

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu april 2008

Gegrilde rode mul met salade van bulgur en paprika-bospeencrème

*

Krokante kalfszwezerik met fijne groenten, zoetzure saus van kalfsjus met honing en sherry-azijn

*

Lamsrugfilet in een kruidig crêpejasje met een bonennage en olijfoliesabayon

*

Bakje van donkere chocolade, gevuld met in Calvados gestoofde appeltjes en mousse van venkelzaad met Pedro Ximenezroomijs

Wijnkeuze:

Voor:	Bourgogne 2004 Vicomtée Chardonnay Doudet Naudin	€ 10,95
Tussen:	Spätburgunder Rosé Q.b.a Frank Brohl	€ 7,95
Hoofd	Condesa de Leganza Crianza 2002 Bodegas Leganza	€ 4,95
Na	Menhir Vino Liquoroso Martinez, Marsala Sicilia	€ 14,95

1. Gegrilde rode mul met salade van bulgur en paprika-bospeencrème

Ingrediënten 10 personen



Rode mul

- 10 rode mulfilets
- peper en fleur de sel
- olijfolie

Bulgur

- 500 g bulgur
- 750 ml kippenbouillon

Bulgurgarnituur

- 40 g komkommer
- 25 g rammenas
- 25 g rettich
- 25 g venkel

Auberginecompôte

- 4 aubergines
- 8 teentjes knoflook
- 4 takjes tijm
- 4 takjes rozemarijn
- peper en zout

Paprika-bospeencrème

- 150 g paprika
- 300 g bospeen, in kleine stukjes
- 8 g piment van rode peper
- 100 g boter

Garnering

- 10 takjes rozemarijn

1. Controleer de mulfilets op graten.
2. Snijd de filets op de velkant 3x diagonaal in, dat voorkomt dat ze bol gaan staan.
3. Bestrooi ze met peper en fleur de sel en bestrijk ze licht met olijfolie.
4. Bak ze eerst op de huidkant op matig vuur in een anti-aanbakpan.
5. Draai ze om en schroei de vleeskant dicht. Zorg dat ze niet meer dan voor $\frac{3}{4}$ gaar zijn.

Bulgur

1. Breng de bulgur aan de kook met de kippenbouillon.
2. Laat de bulgur 10 à 15 minuten koken en van het vuur af verder gaar en droog stomen.
3. Snijd alle groenten voor het bulgurgarnituur in zeer kleine brunoise en schep ze door de gare bulgur.

Auberginecompôte

1. Halveer de aubergines. Leg tussen de helften de fijngesneden knoflook en de takjes kruiden.
2. Strooi peper en zout over de halve aubergines en pak ze samen in aluminiumfolie.
3. Pof de verpakte aubergines 1 uur in een oven van 220°C.
4. Hak de gare aubergines fijn en laat ze uitlekken in een zeef.

Paprika-bospeencrème

1. Zet de in stukjes gesneden paprika, bospeen en piment in de boter aan en laat het geheel op laag vuur gaar worden.
2. Pureer de groenten in de keukenmachine.

Presentatie

1. Maak een spiegel van crème op het bord.
2. Plaats hierop een ring en vul met bulgur. Druk aan.
3. Kroon met een laagje compôte en daarop de mul met de velkant naar boven.
4. Op de mul een takje rozemarijn als garnering



