



Cuisine Culinaire Bokaal 2008

Finale 8 november 2008, Den Haag

Menu Cuisine Culinaire Zaanstad
(en met extra voorgerecht)

CUISINE CULINAIRE ZAASTAD MENU DECEMBER 2008

Witte tomatenmousse met peterseliejus en kerstomatenbeignets
Aardappelschuim met gerookte paling 'in het groen'

**

Gegrilde scheermessen op een bedje van veldsla, bieslook en peterselie met
witte wijnsabayon en gnocchi in avocadoroom

En coffre gebraden hazenrug met bierjus, tempura van bundelzwam,
witlofsoufflé en ravioli met vossenbessen.

Tompouce van portkletsoppen, in port gegaarde stoofperen en mascarpone,
passievruchten-nootmuskaatjys en sinaasappelsaus.

Wijnkeuze:

Voor:	Saint Clair Pinot Noir 2007 Marlborough, New Zealand	14,95
Tussen:	Hermitage 2001 (wit) E. Guigal	20,00
	en Condrieu 2005 E. Guigal	21,00
Hoofd:	Hermitage 2002 (rood) E. Guigal	20,00
	en Nobilo Merlot 2007 Hawks Bay, New Zealand	11,95
Na:	Nieport JunioTinto	15,95



**Witte tomatenmousse met peterseliejus en kerstomaatbeignets
Aardappelschuim met gerookte paling “in het groen”.**

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 0,750 kg vleestomaten• 1½ dl slagroom• 3 blaadjes gelatine (6 gr)• 1 tn knoflook• 2 sjalotjes• 2 takjes rozemarijn• peper en zout • 1 bos peterselie• 100 cc kalfsbouillon	<p><i>Tomatenmousse met peterseliejus</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Snijd de vleestomaten in een grove brunoise, vermeng met de gesnipperde knoflook en sjalot. Voeg de gehakte blaadjes van de rozemarijn toe en peper en zout. Doe alles in een schone theedoek (passeerdoek), knoop stijf dicht, plaats in een vergiet en vang het vocht op in een schaal. Plaats het geheel gedurende minimaal een uur in de koelkast. Draai de doek regelmatig aan (tourniquet). Zorg dat je 100 cc vocht (=tomatenbouillon) opvangt.2. Week de gelatine in koud water en los deze op in een klein beetje warm gemaakte tomatenbouillon. Laat licht geleren en vermeng met de lobbige geslagen slagroom. Doe over in een ¼ ltr sifon en breng onder druk met een patroon.3. Was en droog de peterselie (slacentrifuge). Snijd de peterselie zeer fijn en de keukenmachine, knijp uit met behulp van een theedoek en vang de jus op. Meng met de kalfsbouillon en breng op smaak met peper en zout.
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 10 kers-/trostomaatjes, met kroontje• 100 gr bloem• 100 gr aardappelzetmeel• 1 eidooier• 2 eetlepels bier• 15 gr bakpoeder• 1 dl water• zout	<p><i>Kerstomaatbeignets</i></p> <ol style="list-style-type: none">4. Maak een klein kruisje onder in de tomaatjes, laat het kroontje zitten en plisseer ze kort. Koel in koud-/ijswater. Het velletje is nu opgekruld rond het kroontje. Laat dit zitten.5. Doop de tomaatjes tot de helft in de bloem. Plaats op een bestoven bord in de koeling.6. Maak een bierbeslag, laat een uurtje staan op een vochtige warme plaats.7. Na een uur de tomaatjes nogmaals in wat bloem dopen, daarna tot de helft in het bierbeslag en frituren in olie van 180 gr C.
<p>Ingrediënten 10 personen</p>	<p><i>Opmaak</i></p> <ol style="list-style-type: none">8. Giet wat peterseliejus in een glaasje (kleine sherryglaasjes). Spuit hierop wat tomatenschuim en plaats op het glas een tomaatje.
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 150 gr aardappelen• 75 gr room• 75 gr kookvocht• 25 gr boter	<p><i>Aardappelschuim</i></p> <ol style="list-style-type: none">9. Kook de aardappel in water met zout tot ze gaar zijn. Giet de aardappels af en vang het vocht op. Wrijf de aardappelen door een zeef en meng met de room, het kookvocht en de boter. Breng op smaak met zout en nootmuskaat en giet nog warm in een sifon. Plaats een patroon en serveer direct.
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 10 bl citroenmelisse• 25 gr kervel• 3 blaadjes salie• 2 takjes dragon• 5 gr peterselie• 5 blaadjes munt• 3 takjes dille	<p><i>Kruidensalade</i></p> <ol style="list-style-type: none">10. Pluk de kruiden tot een ‘eetbaar’ format, meng ze door elkaar en plaats tot gebruik in de koeling.

