

CUISINE CULINAIRE ZAAINSTAD

Menu november 2008

Kleine tong opgevuld met krab, salade van prei

*

Krokante lamszwezerik met snijbonen, getourneerde worteltjes en amandelsaus

*

Ragout en haas van wildzwijn met zuurkoolsoufflé en aardappel-knolselderijpuree

*

Chocoladesoufflé met ananascompote

1. Wijnkeuze:
2. voor *Altaplata*
3. tussen *Verdejo, Viura 2007* 6,95
4. hoofd *Grange des Dames*
5. na *Côtes du Ventoux 2007* 5,99
6. *Mauro Molino*
7. *Nebbiolo 2007* 16,95
8. *Martinez*
9. *Marsala Superiore Riserva Dolce* 10,95

6. Kleine tong opgevuld met krab, salade van prei

Ingrediënten 10 personen

- 5 sliptongen (\pm 150 gr. per stuk)
- 100 gr. boter
- 1 dl. droge witte wijn

Vulling

- 150 gr. krabvlees
- 2 sjalotten
- 2 tn. knoflook
- 3 tomaten, ontveld en ontpit, in blokjes
- tabasco

Saus

- kookvocht van de tongen
- 2 dl room
- 2 blaadjes gelatine
- sap van 1 citroen

Salade

- wit van 3 preien
- olijfolie
- 1 el. gehakte dragon

Vulling

1. Hak de sjalotjes fijn en zet ze aan in olijfolie.
2. Voeg de blokjes tomaat, de gehakte knoflook, peper, zout en tabasco (voorzichtig!) toe.
3. Stoof alles \pm 15 minuten tot het vocht verdampt is.
4. Voeg het krabvlees toe en laat het mengsel koud worden.

Tong

1. Schik de tongen in een ovenvaste schaal ingesmeerd met boter.
2. Bestrooi met peper en zout en besprenkel met witte wijn.
3. Gaar de vis 10 minuten in een oven van 150°.
4. Neem de tongen uit de oven en haal de filets van de graat.
5. Reconstrueer de tongen: strijk telkens tussen twee filets het krabmengsel uit.

Saus

1. Kook het overgebleven kookvocht van de tongen in tot de helft.
2. Voeg de room toe en kook opnieuw in tot de helft.
3. Voeg de voorgeweekte gelatineblaadjes en het citroensap toe. Laat afkoelen.
4. Begiet de filets met de gekoelde saus.

Salade

1. Was het wit van de prei en snijd in dunne julienne.
2. Stoof de prei in de olijfolie met peper en zout. Voeg op het laatst de gehakte dragon toe.

Presentatie

1. Maak op een koud bord een mooie compositie van tong en de warme preisalade.

2. Krokante lamszwezerik met snijbonen, getourneerde worteltjes en amandelsaus

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 gr. lamszwezerik (hart)• bloem• geklaarde boter <p>Courtbouillon</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 stengels bleekselderij• 2 uien• 1 winterwortel• ½ bos peterselie• 3 gebroken laurierbladeren• 7 gekneusde peperkorrels• ¼ l. witte wijn <p>Amandelsaus</p> <ul style="list-style-type: none">• 120 gr. amandelmeel• 1 tn. knoflook• rozemarijn• tijm• olijfolie, extra virgine• 125ml Bulgaarse yoghurt• amandellikeur• lamsfond• zout en peper <p>Garnituur</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 bos wortelen• 500 gr. snijbonen• 100 gr. geschaafde amandelen	<p>Lamszwezerik</p> <ol style="list-style-type: none">1. Spoel de zwezerik 1 uur in koud stromend water.2. Verwijder ongerechtigheden zoals vet etc. Portioneer.3. Pocheer de zwezerik in de courtbouillon.4. Laat uitlekken, dep droog en bewaar onder druk tussen 2 borden tot gebruik. <p>Courtbouillon</p> <ol style="list-style-type: none">1. Trek van de ingrediënten in 20 minuten in water tegen de kook aan een courtbouillon.2. Zeef en houd warm. <p>Amandelsaus</p> <ol style="list-style-type: none">1. Rooster het amandelmeel in een oven van 80° gedurende 40 minuten. Schep regelmatig om.2. Blancheer de knoflook teen en hak fijn.3. Ris de naaldjes van de rozemarijn, de blaadjes van de tijm en snijd ze zeer fijn.4. Meng het geroosterde amandelmeel met de knoflook, rozemarijn, tijm en olijfolie. Laat 1 uur staan.5. Breng op smaak met lamsfond, amandellikeur en zout en peper. N.B. zorg voor een mooie consistentie van de saus.6. Passeer door een zeef en voeg de yoghurt als laatste toe. <p>Garnituur</p> <ol style="list-style-type: none">1. Trek de draden van de snijbonen en snijd ze diagonaal in ruitvorm. Blancheer ze beetgaar in de courtbouillon.2. Tourneer de worteltjes en blancheer ze beetgaar in de courtbouillon.3. Rooster de geschaafde amandelen in een droge tefalpan. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Zout en peper de stukjes lamszwezerik, haal ze door de bloem en bak ze op laag vuur krokant in de geklaarde boter.2. Warm de snijbonen en worteltjes door in de boter.3. Maak een bedje van snijbonen en worteltjes.4. Leg hierop stukjes zwezerik5. Nappeer met saus en bestrooi met geroosterde amandelen.
---	---

