broccoli
1 dl room
zout

Snij de overige roosjes van de broccoli en kook deze in wat room met wat zout. Kook de broccoli wat in en pureer de broccoli. Breng de puree over in een spuitzak.

Gevogeltesaus

kwartelkarkassen
gevogeltesfond

Snipper de sjalotten en hak de karkassen in stukken. Braad de karkassen aan in olijfolie en voeg gesnipperde sjalotten en de tijm toe. Blus het geheel af met port. Voeg vervolgens de wijn en de room toe en laat dit

2 sjalotten
1 takje tijm
olijfolie
2 dl port
2 dl witte wijn
1 dl room
peper
koude boter

een uurtje trekken. Zeef de saus en reduceer deze vervolgens tot een kwart.

Monteer de reductie met blokjes koude boter.

Opmaak:

Plaats wat saus in het midden van een voorverwarmd bord. Verwijder de touwtjes en de prikker uit de kwartel en snij de kwartels iets schuin doormidden. Plaats de kwartels midden op de saus.

Spuit 3 broccolipureeschijfjes om de saus en leg hier op elk schijfje een tempurabroccolirosje en een tempurashiitake.

Dessert: Boomstam van rozemarijnijs, omgeven door nocinosabayon en ravioli met chocolade

<p>Ingrediënten voor 3 personen: 3 takken rozemarijn (zonder de toppen) 2,5 dl room 2,5 dl melk 2 eidooiers 50 g suiker</p> <p>1 eiwit</p> <p>0,25 dl port 0,5 dl nocinolikeur 50 g suiker 2 eidooiers 20 g chocolade 1 dl room</p> <p>200 g bloem (tipo 00) 2 eieren 1 eidooier ½ takje tijm 2 eetlepels poedersuiker 150 g chocolade ½ takje tijm ½ theelepeltje citroensap 2 eetlepels witte port 1 eiwit</p>	<p><i>Rozemarijnijs</i> Haal de naalden van de rozemarijn, snij de rozemarijnaanalden ragfijn. Laat de rozemarijn gedurende 15 minuten trekken in de melk op zeer laag vuur.</p> <p>Klop de eidooiers met de suiker totdat het mengsel licht van kleur is geworden. Voeg de room toe aan de rozemarijnmelk en breng dit weer aan de kook en voeg langzaam, onder kloppen, het eimengsel er bij. Draai het vuur lager onder voortdurend roeren tot het mengsel dikker is geworden tot crème-achtig. Haal de pan onmiddellijk van het vuur!</p> <p>Passeer de massa door een zeef en laat onder af en toe roeren afkoelen. Draai hier ijs van. Voeg net voor de bevroren toestand een losgeklopt eiwit toe. Draai het ijs nog even verder. Plaats het ijs gedurende 30 minuten in de vriezer. Haal het ijs vervolgens weer uit de vriezer en vorm een langgerekte boomstam van het ijs en rol deze in huishoudfolie. Plaats de rol weer in de vriezer.</p> <p><i>Nocinosabayon</i> Klop au bain-marie de eidooiers, suiker, witte port en nocinolikeur schuimig en luchtig totdat de massa als een lint van de garde loopt. Voeg dan de chocolade toe en laat dit al kloppend afkoelen en voeg dan de stijfgeslagen room toe.</p> <p><i>Chocoladeravioli</i> Maak een pastadeeg van bloem, 2 eetlepels poedersuiker, tijmblaadjes en de 2 eieren. Indien het deeg te droog is, een eigeel toevoegen. Laat het deeg, ingepakt in folie, een tijdje rusten. Met de pastamachine dunne pastavellen maken.</p> <p>Verwarm het citroensap met de port en de fijngehakte tijmblaadjes. Smelt de chocolade hierin onder voortdurend roeren. Breng de massa over in een spuitzak.</p> <p>Spuut 12 bolletjes chocolademassa (ter grote van een knikker) op een pastavel. Smeer om de chocoladeknikkers een beetje losgeklopt eiwit. Leg een tweede pastavel op het eerste vel en druk dit vel goed om de chocoladeknikker zodat er geen lucht achterblijft. Druk met een steker de ravioli uit de vellen. Bewaar de ravioli op een met bloem bestoven</p>
---	---

<p>30 gram chocolade 3 toppen van de rozemarijn 3 eetlepels poedersuiker</p> <p>1 eetlepel poedersuiker</p>	<p>plaat onder huishoudfolie.</p> <p>Kook de ravioli: Breng een grote pan met water aan de kook en doe de ravioli erin. Laat circa 1 minuut koken en haal ze eruit (met een schuimspaan). Organiseer zo dat ze meteen op de borden kunnen.</p> <p><i>Schors</i> Snij de toppen van de rozemarijn ragfijn en meng deze met de poedersuiker. Plaats de gesuikerde rozemarijn 10 minuten in de oven op 100 graden en laat deze afkoelen.</p> <p>Rasp de chocolade en meng deze met de rozemarijn.</p> <p><u>Opmaak:</u> Haal de boomstam uit de vriezer en snij deze in 3 boomstammetjes van ongeveer 6 cm. Haal de boomstammen uit de folie en haal ze door het schorsmengsel.</p> <p>Plaats de boomstammetjes iets boven het midden van de borden.</p> <p>Strooi wat poedersuiker over de warme chocoladeravioli.</p> <p>Plaatse een brede streep sabayon voor de boomstam en plaats hiervoor op elk bord 3 chocoladeravioli. Serveer direct.</p>
---	--