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 sjalotje • 50 gr boter • sap van 0,5 citroen • peper en zout. • 400 gr palingfilet gerookt • satéprikkers 	<p><i>Vinaigrette + Paling</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Snipper het uitje, zweet even aan in wat boter, voeg het citroensap toe en later de rest van de boter. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm tot gebruik. 12. Snijd de paling in mooie stukjes en rijg een portie aan een satéprikker.
	<p><i>Opmaak</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Dresseer wat kruidensalade in een glas (kleine tumblers=whiskyglazen) 14. Besprenkel met de vinaigrette. Spuit er het aardappelschuim op (hierdoor vermengt de salade zich met het schuim). 15. Steek er een prikker met paling langs, serveer direct. <p>Kan ook als service aan tafel. Plaats dan de glazen met de salade en de paling op tafel en spuit aan tafel het schuim erin.</p>

Gegrilde scheermessen op een bedje van veldsla, bieslook en peterselie met witte wijnsabayon en gnocchi in avocadoroom

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 30 scheermessen• 300 gr veldsla• ½ bosje peterselie (platte, gehakt)• 2 el fijn gehakte bieslook• extra virgine olijfolie• 6 eidooiers• 2 el suiker• 50 cc schelpenvocht• 150 cc witte wijn• peper en zout	<p><i>Scheermessen</i></p> <ol style="list-style-type: none">16. Haal de weekdieren uit de schelpen. Laat de twee schelphelften aan elkaar zitten. Vang het vocht op. Maak een kleine snee van het maagzakje in de lengte over het weekdier. Trek het bruin/grijze maagzakje en het darmkanaal uit het dier en spoel de weekdieren nog even af onder de kraan. Was ook de schelpen onder de kraan.17. Was de veldsla, droog de sla in een slacentrifuge. Verwijder de steeltjes en meng met de peterselie en de bieslook.18. Leg de schelpen op een ovenrooster. Leg in de schelpen een bedje van de gemengde sla en hierop één weekdier per schelp. Geef een draai van de pepermolen en wat zout erover. Besprenkel met enkele druppels olijfolie.19. Maak au bain-marie een sabayon van de eidooiers, de suiker, het schelpenvocht en de witte wijn.20. Bedek de weekdieren met 1-2 el sabayon.21. Zet onder een hete grill tot de sabayon begint te kleuren (2-3 minuten)
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 750 gr aardappelen• ca. 200 gr bloem• 1 el olijfolie• 1 ei• 600 dl room• 1 avocado• 1 el venkel zaad, (droge pan gekleurd en daarna gemalen)• peper en zout	<p><i>Gnocchi</i></p> <ol style="list-style-type: none">22. Kook de aardappelen in de schil gaar.23. Pel ze als ze nog warm zijn en pureer ze.24. Doe de bloem erbij en meng goed. Maak een kuiltje in het midden, voeg het ei, mespuntje zout en de olijfolie toe. Kneed tot een glad en stevig deeg. (Voeg evt. bloem toe als deeg te slap is.25. Laat het deeg 15 min rusten verdeel in stukken en maak er lange dunne rollen (1 cm doorsnee) van op een bestoven werkblad. Snijd hier stukken van 1 cm af. Vorm de gnocchi door ze op een vork te leggen, met je vinger iets aan te drukken en van de vork af te nemen. Leg naast elkaar op een licht bestoven bord. Laat opnieuw iets opstijven in de koelkast.26. Kook de room in tot 2/3. Schil de avocado, ontpit, snijd de helft van het vruchtvlees in een fijne brunoise en pureer de andere helft door hem door een zeef te duwen. Voeg eerst de puree aan de room toe, klop dit los en voeg daarna de brunoise toe. Breng op smaak met peper en zout en naar smaak wat gemalen venkelzaad. Houd warm op een lage temperatuur.27. Breng ruim water aan de kook met ca. 3% zout (zout als de zee). LET OP: Zodra het water kookt kunnen de scheermessen onder de grill. Kook de gnocchi in enkele minuten gaar. Ze zijn klaar als ze boven komen drijven.
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• ½ bosje peterselie fijn gehakt	<p><i>Opmaak</i></p> <ol style="list-style-type: none">28. Leg in het midden van een warm bord enkele eetlepels gnocchi, bedek die met enkele eetlepels avocadoroomsaus.29. Leg drie schelpen als de wijzers van een klok vanuit het midden naar buiten op de gnocchi (op 8, 6 en 4 uur). Gebruik een kookpincet. De schelpen zijn heet.30. Strooi wat gehakte peterselie langs de bovenzijde op het droge bord en serveer.

