

CUISINE CULINAIRE ZAAANSTAD

Menu maart 2008

door Jeroen Rijks

(van [‘De Rijke Jonker’](#), Wormerveer)

Rouleau van kip en pruimen met een zuurkoolsalade met truffeldressing

*

Aardappelsoep met Noilly-Prat en oester

*

**Gerookte hertenbout met rode spek Hollandaise, gebraseerde groene kool en
boerenbitterbal**

*

**Mangokrokantje met espuma van bloedsinaasappel
en een spiegelei van hangop en mango**

1. Rouleau van kip en pruimen met een zuurkoolsalade met truffeldressing

Ingrediënten 10 personen

- 125 gr. gedroogde pruimen
- scheutje cognac
- 50 gr. pistachenoten, gepeld
- 5 enkele kipfilets
- zout en peper
- 10 vacuümzakjes

Zuurkoolsalade

- 250 gr. zuurkool (fijne snit)
- kleine krop Lollo Rosso
- 1 schorseneer
- 75 gr. hazelnoten

Dressing

- 1 dl. witte wijnazijn
- 3 dl. zonnebloemolie
- 1 tl. mosterd
- 1 tl. honig
- 1 tl. zout
- 1 tl. truffelsalsa

1. Week de pruimen in warm water met een scheutje vieux.
2. Rooster de pistachenoten kort in een bakpan.
3. Snij de kipfilet in de lengte, overdwars open. Vouw ze open en plet tussen slagersfolie. Bestrooi met peper en zout.
4. Beleg de kipfilet met de gewelde pruimen. Strooi wat pistachenoten erover.
5. Rol met behulp van de slagersfolie de kipfilet strak op.
6. Vacumeer de rol, eventueel met meerdere tegelijk.
7. Pocheer de rol in 30 minuten gaar in de bain-marie.
8. Koel de vacuümzakken in stromend water.
9. Trancheer de rollen schuin en dun.

Zuurkoolsalade

1. Was de schorseneren met een staalsponsje. Halveer ze.
2. Snij ze heel dun in de lengte op de snijmachine en frituur ze lichtbruin op 160 °C.
3. Bak de hazelnoten 10 minuten op 165 °C.
4. Maak de dressing met de vermelde ingrediënten.
5. Maak de zuurkool aan met een deel van de dressing.
6. Maak de Lollo Rosso aan met dressing.

Presentatie

1. Leg wat blaadjes Lollo Rosso aan de bovenkant van het bord.
2. Leg hierop wat aangemaakte zuurkool.
3. Leg de getrancheerde kip ertegen aan.
4. Garneer af met noten en schorseneren.

2. Aardappelsoep met Noilly Prat en oester

Ingrediënten 10 personen

Visbouillon

- 1 kg. visgraten
- 4 l. water
- 1 dl. droge, witte wijn
- zonnebloemolie
- 2 laurierblad
- 5 peperkorrels, gekneusd
- 2 takjes tijm
- 100 gr. winterwortel, brunoise
- 100 gr. prei (het wit), julienne
- 100 gr. knolselderij, brunoise
- 2 uien, brunoise
- ¼ citroen in stukjes

Soep

- 500 gr. kruimige aardappelen
- 2 l. visbouillon
- ½ gerookte makreel
- citroensap
- 10 gr. zout
- 25 ml. Noilly Prat
- ¼ winterwortel
- 1 dl. crème fraîche
- dille
- 10 Creuses, klein

Visbouillon

1. Was de visgraten. Snijd de visgraten in stukken van 3 cm.
1. Verwarm de olie in de kookpan. Doe de groenten en de kruiden in de pan.
2. Fruit het mengsel 10 minuten.
3. Fruit de visgraten 5 minuten mee. N.B. mag niet kleuren. Voeg de witte wijn en het water toe.
4. Breng het mengsel aan de kook. Schep met de schuimspaan het schuim van het water.
5. Laat de bouillon 20 minuten trekken op een lage temperatuur van 95 °C. N.B. niet langer, anders smaakt hij naar traan.
6. Passeer de bouillon door een puntzeef met de passeerdoek erin.
7. Kook in tot de benodigde hoeveelheid.

Soep

1. Schil de aardappels. Snijd ze in grove brunoise.
2. Kook de aardappels tot puree in de visbouillon. Kook de halve makreel en wat citroensap mee. Schuim nu en dan af.
3. Voeg het zout en de Noilly Prat toe.
4. Verwijder de makreel en pureer de soep met een staafmixer.
5. Snij de winterpeen in fijne brunoise. Blancheer deze kort in kokend water.
6. Hak de dille fijn. Meng dit in een kom met de crème fraîche.
7. Open de oesters met een oestermes. N.B. gaat gemakkelijker als je ze 2 minuten in de stoomoven zet. Haal ze uit de schelp. Leg ze in de soep.
8. Maak een quenelle van de dillecrème. Leg deze in de oesterschelp.

Presentatie

1. Serveer de soep met de brunoise van wortel en garneer deze af met wat dille.
 2. Serveer de oesterschelpjes met de dillecrème op de side-plate.
- N.B. wie geen oesters lust, krijgt de crème in de soep geserveerd.

