

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu juni 2008

Koude tomaten-paprikasoep met krabcocktail

*

Tompouce van zalm en asperges met aspergesaus

*

Puree van kabeljauw met gebakken kwartel en broccolisaus

*

Rabarber met limoenschuim en bananensorbet met passievrucht

Wijnkeuze:

voor:	Ermita Veracruz Verdejo 2006	€ 9,95
tussen:	Weißburgunder QbA 2007 Trocken Frank Brohl	€ 8,95
hoofd:	Zweigelt 2006 Barrique Kurt Angerer	€ 8,95
na:	Pündericher Marienburg 2001 Riesling Auslese Frank Brohl	€ 17,95

1. Koude tomaten-paprikasoep met krabcocktail

Ingrediënten 10 personen

- 7 el. olijfolie + extra voor garnering
- 1200 gr. rode paprika
- 1200 gr. tomaten
- 10 sjalotten
- 30 bl. verse basilicum
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblad
- 2 l. tomatensap
- 2 dl. crème fraîche

Krabcocktail

- 625 gr. vers krabvlees
- 2 Granny Smith
- 2 blad ijsbergsla
- 2 rijpe avocado
- zeezout
- peper uit de molen

Mayonaise (± 3 dl.)

- 2 eidooiers
- 1 tl. witte wijnazijn
- 1 tl. mosterd
- 3 dl. arachide-olie
- 2 el. water

Saus

- 10 el. mayonaise
- 2 el tomatenpuree
- druppels tabasco
- sap van 1 limoen

1. Hak de paprika's, tomaten in stukken en snijd de sjalotjes fijn.
2. Verhit in een grote sauspan de olijfolie, voeg de paprika, tomaten, sjalotjes en de kruiden toe.
3. Bak op zacht vuur ± 5 minuten, roer door, dek af en laat 10 minuten sudderen.
4. Verwijder dan de tijm en laurierblad en roer er het tomatensap en de crème fraîche door, laat verder afkoelen.
5. Pureer in de keukenmachine en passer door een draaizeef. Koel zo lang mogelijk.

Krabcocktail

1. Controleer met een vork het krabvlees op harde stukken.
2. Schil de Granny Smith, verwijder het klokhuis en snijd in een fijne brunoise.
3. Snijd de ijsbergsla in een fijne chiffonade.
4. Doe alles in een schaal.
5. Prak de avocado fijn met een vork, voeg de andere helft van het limoensap en peper en zout toe en roer door elkaar.

Mayonaise

1. Klop met een garde de eidooiers, azijn en mosterd door elkaar.
2. Blijf kloppen en voeg beetje bij beetje de olie toe tot de massa dik vloeibaar is.
3. Voeg ten slotte het water toe en roer goed door.
4. Controleer op smaak.

Saus

1. Roer de mayonaise met de tomatenpuree, tabasco en de helft van het limoensap door elkaar.
2. Controleer op smaak.
3. Doe zoveel door het krabmengsel dat een stevig, maar vochtig mengsel ontstaat.

Presentatie

1. Controleer de soep op smaak (gekoeld voedsel moet hoger op smaak dan heet)
2. Zet een steker ø 5 cm in het midden van een gekoeld diep bord.
3. Breng onder in een laag avocado aan, vervolgens een laag krabmengsel. Druk aan.
4. Nappeer op de top wat cocktailsaus en verwijder de steker.
5. Giet de gekoelde soep rond de cocktail en sprenkel er een streep goede olijfolie omheen.
6. Serveer onmiddellijk.

