

CUISINE CULINAIRE ZAAANSTAD

Menu maart 2010 (VERSIE 2.0) (tevens in andere bewoordingen het hospice menu van 17 april 2010)

Amuses: Marshmallow met contrasten van wasabi met een tartaar van duurzaam gevangen tonijn, schuim van yuzu

*

Voorgerecht: Salade van groene asperges, in gerookte knoflookinfusie gebakken soldaatjes, tomaat, spek en warme botervinaigrette.

*

Tussengerecht 1: Witte asperges met gebakken zeeduivel en saffraanhollandaisesaus

*

Tussengerecht 2: Crème brûlée van gerookte asperges met een espuma van waterkers.

*

Hoofdgerecht: Gelakte lamsnek met een zalf van mais en gegrilde paprika

*

Dessert: Deconstructie van crème brûlée en bonbons van lambada-aardbeien

Wijnen:

Amuse:	Prosecco La Tordera, Italië
Voorgerecht:	Ermita Vera Cruz, Vedejo 2007, Spanje
Tussengerechten:	Viu Manent, Chardonnay 2009, Chili
Hoofdgerecht:	Gran Coronas, Cabernet Sauvignon 2005, Spanje
Dessert:	Fresita Patagonia, met toegevoegd vruchtvlees van aardbeien, Chili

Amuse: Marshmallow met contrasten van wasabi met een tartaar van duurzaam gevangen tonijn, schuim van yuzu

Ingrediënten 10 personen Tartaar • 150 gr tonijn • 1 el yuzusap • ½ el sjalot (gesnipperd) • ½ el bieslook (fijn gesneden) • ½ el zest van sinaasappel Marshmallow • 1,5 dl volle melk • 4 blaadjes gelatine • 2 el wasabipoeder • 75 cc sojasaus (groene kikkoman) • 1 gr agar-agar Yuzuschuim (genoeg voor 20 personen) • 250 cc koude slagroom • 20 gr yuzusap • 5 gr lecithine (zuivere, geen zonnatura) Garnering • Shisopurper • 100 gr isomaltsuiker • 2 el sesam	1. Snijd een fijne tartaar van de tonijn breng op smaak met de overige ingrediënten en zet koel weg tot gebruik. Marshmallow 2. Bedek een bakplaat met een siliconenmat en zet deze tot gebruik in de vriezer. 3. Verhit de melk, voeg de voorgeweekte blaadjes gelatine toe en klop het geheel op met de mixer gedurende 5 minuten. Verdeel over twee schalen. Voeg aan een deel het wasabipoeder toe. Dek de andere schaal met de blanke melk af met aluminiumfolie zodat deze langzamer afkoelt. Klop de schaal met wasabimelk tot licht hangend. 4. Strijk met behulp van een getande lijmkam de wasabimassa op de voorbereide bakplaat. Maak mooie evenwijdige banen. 5. Laat deze gedurende 10 minuten in de vriezer opstijven. 6. Controleer of de blanke melk inmiddels net aan begint te geleren. Klop eventueel nog iets kouder. 7. Neem de gekoelde bakplaat uit de vriezer en laat de blanke massa over de groene banen dichtlopen door de bakplaat schuin te houden. Laat verder opstijven in de koeling (niet de vriezer). 8. Verdun de sojasaus met een gelijke hoeveelheid water en de agar-agar. Verwarm dit tot het kookt en laat even doorkoken tot de agar-agar is opgelost. Stort op een met slagersfolie bedekt plateau zodat een dikte van ca. 3 mm ontstaat. Maak eventueel met de slagersfolie dammetjes om te dun uitlopen te voorkomen. Laat opstijven. Yuzuschuim 9. Vermeng de slagroom met de yuzu en de lecithine giet in een isi-fles en belucht met een patroon. Zet in de koelkast tot gebruik. Garnering 10. Kleur de sesam kort in een droge pan (of magnetron). Smelt de isomaltsuiker tot 80 graden en houd op deze temperatuur. Bedek een bakplaat met alufolie. Doop een puntige lepel in de gesmolten suiker en 'schrijf' kleine koekjes (doorsnee 3 cm) van de suikerspin. Strooi direct af met de gekleurde sesam en laat afkoelen. Maak zo 10 koekjes. Afwerking 11. "Snijd"/Verdeel de opgesteven wasabigelei met een pannenkoekmes in stroken van ca 4 cm breed en 12-15 cm lang leg aan het begin van een strook een rolletje tartaar van 2-3 cm doorsnee over de opgesteven marshmallow en rol met de hand op. (*Gebruik geen keukenmes om de banen te snijden, dan snijd door de dure siliconenmatjes heen.) 12. Snijd de opgesteven sojasaus in rechthoeken waarop de rolletjes passen. 13. Garneer met een sesamkoekje en met enkele blaadjes shisopurper . 14. Spuit vlak voor het opdienen in een borrelglasje wat yuzuschuim (ongeveer voor 2/3 vullen) en serveer naast de tonijnmarshmallow.
---	--

Voorgerecht: Salade van groene asperges, in gerookte knoflookinfusie gebakken soldaatjes, tomaat, spek en warme botervinaigrette.