3. Gerookte hertenbout met rode spek Hollandaise, gebraseerde groene kool en boerenbitterbal

| | |
|--|---|
| <p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 1200 gr. hertenbiefstuk, schoon▪ rookmot▪ zout▪ 10 vacuümzakjes <p>Rode spek Hollandaise</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 50 gr. mager gerookt spek▪ 1½ dl. rode wijn▪ 25 gr. boter▪ 1 takje tijm▪ zout▪ suiker▪ ½ dl. eigeel <p>Boerenbitterbal</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 500 gr. boerenkool▪ 1 kg. kruimige aardappelen▪ 125 gr. boter▪ zout▪ zwarte peper▪ bloem▪ eiwit verdund met water▪ paneermeel <p>Groene koolpakketjes</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 2 groene kool (1 per 6 personen), niet halveren!▪ boter▪ 500 gr. champignons▪ 2 el. honing▪ 3 takjes tijm▪ 1 el. gembersnippers | <ol style="list-style-type: none">1. Portioneer de hertenbiefstuk op 100-120 gr.2. Zet de rookpan met rookmot op laag vuur.3. Bestrooi de biefstukjes met zout. De pan zal nu al aardig roken.4. Leg de biefstukjes in de rookpan met deksel. Rook 3 tot 5 minuten op laag vuur.5. Laat iets afkoelen en vacumeer per 2 à 3 stuks in een zakje.6. Voor doorgifte: leg de zakjes 10 minuten in de bain-marie. <p>Rode spek Hollandaise</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snij de spek in fijne julienne.2. Breng de rode wijn met de spekjes, tijm en boter aan de kook in een ruime pan.3. Voeg zout en iets suiker naar smaak toe.4. Zet de staafmixer in de pan. Haal de pan van het vuur.5. Voeg al draaiend het eigeel toe. Mix nog 1 minuut. <p>Boerenbitterbal</p> <ol style="list-style-type: none">1. Maal de boerenkool met water fijn in de foodprocessor.2. Zeef het vocht van de boerenkoolpuree.3. Kook het vocht langzaam op. Schep het grijze schuim af.4. Schep nu met een soeplouche het groene chlorofyl af. Bewaar dit voor later.5. Kook de aardappels met zout. Laat ze goed uitdampen. Knijp de aardappels tot puree.6. Meng de puree met de boter, het chlorofyl en de peper. Laat goed afkoelen.7. Maak ballen met een kleine portioneerlepel:<ul style="list-style-type: none">- Leg ze op een plaat met bloem.- Bloem de ballen.- Haal ze door verdund eiwit.- Paneer met paneermeel- Laat ze opdrogen- Haal opnieuw door eiwit en paneermeel8. Bak ze in de frituur.9. Leg ze warm weg tot gebruik. <p>Groene koolpakketjes</p> <ol style="list-style-type: none">1. Haal de mooiste koolbladeren los door ze onder aan de nerf in te snijden. Snij de rest van de kool fijn.2. Blancheer de koolbladeren, snijd het dikste gedeelte van de nerf weg.3. Verwarm de wok met boter en zet de kool aan met champignons, zout, honing, tijm en gember.4. Blus af met wat water en laat nog kort (2 minuten) doorsudderen.5. Laat de kool iets afkoelen en vouw in de koolbladeren.6. Voor het doorgeven regenereren in de combi-steamer. <p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Eerst saus en garnituren op het bord, daarna het getrancheerde vlees. |
|--|---|

4. Mangokrokantje met espuma van bloedsinaasappel en een spiegelei van hangop en mango

| | |
|--|--|
| <p>Ingrediënten 10 personen</p> <p>Mangokrokantje</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 225 gr. mangopuree▪ 60 gr. poedersuiker▪ 37½ gr. isomaltose▪ 7½ gr. glucose <p>Dooier van mango</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 250 gr. mangopuree▪ 2 gr. Algin▪ ½ l. water▪ 2½ gr. Calcic <p>Hangop</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 2½ dl. Griekse yoghurt▪ 1,25 dl. room▪ 12½ gr. suiker▪ 25 gr. gembersiroop▪ zwarte peper <p>Espuma</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 45 gr. bloedsinaasappelsap▪ 45 gr. Cava▪ 1½ gr. gelatine▪ 7½ gr. suiker | <p>Mangokrokantje</p> <ol style="list-style-type: none">1. Verwarm de puree tot 80 °C.2. Doe de puree in een litermaat. Zet deze in de bain-marie van 80 °C.3. Los de suiker, isomaltose en glucose op in de puree.4. Laat de litermaat in de bain-marie staan en mix 1 minuut met de staafmixer.5. Laat de puree afkoelen.6. Smeer met behulp van een sjabloon een zeer dun laagje op een siliconenmat.7. Bak gedurende 35 minuten af op 120 °C.8. Rol het krokantje om een rol en laat afkoelen.9. Bewaar de krokantjes in een afgesloten doos met rauwe rijst. <p>Dooier van mango</p> <ol style="list-style-type: none">10. Meng de helft van de puree en de Algin met behulp van de staafmixer.11. Voeg de rest van de puree toe en mix nogmaals goed.12. Meng het water met de Calcic.13. Schep m.b.v. een diepe lepel wat mangopuree in het calciumbad.14. Laat de dooier 160 sec. in het bad liggen en spoel daarna in een waterbad. <p>N.B. Algin stolt bij aanraking met calcium. Het is wel gevoelig voor zuren. Het calcium werkt van buitenaf in op de mangopuree en zal een velletje geven.</p> <p>Hangop</p> <ol style="list-style-type: none">15. Sla de slagroom op met de suiker.16. Meng de slagroom met de yoghurt en gembersiroop. <p>Espuma</p> <ol style="list-style-type: none">1. Week de gelatine.2. Verwarm het grapefruitsap met de suiker. Los de gelatine op in het sap.3. Laat wat afkoelen en meng met de Cava.4. Vul de kidde af en draai er een patroon op. Bewaar op kamertemperatuur. <p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Zet een krokantje rechtop en spuit hier voorzichtig de espuma in.2. Leg een lepel hangop op het bord en spreid uit.3. Leg een dooier in de hangop en maal er wat zwarte peper over.4. Zet het krokantje ernaast. |
|--|--|