

CUISINE CULINAIRE ZAAANSTAD

Menu februari 2010 (Japans)

Amuse: schaaldierenschuim

*

Toro tartaar met kaviaar en wasabi-pepersaus

*

Oesters met drie salsa's

*

Pittige octopussalade

*

Zeebaars met yuzu-sojasaus

*

Trio van crèmes brûlées met vruchten

1. Amuse: schaaldierenschuim

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 gr. kreeftpanters• 300 gr. steurgarnalen• 1 dl. olijfolie• ½ dl. armagnac/cognac• 1½ dl. witte wijn• 40 gr. tomatenpuree• water <p>Brunoise van groenten</p> <ul style="list-style-type: none">• 75 gr. wortel• 70 gr. knolselderij• 50 gr. venkel• 50 gr. sjalot• 25 gr. bleekselderij• 2 tn. knoflook <p>Bouquet garni</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 takjes peterselie• 2 laurierblaadjes• 1 takje rozemarijn• 1 takje tijm <ul style="list-style-type: none">• 2 dl. room	<ol style="list-style-type: none">1. Kneus de kreeftpanters.2. Verhit de olie in een koekenpan en fruit hierin de panters en de steurgarnalen al roerende op hoog vuur tot het vrijgekomen vocht verdampst is. <i>N.B. het is essentieel dat de bodem van de pan slechts met een 'vliesje' olie bedekt is en dat de panters en de steurgarnalen de bodem van de pan volledig bedekken, maar wel in een enkele laag.</i>3. Voeg de brunoise van groenten toe en fruit deze al roerende 2 minuten mee op hoog vuur.4. Blus af met de cognac/armagnac en laat deze geheel verdampen.5. Blus vervolgens af met de wijn en laat ook deze geheel verdampen.6. Doe de tomatenpuree erbij en laat volledig indampen.7. Schenk er zoveel water bij dat alles 1 cm onderstaat.8. Leg het bouquet garni erbij, breng aan de kook en schuim af.9. Houd 15 minuten tegen de kook aan en passeer dan door een zeef.10. Giet de room erbij en kook flink in tot de gewenste dikte. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Schuim op met de Bamix (gladde schijf) en serveer in een espressokopje.
--	--

2. Toro tartaar met kaviaar en wasabi-pepersaus

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 gr. tonijnfilet (van het iets vettere buikgedeelte, 'toro' in het Japans)• 1 el. zeer fijn gesneden ui• 1 el. fijngeraspte knoflook• 50 gr. 'kaviaar' <p>Wasabi-pepersaus</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 à 3 el. wasabipoeder• 45 gr. boter• ¼ dl. water• 2¼ el. sojasaus• 2 dl. dashi (zie beneden)• ½ dl. sojasaus (geen zoute)• zwarte peper <p>Dashi (voor het hele menu)</p> <ul style="list-style-type: none">• 6 el. dashi no motopoeder• 5 dl. water	<ol style="list-style-type: none">1. Snijd de tonijn zo fijn mogelijk en spreid de stukjes los uit op een tray.2. Zet 10 à 15 minuten in de diepvries. <p>Wasabi-pepersaus</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bak het wasabipoeder in de boter.2. Voeg het water toe, de ruim 2 el. sojasaus en ½ dl. dashi.3. Klop op tot binding en laat afkoelen. Bind evt. met een tl. arrowroot.4. Breng op smaak met de rest van de dashi, de sojasaus en royaal versgemalen zwarte peper.5. Zet in de koeling. Roer voor gebruik nog even om. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Werk snel. Neem de toro uit de vriezer en vermeng met de ui en de knoflook.2. Vul 10 metalen ringen (ø 5 cm) op koude borden.3. Verwijder de ringen en schep op elk torentje een beetje kaviaar.4. Schenk de saus eromheen. <p>Dashi</p> <ol style="list-style-type: none">1. Los het poeder op in het water.
---	--

