

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu november 2010

Warme en koude oesters

*

Gelei van schaaldieren met boontjes in truffelroom, ganzenlever en gebakken zeebaars

*

Mariage van haas en duinkonijn met basilicum, paddenstoelen en aardappelrozetjes

*

Kastanjesoufflé met walnoten en wit mokka-ijs

Warme en koude oesters

Ingrediënten **10** personen

- 40 oesters

Gefrituurde oesters

- 10 oesters
- 1 el. mosterd
- 75 gr. paneermeel
- 10 tk. rozemarijn
- 2 eieren
- 1 el. water
- 2 eidooiers
- 50 ml. oesternat
- 50 gr. koude boter
- citroensap
- 25 ml. geslagen room
- evt. satéprikkers

Roze oesters

- 10 oesters
- 1 roze grapefruit
- 50 gr. 'kaviaar'

Rozenvinaigrette

- 10 oesters
- 8 el. oesternat
- 2 el. vinaigre de rose
- 2 el. gembersiroop
- 4 tl. olijfolie
- 1 tl. zeer fijn gesneden rode paprika
- 10 sprietjes bieslook

Champagnesaus

- 10 oesters
- 10 diepe halve schelpen
- 2 eidooiers
- 50 ml. Champagne
- 25 ml. oesternat
- 5 peperkorrels
- 1 tk. dragon
- citroensap
- 25 gr. gesmolten boter
- 1 el. geslagen room

1. Borstel de oesters onder stromend water goed schoon (vooral op de plek waar je de oester opent) en maak ze open.
2. Voor rechtshandigen: neem de oester in de linker hand met de bolle kant naar beneden en het 'slot' naar je toe.
3. Snijd op $\frac{3}{4}$ van de lengte van de schelp de sluitspier door, maak de oester los en vang het oesternat op.
4. Zeef dat en bewaar de oester er zo lang in.
5. Zoek de 30 mooiste diepe helften van de schelpen uit en verwarm er 10 voor.

Gefrituurde oesters

1. Pluk de blaadjes van de rozemarijntakjes en hak ze fijn. Gebruik de kale takjes als spiesjes of neem satéprikkers.
2. Klop de eieren met 1 el. water schuimig.
3. Neem 10 oesters en dep ze droog.
4. Bestrijk ze met mosterd, haal ze door het eimengsel en dan door het paneermeel.
5. Haal ze nog een keer door het eimengsel en het paneermeel.
6. Steek de oesters op een spiesje en leg ze 30 minuten in de koeling.
7. Klop de eidooiers met 50 ml. oesternat au bain-marie op tot de saus dik wordt en monteer met koude boter.
8. Houd de saus warm, maar laat niet meer koken (schiften!).
9. Breng op smaak met rozemarijn en citroensap.
10. Spatel er de room door.

Roze oesters

1. Schil de grapefruit en snijd de partjes eruit.

Rozenvinaigrette

1. Zeef het oesternat en meng het met de rozenazijn, gembersiroop en olijfolie.
2. Verwarm het en doe de zeer fijn gesneden paprika erbij.

Champagnesaus

1. Breng de spuitwijn met de gekneusde peperkorrels aan de kook en laat op zacht vuur trekken. Zeef.
2. Klop de dooiers los met een garde.
3. Giet de wijn al kloppend au bain-marie bij de dooiers tot het mengsel dik begint te worden.
4. Roer er dan voorzichtig de gesmolten boter door.
5. Breng op smaak met oesternat en citroensap
6. Spatel er tot slot de room door.

Afwerking en presentatie

1. Oester 1: leg op 10 oesters een dun plakje grapefruit en garneer met een beetje 'kaviaar'.
2. Oester 2: nappeer de rozenvinaigrette over 10 oesters en garneer met bieslook.
3. Oester 3: verwarm 10 oesters in eigen nat zonder te garen en leg ze in de voorverwarmde 10 schelpen.
4. Nappeer er wat champagnesaus over. Kleur dat een paar tellen onder de grill of met een brander.
5. Oester 4: frituur de spiezen 1 à 2 minuten goudbruin.
6. Serveer op elk bord 4 oesters, leg de gefrituurde in het midden met wat rozemarijnsaus eromheen.

