

**CUISINE CULINAIRE ZAAANSTAD**

**Menu september 2009**

**In kruidenolie gepocheerde scharrelkipfilet in een crémeuse van mosselen**

\*

**Knapperige kalfszwezerik met fruit**

\*

**Langzaam gegaarde kabeljauw met puree van zoete aardappel**

\*

**Warme vanillesoufflé met frambozensorbet**

## 1. In kruidenolie gepocheerde scharrelkipfilet in een crémeuse van mosselen\*

Ingrediënten 10 personen

### Mandarijnpoeder

- 4 mandarijnen
- 1 dl water
- 100 gr. suiker

### Kruidenolie

- blaadjes van   bos bladpeterselie
- blaadjes van   bos dragon
- blaadjes van   bos basilicum
-   bos bieslook
- 1 liter olijfolie
-   liter druivenpitolie
- rasp van 1 citroen

### Mosselen

- 4 kg. mosselen
- 3 sjalotten, gesnipperd
- 200 gr. winterwortel in blokjes
- 200 gr. venkel in repen
-   bos bladpeterselie
- 2 takjes tijm
- 1 vers laurierblad
- olijfolie
- 4 dl. witte wijn

Zie volgend blad voor vervolg

**Let op: i.v.m. de tijdsduur is deze poeder voor de 4 avonden aanwezig!!**

### Mandarijnpoeder

1. Maak een suikerstroop door water en suiker even op te koken.
2. Schaaf met de microplane-rasp de schil van de mandarijnen.
3. Zet het schaafsel op met koud water en breng aan de kook. Giet direct af en herhaal dit 3 keer.
4. Marineer het schaafsel vervolgens 30 minuten in de suikerstroop.
5. Dep droog en laat 4 uur in een oven van 90  drogen.
6. Maal fijn in een vijzel of in de Magimix.

### Kruidenolie

1. Meng de kruidenblaadjes en de citroenrasp door elkaar en pureer in de Magimix.
2. Doe dit bij de olijf- en druivenpitolie en verhit langzaam tot 70 .
3. Passeer door een zeef en laat minstens 1 uur uitlekken om alle olie uit de kruidenpulp te laten lopen.
4. Passeer daarna de gezeefde olie door een kaasdoek.

### Mosselen

1. Was de mosselen, verwijder de openstaande en/of kapotte en de bovendrijvende.
2. Fruit de groenten en de kruiden 2 minuten in wat olijfolie.
3. Blus af met de witte wijn en laat tot de helft inkoken.
4. Doe de mosselen erbij en stoom met de deksel op de pan op hoog vuur 4-6 minuten.
5. Schud de pan enkelen keren om de mosselen gelijkmatig te verwarmen.
6. Vang het kookvocht op en haal de mosselen uit de schelp. Houd er 30 apart voor de garnering.

Zie volgend blad voor vervolg

### **Crémeuse**

- 50 gr. venkel in dunne repen
- 15 saffraandraadjes
- olijfolie
- 2½ dl. mosselvocht
- ½ dl. Pernod
- 1 liter gevogeltebouillon
- 4 dl room
- 1 citroen
- mosselen
- zout
- 2 krop Little Gem
- 3 Kempenaar scharrelkipfilets met boutje

### **Vervolg van 1. In kruidenolie gepocheerde scharrelkipfilet in een crémeuse van mosselen\***

#### **Crémeuse**

1. Fruit de venkel en de saffraan in wat olijfolie op laag vuur.
2. Doe het mosselvocht, de Pernod, gevogeltebouillon en de room erbij en laat even doorkoken.
3. Doe de mosselen erbij en pureer de soep tot glad, laat nog even trekken en passeer dan door een zeef.
4. Breng evt. op smaak met citroensap en zout.

#### **Sla**

1. Gebruik alleen het goudgele hart, was ze en scheur ze in grove stukken.

#### **Kipfilet**

1. Laat de filets 15 minuten op kamertemperatuur komen. Kruid ze met peper en zout.
2. Verwarm de kruidenolie in de oven tot 90° en pocheer de filets in 20 minuten tot net rosé.
3. Snijd ze in stukjes ter grootte van een mossel.
4. Evt. zeef de kruidenolie en bewaar tot de volgende avond(en).

#### **Afwerking en presentatie**

1. Verdeel mosselen, kippenvlees en sla over voorverwarmde komborden.
2. Klop de crémeuse op met de staafmixer en schenk dit over de garnituur.
3. Bestrooi met wat mandarijnpoeier.

