



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu april 2020***

**Receptuur van Richard van Oostenbrugge en Thomas Groot**

*Oester*

*Aardpeer*

*Kreeft*

*Duif*

*Soufflé*

**Wijnen zijn afkomstig van**

# Oester

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### OESTERS

30 ZEEUWSE PLATTE OESTERS

### OESTERVELOUTÉ

70 GR BOTER

200 GR SLIPTONG

70 GR SJALOT

4 TENEN KNOFLOOK

70 GR CHAMPIGNONS

150 GR WITTEN WIJN

200 GR GEVOGELTEBOUILLON

350 GR SLAGROOM

100 GR KALFSBOUILLON

1 KG KOKKELS

10 GILLARDEAU OESTERS

### BOERENKOOL

250 GR GESNEDEN BOERENKOOL

50 GR SJALOT

50 GR BOTER

### CITROENCRÈME

10 INGELEGDE CITROENEN

100 GR INVERTSUIKER

25 GR GLUCOSE

100 GR CITROENSAP

100 GR CITROENAZIJN

### GEROOKTE RUNDERLENDE

200 GR GEROOKTE

RUNDERLENDE

### KAMILLEOLIE

250 GR KAMILLE

250 GR SOJAOLIE

25 GR SPINAZIE

### **Oesters**

Haal de oesters uit de schelp en zeef het vocht. Bewaar de oesters in het vocht en pocheer kort voor het opdienen.

### **Oestervelouté**

Doe de kokkels op een gastroplaat en stoom ze 5 minuten in de stoomoven. Vang het vocht op en de boter smelten en de sjalot aanzweten. Vervolgens het tongvlees erin garen en de paddenstoelen toevoegen en het geheel even smoren. Afblussen met de witte wijn. De room tot de helft laten reduceren en toevoegen. Dit is de basisbouillon. In het vervolg 200ml basisbouillon, kalfsbouillon en 200 ml kokkelvocht opmonteren met 150 gr boter. Daarna niet meer verhitten en 10 oesters een voor een opmonteren in de saus en vervolgens passeren. Op smaak brengen met peper.

### **Boerenkool**

Blancheer de boerenkool en laat hem vervolgens over en zeef drogen. Verhit de boter in een pan en voeg de sjalot en boerenkool toe. Breng op smaak met zout en peper

### **Citroencrème**

De citroenen open snijden en alle pitten verwijderen. De citroenen (in totaal 500gr) met de overige ingrediënten in een pannetje verwarmen tot 70°C en roeren tot alle suiker opgelost is. Doe over in de Magimix en laat 5 minuten draaien en daarna zeven. Op smaak brengen met zout en citroenazijn.

### **Gerookte runderlende**

Snij het vlees in dunne julienne van maximaal 3cm lengte.

### **Kamilleolie**

De kamille en olie in een pan verhitten. Vervolgens laten trekken. De spinazie met de gezeefde kamilleolie in de blender glad draaien en door een doek passeren. Sterkere smaak ontstaat door het langer te laten trekken.

### **Eindbewerking en presentatie**

Maak 30 stapeltjes met ieder stapeltje boerenkool, citroencrème, runderlende en een gepocheerde oester.

De verhouding van de saus is 1 lepel oestervelouté op 1 lepel Kamilleolie

# Aardpeer

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### AARDPEER

15 AARDPEREN

### **Aardpeer**

Snij de aardperen aan de onderkant open en leg deze met de snijkant op een gastroplaat. Pof de aardperen bij 190°C in de oven in 30 minuten gaar. Lepel het vruchtvlees eruit tot alleen de dunne huid van de aardpeer over is. Hoe warmer de aardpeer na het poffen word leeg gemaakt hoe makkelijker gaat het. Bewaar het vruchtvlees en droog de aardpeerschillen in een oven van 95°C tot vlak voor het opdienen. De schillen na het drogen in olie van 170°C kort krokant frituren.

### AARDPEERCÈME

VRUCHTVLEES VAN DE AARDPEER

75 GR BOTER

### **Aardpeercrème**

Draai vruchtvlees van de aardperen samen met de boter bij 50 graden tot en gladde crème in de Magimix en breng op smaak met zout.

### VULLING

250 GR HOLLANDSE GARNALEN

1 CITROEN

150 GR SCHAALDIERENFOND

IOTA (TEXTURAS)

### **Vulling**

Bind de bisque af met Iota tot en crème ontstaat. Meng de garnalen en crème en breng op smaak met citroenzest, peper en zout.

### VINAIGRETTE

150 ML SAMBAI AZIJN

1 GR XANTANA

150 ML SOJAOLIE

1 BOL KNOFLOOK

### **Vinaigrette**

Pof de knoflook in een oven van 190°C tot zacht. Laat de knoflookpulp met de sojaolie trekken tot gebruik. Dik de Sambai azijn aan met de Xantana. Meng azijn en olie 1 op 1 tot een vinaigrette.