3. Ragout en haas van wildzwijn met zuurkoolsoufflé en aardappel-knolselderijpuree

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 600 gr. wildzwijnhaas• 2 tn. knoflook• 1½ dl. wildfond• peper en zout• geklaarde boter <p>Ragout</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 kg. magere wildzwijnlappen• gemalen tijm• zout en peper• boter• 1 ui, fijngehakt• 2½ dl. rode port• 1 serehstengel, gekneusd• 3 dl. wildfond• 100 gr. rozijnen, geweekt in warme cognac (houd er 30 achter voor de zuurkoolsoufflés)• 1 eetlepel zilveruitjes (bij voorkeur verse)• 1 à 2 el. Dijonmosterd• evt. beurre manié <p>Stoofpeertjes</p> <ul style="list-style-type: none">• 10 Gieser Wildeman• 1 pijpje kaneel• 200 gr. suiker• 1 fles rode wijn• 1 el. boter• maïzena <p>Zuurkoolsoufflé</p> <ul style="list-style-type: none">• 150 gr. zuurkool (houd 50 gr. achter voor garnering)• klontje boter• een paar jeneverbessen• ½ dl. witte wijn• 2 eiwitten	<ol style="list-style-type: none">1. Snijd de knoflook in plakjes en frituur ze heel kort in wat hete olie. N.B. wel kleuren, niet blakeren.2. Zijn de plakjes lichtblond van kleur, giet ze dan af door een theezeeffe. N.B. vang de olie op in een bakje.3. Laat de plakjes uitlekken op keukenpapier.4. Kruid de wildzwijnhaas met peper en zout en bak kort rondom aan in geklaarde boter.5. Plaats het vlees op een oventray, leg er wat takjes verse tijm op en de plakje knoflook.6. Gaar het vlees in een oven van 65° gedurende 25 à 30 minuten. Laat rusten en houd warm.7. Deglaceer de pan met de wildfond en kook in tot een mooie jus. <p>Ragout</p> <ol style="list-style-type: none">1. Verwijder zenen en vellen van het vlees en snijd het in dobbelstenen. Bestrooi ze met zout, peper en gemalen tijm.2. Schroei ze rondom bruin in wat boter.3. Neem een ruime braadpan en leg hierin de fijngehakte ui en de dobbelsteentjes vlees.4. Doe de port en de gekneusde serehstengel erbij en laat ± 1½ uur op laag vuur sudderen.5. Neem het vlees uit pan als het bijna gaar is.6. Zeef het vocht en laat het inkoken tot bijna droog.7. Voeg dan de wildfond en de helft van de rozijnen toe, leg het vlees er weer bij en laat verder garen.8. Zet de zilveruitjes even aan en doe ze met de mosterd bij de ragout.9. Bind de ragout evt. met beurre manié. <p>Stoofpeertjes</p> <ol style="list-style-type: none">1. Schil de peertjes en laat het steeltje eraan zitten.2. Snijd ze van onderen recht af, zodat ze op het bord kunnen staan.3. Snijd op 2/3 van de onderkant het kapje horizontaal af.4. Hol de onderkant uit met een parisienneboor, zodat een bakje ontstaat. Zorg dat de wand niet te dun wordt.5. Zet de uitgeholde onderkanten met de kapjes in een pan met suiker en kaneel en voeg zoveel wijn toe dat ze bijna onderstaan.6. Gaar ze op laag vuur, zorg dat ze nog 'bite' hebben.7. Haal ze dan uit de wijn, kook die in tot stroop met 1 el. boter.8. Bind evt. met maïzena, haal de peertjes erdoor en zet apart. <p>Zuurkoolsoufflé</p> <ol style="list-style-type: none">1. Stoof de zuurkool met een klontje boter en de gekneusde jeneverbessen in de witte wijn goed gaar.2. Laat uitlekken en vang het stoofvocht op.3. Snijd de zuurkool heel fijn.4. Maak een witte roux van de bloem, de boter en het stoofvocht. Laat 2 minuten zachtjes koken.5. Roer een beetje van de hete roux door de eidooiers, neem de pan van het vuur en roer dan het roux-eidooiermengsel erdoor (=familie maken).6. Maal de panko in de keukenmachine zeer fijn.7. Vet de ramequins of de papieren bakjes goed in met de zachte boter en
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • 2 eidooiers • 25 gr. boter • 25 gr. bloem • 100 gr. panko • 50 gr. zachte boter • 10 mini ramequins of papieren soufflé/muffinbakjes (bv voor onder bonbons) <p>Aardappelsouffleetjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4/5 aardappelen • aardappelzetmeel • 2 eiwitten <p>Aardappel-knolselderijpuree</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg. aardappelen • 500 gr. knolselderij • 2 dl. room • ± 50 gr. boter • zout en peper <p>Winterworteljulienne</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 winterwortel • boter • zout en peper 	<p>strooi af met de gemalen panko.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Klop de eiwitten stijf. Roer een beetje door de roux en spatel de rest erdoor. 9. Doe een theelepel roux in de vormpjes, leg er 3 rozijnen op en daarop nog een theelepel (of iets meer) roux tot het bakje net onder de rand vol is. 10. Zorg dat de randen schoon zijn. 11. Bak de soufflés 12 à 15 minuten in een oven van 200° tot ze mooi gerezen zijn – ze moeten van binnen niet echt stevig zijn. 12. Laat afkoelen, haal ze uit de vormpjes. Zet ze apart. <p>Aardappelsouffleetjes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de aardappelen, was ze en snijd ze op de mandoline in 80 flinterdunne plakken. Spreid ze uit op snijplanken, dep ze droog met keukenpapier of een theedoek. 2. Bestuif de helft van de plakjes met aardappelzetmeel. Veeg het overtollige meel met een kwastje weg. 3. Smeer de andere helft van de plakjes in met losgeklopt eiwit. 4. Leg een plakje met de eiwitkant op een plakje met de meelkant. Steek ze mooi gelijk af met een stekertje van ± 4 cm ø. 5. Frituur (niet te veel tegelijk) de rondjes in maïsolie van 180° tot ze lichtbruin zijn. N.B. zodra ze in de pan zijn, beweeg ze dan een beetje tot ze boven komen drijven. Keer ze regelmatig. 6. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bewaar ze in een luchtdichte doos tot gebruik. <p>Aardappel-knolselderijpuree</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de aardappelen en de knolselderij, snijd ze in gelijke kleine stukken en kook ze gaar. 2. Maak met de room en de boter een puree van de aardappel- en knolselderijstukken. Breng op smaak met zout en peper. 3. Breng over in een spuitzak, bind dicht met slagerstouw en houd warm bovenop de oven. <p>Winterworteljulienne</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de wortel en snijd van de buitenzijde een fijne julienne. 2. Stoof de julienne kort in de boter en breng op smaak met zout en peper. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rechauffeer de wildzwijnhaas in een droge tefalpan en trancheer. 2. Rechauffeer de zuurkoolsoufflés 5 minuten in een oven van 200°. 3. Vul de onderkanten van de peertjes met ragout. Zorg voor voldoende vocht in de peer. N.B. de ragout mag er best ‘uitstromen’. 4. Spuit een verticale streep op een verwarmd bord (bij voorkeur vierkant) op een ¼ van de rechterzijde. 5. Verdeel er wat worteljulienne over en leg er 3 aardappelsouffleetjes op. 6. Zet in de linkerbovenhoek een gevulde onderkant van een peer, leg er enkele draadjes van de achtergehouden zuurkool op en zet er een kapje op. 7. Plaats linksmidden een gerechauffeerde zuurkoolsoufflé. 8. Leg enkele tranches wildzwijnhaas linksonder. 9. Nappeer met wat jus.
--	---