2. Tompouce van zalm en asperges met aspergesaus

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 kg. zalmfilet zonder vel• 30 st. asperges AA• 2 dl. witte wijn• 2 bl. foelie• zout• schep suiker• 50 gr. boter• 1 el. citroensap• 2 pakken roomboterbladerdeeg• 3 eidooiers <p>Saus</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 pot visfond 380 ml.• ½ dl. Noilly Prat• 4 dl. kookvocht asperges• 4 dl. room• 50 gr. Parmezaan (geraspt)• peper• fleur de sel• nootmuskaat <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none">• kervel	<p>Asperges</p> <ol style="list-style-type: none">1. Zet de asperges een kwartier voor het schillen in koud water.2. Spoel af en schil ze. Bewaar de schillen.3. Snijd de houderige uiteinden eraf.4. Trek eerst met flink wat water van de schillen en de uiteinden in 20 minuten een bouillon.5. Zeef de bouillon, doe de asperges en de witte wijn erbij (ze moeten onderstaan).6. Dan zout, suiker, foelie, citroensap en boter en breng aan de kook.7. Gaar de asperges, afhankelijk van de dikte, in 5 à 10 minuten.8. Neem ze van het vuur en laat ze ± 15 minuten nagaren.9. Laat de asperges uitlekken en afkoelen. Bewaar het kookvocht.10. Snijd uit het bladerdeeg 10 rechthoeken van 8 x 12 cm.11. Bestrijk ze met losgeklopte eidooiers en bak ze in een oven van 200° goudbruin.12. Laat afkoelen en snijd ze overlans open.13. Snijd de zalm in tranches van 100 gr. <p>Saus</p> <ol style="list-style-type: none">1. Breng de visfond, Noilly Prat en 4 dl. van het kookvocht van de asperges aan de kook en reduceer dit tot 2 dl.2. Doe de room erbij en reduceer verder tot sausdikte. Zorg voor voldoende volume.3. Breng op smaak met Parmezaanse kaas, peper en nootmuskaat. <p>Bereiding</p> <ol style="list-style-type: none">1. Leg de onderplakken op een bakplaat met bakpapier, hierop 3 asperges en kruid ze met nootmuskaat.2. Leg op de asperges een tranche zalm en kruid met peper en fleur de sel.3. Zet in de oven totdat de zalm net begint te garen. Haal uit de oven en dek af met de bovenplak. <p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Leg de tompouce op een warm bord en nappeer met saus.2. Garneer af met een tak kervel.
---	---

3. Puree van kabeljauw met gebakken kwartel en broccolisaus

Ingrediënten 10 personen

- 10 kwartels
- 150 gr. boter

Kwarteljus

- Karkassen van de kwartels
- 1 bol knoflook
- water
- 1 ui
- 1 winterwortel
- 2 stengels bleekselderij
- 1 prei
- 2 tomaten
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 3 blaadjes laurier
- 1 el. tomatenpuree

Courtbouillon

- 1 ui
- 1 winterwortel
- 1 stengel bleekselderij
- 1 prei
- 1 citroen
- 4 blaadjes laurier
- peperkorrels
- handje peterselie
- 3 l. water
- 2 dl. witte wijn

Puree

- 2 grote vastkokende aardappel
- 375 gr. kabeljauwfilet
- 375 gr. gerookte schelvisfilet (of zelf roken)
- 1 l. melk
- 2 dl. olijfolie
- 3 tn. knoflook
- peper en zout

Zie volgend blad

Kwarteljus

1. Snijd de borstjes en de pootjes van het karkas. Zet ze apart.
2. Zet de karkassen aan in de koekenpan.
3. Neem een andere pan en ontzuur eerst de tomatenpuree door haar zachtjes te verhitten.
4. Snijd de groenten in grove stukken en voeg ze met de kruiden toe en laat licht kleuren.
5. Breng karkassen met de groenten en kruiden over in een snelkookpan en deglaceer de koekenpannen met een scheut water.
6. Doe dit bij de karkassen en vul op met water tot alles onder staat.
7. Breng onder druk en laat \pm 45 minuten koken.
8. Zeef de massa en druk goed uit.
9. Kook in tot het gewenste volume.

Courtbouillon

1. Snijd de groenten in stukken, de citroen in vieren en zet alles op met water en wijn.
2. Voeg laurier, peperkorrels en peterselie toe, breng aan de kook en laat \pm 20 minuten trekken.
3. Zeef en druk de massa goed uit.
4. Schat in hoeveel volume je nodig hebt en kook in voor meer smaak. N.B. 5 dl. gaan naar de broccolisaus.

Puree

1. Kook de aardappel in de schil gaar, schil en pureer hem.
2. Pocheer de kabeljauw 3 minuten in de courtbouillon en de schelvis 3 minuten in de melk.
3. Fruit de gepelde tenen knoflook in de olijfolie zonder ze te laten kleuren. Haal ze uit pan en bewaar de olie.
4. Pureer de uitgelekte kabeljauw en schelvis op lage snelheid in de keukenmachine. Voeg de gepureerde aardappel en de knoflookolie in gedeelten toe.
5. Doe alles in een kom en breng op smaak met peper en zout.
6. Zet de puree 60 minuten in de koelkast, zodat de smaken zich goed kunnen vermengen.

