

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu februari 2008

Op de graat bereide sliptong met een lauwwarme aardappelsalade met gepocheerde makreel - olie van appel, augurk en kappertjes

*

Soep van garnalen met specerijen, rouille met Piment d'Espelette, koriander en spies met garnaal en knolselderij

*

Zeeduivel in rode wijnsaus met sjalotten, paddestoelen en spekjes, op een bedje van zeekraal en pasta con nero di sepia

*

Perentatins met karamelsaus en ijs van Roquefort en ingelegde walnoten

Voor het menu van februari is er gekozen voor vier wijnen die allemaal gemaakt zijn van de druivensoort sauvignon blanc. Het leek de wijncommissie leuk om zo eens de verschillen te kunnen proeven van sauvignonwijn uit verschillende landen/werelddelen. De keuze is als volgt:

voorgerecht:	Sancerre 2006 uit Frankrijk	14,95
tussengerecht:	Fleur de Cap 2006 uit Zuid Afrika	14,95
hoofdgerecht:	Sant Clair 2007 uit Nieuw Zeeland	prijs volgt
nagerecht:	Palacio de Menade 2006 uit Spanje	10,95

De laatste wijn hebben wij nog recentelijk gedronken maar bij een geheel ander nagerecht. Het streven is om zoveel als mogelijk steeds nieuwe wijnen op tafel te zetten, maar gezien het thema is er toch gekozen voor de Palacio. Anderzijds een wijn smaakt bij een wisselend gerecht steeds iets anders.

1. Op de graat bereide sliptong met een lauwwarme aardappelsalade met gepocheerde makreel - olie van appel, augurk en kappertjes

Ingrediënten voor 10
personen

10 stuks sliptong

Salade

750 g biologische

Agria of Linda's

darling aardappel

75 g crème fraîche

rode-wijnazijn

sjalot in brunoise

1 dl slagroom

rasp van 1 citroen

2 gefileerde makrelen

1 pot visfond (380

ml)

scheutje azijn

peperkorrels

Brunoise

2 augurken

handje kappertjes

½ appel (zonder schil

in blokjes)

2 sjalot

1 dl olijfolie

1. Sliptong 4 keer insnijden in de lengte langs de filets tot op de ruggengraat.
2. Tong verticaal houden. De filets "vallen" naar beneden. Graten wegknippen (met een gekartelde schaar).
3. Tongen op bakplaten leggen, olijfolie eroverheen, ze moeten half onderstaan, ± 25 minuten in een oven van 100°. Twee kanten zouten en pepen.

Aardappel/makreelsalade

1. Zet de gewassen aardappels op met water en zout. Kook ze gaar.
2. Leng de visfond met water aan tot ½ l. en kook op met azijn en peper. Doe de makreelfilets in een pan en giet de hete fond erover.
3. Laat ze afkoelen, verwijder het "ruggenmerg" (bruine gedeelte), kop, staart en vel.
4. Pel de aardappels (lauwwarm), stamp ze grof met een stamppotstamper.
5. Mengten met crème fraîche. Azijn en sjalotbrunoise, slagroom en citroenrasp erbij. Zout en peper. Als laatste de makreel toevoegen.

Presentatie

1. De tongen afmaken. De aardappelsalade warm maken - voorzichtig roeren.
2. Lepel op een groot bord een portie salade. Plastic folie erover. IJzeren ring van 15 cm Ø erop plaatsen. Met een inge-oliede lepel de salade pletten c.q. verdelen tot circa rijksdaalderdikte.
3. Haal de folie weg en leg de tong erop.
4. Daarbij serveren we een lauwwarme brunoise van augurk met kappertjes, appel en wat gehakte sjalot die we warm maken in "ruim" olijfolie van 1^e persing.

