

# CUISINE CULINAIRE ZAAANSTAD

## Menu april 2009

**Gerookte tijgergarnalen met ratatouille en een saus van geitenkaas**

\*

**Krokante kalfszwezerik met macaroni, gekonfijte tomaten en lavasjus**

\*

**Melklam met gebraseerde saucier-uitjes en groene asperges**

\*

**Tarte Tatin van ananas met roquefort en appelstroop**

Wijnkeuze:

voor:	Viognier 2006 Nord Sud Laurent Miquel	9,60
tussen:	Reserve Sauvignon Blanc 2006 Salentein Mendoze, Argentina	12,50
hoofd:	Nader te bepalen	
na:	Saussignac 2006 Vendanges d' Autrefois	8,50

de wijnen zijn van: Le Cockelon, Zuideinde 38, Koog a/d Zaan.

## **Gerookte tijgergarnalen met ratatouille en een saus van geitenkaas**

Ingrediënten 10 personen

- 20 verse tijgergarnalen
- 20 basilicumblaadjes
- 3 tn. knoflook
- 2 dl. olijfolie

### **Ratatouille**

- 1 rode peper
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- roomboter

### **Tomatenpuree**

- 500 gr. tomaten
- 1 takje tijm
- steeltjes van de basilicum
- 1 schepje suiker
- 1 sjalot
- 1 tn. knoflook
- olijfolie

### **Saus**

- 250 gr. geitenkaas
- 1 dl. groentebouillon
- 1 dl. room

### **Garnituur**

- jonge sla

### **Garnalen**

1. Pel de garnalen (gooi de pantsers niet weg, zie beneden), leg ze in de rookoven en rook ze 7 minuten koud.
2. Maak een gladde saus van basilicum, knoflook en olijfolie.
3. Meng de garnalen erdoor en bewaar in de koelkast

### **Ratatouille**

1. Snijd de groenten in brunoise en stoof ze afzonderlijk beetgaar in de roomboter
2. Doe ze bij elkaar en laat afkoelen.

### **Tomatenpuree**

1. Hak de tomaten en de kruiden in de keukenmachine.
2. Wrijf door een zeef en kook in tot pureedikte. Breng op smaak.
3. Fruit de gesnipperde sjalot en knoflook in een scheutje olijfolie en roer er de tomatenpuree in.

### **Saus**

1. Smelt de geitenkaas in de bouillon en de room.
2. Pureer met de staafmixer tot gladde saus en giet door een fijne zeef.

### **Afwerking en presentatie**

1. Warm de garnalen in een hete pan om en om.
2. Schuim de saus op met de staafmixer (gladde schijf).
3. Leg 2 garnalen p.p. op het bord en overgiet met de schuimige saus.
4. Plaats er een ring ratatouille naast en leg wat sla in het midden.

N.B. maak van de pantsers van de garnalen een soepje of neem ze mee naar huis.

## **Krokante kalfszwezerik met macaroni, gekonfijte tomaten en lavasjus**

Ingrediënten 10 personen

- 750 gr. kalfshartzwezerik
- grof zeezout
- peper
- rijstebloem

### **Tomaten**

- 10 roma's
- olijfolie
- peper en zout

### **Macaroni**

- 4 sjalotjes
- 3 tn. knoflook
- olijfolie
- 2 dl. witte wijn
- 2½ dl. room
- 2½ dl. gevogeltebouillon
- 6 gr. agar-agar
- geraspte parmezaan
- 500 gr. lange macaroni
- melk

Lavasjus

- 5 dl. kalfsjus
- ½ bos verse lavas

### **Zwezerik**

1. Spoel de zwezerik 1 uur in koud stromend water.
2. Blancheer hem 2 minuten in water met zout.
3. Koel in ijswater en verwijder vliezen en vetbuisjes.
4. Snijd hem in 10 gelijke stukken en zet weg.

### **Tomaten**

1. Ontvel en halveer ze, verwijder de zaadlijsten.
2. Breng op smaak met olijfolie, peper en zout.
3. Leg ze op een bakplaat en konfijt ze in een oven van 100° ± 2 uur.

### **Macaroni**

1. Fruit de gesnipperde sjalotjes en de knoflook in een sauspan met een scheut olijfolie.
2. Blus af met de wijn en laat inkoken tot de wijn verdampt is.
3. Doe de room en de gevogeltebouillon erbij en breng aan de kook.
4. Doe de agar-agar erbij en laat 3 minuten zachtjes doorkoken. Zorg voor de juiste consistentie (zie punt 8).
5. Breng op smaak met peper, zout en parmezaan.
6. Kook de macaroni beetgaar in half melk, half water.
7. Giet af en vermeng met de saus.
8. Stort op een ingevette bakplaat, schik de macaroni strak langs elkaar en zet in de koeling.

