

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu september 2008

Twee keer garnalen

*

Mousse van coquilles St. Jacques met geroosterde gambastaart, Velenosivelouté en ‘kaviaar’

*

Gebraden patrijs met eekhoortjesbrood, witlof en wentelteefjes met ganzenlever

*

Perenbavarois met bitterkoekjesspijs en een salade van rode vruchten en limoenschuim

1. Twee keer garnalen

Ingrediënten 10 personen	Garnalenbouillon (voor het hele gerecht)
Garnalenbouillon	<ol style="list-style-type: none">1. Pel de garnalen en was de schalen2. Zet de garnalen aan in boter (boter warm laten worden tot het schuim is verdwenen, niet laten kleuren, neem ze uit de pan zodra gaar (serveer als borrelhap) en bak daarna de schalen in dezelfde pan.3. Druk de schalen regelmatig uit en neem ze uit de pan zodra ze rosé zijn. Bak daarna de groenten in dezelfde pan (voeg eventueel wat olijfolie toe). Zodra de groenten beginnen te kleuren de schalen weer toevoegen.4. Zet het geheel onder koud water (± 1 l.) en laat 30-45 minuten zachtjes koken.5. Voeg citroensap en peper en zout toe en laat inkoken tot de gewenste sterkte.6. Zeef de bouillon.
<ul style="list-style-type: none">▪ Restant gamba's + schalen en koppen van het tussengerecht (± 500 gr.)▪ 1/2 ui, gesnipperd▪ 1/2 kleine winterwortel, in stukjes▪ 1/2 prei, in ringen▪ 1/2 tak groene selderij▪ citroensap	Puree met garnalenjus
Puree met garnalenjus	<ol style="list-style-type: none">1. Kook de aardappelen gaar in de garnalenbouillon met de sjalot.2. Pureer met de pureeknijper. Houd warm.
<ul style="list-style-type: none">▪ 2 dl. garnalenbouillon▪ 300 gr. aardappelen▪ 1 sjalot, gesnipperd	Peterseliecoulis
Peterseliecoulis	<ol style="list-style-type: none">3. Maal de peterselie (zonder stelen) fijn in de keukenmachine met de olijfolie, peper en zout.
<ul style="list-style-type: none">▪ 1 bosje peterselie▪ 60 cc olijfolie▪ peper en zout	Toast
<ul style="list-style-type: none">▪ 150 gr. Hollandse garnalen (gepeld)	<ol style="list-style-type: none">1. Snijd het korstdeeg in 10 repen van 1 cm breed.2. Smeer er wat citroenzest en -olie op en bak ze af.
Citroenttoast	Presentatie
<ul style="list-style-type: none">▪ 75 gr. korstdeeg▪ 10 gr. citroenzeste▪ drupje citroenolijfolie	<ol style="list-style-type: none">1. Spoel de garnalen schoon en verdeel ze over 10 kleine glaasjes.2. Bedek de garnalen met een laagje puree.3. Giet er wat peterseliecoulis op en steek er de toast schuin in.
Roerei met garnalen	Espuma van bloemkool
Espuma van bloemkool (geeft ruim een liter espuma = 15=20 personen)	<ol style="list-style-type: none">1. Kook de bloemkoolroosjes zeer gaar in de melk met zout.2. Maal ze in de keukenmachine fijn.3. Passeer door een fijne zeef.4. Laat afkoelen in de koelkast5. Meng er dan de room door en breng over in een isi-fles (1/2 liter).6. Breng één gasvulling aan en schud hevig voor gebruik.
<ul style="list-style-type: none">▪ 100 cc. room▪ 250 gr. bloemkool▪ 250 cc volle melk	Roerei
Roerei	<ol style="list-style-type: none">1. Maak een smeug roerei (lage temperatuur van de pan en geduld geeft de grootste smeugheid). Let op nagaren in de koekenpan, anders verdwijnt de smeugheid.
<ul style="list-style-type: none">▪ 4 eieren▪ scheutje melk	Toast
<ul style="list-style-type: none">▪ 150 gr. Hollandse garnalen, gepeld▪ 100 gr. 'kaviaar'	<ol style="list-style-type: none">1. Snijd 10 repen van 1 cm van het korstdeeg.2. Smeer er wat sjalot op en bak af.
Toast	Presentatie
<ul style="list-style-type: none">▪ 75 gr. korstdeeg▪ 10 gr. sjalot, gesnipperd	<ol style="list-style-type: none">1. Verdeel de schoongespoelde garnalen over 10 kleine glaasjes.2. Leg er wat roerei op.3. Spuit er de espuma op.4. Garneer met kaviaar en steek de toast schuin in.5. Serveer beide glaasjes naast elkaar op een bord.