2. Soep van garnalen met specerijen, rouille met Piment d'Espelette, koriander en spies met garnaal en knolselderij

Ingrediënten voor 10 personen

20 grote Chinese garnalen
boter
3 uien (gesnipperd)
4 tenen knoflook (idem)
1 tak tijm
1 tak rozemarijn
1 serehstengel
1 eetlepel kerriepoeder
5 blaadjes djoeroek
3 eetlepels tomatenpuree
1 eetlepel room

1 aardappel

eierdooier
knoflook
olijfolie
[Piment d'Espelette](#)
½ bos verse koriander
1 knolselderij
1 pakje satéstokjes

Soep

1. De garnalen pellen en de schillen bewaren en verwijder het darmkanaal.
2. De schillen in boter rood laten kleuren, voeg de ui, knoflook, tijm, rozemarijn, sereh en djoeroek toe laat mee fruiten.
3. Doe het kerriepoeder erbij en fruit even mee.
4. Doe 2 liter water en de tomatenpuree erbij, breng aan de kook, laat 1 uur trekken en passeer door een fijne zeef.

Rouille

1. Snij de aardappel in stukjes en kook deze gaar in een gedeelte van de soep, wrijf door een zeef, klop de eidooier door de nog warme aardappel en doe druppelsgewijs de olijfolie erdoor.
2. Maak de knoflook met drukken en wrijven fijn en fruit even in olijfolie, doe bij de rouille en breng op smaak met zout en Piment d'Espelette.

Bereiding

1. Breng de soep aan de kook en breng op smaak met zout, peper en room.
2. Schil de knolselderij en snij in blokjes van 1 cm en kook knapperig af - niet te hard en niet te zacht.
3. Snij de garnalen in stukjes en rijg om en om garnaal en knolselderij op een satéstokje.
4. Bestrooi met zout en peper. Bestrijk met olijfolie en bak gaar en bruin in een koekenpan.
5. Snij de koriander fijn.

Opmaak

1. Smeer een soepbord in met rouille.
2. Leg een satéstokje in het bord zodat het uiteinde op de rand van het bord ligt.
3. Bestrooi met koriander.
4. Schep aan tafel de soep in de borden.

3. Zeeduivel in rode wijnsaus met sjalotten, paddestoelen en spekjes, op een bedje van zeekraal en pasta con nero di sepia

<p>Ingrediënten voor 10 personen</p> <p>1 zeeduivel zonder kop 1 kg (blijft over ± 750 gr.)</p> <p>7½ dl visfond</p> <p>1 kilo visgraten 4 stengels bleekselderij 1 prei 1 kleine winterwortel 1 ui</p> <p>1 theelepel witte peperkorrels (even geplet)</p> <p>wat foelieblaadjes 2 laurierblaadjes 2½ liter water ¼ liter witte wijn</p> <p>Saus olie</p> <p>1000 g kleine sjalotjes poedersuiker</p> <p>5 dl rode wijn zonder tanine</p> <p>2½ dl kalfsfond (pot) 3,75 dl visfond (zelf maken) 125 g boter</p> <p>Paddestoelen en spekjes</p> <p>500 g inktzwammetjes of bundelzwammetjes 250 g ontbijtspekreepjes 1 el geklaarde boter</p> <p>Zeekraal</p> <p>250 gr zeekraal 1 gesnipperd uitje boter</p> <p>Pasta con nero di sepia (16 personen)</p>	<p>Visfond</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fileer en portioneer de zeeduivel. Gebruik de gra(a)t(en) voor de fond. 2. Spoel de graten schoon en breek ze in stukken. 3. Maak de bleekselderij, ui, prei en de winterwortel schoon en snijd ze in kleine stukken. 4. Zet alles aan in de boter, voeg het water toe, breng aan de kook en schep het schuim eraf. 5. Voeg de kruiden en de wijn toe. Breng weer aan de kook. 6. Laat 20 minuten zachtjes koken met het deksel van de pan. Niet langer anders wordt de bouillon bitter. 7. Zeef boven een schone pan. Leg een stuk kaasdoek in de zeef. 8. Kook de bouillon in tot het benodigde volume. <p>Saus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verhit wat olie in een ruime pan en fruit hierin de gepelde sjalotjes. 2. Laat ze licht kleuren en strooi er een weinig poedersuiker over, zodat de sjalotjes licht karameliseren. 3. Blus af met rode wijn, de visfond en de kalfsfond. Laat de sjalotjes bijna gaar smoren. 4. Voeg de zeeduivel toe en laat deze op laag vuur garen. Schep de zeeduivel en sjalotjes uit de pan en houd warm (in de oven 55 °) 5. Laat de saus snel indampen en monteer hem met de boter. <p>Paddestoelen en spekjes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bak de inktzwammetjes even aan in een eetlepel geklaarde boter. 2. Bak in een andere pan de spekjes zachtjes uit. <p>Zeekraal:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijder zo nodig de onderste stugge delen en spoel de zeekraal <u>snel</u> schoon onder koud stromend water. Let op: Leg zeekraal nooit in een bak met kraanwater. Zeekraal is zout water gewend en kan daar niet tegen. 2. Roerbak enkele minuten met een fijngesnipperde ui in wat boter. Houd warm. <p>Pasta con nero di sepia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meng de bloem en het zout. Maak van de bloem een 'bergje' op het werkblad. Maak een kuil in het midden - laat daarbij voldoende bloem op de bodem. 2. Breek de eieren en laat ze voorzichtig in de kuil glijden. Doe de olijfolie bij de eieren. 3. Werk, met een vork, beetje bij beetje bloem - vanaf de binnenkant van de kuil - door de eieren en olijfolie, pas op dat rand niet doorbreekt! Ga door tot de bloem al het ei heeft opgenomen en er een 'werkbaar' deeg ontstaat. 4. Voeg de aangelengde inktvisinkt toe en kneed verder met de handen tot een samenhangend deeg. Opmerking: Voeg - alleen
---	--