### **Lavasjus**

1. Breng de kalfsjus aan de kook, doe de lavasblaadjes erbij en haal van het vuur.
2. Leg een deksel op de pan en laat 20 minuten staan.
3. Zeef en laat inkoken tot een gladde saus.

### **Afwerking en presentatie**

1. Bestuif de stukken zwezerik met rijstebloem, klop het overtollige bloem af en bak ze aan alle zijden krokant in een scheutje olie. Kruid met grof zeezout en peper.
2. Steek rondjes uit de macaroni, leg er de gedroogde tomaten op en verwarm het geheel in de oven.
3. Schik de torentjes op het bord, leg er een stuk zwezerik op en werk af met lavasjus.

## Melklam met gebraseerde saucier-uitjes en groene asperges

Ingrediënten 10 personen

### Lamsbouillon

- 2 kg. lamsschenkel
- 1 ui
- 1 stengel bleekselderij
- 1 winterwortel
- witte wijn
- 2 ltr. water

### Saus

- tijm, laurier, rozemarijn
- 10 koffiebonen
- ½ el. grove mosterd
- ½ el. gembersiroop
- 2 glas rode wijn

### Uitjes

- 500 gr. saucier-uitjes (silveruitjes)
- 5 dl. rode port
- 3 dl. lamsbouillon
  
- 30 groene asperges
- boter

### Melklam

- 2 melklamcarrés (beentjes schoongemaakt)
- peper en zout

### Lamsbouillon

1. Bak de schenkel bruin in een grote koekenpan.
2. Laat de in stukken gesneden ui, bleekselderij en winterwortel 5 minuten meebruinen, blus af met witte wijn.
3. Breng over in de snelkookpan, doe het water erbij en laat 1 uur op druk koken. Zeef.

### Saus

4. Giet in een sauspan (neem 3 dl. voor de uitjes), doe de kruiden, de koffiebonen, mosterd, gembersiroop en de rode wijn erbij. Laat even trekken.
5. Verwijder de koffiebonen en de kruiden en reduceer tot de gewenste consistentie (bijna stroop).

### Uitjes

1. Pel de uitjes en bak ze hevig aan.
2. Blus af met de port, doe de lamsbouillon erbij en gaar tot ze zacht zijn

### Asperges

1. Schil de asperges en gaar ze kort in een bodempje water met een klont boter

### Melklam

1. Prepareer en ontvlies de carrés.
2. Bestrooi met peper en zout en bak de carrés rondom krokant aan.
3. Gaar ± 6 minuten in een oven van 180°, wikkel in folie en laat 10 minuten rusten.

### Afwerking en presentatie

1. Maak een spiegel van saus op het bord, schik hierop het vlees en schep rondom de rand wat uitjes.
2. Garneer af met asperges.

## Tarte Tatin van ananas met roquefort en appelstroop

### Ingrediënten 10 personen

- 500 gr. suiker
- 2 el. boter
- 10 plakjes bladerdeeg
- 10 plakken verse ananas, zonder hart
- 10 ronde aluminium wegwerpbakjes, ø 12 cm
- vetvrij papier

### Garnering

- 300 gr. roquefort
- 6 el. appelstroop
- witte wijn
- 1 dopje Chartreuse

### Karamel

1. Smelt de suiker (evt. met wat water en een klontje boter) langzaam in een ontvet pannetje met dikke bodem.
2. Bekleed de bakjes met vetvrij papier en leg er een klontje boter in.
3. Verdeel de karamel over de bakjes.
4. Steek uit het bladerdeeg 10 plakjes net iets kleiner dan de bakjes.
5. Prik er met een vork gaatjes in tot 1 cm van de rand en leg de plakjes op vetvrij papier.
6. Leg de plakken ananas op het bladerdeeg tot 1 cm van de rand. Die moet tijdens het bakken omhoog komen.
7. Zet in een oven van 220° tot het bladerdeeg kan schuiven op het papier en de rand is omhoog gekomen.
8. Leg deze 'bodems' met de deegkorst naar boven in de bakjes met de karamel.
9. Zet 25 minuten in een oven van 140° tot de deegkorst droog en knapperig is.

### Garnering

1. Verwarm de appelstroop en roer er witte wijn en Chartreuse door

### Afwerking en presentatie

1. Keer de tartes tatin om op een warm bord.
2. Leg er een stukje roquefort op, lepel wat saus ernaast en serveer warm.