2. Krokante kalfszwezerik met fijne groenten, zoetzure saus van kalfsjus met honing en sherry-azijn

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 1000 g kalfszwezerik▪ 2 winterwortel▪ 2 prei▪ 2 stengel bleekselderij▪ 3 uien▪ 100 g boter▪ 250 ml witte wijn▪ 250 ml Noilly Prat▪ zout▪ peper▪ bloem <p>Groenten</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 20 mini-bospeentjes▪ 5 mini-courgettes▪ 10 mini-navets (navet= raap)▪ 20 groene mini-asperges▪ 5 struikjes mini-witlof▪ boter <p>Saus.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 8 sjalotten▪ 4 takjes tijm▪ 4 blaadjes laurier▪ 40 g boter▪ 4 el honing▪ 250 ml sherryazijn▪ 250 ml jus de veau <p>Ganering</p> <ul style="list-style-type: none">▪ bosje kervel	<ol style="list-style-type: none">1. Leg de zwezerik een uur in stromend water met 20 g zout om het bloed uit de zwezerik te laten trekken.2. Snijd de wortel, prei, bleekselderij en uien in stukjes.3. Smoor de zwezerik langzaam in de helft van de boter en voeg de gesneden groenten toe.4. Blus het geheel af met de witte wijn en de Noilly Prat.5. Laat alles afgedekt 20 minuten rustig stoven en draai daarbij de zwezerik regelmatig om.6. Verwijder na afkoeling eventueel vet en vliezen en strooi peper en zout over de zwezerik.7. Bestuif de zwezerik aan alle kanten licht met bloem en bak hem in de rest van de boter goed bruin. <p>Groenten</p> <ol style="list-style-type: none">1. Schil de bospeentjes, blancheer ze kort in kokend water en stoof ze gaar in wat boter.2. Snijd de courgettes in plakjes en verwarm ze in de oven.3. Snijd de navets doormidden en blancheer ze met de asperges kort in kokend water en stoof ze daarna gaar in boter.4. Halveer de struikjes witlof, verwijder de kern en bak de lof in boter. <p>Saus</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snijd de sjalotten in ringen en zet ze met de tijm en laurier aan in de boter.2. Voeg de honing toe en laat karameliseren.3. Blus de sjalotringen af met de azijn, voeg de jus de veau toe en laat de saus tot de gewenste dikte inkoken.4. Passeer de saus door een fijne zeef. <p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Leg de groenten in een rechthoekige vorm midden op het (rechthoekige) bord.2. Leg daarop 2 à 3 stukjes zwezerik.3. Spuit aan beide kanten een rechte streep saus.4. Garneer met kervel.
--	--

3. Lamsrugfilet in een kruidig crêpejasje met een bonennage en olijfoliesabayon

Ingrediënten 10 personen

- lamsrugfilets (± 1000 gr.)
- peper
- zout
- 4 el. olijfolie
- 3 takjes rozemarijn
- 3 takjes tijm
- 3 tn. knoflook

Crêpebeslag

- 250 gr. bloem
- 4 dl. melk
- 4 eieren
- peper
- zout
- 1 el. tijmblaadjes

Farce

- 250 gr. kipvlees
- 1 ei
- 1 dl. room
- peper
- zout

Vulling

- 2 rode paprika's
- 2 gele paprika's
- 1 aubergine
- 1 courgette
- olijfolie
- peper
- zout
- 1 tl rozemarijn
- 1 tl. tijm

Bonennage

- 3 (halve) blikken limabonen
- 3 tn. knoflook
- 3 sjalotjes
- 1 pot lamsfond of gevogeltesfond (380 ml)
- 100 gr. gedroogde tomaten in olie
- 2 tl. rozemarijn
- 2 tl. tijmblaadjes
- 4 bl. salie
- 50 zwarte olijven zonder pit
- olijfolie
- peper
- zout

1. Peper en zout de filets en braad ze met de rozemarijn, tijm en geplette knoflook aan alle kanten kort bruin.
2. Zet ze apart.

Crêpebeslag

1. Zeef de bloem en maak met de eieren en de melk een beslag.
2. Roer er peper, zout en tijm door en laat ± 20 minuten rusten.
3. Bak er crêpes van (zoveel als nodig).

Farce

1. Zorg dat alle ingrediënten koud zijn.
2. Maak de farce in de keukenmachine.
3. Breng hoog op smaak en zet koud weg

Vulling

1. Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten.
2. Vet een ovenschaal of een bakblik in met olijfolie en leg er de halve paprika's op met het snijvlak naar beneden.
3. Rooster ze ± 30 minuten in een oven van 150° tot er blaasjes op het vel komen.
4. Haal ze uit de oven, bedek ze met een vochtige doek, laat ze afkoelen en verwijder dan het vel.
5. Snijd de aubergine en de courgette in dunne plakken en braad ze in de olijfolie aan beide zijden aan.
6. Dep ze droog met keukenpapier.
7. Snijd de paprika's, de aubergine en de courgette in brunoise en meng alles door de farce.
8. Breng op smaak met peper, zout, de fijngehakte rozemarijn en tijm.
9. Smeer de farce over de crêpes, leg daarop de lamsfilets en rol strak op tot een rollade.
10. Eerst in plasticfolie en vervolgens in alufolie.
11. Stoom ze in ± 20 minuten bij 80° gaar. Controleer met de kerntemperatuurmeter (52°).

Bonennage

1. Hak de knoflook en sjalotjes fijn en zet ze aan in wat olijfolie.
2. Doe er de bonen bij, blus af met de fond en leng aan met water.
3. Snijd de gedroogde tomaten, de tijm, salie en de rozemarijn fijn, halveer de olijven.
4. Doe alles bij de bonen en laat op zacht vuur pruttelen tot het vocht bijna verdamppt is.
5. Breng op smaak met olijfolie, peper en zout. Zie volgende bladzijde voor vervolg!!