4. Chokoladesoufflé met ananascompote

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <p>Chokoladesoufflé</p> <ul style="list-style-type: none">• 50 gr. boter• 50 gr. bloem• ½ l. melk• 8 kruidnagels• 120 gr. eidooier• 85 gr. bittere chocolade (Callebout)• 250 gr. eiwit• 150 gr. poedersuiker <p>Ananascompote</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 ananas (voldoende voor 20 personen)• 1 fles witte wijn• 750 cc water• 300 gr. suiker• 12 steranijs, gekneusd• 2 citroenen in schijfjes• 2 laurierblad• 2 takjes rozemarijn• 6 kruidnagels• 4 gr. taartina• 6 gr. gescheurde basilicumblaadjes zonder nerf	<p>Chokoladesoufflé</p> <ol style="list-style-type: none">1. Maak een roux van de boter en de bloem.2. Doe de kruidnagels erbij en laat zachtjes garen.3. Zeef de roux en laat afkoelen.4. Smelt de chocolade en roer die met de eidooiers door de roux.5. Sla de eiwitten tot stand, voeg de suiker toe en sla de massa stijf.6. Spatel hem door de chocolademassa.7. Beboter de soufflébakjes, vul met de chocolademassa. Zorg dat de randen schoon zijn.8. Zet de bakjes ± 20 minuten in een oven van 160°. <p>Ananascompote</p> <ol style="list-style-type: none">1. Breng het water met de wijn en de suiker aan de kook.2. Voeg de overige ingrediënten toe, behalve de basilicumblaadjes.3. Schil de ananas, verwijder alle zwarte puntjes en snijd hem in langwerpige partjes. Verwijder de kern.4. Pocheer de partjes 10 minuten in het vocht en laat in het kookvocht afkoelen.5. Haal de partjes uit het vocht en snijd ze in grove brunoise.6. Meet van het kookvocht 1 dl af en bind het met de taartina.7. Doe de ananasbrunoise en de gescheurde basilicumblaadjes erbij. <p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Zet een soufflébakje op het midden van het bord.2. Bestrooi de soufflé met poedersuiker.3. Leg rondom de soufflé de ananascompote.4. Serveer onmiddellijk.
---	--