Ingrediënten 10 personen Knoflookboter • 500 gr. boter • 2 bollen gerookte knoflook • ½ bos lavas Asperges • 30 niet te dunne groene asperges • 150 gr boter • 100 cc gevogeltefond • Z+P Soldaatjes • 1 klein Turks brood Botervinaigrette • 2 dl witte wijn (Sauvignon Blanc) • 2 gesnipperde sjalotjes • 150 gr boter, in blokjes ijskoud • ½ tl sucro Overigen • 10 kleine trostomaatjes of pomodori • 250 gr gerookt spek in blokjes	1. Snijd bollen gerookte knoflook horizontaal doormidden. Hak de lavas grof. Smelt de boter en voeg de knoflook en lavas toe. Laat op zeer laag vuur (75 gr) gedurende 1,5-2 uur trekken. 2. Zeef de boter en gebruik deze om het brood in te bakken. Asperges 3. Schil de asperges, blancheer in water met zout en koel direct terug op ijswater. Soldaatjes 4. Snijd het Turks brood in strakke repen (lange vingers!), 4 p.p. en bak ze in de knoflookboter goudbruin. Zout even na en laat op keukenpapier afkoelen. Botervinaigrette 5. Doe de witte wijn in een pan, los al roerend de sucro hier in op en kook in met de sjalot tot de helft. Monteer met de koude boter en houd warm op 75 graden. Overigen 6. Snijd de tomaatjes in vieren en verwijder de zaadlijsten. 7. Bak de spekjes uit en laat uitlekken op keukenpapier. Afwerking 8. Warm de asperges op met een beetje roomboter en de gevogeltefond. Breng op smaak met Z+P 9. Bouw de salades nu op als een soort mikado: asperges, broodsoldaatjes, tomaat, spekjes. (wel groeperen, niet ordenen) 10. Schuim de botervinaigrette op met de Bamix en schep royaal over de salade.
---	---

Tussengerecht 1 Witte asperges met gebakken zeeduivel en saffraanhollandaisesaus

Ingrediënten 10 personen • 500 gr zeeduielfilet • 20 witte asperges (AA) • Dragonolie • 200 cc olijfolie • ½ bosje dragon Hollandaisesaus • 250 gr boter • 50 cc chardonnay-azijn • 50 cc Noilly Prat • 2 gekneusde jeneverbessen • 0,5 gr saffraan (20 draadjes) • 2 eidooiers • Z+w.P Zwarte rijst (riso nero) • 150 gram zwarte rijst • 300 cc visbouillon • Z+P Garnering • 30 kleine gedroogde morieljes • kookcognac	Asperges 1. Schil de asperges en gebruik de schillen voor het tweede tussengerecht. 2. Doe de asperges met wat zout en een koekenpan met water, sluit af met een deksel en breng aan de kook. Kook ze zachtjes gedurende 7 minuten. Draai dan het vuur uit en laat gedurende 20 minuten nagaren in het kookwater. Dragonolie 3. Hak de dragon grof en verwarm in de olijfolie tot ca 80 graden. Laat gedurende een half uur intrekken. Zeef vervolgens. Zeeduivel 1. Portioneer de zeeduivel in nootjes vlees (3 pp). Kruid met Z+P. Bestrijk met olijfolie en geef in een zeer hete pan kort wat kleur. Neem uit de pan, doe over op een oventray en bestrijk met de (gezeefde) dragonolie. Gaar gedurende 7 minuten na in een voorverwarmde oven van 180 graden. Zwarte rijst 4. Breng de rijst in de visbouillon aan de kook en laat gedurende 45 minuten op zeer laag vuur droog koken (pas op aanbranden). Morieljes 5. Verwarm de cognac en laat de morieljes hier gedurende 1 uur in weken. 6. Spoel iedere morielje goed af in de cognac, zodat eventueel zand in de cognac komt en de morieljes schoon worden. (Verdeel de wat grotere morieljes in tweeën zodat je 3 hele of halve morieljes hebt als garnering) 7. Zeef de cognac daarna via een fijne doek. 8. Verwarm een droge pan tot zeer heet. Voeg als deze zeer heet is 1 el olijfolie toe en direct daarna de morieljes. Bak al schuddend om. Als het vocht is verdampt de morieljes uit de pan nemen en deze afblussen met de cognac. Flamberen en met 1 el boter verwarmen tot de cognac bijna is verdampt. Dan nog kort de morieljes door de saus halen om ze te laten glanzen. Bewaar de saus. Hollandaisesaus 1. Week de saffraan gedurende een half uur in twee el heet water 2. Klaar de boter en houd warm. 3. Breng de overige ingrediënten minv de eidooiers aan de kook en laat zachtjes reduceren tot ca de helft aan vocht. Zeef en laat afkoelen (gastric). 4. Doe de eidooiers met de gastric en de geweekte saffraan, (bewaar het saffraan water) in een metalen bekken, klopp schuimig en verwarm au bain-marie tot de eidooiers beginnen te garen. Giet druppelsgewijs de geklaarde boter bij de massa
---	--