2. Mousse van coquilles St. Jacques met geroosterde gambastaart, Velenosivelouté en 'kaviaar'

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <p>Pernodreductie</p> <ul style="list-style-type: none">▪ ½ fles Pernod▪ 1 sjalot▪ 75 gr. venkel fijn gesneden▪ 2 steranijs, gekneusd▪ 2 witte peperkorrels, gekneusd▪ 2 grote preien▪ 3 bosjes lente-ui <p>Mousse</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 500 gr. coquilles▪ 300 gr. gepelde Hollandse garnalen▪ 25 gr. boter▪ 3 eiwit▪ 1½ dl. Pernodreductie▪ 3 dl. room, gekoeld <p>Velenosivelouté (Velenosi is een Italiaanse champenoise)</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 2½ dl. visbouillon▪ 1 dl. Noilly Prat▪ 2½ dl. droge witte wijn▪ ½ l. room▪ 10 gr. boter▪ 2 sjalotten, gesnipperd▪ ¼ venkel, gehakt▪ 2 tn. knoflook, gehakt▪ 1 takje tijm▪ 50 ml. Velenosi▪ zout en peper▪ 150 cc room extra voor afvullen isi-fles <ul style="list-style-type: none">▪ 20 gamba's▪ olijfolie▪ klontje boter▪ sap van ½ citroen▪ 20 gr. 'kaviaar'▪ kervel	<p>N.B. Zet de kom van de keukenmachine 15 minuten in de vriezer. Laat de coquilles en garnalen goed uitlekken op een doek en dep droog met keukenpapier.</p> <p>Pernodreductie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Doe alle ingrediënten in een pan en reduceer tot 1/3. <p>Prei</p> <ol style="list-style-type: none">1. Verwijder de voet en blancheer de bladeren in kokend water met zout, laat uitlekken.2. Splits het groen van de bladeren met een scherp mes en snijd ze bij tot 20 x 4½ cm.3. Kwast 10 ringen van 4 cm ø en 4½ cm hoog in met boter en leg er een preiblad in. Laat de einden overlappen.4. Bewaar in de koeling. <p>Mousse</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snijd de helft van de coquilles en de helft van de garnalen grof.2. Maal dit in de koude kom van de keukenmachine tot een glad mengsel en breng op smaak met zout en peper.3. Voeg geleidelijk de eiwitten, de Pernodreductie en de room toe.4. Zet 30 minuten in de koeling.5. Snijd de andere helft van de coquilles in dunne plakjes en de rest van de garnalen klein en houd apart6. Breng de mousse over in een spuitzak met een spuitmond en vul de preiringen met een laagje.7. Leg er dakpansgewijs schijfjes coquilles op en wat klein gesneden garnalen.8. Vul op met mousse tot ½ cm onder de rand.9. Zet weer voor 30 minuten in de koeling.10. Stoom de ringen 8 minuten, controleer en laat evt. nog 2 minuten doorstomen. <p>Velenosivelouté</p> <ol style="list-style-type: none">1. Kook de visbouillon, de Noilly Prat en de witte wijn in tot 1/3.2. Reduceer de room afzonderlijk tot 1/3. Voorkom velvorming en overkoken!3. Zweet de sjalotten, venkel, knoflook, tijm aan zonder te kleuren.4. Doe de gereduceerde bouillon en room erbij en breng aan de kook.5. Laat 10 minuten trekken, zeef en doe de Velenosi erbij.6. Breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen en voeg zoveel koude slagroom toe tot bijna een halve liter totaal wordt verkregen.7. Giet het mengsel in een isi-fles (½ l.) schud hevig voor gebruik. <p>Gamba's</p> <ol style="list-style-type: none">1. Verwijder kop en pantser tot aan de staart van de gamba's. N.B. kop en staart gebruiken in garnalenbouillon van voorgerecht2. Vlinder ze en haal het darmkanaal eruit.3. Marineer ze in de olijfolie en kruid ze licht met zout en peper.4. Bak de gamba's 2 minuten in de olijfolie goed bruin aan één kant, draai om en bak nog 1 minuut.5. Doe de boter erbij en het citroensap. Laat nog een paar minuten staan. <p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Zet de mousse op een verwarmd bord en haal de ring weg.2. Spuit de velouté op de mousse. N.B. steek de spuitmond in de mousse, dan blijft de velouté staan.3. Zet de gamba's als 2 boekensteunen tegen de mousse aan.4. Garneer met kaviaar en een takje kervel.
---	---

