

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu februari 2009

1.Ossenhaastartaar met aardappelsalade, kaviaar en schaaldierencoulis

*

2.Mossel-currysoep

*

3.Cocotte Claudine

*

4.Eendenborst met drie bereidingen van peer, gesauteerde andijvie en rozemarijngelei

*

5.Chocoladetaartje met gekonfijte witlof en sinaasappel

de wijnen die wij geselecteerd hebben voor het februari menu:

1 en 2: Dourthe no. 1, 2007. Bordeaux rosé, cabernet sauvignon	9,95
3: La Truffière, 2005. Dme de Grangeneuve, syrah	14,95
4: Don David, Malbec, reserve 2005	8,95
5: Casa le Ermita, Dulce Monastrell 2006	8,95

1.Ossenhaastartaar met aardappelsalade, kaviaar en schaaldierencoulis

Ingrediënten 10 personen

Tartaar

- 400 gr. ossenhaas
- 3 el. verse kappertjes
- 2 eidooiers
- ½ el. basisvinaigrette (2/3 olie, 1/3 sherryazijn)
- gehakte bieslook
- peper en zout

Aardappelsalade

- 600 gr. vastkokers
- 100 gr. appel
- 30 gr. cornichons (=kleine, zure augurkjes)
- 30 gr. kappertjes
- 45 gr. mayonaise (zelf maken)
- 45 gr. crème fraîche
- 3 el. kappertjesvocht
- peper en zout

Schaaldierencoulis

- 500 gr. strandkrabben
- 300 gr. steurgarnalen
- 1 dl. olijfolie
- 40 gr. tomatenpuree
- ½ dl. armagnac
- 1½ dl. droge witte wijn
- 75 gr. wortel
- 50 gr. venkel
- 50 gr. sjalot
- 25 gr. bleekselderij
- 2 tn. knoflook
- 10 gr. rozemarijn
- takje tijm
- 1 ltr. visbouillon (=2 potten visfond)
- 1 dl. port

Afwerking

- crème fraîche
- 'kaviaar'
- schaaldierencoulis

Tartaar

1. Snijd de ossenhaas in ragfijne brunoise. Hak de kappertjes fijn en vermeng alle ingrediënten met elkaar tot een smeuijge massa.
2. Breng op smaak met peper en zout.

Aardappelsalade

1. Kook de aardappelen in de schil, laat even afkoelen, pel ze en snijd ze in blokjes.
2. Snijd de appel en de cornichons ook in blokjes.
3. Meng alle ingrediënten voorzichtig door elkaar en breng op smaak met peper en zout.
4. Bewaar buiten de koeling.

Schaaldierencoulis

1. Kneus de pantsers van de strandkrabben.
2. Verhit de olie in een ruime pan en fruit hierin de strandkrabben en de steurgarnalen al omscheppend op hoog vuur tot het vrijgekomen vocht verdampt is. N.B. Het is essentieel dat de bodem van de pan slechts met een vliesje olie bedekt is en dat de krabdelen en de steurgarnalen de bodem van de pan volledig bedekken in een enkele laag.
3. Voeg de in brunoise gesneden groenten toe en fruit deze 2 minuten al omscheppend mee op hoog vuur. Blus af met armagnac en laat inkoken.
4. Doe hetzelfde met de witte wijn.
5. Doe de tomatenpuree erbij en laat volledig indampen.
6. Voeg de visbouillon toe, laat droog koken, blus af met port en laat weer inkoken.
7. Schenk er zoveel koud water bij dat alles bedekt is met 1 cm water.
8. Doe de kruiden erbij, breng aan de kook en schuim af.
9. Houd de coulis 15 minuten tegen de kook aan, passeer door een zeef en kook in tot de gewenste dikte.

Afwerking en presentatie

1. Plaats een schone pvc-ring van 7 cm ø op het bord.
2. Leg onderin een laagje aardappelsalade van 2 cm. Druk aan.
3. Schep hierop een laag tartaar en druk behoedzaam aan.
4. Verwijder de ring en bekroon het torentje met een toefje crème fraîche en een lepeltje kaviaar.
5. Schep rondom enkele lepels schaaldierencoulis.