3.Oesters met drie salsa's

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 30 oesters• gesnipperde bieslook <p>Jalapeñosalsa</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 fijngesneden jalapeño peper• 55 gr. fijngesneden ui• ½ tl. zeezout• 1 el. goede olijfolie• 2 el. citroensap <p>Rode-uiensalsa</p> <ul style="list-style-type: none">• 35 gr. fijngesneden rode uien• 35 gr. fijngesneden tomaten• 1½ tl. sojasaus• 1 el. rijstazijn• ¾ tl. citroensap• 1 tl. vers geperst sinaasappelsap• ¼ tl. pittige chilisaus <p>Matsuhisasalsa</p> <ul style="list-style-type: none">• 30 gr. fijngesneden ui• ½ el. sojasaus• ¼ tl. zeezout• 1/8 tl. chili/knoflooksaus• 1/8 tl. chili-olie• 1/8 tl. fijngeraspte gember• ½ tl. druivenpitolie• 5 gr. fijngesneden peterselie	<ol style="list-style-type: none">1. Neem de oesters uit de schelpen en spoel ze af met eigen vocht.2. Laat uitlekken. <p>Jalapeñosalsa</p> <ol style="list-style-type: none">1. Meng alle ingrediënten en laat goed intrekken. <p>Rode-uiensalsa</p> <ol style="list-style-type: none">1. Meng alle ingrediënten en laat goed intrekken. <p>Matsuhisasalsa</p> <ol style="list-style-type: none">1. Meng alle ingrediënten en laat goed intrekken.2. Voeg op het laatst de peterselie toe. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Leg de oesters terug in de schelp.2. Bedekt het bord met ijsgruis en zeewier uit het kistje (blancheren voor een mooie groene kleur).3. Leg er 3 schelpen op en schep op elke oester 1 soort salsa.4. Strooi er gesnipperde bieslook over.5. Volgorde eten: eerst de rode-uien, dan de matsuhisa en als laatste de jalapeño-oester.
--	--

4. Pittige octopussalade

Ingrediënten 10 personen

- 1 octopus (± 1 kg.)

Dressing

- stukje gemberwortel, fijngeraspt
- 1/8 dl. Chinese chili-bonensaus
- 1/8 dl. sojasaus (niet zout)
- ¼ dl. yuzusap
- sesamololie
- 0,7 dl. goede olijfolie
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

- 250 gr. enokitake paddestoelen
- 250 gr. gemengde sla
- 50 sprieten bieslook, in stukjes van 3 cm.

Octopus

1. Maak de octopus schoon (zie hieronder) portioneer en vacumeer en gaar de zakjes sous-vide gedurende 90 minuten op 90° in de stoomoven.
2. Koel daarna snel terug door de zakjes in koud stromend water te leggen.

Dressing (moet fris zijn)

1. Vermeng gember (naar smaak) met de chili-bonensaus, sojasaus (niet te veel) en het yuzusap.
2. Voeg een paar druppels sesamololie en de olijfolie toe en vermeng alles goed.
3. Breng op smaak (voorzichtig) met zout en peper.

Afwerking en presentatie

1. Borstel de paddestoelen schoon en was de sla.
2. Snijd de tentakels in niet te grote stukken, vermeng ze in een schaal met de enokitake en de bieslook.
3. Schep de dressing er voorzichtig door.
4. Serveer de octopus (lauw) met de sla.

Vacuüm bereiden/sous-vide

Het doel van vacuüm bereiden is het garen van een verpakt product, zodat er zo min mogelijk verlies van smaak, geur, vocht, vitaminen en mineralen optreedt.

Vacuüm bereiding is een nat proces bij een lage temperatuur. Als techniek lijkt het vacuüm bereiden het meest op de techniek pocheren. Je verpakt het product voor het garen vacuüm, dus luchtdicht. Daarna gaar je het in een waterbad of in een steamer met vochtige, warme lucht. De omgevingstemperatuur van het product komt niet boven de 98°, terwijl de kerntemperatuur van het product varieert tussen de 65-85°.

Vacuüm bereiden is een methode van werken, waarbij de bereiding (het garen) en de doorgifte (het regenereren) zijn ontkoppeld. De bereiding, het garen, het koelen, het labelen en administreren van producten kost de meeste arbeidstijd en wordt tijdens de mise en place, gedurende de daluren, uitgevoerd.

Herverwarming en afwerking vragen veel minder arbeidstijd en dat gebeurt tijdens de piekuren, het doorgeven. Je kunt deze techniek gebruiken in de koude en warme keuken en in de patisserie.

Octopus schoonmaken

Til de octopus bij het lijf op. Snij het dan los van de flap. Keer de octopus om en snij het mondje er uit. Hierna kunnen de tentakels naar het midden toe losgesneden worden voor verder gebruik. De zuignappen blijven aan de tentakels.

