

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu oktober 2008

Vichysoise met oesters, oestertempura en gribichesaus

*

Op de huid gebakken roodbaarsfilet met salade en saus van tomaat en Brie de Meaux

*

Gebraden Anjouduif in rode wijnsaus en met foie gras en champignons gevulde mezzaluna

*

Sorbet van braam en biet met gepocheerde perzik en lauwwarm schuim van witte chocolade

1. Vichysoise met oesters, oestertempura en gribichesaus

Ingrediënten 10 personen

- 10 espressokopjes
- 35 oesters (stevige, niet te kleine oesters)
- 1 pakje tempura beslagmix (150 gr.)
- 220 ml koolzuurhoudend water

Vichysoise= 1 l. voldoende voor 17 porties (oorspr. koude soep van prei, aardappelen en bieslook)

- 25 gr. ongezouten boter
- 175 gr aardappels, geschild en in blokjes
- 150 gr. ui, in dunne ringen
- 300 gr. preiwit, fijn gesneden
- 25 ml. Noilly Prat
- 8 dl. kippenbouillon
- 125 ml. room

Gribichesaus (3 dl.)

- 1 ei
- ½ tl. Dijonmosterd
- 1½ dl. plantaardige olie
- ¼ dl. witte wijnazijn
- 1 el. gezouten kappertjes, gespoeld en fijngehakt
- 1 el. augurk, fijngehakt
- 1 tl. gehakte kruiden (dragon, bieslook, peterselie, kervel)
- ½ citroen
- peper en zout

Afwerking

- 10 citroenpartjes
- Maldonzout
- bieslook

Oesters voorbereiden

1. Open de schelpen, zoek de 20 grootste oesters uit en leg ze op keukenpapier of een schone theedoek. Bewaar ze in de vriezer, bewaar ook het oestervocht.
2. Bewaar de overige oesters (15) in het eigen vocht en verdeel het bewaarde vocht van de eerste 20 over de overige oesters in de schelp.
3. Zet het koolzuurhoudend water in de vriezer samen met de beslagkom.

Vichysoise

1. Smelt de boter in een pan met dikke bodem tot hij schuimt.
2. Voeg toe: de aardappels, ui, het preiwit en zweet 8-10 minuten aan zonder te kleuren.
3. Voeg de Noilly Prat toe en laat verdampen.
4. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook.
5. Kook 20 minuten op zacht vuur tot de aardappelblokjes gaar zijn.
6. Voeg de room toe en breng weer aan de kook.
7. Pureer de soep in de keukenmachine of blender.
8. Passeer door een zeef, druk het vocht uit de groenten.
9. Doe de oesters (15) uit het vocht erbij en pureer weer.
10. Breng op smaak met (een deel van) het oestervocht.
11. Zeef opnieuw en houd warm.

Gribichesaus

1. Kook het ei in 10 minuten hard.
2. Mix het met de mosterd tot zalf.
3. Giet de olie er in een dun straaltje bij en roer goed door.
4. Voeg azijn (oppassen), kappertjes en augurk toe.
5. Breng op smaak met zout (oppassen), peper en citroensap (weinig).

Afwerking en presentatie

1. Verhit de frituur tot 180°.
2. Doe het ijskoude koolzuurhoudende water in de koude beslagkom. Voeg 150 gr. tempura beslagmix toe. Roer snel tot de bloem vochtig is. Niet opkloppen. Het beslag is gemaakt, wanneer er kleine bloemklonters aan de oppervlakte van de mix verschijnen.
3. Haal de oesters uit de vriezer één voor één door het beslag. Laat het teveel eraf druipen en frituur krokant. Keer ze halverwege om. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid ze licht met Maldonzout, peper en een drupje citroensap.
4. Maak een spiegeltje (5 cm) van de gribichesaus op het bord. Leg er 2 oesters op. Garneer met citroenpartjes en een takje kervel. Schuim de soep nog even licht op met de staafmixer en serveer de vichysoise in een espressokopje ernaast. Garneer de soep met een mespuntje gehakte bieslook.