3. Gebraden patrijs met eekhoorntjesbrood, witlof en wentelteefjes met ganzenlever

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <p>Wentelteefjes</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 20 sneetjes wit casinobrood zonder korst▪ 10 plakken ganzenlever van 0,5 cm▪ 5 eiwit <p>Patrijzen en bouillon</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 5 patrijzen▪ karkassen van de patrijzen▪ bouquet garni van ui, prei, wortel en knolselderij▪ 1 dl. armagnac <p>Paddenstoelen</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 500 gr. eekhoorntjesbrood▪ 2 tn. knoflook▪ satéstokjes <p>Witlof</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 10 struikjes witlof▪ roomboter▪ 2 el. suiker▪ zout en peper <p>Vervolg wentelteefjes</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 5 eidooiers▪ mespunt kaneel▪ geklaarde boter om te bakken▪ 1 tn. knoflook	<p>Wentelteefjes</p> <ol style="list-style-type: none">1. Plet de sneetjes brood, bestrijk ze met eiwit.2. Leg tussen 2 sneetjes een plak ganzenlever en betroot met peper en zout.3. Leg de sneetjes onder druk in de koeling. <p>Patrijzen en bouillon</p> <ol style="list-style-type: none">1. Haal de borsten en de poten van de karkassen. Leg ze apart. Hak de karkassen in stukken. Braad de karkassen aan, doe het bouquet garni erbij en laat even meebakken, blus af met armagnac en breng over in een snelkookpan.2. Voeg zoveel water toe als nodig en trek in ± 60 minuten een bouillon in de snelkookpan.3. Geef de pootjes in wat olijfolie een kleurtje, blus af met patrijzenbouillon en stoof ze gaar op matig vuur. <p>Saus</p> <ol style="list-style-type: none">1. Reduceer de patrijzenbouillon met de bouillon van de pootjes tot saus.2. Zeef zo nodig en monteer met ijskoude boter. <p>Paddenstoelen</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bak ze aan in de olijfolie met de gehakte knoflook. Breng op smaak met peper en zout.2. Steek ze op een satéstokje en houd ze warm. <p>Witlof</p> <ol style="list-style-type: none">1. Maak de struikjes schoon en halveer ze.2. Bak ze aan in de roomboter en bestrooi ze met suiker.3. Draai de warmtebron laag en laat ze ± 15 minuten zachtjes garen.4. Breng op smaak met peper en zout. <p>Vervolg wentelteefjes</p> <ol style="list-style-type: none">1. Haal de wentelteefjes uit de koelkast, snijd ze evt. bij en dan in driehoekjes.2. Klop de eidooiers los met de kaneel.3. Haal de wentelteefjes erdoor.4. Wrijf een koekenpan in met knoflook en bak de wentelteefjes in de geklaarde boter ± 30 à 40 seconden per kant. <p>Borstjes</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bak de borstjes à la minuut 2 minuten om en om. Houd ze evt. warm in de warmhoudkast. <p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Maak een mooie compositie met de witlof, de borstfilets en de pootjes.2. Garneer met een wentelteefje en het spiesje paddenstoelen.3. Nappeer met de saus.
--	---