En coffre gebraden hazenrug met bierjus, tempura van bundelzwam, witlofsoufflé en ravioli met vossenbessen.

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 hazenruggen• 1½ flesje bruin bier• wit van één kleine prei• ½ kleine winterwortel• olijfolie• peper en zout	<p><i>Hazenruggen</i></p> <ol style="list-style-type: none">31. Neem de ruggen tijdig uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Kruid de ruggen van binnen en buiten met peper en zout.32. Bak ze bruin in een hete pan in olijfolie. Zodra de eerste kleuring heeft plaatsgevonden temperatuur verlagen en vet afkoelen met een flinke klont boter.33. Ruggen uit de pan nemen, op een oventray plaatsen, overgieten met het bakvet en nog enkele minuten nagaren in een oven van 130 gr C. Uit de oven nemen, het vet afgieten en 10 minuten laten rusten.34. Snijd de prei en de winterwortel in gelijke niet al te fijne stukken.35. In de bakpan verse boter doen en daarin de groente aanzetten. Afblussen en de pan deglaceren met het bier.36. Na 10 minuten rusten de ruggen en de hazen van het karkas snijden. Het vlees op een schoon bord plaatsen en het eventuele vrijkomende vocht bij de jus voegen. (herhaal dit bij de service) Het karkas in enkele stukken hakken en toevoegen aan de bierjus. Het geheel opkoken en 20 minuten zachtjes laten sudderen. Daarna zeven en de jus warm houden.37. Bij de service het vlees nog enkele tellen doorwarmen in een hete droge pan, eerst op de braadzijde, dan nog enkele tellen op de snijzijde. LET OP: de haasjes veel korter doorwarmen dan de ruggen.
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 gr vossenbessen• 500 gr suiker• 200 gr Italiaanse bloem 00• 2 eieren• 2 tl olijfolie• zout	<p><i>Ravioli met vossenbessen</i></p> <ol style="list-style-type: none">38. Kook de vossenbessen met de suiker op tot het vocht loskomt, niet tot moes koken. Giet af door een zeef en laat afkoelen. Vang het vocht op voor het nagerecht.39. Maak een pastadeeg van de bloem de eieren, wat zout en de olijfolie. Kneed goed, meer vouwen en duwen dan kneden. Vouw in plasticfolie en laat 15 minuten rusten in de koelkast en daarna nog 15 minuten buiten de koelkast.40. Maak dunne vellen pastadeeg mbv de pastamachine. Leg deze op een bestoven werkblad en steek met een ringsteker van 8 cm (3 pp) rondjes uit. Leg op elk rondje een halve theelepel vossenbessen. Maak de rand rondom nat met een kwastje met water en vouw dicht. Druk de rand aan met de bovenzijde van een 6 cm ringsteker. Leg op een bestoven bord dek af en plaats in de koeling tot gebruik.41. Kook vlak voor het opdienen in ruim kokend zout water in enkele minuten gaar (gebruik het kookwater van de gnocchi).42. Giet ze af en doe ze bij de bierjus, schud om zodat ze volledig hiermee worden bedekt.
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 stronkjes witlof• 1 el honing• 25 gr boter• 2 eieren (gesplitst)• 25 gr bloem• 25 gr boter• ca. 125 cc melk	<p><i>Witlofsoufflé</i></p> <ol style="list-style-type: none">43. Snijd de onderkant van de stronkjes witlof af. Halveer ze in de lengte, verwijder de harde kern en snijd grof.44. Sauteer in 25 gr boter en voeg na twee minuten een eetlepel honing toe. Bak nog twee minuten en breng over in de Magimix. Cutter de witlof heel fijn, doe over in een zeef en laat uitlekken en afkoelen. Druk de witlof af en

