

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu mei 2011

Koude tomatensoep met avocado-korianderijs (Charlie Trotter)

*

Rogvleugel met kreeftenrisotto, kokosroom en currysaus (Yong Chang, Chang I)

*

Biefstuk Wellington met asperges (Marcus Wareing, Savoy Hotel)

*

Rodebietengelei met rood fruit (Cees Helder)

Koude tomatensoep met avocado-korianderijs

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Soep</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 zoete uien• 5 el. olijfolie• 10 gele tomaten• 5 rode tomaten• zest van 1 citroen• peper en zout <p>Sorbetsiroop</p> <ul style="list-style-type: none">• 25 cc water• 25 cc witte wijn• 250 gr. suiker <p>Ijs</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 rijpe avocado's• sap van 1 limoen• 6 el. sorbetsiroop• 125 ml. water• 1 bos koriander	<p>Soep</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snipper de uien en bak ze in de olijfolie glazig.2. Doe de in stukken gesneden tomaten en de zest erbij en laat ± 20 minuten pruttelen tot de tomaten gaar zijn.3. Passeer door een fijne zeef.4. Zet in de koeling tot helemaal koud.5. Breng op smaak met peper en zout. <p>Sorbetsiroop <i>(eerste avond maakt voor 4 avonden)</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Doe de ingrediënten bij elkaar en kook tot een dunne siroop. <p><i>N.B. Na gebruik met etiket bewaren voor de volgende avond(en).</i></p> <p>Ijs</p> <ol style="list-style-type: none">1. Pureer de avocado's, sorbetsiroop, gehakte koriander, het limoensap en het water in de Magimix tot een gladde massa. (Wrijf evt. nog door een fijne zeef).
--	---

<p>Korianderolie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 bos koriander • 2½ dl. druivenpitolie • 2½ dl. olijfolie <p>Tomaatblokjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 doos rode Tasty Tom tomaten • 3 el. korianderolie • zout <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • korianderblad • peper 	<p>Korianderolie (eerste avond maakt voor 4 avonden)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Blancheer de koriander 1 tel in kokend water en breng direct over in ijswater. 2. Knijp het water eruit en pureer het met de oliën tot egaal groen. 3. Bewaar in de koeling. <p><i>N.B. Na gebruik met etiket in koeling bewaren voor de volgende avond(en).</i></p> <p>Tomaatblokjes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Plisseer de tomaten en snijd ze in brunoise. 2. Roer er de korianderolie door, breng evt. op smaak met zout en laat marineren tot gebruik. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verdeel de tomaatblokjes over de koude borden en schenk er de soep over. 2. Leg middenin een quenelle avocado-ijs. 3. Garneer met vers gemalen peper en korianderblad.
--	---

Rogvleugel met kreeftenrisotto, kokosroom en currysaus

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Rog</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg. rogvleugel • 2 uien • 2 rode pepers • peper en zout • boter <p>Kreeftenfond</p> <ul style="list-style-type: none"> • kreeftenkarkassen • 1 ui • 1 stengel bleekselderij • 1 blikje tomatenpuree • 1 el. cognac • 1 ltr. visfond <p>Rode currypasta</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 el. laos, fijngehakt • 6 el. citroengras, fijngehakt • 3 tl. sinaasappelsap • 3 sjalotjes, fijngehakt • 3 tn. knoflook, fijngehakt • 6 tl. zout • 3 tl. trassi 	<p>Rog</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de uien in dunne, halve ringen. 2. Haal de zaadjes uit de rode pepers en snijd ze in repen. 3. Kruid de vis met peper en zout. 4. Halveer de vleugels. 5. Breng over in vacuümzakken met wat rode peper en ui en een klontje boter. 6. Trek vacuüm en gaar in een oven van 50° 60 minuten. <p>Kreeftenfond</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak de visfond met de demi-glace de poisson van Aromont. (1 el. op 1 ltr. watr) 2. Fruit ui, bleekselderij en de gehakte karkassen aan. 3. Doe de tomatenpuree er bij en laat even meebakken om hem te ontzuren, dan de cognac en de visfond. 4. Breng aan de kook en laat 30 minuten op zacht vuur trekken. 5. Zeef en zet apart voor de risotto. <p>Rode currypasta</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fruit alle ingrediënten op laag vuur in wat olie
---	--