N.B. De rest van de schaaldierencoulis gaat naar de mosselsoep.

2. Mossel-currysoep

Ingrediënten 10 personen

Mosselfond

- 1 kg. mosselen
- 100 gr. prei, klein gesneden
- 200 gr. wortel, klein gesneden
- 200 gr. venkel, klein gesneden
- 200 gr. bleekselderij, klein gesneden
- 4 sjalotten, klein gesneden
- olijfolie
- boter
- 2½ dl. witte wijn
- 4 takjes verse lavas
- 2 laurierblad
- peperkorrels

- 1 dl. olijfolie
- 200 gr. boter
- 200 gr. wortel
- 200 gr. venkel
- 160 gr. prei
- 200 gr. bleekselderij
- 10 gr. kerriepoeder
- enkele draadjes saffraan
- vruchtvlies van 1 sinaasappel, zonder wit en pit
- 2 takjes tijm
- 4 takjes dragon
- 2 laurierblad
- 2 dl. witte wijn
- 1½ dl. room

1. Was de mosselen zorgvuldig, verwijder alle kapotte exemplaren en zulke die niet sluiten als je erop tikt. Zet koud weg.
2. Doe de rest van de ingrediënten in een pan, breng aan de kook en laat pruttelen, zodat de aroma's vrijkomen.
3. Doe de mosselen erbij, leg het deksel op de pan en kook ze tot alle schelpen open zijn. N.B. Schud de pan enkele keren om, zodat niet-geopende schelpen naar onderen in de hete vloeistof komen.
4. Giet door een vergiet en vang het vocht op.
5. Laat afkoelen, houd 30 mosselen in de schelp apart.
6. Haal de rest uit de schelp en zeef het vocht (=fond).
7. Pureer de overige mosselen en meng die door de fond. Zet apart.

8. Verhit de boter en de olijfolie in een pan, doe de klein gesneden wortel, venkel, prei en bleekselderij erbij en zweet dit kort aan.
9. Doe achtereenvolgens de kerrie, saffraan, sinaasappelvruchtvlies, tijm, dragon en het laurierblad erbij en roer goed door.
10. Fruit alles opnieuw aan en blus af met de wijn.
11. Vul aan met de coulis van het voorgerecht en 1½ liter mosselfond en laat 20 minuten zachtjes inkoken.
12. Zeef, doe de room erbij en laat tot de gewenste dikte en het gewenste volume inkoken.

Afwerking en presentatie

1. Zorg voor warme borden en leg p.p. 3 mosselen met schelp in de goed doorgewarmde soep.

3.Cocotte Claudine

Ingrediënten 10 personen

- 5 mergpijpjes
- runderfond
- gelatine
- peper
- zout

Gebraiseerde spitskool

- 1 spitskool
- klontje boter
- gevogeltebouillon (blokje)

Bechamelsaus

- 20 gr. boter
- 25 gr. bloem
- 0,3 dl. melk
- lik mosterd

Truffelpuree

- 75 gr. truffeltapenade
- boter
- 0,4 dl. bechamelsaus
- zout

Aardappelcrème

- 500 gr. aardappelen
- 50 gr. boter
- 20 gr. extra virgine olijfolie
- 2 dl. melk

1. Haal het merg uit de pijpjes, los het op in de runderfond, kruid met peper en zout en bind met gelatine.
2. Giet uit in een platte schaal of tray en zet in de vriezer.
3. Steek er vlak voor het opdienen 10 rondjes uit. (Zie afwerking en presentatie).

Gebraiseerde spitskool

1. Haal de bladeren van de spitskool, snijd de harde kern eruit en de bladhelften in dunne repen.
2. Zet ze aan zonder te kleuren met een klontje boter in een brede pan.
3. Blus af met een scheut gevogeltebouillon en laat 8 à 10 minuten garen. N.B. Als de kool gaar is moet alle bouillon verdampt zijn.