<p>400 gr grana duro snufje zout 2 eieren en 1 eidooier 4 gr inktvisinkt (=2 zakjes) die je oplost in 2 lepels witte wijn</p>	<p>als het echt niet lukt om een samenhangend deeg te maken – nog een klein beetje witte wijn toe. Kneed het deeg 8 - 10 minuten (of zo nodig nog langer) stevig door, werk er - als het deeg tijdens het kneden plakkerig wordt - (steeds) wat bloem door.</p> <p>5. Het eerst stijve en witte, poederige deeg, verandert tijdens het kneden langzaam van uiterlijk, het eindresultaat moet een glimmende, lichtelijk doorschijnende, elastische deegbal zijn. Opmerking: Maak echt werk van het kneden, als het deeg niet stevig en lang genoeg gekneed is, zal de pasta die er van gemaakt wordt tijdens het koken uit elkaar vallen.</p> <p>6. Wikkel het deeg strak in plasticfolie en laat het minstens een half uur rusten. Opmerking: Dit is nodig om de gluten (die voor de elasticiteit van het deeg zorgen) tot rust te laten komen. Direct na het kneden is het deeg te elastisch en zal zich - als het uitgerold wordt - als een elastiekje gedragen (en steeds grotendeels weer terug trekken naar zijn oude vorm).</p> <p>7. Maak er met de pastamachine de gewenste pasta mee.</p> <p>8. Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook (voeg evt. nog wat zout toe).</p> <p>9. Kook de pasta 1-2 minuten, neem uit de pan laat uitlekken, giet er een scheut olijfolie over (voorkomt plakken). Verwerk onmiddellijk. Opmerking: De industriële pasta is misschien wel gitzwart, maar als je ze zelf maakt, zal je eerder een grijze kleur krijgen, omdat de eieren de verkleuring door de inkt wat tegenwerken.</p> <p>Opmaak</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schep de zeeduivel en de sjalotjes op een bedje zeekraal. 2. Lepel er wat saus over. 3. Garneer met de paddestoelen en strooi er wat uitgebakken spekjes over. 4. “Drapeer” de pasta ernaast of eromheen. <p>Wijntip Morgon, in ieder geval een rode wijn zonder tanine.</p>
--	--