\* van Angelique Schmeinck

## 2.Knapperige kalfszwezerik met fruit\*

Ingrediënten 10 personen

### Zwezerik

- 750 gr. kalfszwezerik
- bloem
- peper en zout
- 100 gr. eiwit
- water
- geklaarde boter
- 150 gr. paneermeel
- 100 gr. panko

### Bouquetboter

- 100 gr. boter
- 50 gr. sjalot in brunoise
- 50 gr. winterwortel in brunoise
- 50 gr. knolselderij in brunoise
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- 1 tl. zwarte peperkorrels

### Saus

- 5 dl. kalfsfond
- sap van 1 sinaasappel
- 5 dl witte wijn
- 5 dl. kersensap (ongezoet)
- peper en zout

### Fruit

- 400 gr. pitloze druiven
- 2 bloedsinaasappels

\* van Eddy van Maele

### Zwezerik

1. Zet de zwezerik 1 uur in koud stromend water.
2. Breng hem daarna over in een pan met koud water. Breng aan de kook en blancheer 8 minuten.
3. Verwijder vliesjes en vet, portioneer en dep goed droog.
4. Kruid met zout en peper.
5. Doe de eiwitten in een kom en klop ze los met wat water en olie.
6. Meng in een andere kom paneermeel en panko.
7. Doe de bloem in een kom.
8. Haal de zwezerik eerst door de bloem, schud af, vervolgens door het eiwit en dan door de paneer/panko. Zorg voor een goede coating.

### Bouquetboter

1. Verwarm de boter met de groenten en kruiden tot 90°, laat even trekken en passeer door een zeef.

### Saus

1. Kook kalfsfond, sinaasappelsap, witte wijn en kersensap in tot ¼. Breng op smaak met peper en zout. Zorg dat de saus 'staat'.

### Fruit

1. Halveer de druiven en haal de pitjes eruit.
2. Schep met een klein lepeltje de druif uit het velletje.
3. Schil de bloedsinaasappels dik, zodat er geen wit meer aan het vruchtvlees zit.
4. Snijd de segmenten eruit zonder de vliesjes mee te nemen (= 'à vif' schillen).

### Afwerking en presentatie

1. Bak de zwezerik in geklaarde boter tot goudbruin en krokant.
2. Schenk een spiegel saus op voorverwarmde borden. Druppel er wat warme bouquetboter in.
3. Leg de zwezerik in het midden en garneer met druiven en sinaasappelpartjes.

### 3.Langzaam gegaarde kabeljauw met puree van zoete aardappel\*

Ingrediënten 10 personen

#### Puree

- 6-8 zoete aardappels
- melk
- boter
- peper en zout

#### Kabeljauw

- 750 gr. kabeljauw met vel
- olijfolie
- peper en zout

#### Pistachenootjes

- 125 gr. verse pistachenootjes

#### Beurre noisette

- 250 gr. gezouten boter
- 3 el. aceto balsamico

#### Witlof

- 5 stronken witlof
- suiker/honing

#### Puree

1. Schil de aardappels en snijd ze in stukken.
2. Kook ze gaar in half water, half melk met wat zout.
3. Maak een puree met wat boter en kookvocht.
4. Breng op smaak met peper en zout.

#### Kabeljauw

1. Smeer de kabeljauw in met olijfolie, kruid met peper en zout en laat 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Portioneer de kabeljauw, leg de stukjes op een bakplaat met gaatjes en laat in de stoomoven op 70° in olijfolie garen. *N.B. de kabeljauw is gaar als je hem kunt verdelen in lamellen. Dit duurt afhankelijk van de dikte ± 8-10 minuten.*

#### Pistachenootjes

1. Haal de schilletjes van de nootjes door ze even te blancheren.
2. Droog ze in een oven van 90° tot ze krokant zijn, maar laat ze niet verkleuren.
3. Hak ze fijn, maar niet tot gruis.

#### Beurre noisette

1. Laat de boter zachtjes lichtbruin worden tot een lichte notensmaak.
2. Zeef de vaste stoffen eruit.
3. Breng op smaak met aceto balsamico.

#### Witlof

1. Snijd de witlof in de lengte doormidden.
2. Verwijder de bittere kern, maar zorg dat de blaadjes aan elkaar blijven.
3. Karameliseer de witlof in olijfolie met suiker of honing op matig vuur.

#### Afwerking en presentatie

1. Dresseer de kabeljauw naast de puree en de witlof op voorverwarmde borden.
2. Giet de warme beurre noisette erover.
3. Bestrooi met pistache.
4. Werk af met een draai van de pepermolen en wat korrels grof zeezout.