Bechamelsaus

1. Maak met de ingrediënten een bechamelsaus. Zorg dat hij romig is. Zet apart.

Truffelpuree

1. Pureer mbv de staafmixer de truffeltapenade met de boter en de helft van de bechamelsaus.
2. Wrijf door een zeef en breng op smaak met zout.

Aardappelcrème

1. Neem aardappelen van gelijke grootte en kook ze met wat zout gaar in de schil.
2. Giet af en laat droog stomen.
3. Pel ze en haal ze zo snel mogelijk door de pureeknijper.
4. Roer er de boter, olijfolie en de melk door en druk door een zeef.
5. Breng over in een spuitzak.

Afwerking en presentatie

1. Leg onder in een geschikt bakje een laagje gebraiseerde spitskool.
2. Spuit daarop een laagje aardappelcrème.
3. Leg hierop een rondje 'mergfond'.
4. Bedek als laatste de linkerhelft met een laagje truffelpuree en de rechterhelft met de rest van de bechamelsaus.

4.Eendenborst met drie bereidingen van peer, gesauteerde andijvie en rozemarijngelei

Ingrediënten 10 personen

Eendenfond en -saus

- 2 kg. gevogelteafval
- 350 gr.ui
- 150 gr. wortel
- 150 prei
- 60 rijpe tomaten
- 60 gr. olijfolie
- 2½ ltr. water

Wijnreductie

- 1 ltr. rode wijn
- 40 gr. suiker

Rozemarijnwater

- 3 ¾ dl. water
- 75 gr. rozemarijn

Rozemarijngelei

- 2 dl. rozemarijnwater (zie boven)
- 4 bl. gelatine

Stroop

- 1 dl. water
- 100 gr. suiker

Peerkrokantjes

- 2 peren (Doyenné du Comice)
- 500 gr. stroop (zie boven)

Peerblokjes

- 300 gr. peren (Conference)

Perenpuree

- 1,2 kg. peren (Conference)
- 2½ dl. water
- 50 gr. suiker

Eend

- 5 (tamme) eendenborsten
- 500 gr. andijvie

Eendenfond en -saus

1. Meng de wijn met de suiker en reduceer tot de helft.
2. Snijd of hak het gevogelteafval in stukken. Verwijder eventueel vet.
3. Zet in een oven van 180° en laat roosteren. Haal het eruit als het egaal bruin is.
4. Giet het vet af en blus met de wijnreductie.
5. Snijd de groenten (niet de tomaten) in kleine stukken.
6. Laat met een beetje olijfolie in de oven op 150° roosteren.
7. Snijd de tomaten in kwarten en doe die bij de groenten als ze beginnen te kleuren. Laat garen tot de tomaat water verliest.
8. Doe alles over in een pan en breng aan de kook. Schuim voortdurend af.
9. Breng over in een snelkookpan en laat 30 minuten koken.
10. Laat afkoelen, breng over in een andere pan, ontvet en kook in tot het gewenste volume. Zeef.
11. Breng op smaak. Op dikte met koude boter of brood zonder korst.

Rozemarijnwater

1. Haal de blaadjes van de takjes.
2. Verwarm het water tot 80°, doe de blaadjes erin, deksel erop en haal van het vuur.
3. Laat 25 minuten trekken.
4. Zeef en breng op smaak.

Rozemarijngelei

1. Week de gelatine in koud water.
2. Verwarm een ½ dl. rozemarijnwater en los er de gelatine in op.
3. Doe de rest (2 dl.) van het rozemarijnwater erbij.
4. Schenk in een schaal of bak(je) en laat stollen in de koeling. N.B. De schaal of het bakje moet zo groot zijn dat er een ½ cm vocht in staat.
5. Snijd in blokjes.