Gelei van schaaldieren met boontjes in truffelroom, ganzenlever en gebakken zeebaars

Ingrediënten 10 personen Visbouillon (1 liter) • 1 kg. graten van wit- en platvis • 4 sjalotjes • 2 tk. tijm • 1 prei • 1 winterwortel • 1 bosje bladselderij • 3 dl. witte wijn • 1½ l. water Gelei • 1 kg. karkassen van kreeft, garnalen etc. • boter • ½ prei, in stukken • 1 tn. knoflook • 1 bouquet garni (peterselie, tijm, laurier) • 25 ml. cognac • 2½ dl. witte wijn • 15 gr. gember, geraspt • ½ el. tomatenpuree • 1 ltr. visbouillon • 8 bl. gelatine • zout Boontjes • 250 gr. prinsessenboontjes • 2 tl. truffelolie (goede!) • zout • peper • 150 ml. geslagen room Garnituur • 150 gr. ganzenlever • 1 verse rode biet • arachide-olie Zeebaars • 500 gr. filet (± 40 gr. p.p.) • olijfolie	Maak eerst de visbouillon 1. Snijd de sjalotjes, prei en winterwortel in stukken. 2. Zet de visgraten met wat boter aan in een koekenpan, doe sjalotjes, prei, winterwortel, tijm en selderij erbij en zweet kort mee. 3. Blus af met de witte wijn en giet het water erbij, zodat alles net onder staat. 4. Breng aan de kook en houd 20 minuten tegen de kook aan. 5. Passeer door een fijne zeef. Kook in tot 1 liter. 6. Controleer op smaak. Gelei <i>N.B. er moet ± 1 liter vocht gegeleerd worden.</i> 1. Zet de karkassen aan in wat boter. 2. Doe de prei, knoflook en het bouquet garni erbij en laat meezweten. 3. Blus af met cognac en witte wijn. 4. Doe de gember en de tomatenpuree erbij, giet de visbouillon erop, breng aan de kook en laat ± 60 minuten op zacht vuur trekken. 5. Giet door een passeerdoek en ontvet de bouillon. 6. Meet een liter vocht af. 7. Week de gelatine in koud water en los op in de bouillon. 8. Breng op smaak met zout. 9. Maak een dunne spiegel van gelei op de borden en laat opstijven in de koeling. Boontjes 1. Maak ze schoon en kook ze al dente in water met zout. 2. Verfris ze in ijswater en dep ze droog. 3. Breng op smaak met truffelolie, zout en peper. 4. Meng de geslagen room onder de boontjes. Garnituur 1. Snijd de ganzenlever in dunne plakjes. Dek af en leg weer terug in de koelkast. 2. Schil de rode biet en snijd mbv de mandoline in julienne. 3. Frituur de julienne 1 minuut in de arachide-olie in een klein pannetje. Zeebaars 1. Snijd de buik van de filets weg en portioneer de vis. 2. Bak de stukken zeebaars op matig vuur op het vel krokant in wat olijfolie. Dan even op de andere kant. 3. Laat wat afkoelen.
--	---

	Afwerking en presentatie
--	---------------------------------

- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">1. Leg wat boontjes op het midden van de gelei.2. Leg hierop de wat afgekoelde vis.3. Daarop een plakje ganzenlever.4. Garneer met julienne van biet. |
|--|--|

Mariage van haas en duinkonijn met basilicum, paddenstoelen en aardappelrozetjes

Ingrediënten 10 personen • 3 hazenruggen • 3 duinkonijnruggen N.B ruggen van gelijke grootte/gewicht Saus • karkassen van haas en duinkonijn. • 1 winterwortel • olijfolie • 1 fles rode wijn • 2 tenen knoflook • 3 sjalotten • 1 stengel bleekselderij • 2 el. wijnazijn • 2½ dl. water • boter Farce • 200 gr. afsnijdsel van haas en konijn • 2 dl. room • 3 eieren • zout • peper Rol • filets van haas en duinkonijn • 1 bos basilicum • 30 gr. boter • crépinette Aardappelrozetjes • 10 aardappels • zout • boter • 2 eieren • olijfolie • nootmuskaat • truffelolie • bouillon • 1 eidooier	1. Haal de filets van het karkas en snijd ze bij. Leg ze in de koeling. Gebruik de afsnijdsels en de filetjes van de onderkant voor de farce. Saus 1. Hak de karkassen in stukken. 2. Sla de knoflooktenen plat, snijd de sjalotjes, de winterwortel en de bleekselderij in grove stukken. 3. Verhit wat olijfolie in een braadpan en laat hierin de karkassen ± 5 minuten kleuren. 4. Doe knoflook, ui, wortel en bleekselderij erbij en laat nog ± 3 minuten meekleuren. 5. Deglaceer met de wijnazijn, spatel de aanbaksels los van de bodem en schenk wijn en water erbij tot alles onder staat. 6. Breng aan de kook en laat alles ± 2 uur trekken. 7. Zeef dan de bouillon en kook in tot de gewenste hoeveelheid. 8. Monteer met boter en maak af op smaak. Farce 1. Zorg dat de ingrediënten koud zijn. Maal het afsnijdsel met de eieren fijn in de keukenmachine. N.B. niet te lang, pulseren dus. 2. Doe de room er gedoseerd bij en breng hoog op smaak met zout en peper. N.B. de farce mag niet te dun zijn. 3. Zet weg in de koeling om op te stijven. Rol 1. Spoel de crépinette gedurende een uur onder schoon lopend water. 2. Vouw de crépinette uit en strijk er wat farce op. 3. Zout en peper de filets. Sla de dunne einden terug om gelijkmatige dikten te verkrijgen. 4. Bestrijk 1 haasfilet aan één kant met farce en leg daarop blaadjes basilicum. 5. Bestrijk de konijnfilets aan twee kanten met farce en leg ze op de haasfilet. 6. Bedek de konijnfilets met basilicumblaadjes en strijk af met farce. 7. Voorzie de overige haasfilets van farce en leg ze (farcekant boven) op de konijnfilets. 8. Leg de rol op de crépinette en vouw die er strak omheen. 9. Leg in de koelkast om op te stijven
---	---