\* van Hans van Wolde

#### 4. Warme vanillesoufflé\* met frambozensorbet

|   |  |
|---|--|
| <p>Ingrediënten 10 personen</p> <p><b>Sorbetsiroop</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2½ dl. water</li><li>• ½ dl. droge witte wijn</li><li>• 300 gr. suiker</li><li>• 50 gr. glucosesiroop</li><li>• 2 sinaasappels</li><li>• 2 citroenen</li><li>• 10 cocktailglazen</li></ul> <p><b>Sorbet</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500 gr. frambozencoulis</li><li>• 5 dl. sorbetsiroop</li></ul> <p><b>Soufflé (Savelberg)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 gr. kwark</li><li>• 25 gr. bloem</li><li>• 5 eidooiers</li><li>• 100 gr. witte basterd suiker</li><li>• 1 vanillestokje</li><li>• 6 eiwitten</li><li>• 75 gr. poedersuiker</li><li>• boter</li><li>• 10 soufflépotjes (klein)</li></ul> <p><b>Zie volgend blad voor vervolg</b></p> | <p>Zet de cocktailglazen in de vriezer</p> <p><b>Sorbetsiroop</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Schil sinaasappels en citroenen en snijd in grove stukken.</li><li>2. Doe in een pan met de overige ingrediënten, breng aan de kook en laat 10 minuten pruttelen.</li><li>3. Zeef en laat afkoelen tot koelkasttemperatuur.</li></ol> <p><b>Sorbet</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Meng de frambozencoulis met de sorbetsiroop en draai er in de ijsmachine sorbet van.</li></ol> <p><b>Soufflé (Savelberg)</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Roer de eidooiers, basterdsuiker, kwark, bloem en het vanillemerg glad en luchtig.</li><li>2. Klop de eiwitten half stijf, doe de poedersuiker erbij en klop de eiwitten vervolgens zeer stijf.</li><li>3. Meng eerst 1/3 deel van de eiwitten met het kwarkmengsel.</li><li>4. Spatel dan de rest van de eiwitten door de massa. Spatel rustig en voorzichtig. Het moet een luchtige massa worden.</li><li>5. Beboter de soufflépotjes en strooi er poedersuiker in. Klop de overtollige suiker eruit.</li><li>6. Vul de potjes en strijk ze glad af. Zorg dat de rand schoon is, anders rijst de soufflé niet.</li><li>7. Vul een diepe gastronormbak met water en laat op temperatuur komen.</li><li>8. Leg er een gaatjesplaat in en zet de potjes erop.</li><li>9. Bak de soufflés in een oven van 170-175° in ± 30 minuten.</li></ol> <p><b>Zie volgend blad voor vervolg</b></p> |
|---|--|

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Soufflé (Escoffier)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2½ dl. melk</li> <li>• 2 el. bloem</li> <li>• 30 gr. boter</li> <li>• 5 eidooiers</li> <li>• 6 eiwitten</li> <li>• 90 gr. witte basterdsuiker</li> <li>• 2 vanillestokjes</li> <li>• poedersuiker</li> <li>• boter</li> <li>• 10 soufflépotjes (klein)</li> </ul> <p>* van Henk Savelberg/ Auguste Escoffier</p> | <p><b>vervolg van 4. Warme vanillesoufflé* met frambozensorbet</b></p> <p><b>Soufflé (Escoffier)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laat de melk met de opengesneden vanillestokjes 20 minuten trekken. Voorkom velvorming.</li> <li>2. Schraap het merg eruit en doe dit met de suiker bij de melk.</li> <li>3. Maak een roux van de boter en de bloem en laat hem op laag vuur in enkele minuten gaar zweten. N.B. de roux mag niet kleuren.</li> <li>4. Doe de melk erbij, roer goed door en laat 2 minuten al roerende doorkoken.</li> <li>5. Neem de pan van het vuur en laat de massa iets afkoelen.</li> <li>6. Roer de eidooiers erdoor.</li> <li>7. Klop de eiwitten op tot een stevige sneeuw en spatel ze in gedeelten door de massa. N.B. spatel rustig en voorzichtig, de massa moet luchtig blijven.</li> <li>8. Beboter de soufflépotjes en strooi er poedersuiker in. Klop de overtollige suiker eruit.</li> <li>9. Vul de potjes en strijk ze glad af. Zorg dat de rand schoon is, anders rijst de soufflé niet.</li> <li>10. Vul een diepe gastronormbak met water en laat op temperatuur komen.</li> <li>11. Leg er een gaatjesplaat in en zet de potjes erop.</li> <li>12. Bak de soufflés in een oven van 180-185° in ± 30 minuten.</li> </ol> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schep een bol frambozensorbet in elk cocktailglas.</li> <li>2. Schik de soufflés (met potje) en cocktailglas op een koud bord en dien onmiddellijk op.</li> </ol> |
|---|---|