5. Zeebaars met yuzu-sojasaus

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• water• zeezout• 2 stengels bleekselderij• 2½ dl. dashi (zie boven)• 1 el. lichte sojasaus• 10 knoflookstengels• olijfolie <ul style="list-style-type: none">• 10 zeebaarsfilets à 100 gr.• zeezout• zwarte peper• 125 gr. geklaarde boter• truffelolie <p>Yuzu-sojasaus</p> <ul style="list-style-type: none">• 6 el. yuzusap• 1 dl. goede sojasaus (niet zout)	<p>Bleekselderij</p> <ol style="list-style-type: none">1. Breng een pan met water en een snuf zeezout aan de kook.2. Schil de stengels bleekselderij met een dunschiller en snijd ze in lucifers.3. Blancheer de bleekselderij 2 à 3 minuten, laat 'schrikken' in ijswater en uitlekken.4. Vermeng de dashi met de sojasaus en doe de bleekselderij erbij.5. Laat 1 uur trekken. <p>Knoflookstengels</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snijd de knoflookstengels in stukjes van 13 cm.2. Bak de knoflookstengels in de olie 30 seconden op hoog vuur. <p>Zeebaars</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bestrooi de filets met zeezout en zwarte peper en zet ze ± 10 minuten in een oven van 250°. <p>Yuzu-sojasaus</p> <ol style="list-style-type: none">1. Meng sap en saus. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Verwarm de geklaarde boter.2. Verwarm voorzichtig de yuzu-sojasaus.3. Leg een filet op een warm bord.4. Besprenkel met geklaarde boter en truffelolie5. Schep wat yuzu-sojasaus om de vis.6. Garneer met de bleekselderijlucifers en knoflookstengels.
---	--

6. Trio van crèmes brûlées met vruchten

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <p>Basisrecept voor 30 bakjes</p> <ul style="list-style-type: none">• 8 dl. slagroom• 2½ dl. melk• 150 gr. eidooier• 220 gr. kristalsuiker• 15 gr. maïzena <p>Crème brûlée met sesamzaad</p> <ul style="list-style-type: none">• 1/3 basismengsel• 5 el. zwart sesamzaad• goede olijfolie• 1 dl. cognac <p>Crème brûlée met gember</p> <ul style="list-style-type: none">• 75 gr. verse gember• 1 dl. gemberwijn• 12 gr. truffel• 1/3 basismengsel <p>Crème brûlée met groene thee</p> <ul style="list-style-type: none">• 1/3 basismengsel• 2 dessertlepels groene theepoeder• 0,3 dl. Kirsch Esprit <p>Vruchten</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 papaja• 30 litchi's• 1 dl. Drambuie <ul style="list-style-type: none">• 90 gr. bruine basterdsuiker	<p>Basisrecept</p> <ol style="list-style-type: none">1. Verwarm de room met de melk op matig vuur tot bijna het kookpunt.2. Klop met een mixer de kristalsuiker en de maïzena door de dooiers.3. Doe er geleidelijk het roommengsel bij en klop goed door.4. Schenk door een fijne zeef en verwijder wit schuim met keukenpapier.5. Verdeel het mengsel in 3 gelijke delen. <p>Crème brûlée met sesamzaad</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vermaal het sesamzaad met de olijfolie in de vijzel tot pasta.2. Meng de pasta door de basis en doe de cognac erbij.3. Vul de soufflébakjes tot een ½ cm onder de rand. <p>Crème brûlée met gember</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snijd de gember en de truffel fijn en verdeel over de soufflébakjes.2. Vermeng de gemberwijn met het basismengsel.4. Vul de soufflébakjes tot een ½ cm onder de rand. <p>Crème brûlée met groene thee</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vermeng het basismengsel met het groene theepoeder en de Kirsch.2. Vul de soufflébakjes tot een ½ cm onder de rand. <p>Vruchten</p> <ol style="list-style-type: none">1. Maak de papaja schoon, snijd hem in blokjes en marineer ze in de Drambuie.2. Pel de litchi's, verwijder de pit en bewaar tot gebruik op een koele plaats. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Zet de soufflébakjes in een braadslee met heet water tot halverwege de bakjes.2. Gaar de soufflés 12-15 minuten in een oven van 175°.3. Laat afkoelen, bestrooi met basterdsuiker en karameliseer ze licht met een brander.4. Plaats 3 verschillende crèmes brûlées op een bord en garneer met papaja en litchi's.
---	---

