

CUISINE CULINAIRE ZAAINSTAD

Menu november 2009 (versie 2.0)

(Guus Landheer)

Tompouce van gamba en gekonfijte tomaat met visrisotto en chlorofyl van basilicum, schuim van Chardonnay

Bisque van garnalen en pompoen

Bonbon van kalfstartaar en tonijnmayonaise en kalfstong in maderasaus met salade van rode biet

Gesmoorde fazantenbout met pasta nero en een garnituur van paddenstoelen

Macarons met vulling van gedroogde peer en blauwe kaas, perencompote en panna cotta van espresso

(temperatuur van de ovens in celsius voor conventioneel en hetelucht (voorbeeld: (C200;H180))

1. Tompouce van gamba en gekonfijte tomaat met visrisotto en chlorofyl van basilicum, schuim van Chardonnay

Ingrediënten 10 personen Chlorofyl van basilicum • 5 bossen basilicum • ijsblokjes • olijfolie (EV) Gekonfijte tomaten • 15 middelgrote smaakvolle tomaten (Roma) • 5 takjes tijm • zeezout • olijfolie Tompouce van gamba's • 30 niet al te grote rauwe ontdooide gamba's in de schaal • 2 sjalotten, gesnipperd • 3 el vissaus • 2 ei • Z+P • 2 takjes tijm • 5 vel bladerdeeg (ontdooit) • 1 ei voor het aflakken van het bladerdeeg • 2 el sesamzaad • zeezout	Chlorofyl van basilicum 1. De bossen basilicum wassen en grof snijden. 2. Zet alvast ruim ijsblokjes klaar. 3. Maak de basilicum met iets water fijn in een keukenmachine. 4. Knijp de basilicum met behulp van een natte theedoek uit tot al het vocht eruit is en vang dit op. Let op: het gaat om het vocht. 5. Doe het vocht in een kookpan en verwarm (niet koken) het al roerend tot het begint te scheiden (vlokken). Als dit gebeurt, ruim ijsblokjes toevoegen om alles snel te laten afkoelen en vervolgens in een theedoek boven een bak uit laten lekken. 6. De dikke groene emulsie die overblijft, is het chlorofyl. Meng het chlorofyl met iets olijfolie. Let op: je hebt een echte extractie van basilicum van smaak en kleur. Gekonfijte tomaten 1. Ontvel de tomaten snijd ze in vier kwarten en verwijder het zaad, de kroonaanzet en de zaadlijsten. 2. Bestrooi de in kwartjes gesneden tomaten met een beetje zout en laat ze 20 minuten uitlekken op keukenpapier. Leg ze met de bolle kant naar boven op een bakplaat. 3. Bestrooi ze met de blaadjes van de tijm en bestrijk ze met enkele druppels olijfolie. 4. Konfijt de tomaten 90 minuten in een oven van (C120;H110). 5. Dep ze na 45 minuten even droog en ze een keer om. 6. Laat afkoelen voor verder gebruik. Tompouce van gamba's 1. Maak de gamba's schoon: verwijder de kop en de schalen muv het staartje; bewaar het afval voor de bisque. Verwijder het darmkanaal. 2. Snijd de staartjes op ca 1/3 af, deze worden gebruikt als garnering. 3. Doe het resterende garnalenvlees in de keukenmachine samen met de tijm de gesnipperde sjalotten en de vissaus. Breng op smaak met Z+P, pulseer tot een farce. Voeg de eieren toe en pulseer nog enkele malen. 4. Snijd met behulp van een steker vier rondjes uit ieder vel bladerdeeg. (totaal 20 rondjes voor 10 tompouces) Prik het bladerdeeg met een vork goed in tegen het rijzen. 5. Maak van de afsnijdsels per vel zoutjes door ze los te snijden even in te smeren met wat losgeklopt ei en er wat sesamzaad en hier en daar een korrel zeezout in te drukken. Bak de zoutjes alvast af in 8-10 minuten in een oven van (C210;H190). 6. Zet de steker terug over een rondje. Leg op een rondje 3 gekonfijte tomaten, een deel garnalenfarce, dek af met nogmaals drie tomatenpartjes. Druk het geheel aan zodat het mooi vlak wordt en dek af met een tweede rondje bladerdeeg. Doe zo alle tompouces. 7. Bestrijk de tompouces met losgeklopt ei. 8. Bak af in 15-18 minuten in een oven van (C200;H170) Zie volgend blad voor vervolg
---	--