Zie volgend blad

<p>Broccolisaus (6 à 7 dl.)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 gr. broccoliroosjes ▪ zout en peper ▪ 3 ansjovisfilets ▪ 1 el. kappertjes ▪ 1 tn. knoflook ▪ ½ rode peper, zonder zaadjes ▪ 1 sjalotje ▪ 2 el. olijfolie ▪ 5 dl. groentebouillon (blokje) <p>Garnituur</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 krop radicchio of 5 stronkjes roodlof ▪ 100 gr. parmaham 	<p>Broccolisaus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Blancheer de broccoliroosjes 3 minuten in kokend water met zout. 2. Schrik ze af met ijskoud water en laat uitlekken. 3. Hak de ansjovisfilets, kappertjes, knoflookteen. Chilipeper en het sjalotje fijn. 4. Verhit in een pan 1 el. olijfolie en bak hierin ± 10 minuten zachtjes de fijngehakte ingrediënten. 5. Doe de broccoli erbij. 6. Verhit de groentebouillon en giet die op de broccoli. Laat niet langer dan 8 à 10 minuten zachtjes koken. 7. Giet af en vang het kookvocht op. 8. Pureer de broccoli met wat kookvocht in de keukenmachine en wrijf daarna door een draaizeef. 9. Breng op smaak en zet apart. <p>Kwartels</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bestrooi de borstjes en de boutjes met zout en peper en braad ze in de helft van de boter – de borstjes op het vel in 3 minuten rosé, de boutjes 2 minuten langer. Houd ze warm. <p>Bereiding</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verwarm de puree met 2 el. melk van de schelvisfilet. 2. Verwarm de broccolisaus en klop er 1 el. olijfolie door. 3. Verwarm de kwarteljus. 4. Snijd de radicchio of roodlof en de parmaham in dunne reepjes en roerbak ze 30 seconden in de rest van de boter. <p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak midden op het bord een spiegel broccolisaus. 2. Leg aan de bovenkant 3 quenelles puree. 3. Daaronder wat radicchio en ham. 4. Snijd de borstjes overlans doormidden en leg ze ertegen aan. 5. Leg de boutjes (pootjes gekruist) aan de onderkant ertegen aan en nappeer met de jus.
--	---

4. Rabarber met limoenschuim en bananensorbet met passievrucht

Ingrediënten 10 personen

- 6 stengels rabarber
- 6¼ dl. witte wijn
- sap van 1 citroen
- 175 gr. geleisuiker
- zeste van 5 citroenen
- zeste van 5 sinaasappels
- 3 limoenblad (daun jeruk)
- 3 stengels citroengras (sereh)
- 1½ vanillestokje

Bananensorbet

- 1 dl. witte wijn
- 50 gr. glucosesiroop
- 150 gr. passievruchtencoulis
- sap van ½ citroen
- 4 rijpe bananen in stukjes
- 190 gr. poedersuiker
- mespunt stabilisator

Limoenbladschuim

- 4 dl. melk
- 2 dl. slagroom
- 20 limoenblad
- 2 bl. gelatine
- 60 gr. gepasteuriseerde eidooier
- 80 gr. fijne kristalsuiker

Rabarber

1. Breng de witte wijn met citroensap, geleisuiker, de zestes, limoenblad, citroengras en de opengesneden vanillestokjes aan de kook en laat op laag vuur 20 minuten trekken.
2. Haal van de rabarber de buitenste rode schil af en snijd hem in stukjes van 3 cm.
3. Zeef de vloeistof en laat de rabarber erin wellen tot hij gaar is.
4. Laat afkoelen en zet weg.

Bananensorbet

1. Breng de wijn en de glucosesiroop aan de kook.
2. Voeg de passievruchtencoulis toe en laat afkoelen.
3. Roer er het citroensap, de stukjes banaan en de poedersuiker door en pureer alles glad in de keukenmachine.
4. Zeef het mengsel, voeg een mespunt stabilisator toe en draai het in de ijsmachine tot sorbet.

Limoenbladschuim

1. Breng de melk met de room en het limoenblad tegen de kook aan en laat 20 minuten trekken.
2. Week de gelatine in koud water.
3. Zeef de vloeistof, laat afkoelen tot 60° en roer er dan de eidooier en de suiker door.
4. Los de uitgeknepen gelatine erin op en giet de vloeistof in een Isi-fles met gaspatroon.
5. Schud de Isi-fles goed en zet koel weg.

Presentatie

1. Schep onder in de glazen een laagje rabarber.
2. Leg er een bol bananensorbet op.
3. Schud de Isi-fles nog een keer goed en spuit het schuim erop.