<ul style="list-style-type: none"> • 2 gedroogde rode pepers • 1 verse rode peper • 3 tl. peperkorrels • 3 tl. komijnzaad • 3 tl. korianderkorrels • 12 kardemomzaadjes <p>Kokosroom</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 dl. kokosmelk • 2 dl slagroom • peper en zout <p>Currysaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 gr. rode currypasta • 2 sjalotjes • 2 limoenblad • 20 gr. suiker • 50 ml. kokosroom • 5 dl. gevogeltefond <p>Risotto</p> <ul style="list-style-type: none"> • 300 gr. arboriorijst • 2 sjalotjes • 9 dl. kreeftenfond • boter <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 bos pijpui • 1 bakje purple shisocress • 1 bakje groene shisocress 	<p>tot de sjalotten gaar zijn.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Rooster alle zaden tot de geuren vrijkomen en stamp tot poeder. 3. Doe de 2 mengsels bij elkaar in de keukenmachine en pureer tot een gladde pasta. Doe er evt. wat water bij. 4. Zet het restant na gebruik met etiket in de koelkast. <p>Kokosroom</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Warm de kokosmelk met de slagroom tot het kookpunt. 2. Breng op smaak met peper en zout. <p>Currysaus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak de gevogeltefond met de demi-glace de volaille van Aromont. 2. Bak de gesnipperde sjalotten bruin in olie en doe de currypasta, het limoenblad, de suiker, kokosroom en gevogeltefond erbij. 3. Laat tot de helft inkoken en zeef. <p>Risotto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fruit de gesnipperde sjalotjes in de boter tot glazig en doe de rijst erbij. 2. Roer tot alle olie is opgenomen in de rijst. 3. Giet al roerend beetje voor beetje de kreeftenfond erbij tot de risotto gaar en smeug is. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal het rogvlees van de baleinen en maak 15 porties. 2. Maak met een steker een torentje van risotto en leg er een stukje rog op. 3. Schuim de kokosroom op met de Bamix (gladde schijf) en lepel wat op de vis. 4. Nappeer er wat currysaus omheen. 5. Garneer met flinterdun gesneden pijpui en shisocress.
---	---

Biefstuk Wellington met asperges en tomaatjes uit de oven

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1200 gr. ossenhaas • peper en zout 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Portioneer de ossenhaas in biefstukken van 80 gr. 2. Kruid ze met peper en zout en bak ze in hete olie 30 seconden per kant.
---	--

Paddestoelenduxelles

- 750 gr. champignons
- 50 gr. gedroogd eekhoorntjesbrood
- 3 uien
- 6 tn. knoflook
- 6 tk. tijm
- 2 laurierblad (vers)
- 2 dl. room

Flensjes

- 8 eieren
- 300 gr. bloem
- 4 dl. melk
- 4 el. bieslook
- peper en zout

Wellingtons

- 15 flensjes
- 15 plakjes parmaham
- 30 el. paddestoelenduxelles
- 15 biefstuk
- 15 pl. bladerdeeg
- plasticfolie
- losgekopte eidooier

Tomaatjes uit de oven

- 15 kleine tomaatjes
- tijm
- knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Asperges

- 15 dikke asperges
- zout
- suiker
- boter

Hollandaise saus

- 2 dl. witte wijn
- 1 sjalot
- 10 gekneusde peperkorrels
- 2 eidooiers

3. Laat afkoelen.

Paddestoelenduxelles

1. Week de gedroogde paddestoelen 15 minuten in heet water.
2. Hak de champignons en de geweekte paddestoelen fijn.
3. Snipper de uien en de knoflook en bak met de blaadjes tijm en het fijngehakte laurierblad tot het licht kleurt.
4. Doe de paddestoelen erbij en laat even meebakken.
5. Nu de room en laat inkoken tot een smeuijge massa.
6. Laat afkoelen.

N.B. de massa moet hoog op smaak zijn en zo droog mogelijk.

Flensjes

1. Roer de eieren met de bloem los in een kom.
2. Klop de melk erdoor tot een glad en dun beslag.
3. Doe de gehakte bieslook erbij en breng op smaak met peper en zout.
4. Bak er 15 héél dunne flensjes van.
5. Laat afkoelen.

Wellingtons

1. Leg 1 flensje op het werkvlak met daarop 1 plakje ham.
2. Verdeel 2 el. duxelles over de ham en leg 1 biefstuk in het midden.
3. Vouw het flensje dicht en knip het teveel aan flensje weg.
4. Leg het pakketje op plastic folie en rol het zo strak mogelijk op. Maak zo 15 pakketjes.
5. Laat 1 uur in de koeling opstijven.
6. Rol de plakjes bladerdeeg uit tot een dikte van 2 à 3 mm.
7. Verwijder het plastic en leg 1 pakketje midden op het bladerdeeg
8. Vouw het strak dicht tot een mooi rond pakketje, druk de naden met water op elkaar en knip het teveel aan bladerdeeg weg.
9. Leg de pakketjes op een met bakpapier beklede plaat met de naad naar beneden.
10. Zet 15 minuten in de koeling.