4. Perentatins met karamelsaus en ijs van Roquefort en ingelegde walnoten

Ingrediënten 10 personen	IJs 1. Breng de slagroom en de melk aan de kook. 2. Roer ondertussen de glucosestroop met de suiker en de eidooiers glad. 3. Roer er een scheut van het slagroom/melkmengsel door en giet alles terug in de pan. 4. Roer goed door en laat afkoelen. 5. Draai er ijs van tot het moment dat het net aan de lepel blijft hangen. 6. Doe er dan de fijnhakte walnoten en de verkruimelde Roquefort bij en laat verder draaien tot het ijs stevig is. 7. Bewaar tot gebruik in de vriezer.
IJs 4 dl. slagroom 4 dl. melk 40 gr. glucosesiroop 130 gr. suiker 10 eidooiers 7 ingelegde walnoten, fijngehakt 250 gr. Roquefort, verkruimeld	Karamelsaus 1. Meng in een pan met een dikke bodem suiker en water. 2. Zorg ervoor dat er boven het water geen suikerkorrels aan de rand kleven. 3. Breng op hoog vuur aan de kook tot een donkere karamel. 4. Verwarm het perensap en schenk dit voorzichtig bij de karamel. 5. Blijf roeren en laat het mengsel 2 à 3 minuten zachtjes doorkoken. 6. Haal van het vuur en laat afkoelen in de koelkast tot stroperig.
Karamelsaus 400 gr. suiker 1,3 dl. water 5 dl. perensap	Tatins 1. Maak van alufolie een bodem voor de kookringen. 2. Schil de peren en snijd ze in plakken die net iets kleiner zijn dan de doorsnede van de kookringen. 3. Laat een pan met een dikke bodem goed heet worden en karameliseer hierin de suiker. 4. Schenk de karamel in de vormpjes. 5. Verdeel er de boter over. 6. Leg de plakken peer erop en bak 20 minuten in een oven van 175° - na 10 minuten zal de karamel gaan borrelen. 7. Snijd ondertussen uit de plakken bladerdeeg 10 rondjes die 1 cm groter zijn dan de kookringen. 8. Prik er met een vork gaatjes in en houd ze koel. 9. Haal de tatins na 20 minuten uit de oven en leg de deeggrondjes erop. Stop het overlappende deeg in de vormpjes. 10. Zet ze terug in de oven en bak ze nog 15 à 20 minuten tot het deeg goudbruin is. 11. Haal de tatins uit de oven en laat ze 2 à 3 minuten rusten. 12. Keer ze om en verwijder de ringen. Voorzichtig want de karamel is gloeiend heet. 13. Laat verder afkoelen.
Tatins 10 plakken bladerdeeg 10 grote peren (Packham's Triumph) 500 gr. suiker 500 gr. boter 10 kookringen (6,5 x 3,5 cm)	Cognacwafeltjes 1. Doe de suiker, stroop, cognac en boter in een pan en breng ze aan de kook 2. Roer de bloem er geleidelijk door 3. Haal de pan van het vuur en schenk het mengsel in een afsluitbaar bakje en zet het 2 uur in de koelkast 4. Zet de oven op 180° C 5. Bekleed een bakplaat met vetvrij papier 6. Rol van het mengsel balletjes van de gewenste grootte en leg ze met steeds 15 cm ertussen op de bakplaat 7. Bak ze in 8-10 minuten goudbruin 8. Haal ze met papier en al van de bakplaat en laat afkoelen.
Cognacwafeltjes 110 gr witte bloem, gezeefd 120 gr suiker 100 gr golden syrup 1 dl cognac 70 gr boter	Presentatie 1. Maak een spiegel van karamelsaus op het bord. 2. Leg aan de ene kant een tatin en aan de andere kant een bolletje ijs op een cognacwafeltje. 3. Garneer met zeezoutvlokken en tijmblaadjes.
Garnering 10 cognacwafeltjes enkele takjes tijm zeezoutvlokken	