

Tom Kaptein - Joost Gasseling - Gaston Dolmans

Cuisine Culinaire Amsterdam

Voorgerecht: Rundertartaar op koele gemarineerde zijlende

Ingrediënten voor 3
personen:
zijlende 300g
geklearde boter
citroensap
olijfolie

Gemarineerde zijlende

Snij uit de zijlende een egaal rond stuk van circa 120 g. Braad deze rondom aan in geklaarde boter. Pak de zijlende in folie en laat deze rusten. Haal de zijlende ongeveer een half uur voor het uitserveren uit de folie, en snij de zijlende in 3 gelijke plakken. Gril een zijde van de plakken. Maak een marinade van olijfolie en citroensap. Marineer de plakken tot het uitserveren. Droog de plakken voor serveren. De resterende stukken worden gebruikt voor de tartaar.

180 g afsnijdsels van de
zijlende
1 sjalot
zout en peper

Rundertartaar

Verwijder eventuele vliezen van de afgesneden stukken van de zijlende. Snij van de stukjes tot een fijne tartaar. Breng de tartaar op smaak met peper en zout en zet de tartaar koel weg. Snipper een sjalot ragfijn.

Vers laurierblad
(optioneel)
zout en peper
300 g meloesuitjes
150 g roomboter
100 ml witte wijn

Gekonfijte meloesuitjes

Schoon de meloesuitjes. Smelt de boter en voeg eventueel een vers laurierblad toe. Voeg dan de meloesuitjes toe en laat deze een half uurtje konfijten op laag vuur. Voeg na een half uur wat witte wijn toe en verwarm de uitjes nog een uur op laag vuur.

Laat de meloesuitjes een kwartier voor het uitserveren iets afkoelen.

250 g spinazie
zout
notenolie
citroensap

Spinazie

Was de spinazie en verwijder de nerven. Blancheer de spinazie heel kort en koel snel terug in koud water. Breng de spinazie op smaak met zout, notenolie en een drupje citroensap.

90 g veldsla
olijfolie
citroensap
zout en peper

Veldsla

Was de veldsla en pluk deze. (Hou enkele stukjes veldsla ca. 10 gram) apart voor het hoofdgerecht) Maak een salade van veldsla met een vinaigrette van olijfolie, citroensap. Breng op smaak met peper en zout.

2 vleestomaten
3 eetlepels
balsamicoazijn

Gekaramelliseerde vleestomaat

Plisseer de vleestomaat en snij het vruchtvlees in blokjes. Marineer de vleestomaat in balsamicoazijn. Bak de vleestomaatblokjes in wat

| | |
|---|---|
| <p>olijfolie</p> <p>3 sjalotjes</p> <p>3 appels</p> <p>olijfolie</p> <p>zest van ½ citroen</p> <p>200 ml witte wijn</p> <p>300 ml runderfond</p> <p>koude boter in blokjes</p> <p>15 bieslooktopjes</p> | <p>olijfolie tot de balsamicoazijn licht is gekaramelliseerd.</p> <p><i>Saus</i></p> <p>Snijd 3 sjalotjes in stukken en snij de appels in stukjes. Bak de sjalotten aan in wat olijfolie en voeg dan de appelstukjes toe. Voeg de zest van een halve citroen toe.</p> <p>Blus het geheel af met wat witte wijn en voeg de runderfond toe.</p> <p>Laat de saus gedurende een half uur trekken en zeef de saus.</p> <p>Kook de saus in tot de helft en monteer de saus met koude boter, tot lichte binding. Klop de saus koud.</p> <p><u>Opmaak:</u></p> <p>Plaats wat veldsla in het midden van het bord en leg hier straalsgewijs wat spinazie om. Plaats een plakje gemarineerde zijlendebeefstuk op de veldsla en plaats hier de tartaar op. Top de tartaar af met gesnipperde sjalot. Plaats enkele bieslooktopjes in de tartaar. Breng de saus aan om de veldsla en de spinazie. Leg in de saus enkele meloesuitjes. Plaats enkele blokjes vleestomaat tegen de spinazie en om de saus.</p> |
|---|---|

Hoofdgerecht: Harder met couscous van aardappel

Ingrediënten voor 3
personen:
1 harder

Verwijder de schubben van de harder en fileer de harder. Snij de filets bij, verwijder de graten en proportioneer de filets tot 6 gelijkvormige stukken. Hou de afsnijdsels (staartstuk) apart voor de brandade. Dep de filets goed droog en zet koel weg.