Visrisotto • 150 gr. risottorijst • 1 sjalotten • 2 el olijfolie • 1 el boter • 50 cc witte wijn • 50 cc Noilly Prat • 0,6 l visbouillon (warme) • 50gr winterwortel • 25 gr boter • Z+P • De staartjes van de gamba's • 50 gr boter • 50 cc cognac Schuim van Chardonnay • 5 dl Chardonnay • 20 gr sjalot gesnipperd • 125 gr gezouten roomboter • 1 el Sucre	Visrisotto 1. Snipper de sjalotten 2. Snijd de winterwortel in een fijne brunoise 3. Zet de gesnipperde sjalot aan in de olijfolie en de boter tot ze glazig is. 4. Voeg de risotto toe en laat de rijst glanzend worden tot ze begint te zingen. 5. Blus af met de Noilly Prat. Wals de risotto door de pan (roeren mag ook, maar geeft een iets andere textuur). Voeg de witte wijn toe zodra de risotto daar zelf om vraagt. 6. Voeg daarna steeds zo'n 100 cc warme visbouillon toe en wacht steeds tot het vocht bijna volledig is opgenomen (de rijst 'vraagt' zelf om nieuw vocht); blijf de rijst door de pan walsen. 7. Voeg na 15 minuten de winterwortel toe. 8. Zodra de risotto 'al dente' is de pan van het vuur nemen en 50 gram boter toevoegen en nog even laten nagaren. 9. Afproeven en eventueel Z+P toevoegen. 10. Smelt de boter voor de gambastaartjes tot ze begint te kleuren. Voeg de staartjes toe en bak in 1-2 minuten. Blus af met de cognac en laat de alcohol even affakkelen door te flamberen. Voeg de braadboter van de staartje toe aan de risotto. Schuim van Chardonnay 1. Laat de Chardonnay en sjalotten samen tot de helft inkoken en monteer met de roomboter. Breng op smaak met peper en zout. 2. Schuim vlak voor het opdienen de saus maximaal op. Voeg één tl Sucre toe en schuim op met een staafmixer (Bamix, gladde schijf). Door de verhoudingen vocht en roomboter en de juiste temperatuur ontstaat een heel stabiel schuim. Afwerking en presentatie 1. Verf met een kwast een streep chlorofyl op een warm bord. 2. Leg enkele lepels risotto mbv een steker half overlappend op de chlorofyl, garneer met drie gambastaartjes en een flinke dot schuim. 3. Plaats een tompouce ook half overlappend op de chlorofyl. Garneer met de sesamzoutjes. 4. Of doe het anders.
---	--