Stroop

1. Doe de suiker in het water en laat op matig vuur aan de kook komen.
2. Laat afkoelen.

Peerkrokantjes

1. Schil de peren en snijd op de snijmachine in plakjes van 1 mm. Verwijder het klokhuis.
2. Leg de plakjes los van elkaar op een tray bedekt met bakpapier.
3. Droog ze in een oven van 80° 20 minuten en dan nog zonder papier op een rooster tot ze geheel droog en krokant zijn.
4. Dompel ze onder in de stroop.
5. Leg ze los van elkaar op een siliconenmatje.
6. Karameliseer in een oven van 200°. Blijf erbij, het gaat snel.
7. Bewaar ze in een afsluitbare trommel.

Peerblokjes

1. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd ze in blokjes van 1½ cm.
2. Besprenkel de afsnijdsels met citroensap en bewaar ze voor de puree.

Perenpuree

1. Breng water en suiker op matig vuur aan de kook.
2. Schil de peren, verwijder het klokhuis en leg ze meteen in het suikerwater.
3. Kook ze zacht op laag vuur.
4. Laat uitlekken en pureer in de keukenmachine.
5. Zeef en laat indampen tot stevig

Eend

1. Snijd de velkant van de eendenborsten kruiselings in.
2. Bak ze op de velkant op laag vuur ± 3 minuten tot bijna al het vet is weggesmolten. Giet het vet tussendoor af.
3. Zet het vuur hoog en bak de borsten op de andere kant mooi rosé. Houd warm.
4. Snijd de andijvie in julienne en sauteer kort in de olijfolie.
5. Breng op smaak met wat zout en laat uitlekken.

Afwerking en presentatie

1. Snijd de eendenborst in de lengte in dunne plakken.
2. Maak aan de rechterkant van een groot bord een constructie van om-en-om en plak eendenborst en wat andijvie.
3. Maak aan de andere kant een cirkeltje puree. Leg daarin de blokjes peer en rozemarijngelei.
4. Leg hierop 2 peerkrokantjes.
5. Schenk wat saus over de eend/andijvie.

5.Chocoladetaartje met gekonfijte witlof en sinaasappel

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <p>Deeg</p> <ul style="list-style-type: none">• 300 gr. bloem• 200 gr. zachte boter• 100 gr. basterdsuiker• 2 eieren• steunvulling (bonen/erwten)• bakpapier <p>Vulling</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 eieren• 6 eidooers• 100 gr. suiker• 220 gr. Valrhona (pure chocolade)• 80 gr. After Eight• 200 gr. boter <ul style="list-style-type: none">• 5 stronkjes witlof• boter• 1 tl. kummel• 1 dl. sinaasappelsap• poedersuiker	<ol style="list-style-type: none">1. Meng alle ingrediënten voor het deeg en laat minstens een half uur rusten in de koeling.2. Rol het deeg uit (gebruik bloem) en bekleed er de bodem van 10 ringen van 7 cm ø mee.3. Leg de rest van het deeg in de vriezer voor stevigheid.4. Knip uit het bakpapier rondjes van 7 cm ø.5. Snijd uit het deeg linten van ± 2 cm hoog.6. Zet die in de vorm op de deeggrondjes.7. Leg het rondje bakpapier op de bodem en strooi er een laagje steunvulling in.8. Bak de taartjes ± 20 minuten op 180°.9. Verwijder halverwege de baktijd de steunvulling. <p>Vulling</p> <ol style="list-style-type: none">1. Klop de eieren, de eidooiers en de suiker op tot een stevige massa.2. Smelt de chocolade, de After Eight en de boter au bain-marie en spatel dit door het eimengsel.3. Giet alles in de voorgebakken taartjes en bak af op 160° in 15 à 20 minuten. <p>Witlof</p> <ol style="list-style-type: none">1. Halveer de stronkjes en snijd de harde kern eruit.2. Fruit aan in wat boter, voeg de kummel toe en vul aan met het sinaasappelsap. Stoof gaar.3. Leg de witlof op een platte schaal, bestrooi met poedersuiker en zet onder de grill of gebruik een brander voor een kleurtje.4. Bind het overgebleven vocht. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Leg op ieder bord een taartje en een stronkje witlof met een lepeltje saus erover.
---	--