<ul style="list-style-type: none"> peper en zout 	<p>toe uit zodat je het vocht kwijt raakt.</p> <p>45. Maak een blanke roux met de boter en de bloem, laat op zacht vuur enkele minuten garen, maak er dan een lobbige bechamel van met de melk. Maak familie met de eidooiers en meng dooreen en voeg de witlof toe. Meng opnieuw. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>46. Klop de eiwitten stijf (voeg halverwege wat zout toe en klop tot pieken. Maak familie met de witlofbechamel en schep het eiwit onder de bechamel.</p> <p>47. Breng over in beboterde en met bloem afgestrooide vormpjes en bak in een hete oven (180 gr C boven/onderwarmte) in 7-9 minuten gaar en bruin. (plaats de vormpjes op een bakblik op 1/3 van de onderkant van de oven.)</p>
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"> 500 gr bundelzwammen ½ flesje bruin bier bloem olijfolie Maldon zout 	<p><i>Tempura van bundelzwam.</i></p> <p>48. Snijd de bundelzwammen aan de steeltjes schoon.</p> <p>49. Maak een dun beslag van het bier en de bloem (zo dun als flensjesbeslag)</p> <p>50. Voeg de zwammen toe aan het beslag. Laat een minuutje staan en zeef de zwammen dan. Vang het beslag op laat de zwammen een minuut uitlekken en herhaal dit 2x. Bij de laatste keer direct over doen in hete (185° C) olijfolie en in enkele minuten licht laten kleuren.</p> <p>51. Laten uitlekken op keukenpapier en afstrooien met enkele korrels zeezout.</p>
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"> 200 gr vet buikspek 	<p><i>Vetspek'zout'</i></p> <p>52. Snijd plakken van een halve centimeter van het spek en bak deze uit tot droge kaantjes. Regelmatig het spek uitdrukken. Giet de reuzel af (bewaar voor de volgende dag om aardappeltjes in te bakken, mmmm).</p> <p>53. Laat de kaantjes afkoelen en hard worden. Hak deze dan met een scherp mes tot ze de grote van zeezout hebben gekregen.</p>
<p>Ingrediënten 10 personen</p>	<p><i>Opmaak (warme borden)</i></p> <p>54. Kook de ravioli</p> <p>55. Verwarm het vlees</p> <p>56. Frituur de bundelzwammen</p> <p>57. Bak de soufflés</p> <p>58. Plaats rechts boven een soufflé</p> <p>59. Plaats links boven 3 ravioli, ronde kant naar boven dakpansgewijs op elkaar.</p> <p>60. Trancheer de hazenrug en de -hazen, leg horizontaal in het midden van het bord.</p> <p>61. Leg daaronder een rijtje zwammen.</p> <p>62. Nappeer de ravioli en het vlees met de jus.</p> <p>63. Leg een lijntje vetspekzout op de haas</p> <p>64. Serveer.</p>

Tompouce van portkletsoppen, in port gegaarde stooferen en mascarpone, passievruchten-nootmuskaatjes en sinaasappelsaus.