2. Bisque van garnalen en pompoen

Ingrediënten 10 personen Bisque • koppen en schalen van 30 niet al te grote rauwe ontdooide gamba's in de schaal (van de tompouce) • 500 gr pompoen • 100 gr grijze gepelde garnalen • 2 sjalotjes • 3 takjes tijm • Z+P • 3 el boter • 500 cc visfond • 100 cc Noilly Prat • ½ fles witte wijn (Chardonnay) • 125 cc room • Paprikapoeder • Zest van limoen (naar behoefte)	Bisque 1. Snipper de sjalotten en zet ze aan in de boter tot ze glazig worden. Voeg de koppen en schalen van de gamba's erbij en de takjes tijm en laat alles rosé worden. 2. Blus af met Noilly Prat en de witte wijn en voeg de visbouillon toe. Laat het geheel op laag vuur gedurende 20-30 minuten zachtjes trekken. 3. Schil de pompoen en verwijder het zaad. Snijd in grove stukken. 4. Zeef de garnalenbouillon in een puntzeef en druk het geheel goed uit. Met een lepel. 5. Voeg de pompoen toe en breng opnieuw aan de kook, breng op smaak met Z+P en laat de pompoen in 15-20 minuten gaar koken. 6. Pureer de bisque met een staafmixer en houd warm tot gebruik. 7. Verwarm in een andere pan de room tegen de kook aan. Afwerking en presentatie 1. Verdeel de garnalen over voorverwarmde espressokopjes 2. Giet hierin de bisque en tenslotte een klein scheutje warme room in de soep. Niet roeren. 3. Bestrooi heel licht met paprikapoeder en serveer op een klein bordje met een espresso-lepeltje. (Eventueel enkele korrels zest toevoegen)
---	---

3. Bonbon van kalfstartaar en tonijnmayonaise en kalfstong in maderasaus met salade van rode biet

Ingrediënten 10 personen Bonbon van kalfstartaar • 500 kalfs-(oester/haas) • 4 ansjovisfilets, afgespoeld, fijn gehakt. • 10 blaadjes salie • 5 takjes tijm (alleen de blaadjes) • 1 el scherpe mosterd • 1 el citroensap • 3 el gesnipperde rode ui • 3 el kappertjes • 3 el gesnipperde augurk • 3 eigeel • peper (geen zout) Tonijnmayonaise (voor 15 personen) • 1 eigeel • 1/2 el scherpe mosterd • Z+P • 2 el witte wijnazijn • 150-200 cc arachideolie • 200 cc kalfsfond • 9 gr gelatine (vijf blaadjes) • 3 blikjes tonijn op water Kalfstong • 1 kalfstong • 1 kleine winterwortel • wit van twee preien • ½ knolselderij • 2 uien • 50 gr tomatenpuree • 100-150 cl droge madera • 50 gram bloem • 50 gram boter • 50 gram gezouten en gerookt spek in blokjes • 1 á 2 sjalotten gesneden • 1 citroen • peper • 100-150 cl room alleen als saus te dik is. Rode biet • 500 gr gare rode biet	Kalfstartaar 1. Snijd de kalfs-(oester/muis) tot een fijne tartaar. Maak van de salie een chiffonnade (blaadjes op elkaar, oprollen en ragfijn, (dit is ragfijn) snijden) 2. Voeg alles bij elkaar muv het eigeel en proef af. 3. Voeg zoveel eigeel toe dat het geheel 'stand' krijgt. 4. Maak een bonbon: leg een hoeveelheid tartaar in een vierkante opmaakring en druk dit voldoende aan, zodat het niet uit elkaar valt als de ring wordt weggenomen. 5. Plaats de bonbons op een bord met voldoende tussenruimte in de koeling totdat de mayonaise klaar is. Tonijnmayonaise (sauce mayonnaise collée) 1. Laat de tonijn goed uitlekken. 2. Maak een stevige mayonaise van de overige ingrediënten. 3. Week de gelatine in koud water gedurende 10 minuten en knijp uit. Verwarm het kalfsfond samen met de gelatine tot deze is opgelost. Laat afkoelen tot het begint te hangen. 4. Vermeng de mayonaise met de tonijn en de kalfsgelatine. Het geheel moet tamelijk dik zijn, maar niet zo dik als standaard mayonaise. Doe de tonijnmayonaise over in een spuitzak. 5. Glaceer de kalfsbonbons aan alle kanten met de mayonaise en zet opnieuw koel weg tot 15 minuten voor gebruik. Laat op kamer temperatuur komen. Kalfstong in maderasaus 1. Plaats de tong in een ruime open pan en vul met water tot de tong onder water staat. Kook de tong kort af, zodat eventueel oneffenheden makkelijk afgescheiden kunnen worden. 2. Hak de wortel, het stuk prei, de knolselderij en de ui in grove stukken (bouquet des légumes). 3. Spoel de kalfstong schoon en zet deze opnieuw op in de open pan met 2 liter water. Breng het geheel tegen de kook aan en voeg het bouquet des légumes toe. Laat het geheel zachtjes trekken totdat de tong bijna gaar is (ca. twee uur). Ontdoe de tong van het vel, verwijder eventueel het keelstuk en snij de tong in plakken van circa 1 cm dikte. 4. Doe 60 gram boter in een pan met dikke bodem en bak de spekjes uit. Voeg de gesneden sjalotjes toe en fruit ze. Voeg 50 gram tomatenpuree toe en ontzuur deze. Voeg 60 gram bloem toe en laat het geheel garen op een laag vuur. Haal de pan van het vuur en voeg in totaal 8 dl van het afgekoelde pocheervocht in stappen toe totdat er een gebonden saus ontstaat. Voeg naar smaak de madera toe. Breng de saus op smaak met zout en peper. Passeer de saus door een zeef. Overgiet de plakjes tong in de saus en houd deze in een oven op (C70;H70) warm gedurende 30 minuten. 5. Neem de plakjes tong uit de schaal dek af met alufolie. Voeg eventueel de room toe aan de saus als deze iets te dik is geworden. Warm nog even door, maar laat niet meer koken. Voeg de tong weer toe en dien op. Salade van rode biet 1. Schil de biet en de appel en snijd in dunne plakjes. 2. Los de suiker op in de azijn en vermeng met de sjalotjes.
--	---