### **Eindbewerking en presentatie**

Vul de krokante aardpeer met de salade van Hollandse garnalen. Maak op het bord en ring van de aardpeercrème. Vul de ring met de vinaigrette en leg de aardpeer in het midden van de vinaigrette. Rasp als laatste en beetje van de Belper knolle eroverheen.

### WE DRINKEN ERBIJ:

# Kreeft

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### MOSSELEN

8 KREEFTEN

### **Kreeft**

Dood de kreeften en breng water aan de kook. Als het water kookt zet het vuur uit en doe de staarten voor 3 en de klauwen voor 5 minuten in het water. Gebruik ruim water om te snelle afkoeling te voorkomen. Als de staarten en klauwen uit het water komen, direct schoonmaken omdat het zo makkelijker en sneller gaat.

### POMPOENRONDJES

1 FLESPOMPOEN

200 ML KALAMANSI AZIJN

### **Pompoenrondjes**

Snij dunne (2mm) plakken van de pompoen en steek er 60 ringen van 1cm doorsnede uit. Vacuummeer de ringen met het kalamansi azijn. Bewaar de rest van de pompoen voor de crème.

### POMPOENCRÈME

1 FLESPOMPOEN

150 GR BOTER

### **Pompoencrème**

Schil de pompoen en snij deze in kleine blokjes. Vacuummeer deze met de boter en gaar het geheel bij 100°C stoom in de oven voor 20 minuten. Draai de gare massa in de Magimix glad en breng op smaak met zout.

### ORANJEBLOESEMCRÈME

200 GR ORANJEBLOESEM

150 ML SOJAOLIE

150 GR EIWIT

### **Oranjbloesemcrème**

Verhit de bloesem en olie in een pan en laat dit trekken. Passeer het als de smaak voldoende erin is getrokken. Voeg nu aan de olie stap voor stap de eiwit toe tot en crème achtige consistentie is bereikt. Dezelfde proces als mayonaise maken.

### TANDOORIBISQUE

500 ML KREEFTENBISQUE

100 GR BOTER

40 GR TANDOORI KRUIDEN

2 SINAASAPPELS

### **Tandooribisque**

Verwarmde boter en laat de tandoori kruiden erin myoteren. Verhit in een andere pan de bisque. Voeg stapsgewijs hieraan de afgekoelde tandooriboter toe. Breng op het laatst de bisque op smaak met sinaasappelsap.

### WITTE PEPERLAK

50 GR WITTE PEPER BOLLEN

30 ML SOJAOLIE

2 BOLLEN KNOFLOOK

4 SJALOTTEN

4 EL SUIKER

4 EL ZOUT

200 GR BOTER

125 JL KIPPENBOUILLON

XANTANA

### **Witte Peperlak**

Zet de peper droog aan in de pan. Voeg de gesneden knoflook en sjalot en de olie eraan toe. Blus af met kippenbouillon. Voeg de overige ingrediënten toe. Laat het geheel even koken. Vervolgens zeven en met Xantana binden.

### WE DRINKEN ERBIJ:

### **Eindbewerking en presentatie**

Kwast de kreeft in met de peperlak en verwarm (naar mogelijkheid op de BBQ). Verdeel de pompoencrème en pompoenplakjes over de borden. Spuit stippen oranjbloesemcrème erbij. Als verhouding is een deel oranjbloesem op 2 delen pompoencrème voldoende. Geef per persoon 1 schaar en een halve staart van de kreeft. Verdeel de saus over de borden.

# Duif

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### DUIVENBORST

8 ANJOU DUIVEN

### **Duivenborst**

Ontleed de duif en bewaar de borstkas zonder organen. Bewaar ook de hartjes, maagjes en de levertjes van de duif. Ook is het handig om het wensbotje te verwijderen zodat het later makkelijker fileert. Gaar de duiven 30 minuten in de stoomoven op 62°C. Daarna in een pan met voldoende olie beide kanten goudbruin bakken. Zorg ervoor dat het olie aan de begin goed heet is. Fileer de duivenborsten van de karkas en leg even met de onderkant op een servetje neer om te voorkomen dat bloed uit het filet zichtbaar op het bord komt. Bij de opmaak is het belangrijk de duivenborst als laatste stap te doen zodat de spanning/krokantheid van het bakken nog op de huid zit.

### OLIJVENCRÈME

150 GR GEFERMENTEERDE

OLIJVEN

22 ML. OLIJFOLIE

90 GR SJALOTTEN

1 VANILLESTOKJE

75 GR GEDROOGDE AARDBIJ

112 GR VERJUS

60 GR GLUCOSE

225 GR TAGGIASCHE OLIJVEN

### **Olijvencrème**

Zorg ervoor dat de olijven (beide soorten) goed uitgelekt zijn. Minder vocht zorgt voor een betere consistentie van de crème. Zweet de sjalotten in olie aan en voeg vervolgens alle ingrediënten behalve de verjus toe. Laat het geheel 5 minuten zachtjes koken. Daarna alles in de Magimix samen met de verjus en 50ml water tot een gladde crème draaien en passeren.