2. Op de huid gebakken roodbaarsfilet met salade en saus van tomaat en Brie de Meaux

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <p>Salade</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 1 bakje rode kerstomaatjes▪ 1 bakje gele kerstomaatjes▪ 1 sjalotje▪ 50 gr. pijnboompitten▪ kappertjes▪ ½ bosje basilicum▪ olijfolie▪ peper en grof zeezout <p>Harissa</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 2 rode pepers▪ 1 tn. knoflook, klein▪ 30 ml. olijfolie▪ snuf zout▪ ½ tl. komijnzaad <p>Saus</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 5 tomaten▪ 1 sjalot▪ 2 el. olijfolie▪ 3 tn. knoflook▪ basilicum▪ peper en grof zeezout <ul style="list-style-type: none">▪ 600 gr. roodbaarsfilet met huid▪ peper en grof zeezout <ul style="list-style-type: none">▪ 400 gr. Brie de Meaux, in lange dunne repen▪ rozemarijn	<p>Salade</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ontvel de rode en de gele kerstomaatjes, laat de kroontjes eraan zitten.2. Bruneer de pijnboompitten.3. Hak het sjalotje fijn.4. Scheur de basilicum fijn.5. Meng alle ingrediënten door elkaar tot een salade en breng op smaak met peper en zout. <p>Harissa</p> <ol style="list-style-type: none">1. Haal de bovenkant van de pepers af en snijd ze in de lengte doormidden.2. Verwijder de zaadjes en snijd ze in stukjes.3. Week ze minstens een half uur in warm water.4. Wrijf het komijnzaad fijn in een vijzel.5. Laat de peperstukjes uitlekken en pureer ze met de knoflook, het zout, de olie en het komijnzaad tot een dikke saus. Je kunt ook de staafmixer gebruiken.6. N.B. Harissa is lang houdbaar in een gesteriliseerde pot met een laagje olie erbovenop. <p>Saus</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ontvel de tomaten.2. Hak de sjalot en de knoflook fijn.3. Doe alles met de olijfolie en 1 tl. harissa in een steelpan en verwarm tot de tomaten hun sap loslaten.4. Passeer door een zeef en breng op smaak met zeer fijn gesneden basilicum, peper en grof zeezout.5. Pureer met de staafmixer tot een dikke saus. Houd warm. <p>Roodbaarsfilets</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bestrooi ze met peper en grof zeezout.2. Bak ze op de velkant in olijfolie. Zet het vuur laag en bak ze goudbruin. Draai ze niet om.3. Portioneer de filets. <p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Leg op een vierkant of een langwerpige bord een reep Brie de Meaux.2. Leg op het ene uiteinde een compositie van de salade, op het andere een stukje roodbaarsfilet, velkant naar boven.3. Garneer met een minitakje rozemarijn.4. Trek een streep tomatensaus op het bord.
---	---