Olijfoliesabayon

- 2 eigeel
- 80 ml. witte wijn
- 60 ml. olijfolie extra virgine
- 1 msp. knoflookpasta *
- 1 el. olijfpasta *
- 1 el. peterselie
- peper
- zout

Garnituur

- basilicumblaadjes



Olijfoliesabayon

1. Sla het eigeel met de witte wijn au bain-marie dik en schuimig.
2. Haal van het vuur en voeg al kloppend de olijfolie, de knoflook- en olijfpasta toe.
3. Breng op smaak met peper, zout en fijngehakte peterselie.

Presentatie

1. Verdeel wat bonennage over het bord.
2. Trancheer de rollades (niet te dun), verdeel over de bonen.
3. Giet er wat sabayon over en garneer af met basilicumblaadjes.



* of maak met 1 tn. knoflook, wat groene olijven en olie in een vijzel/keukenmachine

4. Bakje van donkere chocolade, gevuld met in Calvados gestoofde appeltjes en mousse van venkelzaad met Pedro Ximenezroomijs

Ingrediënten 10 personen



Venkelmousse

- 10 g venkelzaad
- 2 vanillestokjes
- 100 ml melk
- 80 ml Pernod
- 4 blaadjes gelatine
- 4 eidooiers
- 30 g suiker
- 4 eiwitten
- 200 ml room

Appeltjes

- 10 Elstar appels (klein)
- 100 g roomboter

Pocheervocht

- 2,5 dl witte wijn
- 150 ml calvados
- 4 steranijs
- 3 vanille- en 3 kaneelstokjes
- 150 g suiker

Appelgelei

- 250 ml appelsap
- 250 g suiker
- 2 blaadjes gelatine

Pedro Ximenez-ijs

- 250 ml Pedro Ximenez sherry
 - 1 vanillestokje
- 300 ml room
- 300 ml volle melk
- 150 gr basterdsuiker
- 6 eidooiers

Chocoladebakjes

- 170 gr. donkere chocoladeflakes
- sponsjes 5x5x5
- boterhamzakjes

1. Laat het venkelzaad en het vanillestokje 20 minuten in de warme melk trekken.
2. Passeer de melk door een zeef en roer er de Pernod door.
3. Los de geweekte gelatineblaadjes erin op.
4. Klop de eidooiers goed los met de suiker.
5. Verhit het melk-Pernodmengsel en roer dat door de eidooiers, die door de hitte gaar worden. Laat deze 'anglaise' afkoelen.
6. Klop de room stijf.
7. Klop de eiwitten met wat suiker tot een stevig schuim.
8. Spatel er de afgekoelde anglaise door en spatel deze massa weer door de room.
9. Laat opstijven in de koelkast.

Appeltjes

1. Breng alle ingrediënten voor het pocheervocht aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes trekken.
2. Boor de geschilde appels uit. Snijd ze in gelijke stukjes (zie opmaak).
3. Bak de appeltjes in de boter zonder ze te bruinen en blus af met het pocheervocht.
4. Laat zo afkoelen.

Appelgelei

1. Breng het appelsap en de suiker aan de kook en los er de geweekte gelatineblaadjes in op.
2. Laat de gelei afkoelen.



IJs

1. Kook de sherry tot de helft in en laat afkoelen in een kom met ijswater.
2. Klop in een grote kom de eidooiers met de suiker luchtig.
3. Verwarm de melk, slagroom en het opengesneden en uitgeschraapte vanillestokje en houd 5 minuten tegen de kook aan. N.B. niet laten koken! Geeft het ijs een gekookte-melk-smaak.
4. Verwijder het vanillestokje en giet het melk-roommengsel al kloppend in een dun straaltje bij de eidooiers.
5. Giet terug in de pan en verwarm tot 75° tot het gebonden is.
6. Roer er de afgekoelde sherry door en laat verder afkoelen in een bak met ijswater.
7. Draai er ijs van.

Chocoladebakjes

1. smelt de chocolade au bain-marie en houd warm op ca. 40 C.
2. Bekleed de sponsjes met een boterhamzakje en doop in de chocolade tot ca. 2/3 van de bovenkant van het sponsje. Haal uit de chocolade, wacht 5 sec. en doop een tweede keer in.
3. Plaats het sponsje op een met bakpapier bekleed dienblad en laat in één uur opstijven in de koelkast.
4. Knijp het sponsje voorzichtig in en verwijder het samen met het plastic zakje. Plaats in de koelkast tot gebruik.

Presentatie

1. Vul het chocoladebakje met stukjes appel en gelei.
2. Spuit er een laagje mousse op.
3. Leg er een mooie quenelle Pedro Ximenezroomijs naast.