• 2 appels • 1 sjalotje, ragfijn gesnipperd. • 2 eetlepels rode wijnazijn • 1 el suiker • Z+P Garnering • 100 gr cornichons • 1 potje mierikswortelremoulade (Raifort d'Alsace)	Voeg samen met de biet en de appel plakjes. Laat gedurende minimaal 30 minuten intrekken. Afwerking en presentatie 1. Plaats op een bord een geglaceerde tartaar-bonbon 2. Maak een 'bloem' van afwisselend plakjes biet en appel. Geef hier een draai peper op. Plaats op de bloem een plakje tong en glaceer met de maderasaus. 3. Garneer met enkele cornichons en een miniquenelle mierikswortelremoulade
--	--

4. Gesmoorde fazantenbout met pasta nero en een garnituur van paddestoelen

Ingrediënten 10 personen

Fazantenbout

- 10 fazantenbouten (vers twee dagen van te voren bestellen)
- 150 gr ui
- 150 gr wortel
- 100 gr gerookt spek
- 5 takjes tijm
- 5 blaadjes laurier
- Z+P
- 1 fl rode wijn
- 450 gr gevogeltefond
- olijfolie/boter

Pasta nero

- 300 gr 00-bloem
- 100 gr Grana Duro
- 3 eieren
- zout
- 4 gr inktvisinkt

Paddestoelengarnituur

- 100 gr gedroogde porcini
- 200 gr cantharellen
- 100 gr gerookt spek in blokjes
- 2 sjalotjes
- tijm
- ½ tn knoflook
- 100 cc cognac
- boter

Fazantenbout

1. Maak een vette mirepoix van de ui, wortel, spek, tijm en wortel.
2. Kruid de bouten met Z+P.
3. Maak een braadpan met deksel, waarin de bouten naast elkaar kunnen liggen, tamelijk heet (150 C). Voeg olijfolie en boter toe. Zodra de boter is uitgebruist de bouten kleuren in de vetstof. Daarna de temperatuur terugdraaien (85 C). De mirepoix toevoegen en afblussen met 50/50 wijn/fond tot maximaal 1/3 van de bouten.
4. Pan goed afsluiten met aluminiumfolie en deksel. Laten smoren gedurende 1-1,5 uur. Iedere 20 minuten vlees draaien en vocht controleren. Daarna weer goed afsluiten.
5. Zodra een scherp mes soepel door het dikste gedeelte gaat, zijn de bouten gaar. Bouten warm houden, smoorvocht inkoken met resterende wijn/fond en bij gewenste dikte zeven. Breng op smaak met peper en zout.
6. Bouten terug in saus en warm houden tot service.