### JENEVERBESOLIE

250 GR JENEVERBESSEN

4 DL SOJAOLIE

### **Jeneverbessenolie**

Verwarm de jeneverbessen in een pan tot ze een intense geur vrijgeven. Laat ze vervolgens in het olie trekken. Ook hier geldt weer hoe langer de bessen trekken hoe intenser de smaak wordt. Passer door een fijn zeef.

### DUIVENJUS

2 KG DUIVENPOOTJES

10 TAKJES TIJM

1 BOL KNOFLOOK

150 GR SJALOT

150 GR BOTER

GEVOGELTEBOUILLON

### **Duivenjus**

Zet de duivenpootjes aan in het olie tot ze goudbruin zijn. Voeg de boter eraan toe tot deze uitgebruist is. Voeg de tijm, sjalot en de gekneusde knoflook toe. Laat het geheel even meebakken. Blus af met een beetje water zodat de onderste baklaag vrijkomt. Laat het water verdampen. Herhaal deze stap nog een keer. Voeg dan net zoveel gevogeltebouillon aan toe tot de pootjes net met vocht bedekt zijn. Breng het aan de kok en laat vervolgens met gesloten deksel minstens 1 uur sudderen. Daarna passeren en de gewonnen vocht laten reduceren en constant degraïseren. De reductie/jus is klaar als ze een donkere kleur heeft en mooi intens van smaak is.

### HARTJE / MAAGJE

8 DUIVENHARTJES

8 DUIVENMAAGJES

TIJM

EENDENVET

### **Hartje/Maagje**

Maak de harten en magen schoon en konfijt deze apart van elkaar met tijm en eendenvet.

---

**SPEK EN UITJES**

---

1 KG ZOLDERSPEK

---

500 ML SOJAOLIE

---

100 GR ZILVERUITJES

---

50 ML SUSHIAZIJN

---

**LEVERCRÈME**

---

8 DUIVENEVERTJES

---

30 KIPPENLEVERTJES

---

30 ML SOJAOLIE

---

5 TAKJES TIJM

---

3 TENEN KNOFLOOK

---

150 GR BOTER**Spek brunoise/Spekolie/ingelegde uitjes**

Snij het binnenste van de spek in fijne brunoise. De rest van de spek samen met de olie vacuümtrekken. Het geheel moet even staan tot de smaak in het olie getrokken is. Daarna passeren. Uitjes pellen en in ringen snijden. Vervolgens met de azijn vacuümtrekken.

**Levercrème**

Maak de levers droog met een doek. Verwarm de olie in een pan en bak heel kort hierin de levers samen met knoflook en tijm. De levers hoeven niet gaar te zijn. Het gaat bij deze stap meer erom smaak te creëren. Draai in de Magimix een crème van de levers en boter. Als de boter kamertemperatuur heeft gaat het makkelijker. Passer vervolgens de crème en laat koelen. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

**Eindbewerking en presentatie**

Spuit en dot olijvencrème in het midden van het bord. Maak aan de linkerkant een compositie van een half hartje, half maagje, brunoise van spek en ingelegde uitjes. Zet stippen van levercrème erbij. Verdeel en beetje spekolie over het hartje en maagje tot ze glimmen. Aan de rechterkant komt de borst van de duif te liggen. Meng 1 deel jeneverbessenolie met 1 deel duivenjus en serveer als saus erbij.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

# Soufflé

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### SOUFFLÉ

600 GR PURE CHOCOLADE

940 ML MELK

38 GR MAÏZENA

60 GR BLOEM

12 EIEREN

375 GR SUIKER

260 ML SLAGROOM

POEDERSUIKER

### **Soufflé**

Verwarm de melk en laat hierin de chocolade oplossen. Scheid de dooiers en de eiwitten. Roer de eierdooier met de helft van de suiker los. Voeg de maïzena en de bloem toe. Meng het chocolademengsel met de eierdooiers en laat het kort koken. Koel het mengsel af. Met boter de soufflébakjes invetten en vervolgens bestrooien met suiker. Voor een zekerdere variant eerst een keer invetten en dan terug koelen. Daarna nogmaals invetten en met suiker bestrooien. Klop de eiwitten op met de rest van de suiker tot deze wit en stevig is. Voeg al roerend de geklopte slagroom aan het chocolade mengsel toe en spatel hierna de eiwitten door het mengsel. Verdeel de massa over de soufflébakjes.

### **Eindbewerking en presentatie**

De oven moet goed voorverwarmt zijn. Zeker 190 graden. Het liefst onder en bovenwarmte. Bak de souffles in 16 à 19 minuten (afhankelijk van de oven) gaar. Bestrooi met poedersuiker.