3. Gebraden Anjouduif in rode wijnsaus en met foie gras en champignons gevulde mezzaluna

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <p>Duivenbouillon</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Karkassen van de duiven▪ 1 prei, 1 ui, 1 wortel (in stukken)▪ 1 blikje tomatenpuree▪ 2 laurierblad, 5 jeneverbessen, 2 kruidnagels, takje tijm, 1 knoflookteen▪ afsnijdseksels van de champignons▪ Madera <p>Pastadeeg (mezzaluna)</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 500 gr. Grano Duro▪ 3 eieren + 3 eigelen▪ 20 ml. olijfolie▪ 60 ml. water▪ zout <p>Paddestoelenduxelles</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 65 gr. gedroogde paddestoelen (eekhoortjesbrood)▪ 500 gr. champignons▪ 1¼ dl. olijfolie▪ 3 tn. knoflook, geplet▪ 10 takjes tijm▪ 3 sjalotjes, fijngehakt▪ 60 gr. foie gras, in blokjes▪ 2 bosjes bieslook, fijngehakt▪ 30 rondjes pastadeeg▪ 2 eieren, losgeklopt met 30 ml. water▪ zout en peper	<ol style="list-style-type: none">1. Kleur de karkassen in olijfolie, doe de prei, ui en wortel erbij en laat meekleuren.2. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur op laag vuur.3. Blus af met Madera en voeg de overige ingrediënten toe.4. Breng over in een snelkookpan en vul af met water.5. Trek hiervan in ± 60 minuten een bouillon.6. Zeef en kook in tot het gewenste volume. <p>Pastadeeg (mezzaluna)</p> <ol style="list-style-type: none">1. Klop de eieren goed door.2. Doe de bloem met wat zout in een kom.3. Voeg telkens ei, water en olie toe en kneed goed door met de hand.4. Laat het deeg 1 uur op kamertemperatuur rusten.5. Verdeel het deeg in stukken.6. Haal elk stuk door de pastamachine: eerst op de breedste stand, dan steeds een tandje minder en zo door tot de dunste stand.7. Snijd er 30 rondjes van 8 cm ø uit.8. Leg ze op een met bakpapier bedekte platte schaal, dek ze af met folie om uitdrogen te voorkomen. Zet weg tot gebruik. <p>Paddestoelenduxelles</p> <ol style="list-style-type: none">1. Week de gedroogde paddestoelen in de warm gemaakte madera gedurende een half uur, regelmatig roeren. Knijp daarna licht uit, snijd klein en laat op keukenpapier drogen. Bewaar het overgebleven vocht.2. Haal de stelen van de champignons en voeg die toe aan de gevogeltebouillon, snijd de hoedjes in vieren.3. Maak een koekenpan zeer heet. Doe de olie erbij. N.B. de olie moet beginnen te roken, de champignons moeten niet gekookt worden in eigen vocht! Zodra ze bijna hun vocht beginnen te verliezen zijn ze klaar.4. Voeg, als de champignons beginnen te kleuren de knoflook, tijm en sjalotjes toe.. Laat tijm en knoflook smaak afgeven door de pan te blijven omschudden. Doe het eventueel in etappes als de pan niet groot genoeg is.5. Laat afkoelen. Verwijder tijm en knoflook en hak zeer fijn. Voeg het geweekte en fijngesneden eekhoortjesbrood toe.6. Voeg de foie gras en de bieslook toe.7. Meng goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.8. Zet koel weg tot gebruik. <p>Mezzaluna</p> <ol style="list-style-type: none">9. Leg 1½ tl. duxelles in het midden van een rondje pastadeeg.10. Kwast de randen in met het losgeklopte ei.11. Vouw de rondjes tot een halve maan, pers de lucht eruit en druk de randen aan met een vork.12. Blancheer ze 2 minuten in gezouten water.13. Laat uitlekken, dep droog en bestrooi met bloem.14. Bewaar afgedekt op bakpapier om aan elkaar kleven te voorkomen.15. Kook ze vlak voor het uitserveren nog 3-4 minuten en laat uitlekken.
--	--