Garnituur

- 150 gr. haricots verts
- 1 grote winterwortel
- 300 gr. gemengde paddenstoelen
- boter

Aardappelrozetjes

1. Schil de aardappelen en kook ze droog af in water met zout.
2. Pureer ze met de knijper en roer er boter, ei en olijfolie door tot een homogene massa. Doe er evt. wat bouillon bij.
3. Breng op smaak met nootmuskaat, truffelolie, peper en zout.
4. Laat afkoelen en breng over in een spuitzak met een gekarteld mondje.
5. Bedek een bakplaat met bakpapier en spuit er 10 rozetjes op. Let op de grootte ivm de opmaak.

Garnituur

1. Haal met een parisienneboor 30 bolletjes uit de winterwortel.
2. Gaar de haricots verts en de wortelbolletjes afzonderlijk in water met zout. Zet ze apart.
3. Maak de paddenstoelen schoon en zet apart.

Afwerking en presentatie

1. Bak de rol aan alle zijden scherp aan in de boter zodat de crépinette 'pakt'.
2. Gaar hem in een oven van 80° tot rosé, kerntemperatuur 48°. Let op dat de haas niet doorslaat. Controleer op gaarheid na 10-12 minuten.
3. Bak de paddenstoelen op hoog vuur in wat boter en breng op smaak met peper en zout.
4. Rechauffeer de boontjes en de wortelbolletjes in wat boter.
5. Bestrijk de rozetjes met losgeklopt eigeel en laat ze onder de grill kleuren.
6. Snijd de rol in niet te dunne plakken.
7. Verdeel vlees en paddenstoelen over de borden, nappeer met saus en garneer af met de groenten en een rozetje.

Kastanjesoufflé met walnoten en wit mokka-ijs

Ingrediënten 10 personen Mokka-ijs • 3 dl. volle melk • 3 dl. slagroom • 150 gr. fijne kristalsuiker • 7 eidooiers • 175 gr. echte morkakoffiebonen Soufflé • 300 gr. tamme kastanjes • 2eiwit • 55 gr. fijne kristalsuiker • 20 gr. chocola (Callebaut) • 20 gr. biscuitkruimels • poedersuiker • gesmolten boter Kastanje-rumcrème • 200 gr. kastanjepuree • borrelglas rum (80%) • 25 gr. poedersuiker Garnering • 25 walnoten Siroop • 50 gr. suiker • ½ dl. water	Mokka-ijs 1. Verwarm de melk, room, 75 gr. suiker en de koffiebonen. 2. Roer de resterende 75 gr. met de eidooiers glad. 3. Maak eerst familie, doe die dan bij het melk-roommengsel, gaar de massa tot vladikte maar laat niet koken. (Controle: vinger bolle kant houten lepel etc.) 4. Laat onder voortdurend roeren afkoelen. Zet de kom in ijswater. Zet 1 uur koud weg. 5. Zeef de bonen eruit en draai ijs van de crème. Soufflé 1. Spoel de kastanjes af, snijd ze kruiselings in en kook ze 15 minuten in water. 2. Halveer ze, druk het vruchtvlees eruit en passeer dat door een fijne zeef. 3. Klop het eiwit met de suiker stijf. 4. Smelt de chocolade au bain-marie tot max. 40 graden, doe al roerend 1 el. water erbij. 5. Meng 100 gr. kastanjepuree, de biscuitkruimels en de gesmolten chocolade door elkaar en spatel het stijf geslagen eiwit erdoor. 6. Bestrijk 10 kleine ramequins met gesmolten boter en bestrooi ze met poedersuiker. 7. Vul ze af met het kastanjenmengsel tot onder de rand. Zorg dat de rand schoon is. 8. Gaar ze 12-20 minuten (afhankelijk van grootte van de ramequins) in een oven van 180°. N.B. doe het au bain-marie als grote vormen worden gebruikt, de beoogde ramequins zijn klein genoeg om zo in de oven te gaan. Kastanje-rumcrème 1. Meng de kastanjepuree met de poedersuiker en de rum tot een losse massa. Afwerking en presentatie 1. Stort de soufflé op de borden, leg er 1 bol mokka-ijs naast met daarop wat kastanje-rumcrème. 2. Maak de siroop, haal de walnoten erdoor en garneer af.
---	---