4. Perenbavarois met bitterkoekjesspijs en een salade van rode vruchten en limoenschuim

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <p>Zanddeeg</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 125 gr. bloem▪ 50 gr. boter▪ 1 ei▪ 1 vanillestokje▪ snuf zout▪ 3 el. frambozenconfiture <p>Bitterkoekjesspijs</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 100 gr. bitterkoekjes▪ beetje Armagnac▪ 1 eiwit <p>Pocheersiroop en perenpuree</p> <ul style="list-style-type: none">▪ ½ l. witte wijn▪ 1 l. water▪ 1 vanillestokje▪ 300 gr. suiker▪ sap en schil van 1 citroen en 1 sinaasappel▪ 5 rijpe handperen <p>Perenbavarois</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 2 el. Poire William▪ 250 gr. perenpuree▪ 2 dl. room▪ 6 bl. gelatine▪ 100 gr. eiwit▪ 80 gr. poedersuiker <p>Perengelei</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 4 dl. pocheersiroop▪ 6 bl. gelatine <p>Frambozensaus</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 1 doosje frambozen▪ 75 gr. basterdsuiker <p>Limoenschuim</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 6 eiwit▪ zeste van 1 limoen▪ 100 gr. poedersuiker <p>Rode vruchtensalade</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 30 kersen▪ 1 doosje aardbeien▪ 1 doosje frambozen▪ 1 doosje blauwe bessen▪ 2 dl frambozensaus	<ol style="list-style-type: none">1. Schraap het merg uit het vanillestokje.2. Meng ei, boter, suiker, zout en merg door elkaar en werk er geleidelijk de bloem door.3. Laat afgedekt rusten in de koelkast.4. Rol het deeg uit tot een dunne plak er steek er 10 bodems met een ring van ø 6 cm uit.5. Bak ze af in een oven van 180°. Laat ze afkoelen en besmeer ze met frambozenconfiture. <p>Bitterkoekjesspijs</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mix de bitterkoekjes met de Armagnac en het eiwit voor de smeugheid.2. Vorm hiervan 10 bolletjes. <p>Pocheersiroop en perenpuree</p> <ol style="list-style-type: none">1. Breng alle ingrediënten aan de kook, los al roerend de suiker op.2. Laat op laag vuur trekken.3. Schil de peren, verwijder het klokhuis en pocheer ze in de siroop.4. Laat uitlekken en pureer ze in de keukenmachine.5. Weeg voor de bavarois 250 gr. puree af.6. Bewaar het pocheervocht. <p>Perenbavarois</p> <ol style="list-style-type: none">1. Week de blaadjes gelatine in koud water.2. Verwarm de puree, los er de geweekte en uitgeknepen gelatine in op en laat afkoelen.3. Roer er de Poire William door.4. Klop de room lobbige, het eiwit met de poedersuiker tot stevig schuim.5. Roer de slagroom door de perenpuree en spatel het eiwit er in 2 delen door.6. Vet de ringen in of beleg ze met plastic folie.7. Leg de zanddeegbodempjes in de ringen en hierop een bolletje bitterkoekjesspijs.8. Schep er de bavarois op en strijk met een paletmes 2 mm onder de rand de ringen glad af.9. Laat opstijven in de koeling. <p>Perengelei</p> <ol style="list-style-type: none">1. Week de gelatine in koud water.2. Verwarm ¼ l. van de pocheersiroop en los de gelatine hierin op.3. Laat afkoelen en dek de opgesteven bavarois hiermee af. <p>Frambozensaus</p> <ol style="list-style-type: none">1. Pureer de frambozen met de basterdsuiker met de staafmixer.2. Passeer door een fijne zeef. <p>Limoenschuim</p> <ol style="list-style-type: none">1. Klopt het eiwit tot het pieken begint te vormen en klopt er dan nog de poedersuiker doorheen tot een stevig schuim ontstaat.2. Roer er dan de limoenzeste door. <p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Haal de bavarois voorzichtig uit de ringen.2. Spuit een cirkeltje limoenschuim op de borden en kleur dit met een hobbybrander lichtbruin.3. Meng de vruchten door de frambozensaus en schep die in de schuimcirkel.4. Plaats tenslotte de bavarois naast de vruchten.
---	--