<p>Sjalotten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 30 kleine sjalotten, schoongemaakt ▪ 40 gr. boter ▪ peper en zout <p>Rode wijnsaus</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 10 ml. plantaardige olie ▪ 3 sjalotten, in plakjes ▪ 1 tn. knoflook, in plakjes ▪ 1 fles rode wijn ▪ ¾ dl. port ▪ 1 takje tijm ▪ ½ l. bouillon <p>Anjouduiven</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 5 Anjouduiven ▪ 10 tn. knoflook, geplet ▪ 10 takjes tijm ▪ rozemarijn ▪ boter ▪ olijfolie <p>Garnituur</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 10 plakken pancetta ▪ 30 cantharellen 	<p>Sjalotten</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Smelt de boter tot schuimig en doe de sjalotten erbij. 2. Bak ze bruin, kruid met peper en zout en laat uitlekken. <p>Rode wijnsaus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bak de sjalotten en de knoflook op matig vuur. Laat niet kleuren en kruid licht. 2. Voeg de wijn en de port toe en kook in tot ¼. 3. Breng de bouillon aan de kook en zeef er de wijnreductie in. 4. Kook in tot het gewenste volume. 5. Voeg de sjalotten toe en laat nog 15 minuten sudderen. 6. Zeef ze vlak voor het uitserveren uit de saus. <p>Anjouduiven</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verhit de oven tot 200°. 2. Verwijder de pootjes van de duiven. Laat de borsten aan het karkas zitten. Knip met de wildschaar de ruggen los van de borsten. Doe de ruggen bij de karkassen waarvan de bouillon wordt getrokken. 3. Maak een confit van de pootjes door ze langzaam te garen in olijfolie op 90° met tijm, rozemarijn en een teen knoflook. N.B. Zet ze meteen op ivm de gaartijd. 4. Maak de duiven indien nodig van binnen schoon. 5. Zout ze van binnen en buiten, bak de duiven rondom aan tot bruin en laat 3 minuten in de oven doorbraden. 6. Haal ze uit de oven, voeg 20 gr. boter toe, laat smelten en bedruip de borsten hiermee. N.B. Bij wilde duiven niet nagaren in de oven, alleen onder alufolie laten rusten. 7. Leg de duiven op een rooster en kwast de boter in de buikholtten. Bestrooi de buikholtten met tijm en fijngehakte knoflook. 8. Laat 10 minuten rusten en haal de borsten van het karkas. Geef de borstfilets op de buitenzijde nog een klein beetje warmte door ze 15-20 seconden door een hete droge pan te halen. N.B. Niet de karkaszijde opnieuw braden, die moet rosé blijven. <p>Garnituur</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bak de pancetta goudbruin tot knapperig in de oven tussen 2 vellen siliplat. 2. Bak de cantharellen in de olie van de duiven. Kruid ze en laat uitlekken. <p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leg een duivenborst midden op het bord. Een pootje ernaast. 2. Leg er 3 mezzaluna omheen, daartussen de sjalotjes en de paddestoelen, zodat een cirkel om het vlees ontstaat. 3. Lepel er wat rode wijnsaus omheen en over. 4. Leg bovenop een plak pancetta.
--	--

4.Sorbet van braam en biet met gepocheerde perzik en lauwwarm schuim van witte chocolade.

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 10 cocktailglazen (Y) <p>Sorbet</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 2 dl. bietensap▪ 3 dl. bramencoulis▪ 2 dl. suikerwater (1:1)▪ 1 eiwit <p>Perziken</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 5 perziken▪ 8 steranijs▪ suikerwater (1:1)▪ half kopje cointreau <p>Mousse</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 150 gr. witte chocolade▪ 1¼ dl room <ul style="list-style-type: none">▪ 10 roze peperkorrels	<ol style="list-style-type: none">1. Zet de cocktailglazen in de vriezer. <p>Sorbet</p> <ol style="list-style-type: none">1. Meng het bietensap met de bramencoulis, het eiwit en het suikerwater. Bij voorkeur eerst laten afkoelen alvorens er ijs van te draaien.2. Draai in de ijsmachine tot sorbet en bewaar in de vriezer. <p>Perziken</p> <ol style="list-style-type: none">1. Brand alle steranijs in een droge pan.2. Drenk ze in het suikerwater en verwarm alles tot 80°.3. Doe de cointreau erbij en leg er de perziken in. Zorg dat ze onderstaan.4. Zet ze in 1 uur (evt. langer) in een oven van 80°. Controleer op gaarheid door er voorzichtig in te prikken.5. Verwijder pit en vel en snijd ze in stukjes van ± 1½ cm. Laat afkoelen. <p>Mousse</p> <ol style="list-style-type: none">1. Verwarm de room, voeg de chocolade toe en roer tot een homogene massa. N.B. maak het mengsel niet te heet ivm het ontbinden van de chocolade (<40°)2. Giet het mengsel in een isifles en bewaar tot gebruik.3. Verwarm vlak voor het uitserveren de fles met inhoud in water van ± 60°.4. Breng hem op druk met een patroon. <p>Peperkorrels</p> <ol style="list-style-type: none">1. Brand ze licht in een droge tefalpan en maal ze fijn.2. Zeef ze. <p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vul de koude cocktailglazen met 2 el. sorbet.2. Schik hierop stukjes perzik.3. Spuit er een toef warme chocolademousse op en bestrooi met de gemalen en gezeefde peperkorrels.
---	---