	en klopt tot een dikke vla. Voeg eventueel voor de kleur nog wat saffraanwater toe. Serveer direct. Afwerking en presentatie 1. Maak met behulp van een kleine kookring een mooi torentje van de zwarte rijst. 2. Leg de asperges diagonaal ernaast en hierop de gebakken zeeduivel. Bedek met 1 el saffraansaus. Garneer daarna de nootjes zeeduivel elk met een morielje en druppel evt nog wat cognacsaus erover. 3. Druppel nog wat dragonolie op het bord.
--	--

Tussengerecht 2: Crème brûlée van gerookte asperges met een espuma van waterkers.

Ingrediënten 10 personen Crème brûlée • De schillen en uiteinden van de asperges van tussengerecht 1 • 4 eidooiers • 3 dl slagroom • 1/2 vanillestokje • 1 takjes tijm • 3 zongedroogde tomaten op olie in stukjes gesneden. • 100 gram droge geitenkaas. Espuma van waterkers. (genoeg voor 20 personen) • 1 bos waterkers (100 gr) • 250 cc water • tabasco • 3 bl gelatine • 1 bos bleekselderij	1. Rook de schillen gedurende 12-15minuten 2. Breng de gerookte schillen met de room, het vanillestokje en de tijm aan de kook en laat gedurende een half uur op zeer laag vuur trekken. 3. Verdeel de tomaatstukjes over tien ingevette ramequins 4. Klop de eidooiers op en schenk de gezeefde room al kloppend hierbij. Laat ze in een oven van 110 graden in één tot anderhalf uur au bain-marie garen. (Tip maak er twee meer om af en toe de gaarheid te testen) Koel ze daarna in de koelkast. Espuma (LET OP: heeft drie uur nodig om op te stijven) 5. Draai de waterkers met het water in de Magimix zeer fijn. Passeer door een fijne zeef. Breng het sap op smaak met Z+P en enkele druppels tabasco. Week de gelatine, los deze op in een klein deel van het waterkerssap en vermeng daarna met de rest van het sap. Doe in een isi-fles en breng onder druk met een patroon. Schud hevig. Laat minstens drie uur in de koelkast opstijven. Schud nogmaals hevig voor gebruik. 6. Snijd tien topjes met blaadjes uit de bleekselderij van ca. 8-10 cm. Schil en snijd eventueel bij tot 'roerstickjes' dikte. Afwerking en presentatie 1. Verkruimel de geitenkaas en bestrooi de koude crèmes dun hiermee. 2. Geef met een brander de geitenkaas een beetje kleur. 3. Spuit in een glaasje een beetje espuma en steek hierin een bleekselderijstokje.
---	---

Hoofdgerecht: Gelakte-gestoofde en gekonfijte-gebraden lamsnek en met een zalf van mais en gegrilde paprika