Brandade

Afsnijdsels en
staartstuk van de harder
olijfolie
1 aardappel
zout en peper
(optioneel: knoflook)

Verwijder het vel van de afsnijdsels en verwijder eventuele graten. Pluk de vis los en droog deze in de oven. Schil de aardappel en kook deze gaar in water. Werk de aardappel los met een vork. Verwarm de vis in de olijfolie (eventueel met wat knoflook) en voeg de aardappel toe. Roer dit goed door tot lichte binding en voeg indien nodig wat olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper.

Aardappelcouscous

2 aardappels
45 g pijnboompitjes
2-4 eetlepels notenolie
2-3 eetlepels boter
3 eetlepels melk
zout
3-4 eetlepels room

Schil de aardappelen. Snij de aardappelen in brunoise. Zet de brunoise een half uur weg onder water. Smelt de boter met de olie en voeg de aardappels brunoise toe. Verwarm deze onder voortdurend roeren. Zorg dat de aardappel langzaam gaart zonder te kleuren. Voeg na 5 minuten beetje bij beetje wat melk toe. Roer de couscous door totdat de melk is opgenomen. Voeg dan beetje bij beetje de room toe en roer er op het laatste moment fijngehakte pijnboompitjes door. Laat de couscous afgedekt even rusten.

Courgettewater

1 courgette
1 stengel bleekselderij
1 sjalot

Schil de courgette en houdt 3 mooie schillen apart voor de garnering van de brandade. Blancheer deze 3 schillen. Pureer de overige courgette met de resterende schillen, schoongemaakte sjalot en de bleekselderij. Laat de puree even rusten en zeef de puree door een zeefdoek. Vang het heldere water op en kook dit in tot de helft. Zeef het courgettewater nogmaals en klop dit op met wat olijfolie.

Basilicumschuim

2 stengels basilicum
2 dl melk

Haal de basilicumbladeren los. Scheur de bladeren in grove stukken en verwarm deze op laag vuur en laat deze een half uur trekken in de melk. Zeef de melk en verwijder de basilicum. Schuim de melk op met een schuimklopper onder licht verwarmen.

Vernusschelpen

15 vongole farraci
1 sjalot
1 eetlepel boter

Spoel de vongole farraci met gezouten water. Gooi open exemplaren weg. Snipper een sjalot in de roomboter en voeg de wijn toe. Kook dit even in en voeg wat peper toe. Voeg de vongole farraci toe. Draai het

| | |
|---|---|
| <p>1 dl witte wijn peper zout</p> | <p>vuur laag en haal vervolgens de open gekookte vongole farraci eruit. Haal de vongole farracimossels uit de schelpen. Zeef het kookvocht en decanteer dit om eventueel achtergebleven zand te verwijderen. Leg de vongole farracimosseltjes in de saus.</p> |
| <p>olijfolie peper zout</p> | <p>Bak de hardermoten op de huidzijde in een scanpan in de olijfolie op wat zeezout. Kruid de harder met wat peper. Als de huidzijde voldoende is gegaard bak dan beide zijkanten en als laatste de bovenzijde.</p> |
| <p>basilicumtoppen 10 g veldsla notenolie</p> | <p><u>Opmaak:</u> Plaats een streep aardappelcouscous iets boven het midden van het bord, napeer met wat courgette water en decoreer dit met wat druppels notenolie. Plaats de brandade in een ring van courgetteschil aan het einde van de couscousstreep. Plaats wat vongole farracimosseltjes aan de rand van de couscous en plaats wat schoongemaakte veldsla en basilicumtoppen op de couscous.</p> <p>Leg de vis met de velzijde naar boven op het bord en leg wat basilicumschuim boven de couscous.</p> |