Pasta nero

1. Maak een pastadeeg met de 00-bloem, eieren, zout en inkt. Kneed goed door. Laat 30 minuten rusten.
2. Bestuif het deeg en het werkblad met GD (Grana Duro). Rol het deeg mbv pastamachine uit. Wentel de vellen steeds even door het GD. Snijd de vellen met de hand tot een brede papardelle. Bestrooi de papardelle met GD zodat ze niet plakt.
3. Breng ruim zout (2-3%) water (10x gewicht) aan de kook.
4. Schud overtollig GD van de papardelle en kook in 1-2 minuten al dente.
5. Neem de fazanten uit de saus en voeg de papardelle toe aan de saus. Schud nog even om en serveer direct op warme borden.

Paddestoelengarnituur

1. Wel de porcini in de warm gemaakte cognac gedurende twintig minuten. Roer daarna goed door om eventueel zand van de paddestoelen te spoelen. Laat even rusten tot het zand is gezakt. Neem de porcini voorzichtig uit de cognac en decanteer deze zodat de vervuiling achter blijft. Snijd de porcini fijn.
2. Portioneer de cantharellen en maak ze schoon. Bij veel vuil kan je ze wassen en daarna in de slacentrifuge drogen. Laat ze dan nog even op keukenpapier nadrogen.
3. Snipper de sjalot fijn. Haal de tijmblaadjes van de steeltjes en hak de knoflook heel fijn.
4. Doe het spek in een braadpan en verhit deze. Bak het spek uit. Neem het uit de pan zodra het krokant is. Voeg dan een kluit boter, de tijm en de sjalotjes toe. Zodra deze glazig zijn geworden de cantharellen en de knoflook toevoegen en meebakken tot ze gaar zijn. Uit de pan nemen. Overtollig vet afgieten en pan afblussen met de gedecanteerde cognac en de porcini. Aanbaksels losroeren. Even iets laten inkoken en spek en cantharellen terug in de pan en nog even doorwarmen.