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 cc room • 100 gr suiker • 100 cc water • 100 gr passievruchtensap (ca. 3 stuks) • 1 tl gemalen nootmuskaat • 1 eiwit 	<p><i>passievruchten-nootmuskaatjes</i></p> <p>65. Maak een suikersiroop van de suiker en het water 1:1. Laat zoveel mogelijk afkoelen voordat het ijs gedraaid gaat worden.</p> <p>66. Klop de room lobbig. Voeg de suikersiroop toe, het passievruchtensap, eiwit en de nootmuskaat. Roer door elkaar.</p> <p>67. Draai in 45 minuten hiervan ijs. Zodra het klaar is het ijs nog even in de vriezer plaatsen om 'na te garen' (ca. 20 minuten).</p>
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 cc port • 50 cc boter • 50 gr suiker • 50 gram bloem 	<p><i>portkletsoppen</i></p> <p>68. Meng de port, boter en suiker tot een glad deeg. Zeef de bloem erboven en meng dooreen.</p> <p>69. Leg ½ theelepel beslag op een siliconenmatje. Zeker 15 cm uit elkaar, ze lopen sterk uit.</p> <p>70. Maak zo tenminste 30 kletsoppen. Ook voor de breek.</p> <p>71. Laat afkoelen en bewaar in een afgesloten trommel tot gebruik in de koelkast.</p>
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 stooferen • 100 gr suiker • 200 cc rode port • 200 cc rode wijn • 1 el kaneelpoeder / 1 kaneelstokje • 3 kruidnagelen • 400 gr mascarpone 	<p><i>in port gegaarde stooferen en mascarpone</i></p> <p>72. Kook de suiker met de port, wijn en kruiden op. Laat zachtjes sudderen voor 15 minuten.</p> <p>73. Schil de peren, snijd in kwarten, verwijder het klokhuis.</p> <p>74. Voeg toe aan de port/wijnsiroop en laat gedurende een uur zachtjes stoven. (Gaar, maar niet te gaar)</p> <p>75. Neem uit de pan. Laat afkoelen en snijd in een middelgrote brunoise.</p> <p>76. Meng met de mascarpone en zoveel stoofovcht tot een mooie net niet te stijve structuur.</p>
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 flinke sinaasappels • 100 gr suiker • 1 el witte wijnazijn. 	<p><i>Sinaasappelsaus</i></p> <p>77. Schaaf de zest met een microplane van de sinaasappels.</p> <p>78. Verwarm de suiker met de witte wijnazijn tot deze begint te karamelliseren, neem van het vuur en blus af met het vocht van de twee sinaasappels (suiker zal kristalliseren)</p> <p>79. Voeg de zest toe en breng opnieuw aan de kook tot de suiker zo goed mogelijk is opgelost. Neem dan van het vuur en laat afkoelen.</p> <p>80. Verwarm voor het opdienen nogmaals en zeef de warme saus, vang deze op in een kommetje</p>
<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 el room • vossenbessensap van het hoofdgerecht. 	<p><i>Opmaak (koude borden)</i></p> <p>81. Laat een druppel sinaasappelsaus in het midden van het bord vallen. Plaats daarop een kletskep, mbv een steker een laagje peer/mascarpone, weer een kletskep, een lepel ijs en afdekken met weer een kletskep.</p> <p>82. Giet een eetlepel vossenbessensap op de kletskep en daarop enkele druppels room.</p> <p>83. Nappeer de sinaasappelsaus om de tompouce</p>