Dessert: Vulkaan

| | |
|--|--|
| <p>Ingrediënten voor 3 personen:</p> <p>2 stengels bleekselderij half vanillestokje 50 g suiker 2 dl port</p> <p>2,5 dl room 2,5 dl melk 2 eierdooiers 50 g suiker</p> | <p><i>Port-bleekselderij-ijs</i> Snij de bleekselderij in brunoise. Maak een lichte karamel en karameliseer hierin de bleekselderijbrunoise. Kook deze op met een opengesneden half vanillestokje en de port. Laat deze afkoelen en zeef de bleekselderij uit de port. Bewaar het zeefvocht</p> <p>Klop de eierdooiers met de suiker totdat het mengsel licht van kleur is geworden. Breng de room en de melk aan de kook en voeg langzaam, onder kloppen, het eimengsel er bij. Draai het vuur lager en 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 ijs en als het ijs bijna haar consistentie heeft bereikt voeg dan 2 eetlepels uitgelekte gekarameliseerde bleekselderij toe. Laat het ijs nog even draaien. Vul 3 spuitzakken met ijs en bewaar ze op bakpapier op een plaat in de vriezer.</p> |
| <p>150 g geitenkaas zwarte peper</p> | <p><i>Gerookte geitenkaas</i> Neem de geitenkaas uit de koeling, snij deze in plakken en rook de geitenkaas licht op grof gemalen zwarte peper. Laat de geitenkaas vervolgens weer afkoelen.</p> |
| <p>Gerookte geitenkaas 1,5 dl slagroom suiker</p> | <p><i>Geitenkaasfondant</i> Roer de gerookte geitenkaas los met een garde. Klop de slagroom stijf en roer deze door de geitenkaas. Breng op smaak met suiker. Breng de massa over in een spuitzak.</p> |
| <p>5 zwarte peperkorrels 1-2 eetlepels suiker</p> | <p><i>As</i> Maak een as door wat zwarte peper in een vijzel samen met wat kristalsuiker fijn te wrijven.</p> |
| <p>4 plakken bladerdeeg ei suiker</p> | <p><i>Bladerdeeggrondjes</i> Steek 6 rondjes (3 x 2 verschillende maten) uit de bladerdeeg en bestrijk deze met losgeslagen ei. Prik de bladerdeeggrondjes in. Bak de bladerdeeggrondjes in een voorverwarmde oven op 210 graden gedurende 6-7 minuten. Bestrooi de bladerdeeggrondjes met suiker en laat deze afkoelen.</p> |

| | |
|---------------|--|
| 1 dl slagroom | <p><i>Port-bleekselderijcreme</i></p> <p>Wrijf de overgebleven bleekselderijbrunoise met wat opgevangen port door een fijne zeef. Klop wat slagroom stijf en spatel de bleepselderijpuree hierdoor. In een spuitzak doen. Koud wegleggen.</p> <p><u>Opmaak:</u> Snij de torentjes in 3 delen.</p> <p>Spuit een laagje geitenkaasfondant midden op een koud bord. Plaats hierop het onderste ijstorendeeltje. Leg hierop een bladerdeeggrondje. Herhaal dit. Vorm de torentjes een beetje bij. Snij de top van het ijs en druk dit een beetje in met een meloenbolletjessteker.</p> <p>Decoreer de “ijsvulkaan” met de as. Breng een lavastroom van port-bleekselderijcreme aan op de ijsvulkaan en laat deze over een zijde van de vulkaan naar beneden stromen en wat uitlopen.</p> |
|---------------|--|