Afwerking en presentatie

1. Maak een mooie compositie van het geheel. (Niet te veel saus)

5. Macarons met vulling van gedroogde peer en blauwe kaas, perencompote en panna cotta van espresso

Ingrediënten 10 personen Macarons • 200 gr poedersuiker • 200 gr amandelpoeder, of witte amandelen • 2 x 80 gr eiwit • 200 gr fijne tafelsuiker Gedroogde peer + vulling • 100 gr rijpe peren • 250 gr blauwe kaas • 2 dl slagroom • Honing (acacia oid) Panna cotta • 0,5 l slagroom • 1 vanille stokje • 50 gr kristalsuiker • 1 dl sterke espresso • 6 blaadjes gelatine	Macarons 1. Draai de amandelen met de poedersuiker tot een heel fijn homogeen poeder (5-10 minuten in de keukenmachine) 2. Meng het amandelsuikerpoeier met 1x 80 gr eiwit tot een dikke amandelpasta in de magimix. 3. Klop de andere 1x 80 gr eiwit en enkele korrels zout met de mixer stijf in een met citroen afgeveegde metalen kom. 4. Voeg de tafelsuiker geleidelijk toe en blijf mixen tot deze is opgenomen. 5. Spatel met een siloconenspatel een weinig schuim door de pasta. Voeg daarna in één keer het overige schuim toe en spatel zo luchtig mogelijk alles door elkaar. 6. Vul een spuitzak met een klein (8-10mm) glad spuitmondje en spuit op een bakplaat met siliconenmat 40 mooie ronde pastilles van ca 4 cm doorsnee. (Spuitzak niet bewegen tijdens het spuiten, vanuit het midden in één keer uitlaten vloeien tot gewenste grootte.) Zet de bakplaat(-en) gedurende 1 uur weg zodat de pastilles kunnen drogen. 7. Bak daarna af in een voorverwarmde oven van 145 C gedurende 15 minuten (hete lucht 135 C) 8. Schuif na het bakken de siliconenmat op een met water bevochtigd werkblad. Hierdoor stopt het bakproces zo snel mogelijk. Gedroogde peer 1. Schil de peren en snijd op een Japanse mandoline ruim 40 schijfjes van ca. 1,5 mm dikte en met een doorsnee van tenminste 5 cm. 2. Steek met een ringsteker van 5 cm de schijfjes uit. Voeg de resterende peer bij de perencompote 3. Leg de schijfjes op een siliconenmat en droog in 1,5 à 2 uur in een oven van maximaal (C95;H95). Keer ze halverwege voorzichtig om. Samenstellen macarons 1. Sla de slagroom lobbij. Verkruimel de blauwe kaas hierover en roer tot een gladde mousse. 2. Bestrijk de bakkant van de macarons met een druppel honing. Plak hier een perenchip op. Spuit op de helft van de macarons wat blauwe kaasmousse en druk er een tweede macaron op. Panna cotta 1. Splijt het vanillestokje en breng met de suiker en de slagroom aan de kook. Draai het vuur uit. Dek luchtdicht af met plastic folie en laat een half uur trekken. Verwijder het stokje, schraap het merg eruit en voeg het toe aan de room. 2. Week de gelatine gedurende 10 minuten in water. Maak de koffie. Knijp de gelatine uit en los deze op in de koffie. Laat afkoelen tot handwarm en roer dan de room erdoor. 3. Spoel tien espressokopjes om met koud water. Giet de koffieroom erin en laat in 2-3 uur opstijven. 4. Maak de panna cotta los door de kopjes even in heet water te houden.
--	--

Perencompote • 500 gr rijpe peren • 1 dl water • 1 dl rode wijn • 100 gr Geleisuiker (koop nieuwe) • 1 vanillestokje • sap en rasp van 1 citroen • 1 kaneelpijpje • 2 kruidnagels Oublies • 50 gr zachte boter • 50 gr poedersuiker gezeefd • 25 gr eiwit • 10 gr vanillesuiker • snufje zout • 50 gr patentbloem gezeefd	Perencompote 1. Peren schillen, halveren en het klokhuis verwijderen. Water met wijn en geleisuiker aan de kook brengen. 2. Peren, opengesneden vanillestokje, citroensap, citroenrasp en de kruiden toevoegen, aan de kook brengen en de peren koken tot ze zacht zijn. 3. Vanillestokje, kaneelpijpje en kruidnagels verwijderen. En laten afkoelen. Oublies 1. Meng de boter met de poedersuiker, het eiwit, de vanillesuiker en het zout tot het crèmekleurig is. Schep de bloem er daarna zo luchtig mogelijk door. Niet meer roeren. 2. Doe het beslag over in een spuitzak en spuit 10 kleine bolletjes op een bakplaat bedekt met een siliconenmat. Houd genoeg ruimte, de koekjes vloeien uit tijdens het bakken. 3. Bak de oublies in 8-10 minuten in een voorverwarmde oven van C160;H150). Probeer ze zo blond mogelijk te houden. Haal de koekjes direct na het bakken van de bakplaat en laat op een rooster afkoelen Afwerking en presentatie Maak een mooie compositie van 2 macarons pp, 1x oublie bedekt met een el perencompote en de panna cotta
---	---