Ingrediënten 10 personen • 7 lamsnekken • 1 fles rode wijn. • 4 takjes tijm • 4 takjes rozemarijn • 0,5 kg WUPS • 1 lr olijfolie • ½ bol knoflook • Z+P • 50 gr suiker • 100 cc aceto balsamico • 2x2 dl kalfsfond • 100 gr boter • 100 gr gepofte quinoa • 150 gr zoete mais in blik • 1/4 lr room • 2 rode paprika's • 250 gr gekookte rode biet • rode wijnazijn • 500 gram Roseval aardappelen (kleintjes) • 100 gr boter	Gestoofde lamsnek 1. Kruid de lamsnekken. Braad 4 lamsnekken aan in wat olijfolie tot ze kleuren. Neem ze uit de pan en zet de wups aan met nog wat extra olie en 1 el boter. Blus af met de rode wijn. Voeg de takjes tijm toe en de gebraden nekken, vul aan met water tot het vlees onderstaat en laat in 2,5 uur gaar stoven. 2. Maak een karamel met de suiker en blus deze af met de aceto en 2 dl kalfsfond. Lak de kalfsnekken hierin. Bewaar de overgebleven lak. Gekonfijte lamsnek 3. Kruid de 3 lamsnekken. Doe ze samen met de horizontaal doorgesneden knoflook en de rozemarijn in een pan . Vul aan met olijfolie tot ze minstens 1 cm onderstaan en laat in 2,5 uur konfijten in een oven van 120 graden. 4. Neem uit de olie. Zeef de knoflook uit de olie en pers deze uit. Bak de lamsnekken vlak voor het opdienen bruin in een hete pan met olijfolie en boter. Maak een jus van het braadvet en 2 dl kalfsfond en klop er naar smaak een deel van de uitgeperste gekonfijte knoflook door. Mais 5. Kook de mais kort op in de room. Zeef, en passeer de mais door een draaizeef. Breng op dikte met wat van de room Het gaat om mooie lopende crème. Paprika 1. Leg de paprika's gedurende 30 minuten in een zeer hete oven 225°. Pak ze in alufolie. Wacht tien minuten en verwijder het vel en de zaadlijsten. Maak met de bamix tot een gladde zalf. Breng op smaak met Z+P. Maak de zalf met behulp van wat water en eventueel een paar druppels olijfolie van de zelfde dikte als de mais. Rode biet 2. Haal bolletjes biet met een parisienneboor uit de biet. macereer ze in wat rode wijnazijn. Breng op smaak met zout en peper. Giet vlak voor het opdienen af en vermeng met 1 el olijfolie. Roseval aardappeltjes 3. Kook de aardappeltjes in de schil gedurende 7-9 minuten. 4. Snijd in plakjes. Maak beurre noisette van de boter. Afwerking en presentatie 1. Verdeel de gestoofde/gelakte lamsnekken in drieën. Zet ze op hun snijkant op een plateau en bestrooi de bovenkant met gepofte quinoa. Zet gedurende vijf minuten in een zeer hete oven (225°) of kort onder de gril. 2. Trancheer de gekonfijte lamsnek (Of pluk ze uit elkaar, 3 porties pp), . 3. Zet op 9 uur een lamsnek met quinoa, rechts daarvan in een waairer drie plakjes aardappel met op ieder plakje een plukje/tranche gekonfijte lamsnek. Maak vanuit 3 uur een maïsdruppel in de ronding van het bord naar boven, en daarnaast naar beneden wijzend een druppel paprika zalf (
--	--

	Yin Yang) leg op de mais druppel enkele bolletjes biet. Geef het gelakte lam nog wat overgebleven lak, de gekonfijte nek de knoflookjus en de aardappeltjes de beurre noisette mee.
--	---

Dessert: Deconstructie van crème brûlée en bonbons van lambada-aardbeien

Ingrediënten 10 personen • 4 eidooiers • 3 dl slagroom • 1/2 vanillestokje, gesplitst • Zest van 1/2 citroen • 40 gr kristalsuiker • 2 el poedersuiker voor het afbranden. Suikerspin • 30 gram sugarpearls/automatensuiker • kruidnagelaroma • stokjes • 100 gr donkere chocolade • spuitbus stikstof (choco cool) • satéprikkers Vruchten • 20 mooie lambadas gelijke grootte • 250 gr donkere chocolade Geitenkaas • 250 gr rijpe geitenkaas	Crème brûlée 1. Verwarm de room met het vanillestokje op matig vuur tot bijna het kookpunt en laat gedurende 20 minuten trekken. Verwijder het vanillestokje. Rasp het merg eruit en voeg dit toe aan de room. 2. Klop met een mixer de kristalsuiker door de dooiers. Voeg de zest toe 3. Doe er geleidelijk de room bij en klop goed door. 4. Verwarm au bain-marie tot ze een dikke vla vormt. Stort uit in een bakblik dat bekleed is met slagersfolie. Laat opstijven in de koelkast/eventueel een half uur in de vriezer. 5. Stort de crème en snij er mooie strakke rechthoeken van. 6. Plaats op koude borden, bestrooi met poedersuiker en brand af. Suikerspin 7. Meng voor de suikerspin sugarpearls of de automatensuiker met natuurlijk kruidnagelaroma. (Indien geen kruidnagelaroma: 5 kruidnagels in de vijzel fijn malen, twee el. bluecuracao toevoegen, uur laten trekken, zeven en blue curacao toevoegen aan suiker) Verwarm de machine vijf minuten voor, zet stil en schep er wat van de suiker in. Laat weer draaien en maak met kleine satéprikkers (spin aan de punt bevestigen, platte onderzijde komt in de chocolade) kleine suikerspinnen. (Gebruik een stuk tempex om ze in te steken, of maak ze direct vast op het bord..) 8. Verwarm wat chocolade en spuit een druppel op ieder bord. Duw het stokje van de suikerspin erin en koel de chocolade direct met stikstof (spuitbus: choco cool). Vruchten Smelt de chocolade au bain-marie en doop de aardbeien tot ca 2/3 hierin laat op vetvrij papier afkoelen. Afwerking en presentatie 1. Plaats de aardbeien bij de crème brûlée en de suikerspin. plaats een puntje kaas op het bord erbij
--	---