<ul style="list-style-type: none"> • 200 gr. geklaarde boter • peper en zout. 	<p><i>N.B. geen schoorsteen, de flensjes absorberen het vocht.</i></p> <p>Tomaatjes uit de oven</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kruis de tomaatjes in tot halverwege. 2. Leg ze in een ovenschaal en bestrooi ze met tijm, knoflook, peper en zout en suiker. 3. Druppel er wat olijfolie op en zet ± 1 uur in een oven van 100°. <p>Asperges</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de asperges en verwijder het houderige uiteinde. 2. Trek van de schillen en de uiteindes in 20 minuten een bouillon. 3. Verwijder ze, voeg zout, suiker en boter toe en breng aan de kook. 4. Leg de asperges erin en laat 5 minuten zachtjes koken. 5. Haal van het vuur en laat 15 minuten nagaren. <p>Hollandaise saus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klaar eerst de boter. 2. Maak de gastriek: breng de witte wijn met de gehakte sjalot, het laurierblad en de gekneusde peperkorrels aan de kook en laat langzaam inkoken tot een paar eetlepels. Zeef. 3. Doe de eidooiers erbij en laat au bain-marie al kloppend binden. 4. Giet vervolgens de geklaarde boter erbij en klof tot een mooie gebonden saus. 5. Breng op smaak met peper en zout. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kerf lijntjes in de pakketjes met de punt van een mesje. 2. Bestrijk ze met losgeklopte eidooier en bak ze 12 minuten af in een oven van 180°. 3. Snijd de pakketjes doormidden en leg een helft op zijn kant en de andere helft ertegenaan. 4. Leg de asperge en het tomaatje naast het vlees en nappeer met een flinke eetlepel saus.
---	--

Rodebietengelei met rood fruit

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Bietengelei</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 basilicumblaadjes 	<p>Bietengelei</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hak de basilicumblaadjes zeer fijn. 2. Breng het bietensap met de frambozencoulis en de suiker aan de kook.
--	---

- 4 dl. bietensap
- 6 dl. frambozencoulis
- 100 gr. suiker
- 8 gr. agar-agar

Bietensaus

- 1 ltr. bietensap
- 200 gr. suiker
- ½ dl. balsamico

Bladerdeegrepen

- 150 gr. poedersuiker
- 50 gr. eiwit
- 2 plakjes bladerdeeg

Mascarponesaus

- 5 dl. mascarpone
- 2 el. honing

Bieten

- 4 verse bieten

Rood fruit

- 60 frambozen
- 15 aardbeien
- 30 kersen
- 60 blauwe bessen

Garnering

- 2 bakjes basilicumcress

3. Doe de agar-agar erbij en laat even doorkoken.
4. Zeef, roer er de gehakte basilicum door en giet de gelei in een vorm van 16x16 cm (bakblik) bekleed met plasticfolie.
5. Laat opstijven in de koelkast.

Bietensap

1. Kook het bietensap met de suiker in tot licht stroperig.
2. Doe de balsamico erbij en zeef.
3. Breng de saus over in een spuitzak en laat afkoelen.

Bladerdeegrepen

1. Zeef de poedersuiker, meng er het eiwit door tot het glazuur wordt en breng over in een spuitzak.
2. Rol het bladerdeeg uit tot een rechthoek van 20x30 cm.
3. Snijd het in repen en leg ze los van elkaar met voldoende afstand op een tray bedekt met bakpapier.
4. Spuit op elke reep een streep glazuur.
5. Bak af in een oven van 180°.

Mascarponesaus

1. Roer de mascarpone met de honing glad.

Bieten

1. Kook de bieten gaar, snijd ze in staafjes van 5x½x½.
2. Ze ze koel weg.

Afwerking en presentatie

1. Ontpit en halveer de kersen.
2. Snijd de aardbeien in vieren.
3. Haal de bietengelei uit het bakblik en snijd hem in 15 rechthoekige plakken.
4. Leg een plak op het bord.
5. Verdeel er het fruit en de bietenstaafjes over.
6. Leg er enkele blaadjes cress op.
7. Werk af met bieten- en mascarponesaus en repen bladerdeeg.