

CUISINE CULINAIRE ZAAANSTAD

Menu april 2013

Parmaham met eendenlevercrème, aardappelmousseline en bietenijs

Mario Ridder

*

Sliptong met kreeft en mayonaise, crème en siroop van wortel en asperges

Paul van Stavereb

*

Lamshaas met komkommerjulienne, doperwtten en komkommer-yoghurtsaus

Charlie Trotter

*

Tiramisu met koffiegranita

Gordon Ramsay

Wijnen:

Voor:

Mirassou, Chardonnay, 2010, California 9,95

Tussen:

Tarapaca, reserva. Sauvignon Blanc, 2011, Chili 9,99

Hoofd:

S. Delafont, Languedoc, 2011 9,95

Na:

Villa Jolanda, Rosso Imperiale 6,95

Parmaham met eendenlevercrème, aardappelmousseline en bietenijs

Ingrediënten 15 personen	Parmaham
Parmaham	1. Neem 1 plak ham p.p. en maak een rosetje. Bewaar de minder mooie plakjes voor de vinaigrette.
<ul style="list-style-type: none">• 15 dunne plakken Parmaham	Aardappelmousseline
Aardappelmousseline	1. Kook de aardappelen in de schil in water met ruim zout gaar.
<ul style="list-style-type: none">• 375 gr. kruimige aardappelen• 3 dl. room• zout	2. Giet af, laat iets afkoelen, haal de schil eraf en passeer door de pureeknijper.
Bietensorbet	3. Verwarm de room (voorkomt klontjes), roer door de puree en breng op smaak met zout.
<ul style="list-style-type: none">• 250 gr. gekookte bieten• 1 dl. water• 100 gr. suiker• 1 laurierblad• 15 gr. glucose	4. Vul een ISI-fles van 1 liter voor $\frac{3}{4}$ (de puree moet absoluut klontvrij zijn) en breng op druk met 2 patronen.
	5. Houd de fles warm in een pan met heet water.
	Bietensorbet

<ul style="list-style-type: none"> • balsamico <p>Eendenlevercrème</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1½ dl. runderbouillon • 250 gr. eendenlever • peper en zout <p>Vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1½ plak Parmaham • ½ dl. olijfolie • ½ dl. sushi-azijn • ¼ bosje bieslook • rasp van ½ citroen <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 bakjes scarlet cress 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leg een gastroplaat in de vriezer. 2. Breng water, suiker, laurier aan de kook. 3. Laat even doorkoken en doe er dan de glucose bij. 4. Roer tot de glucose is opgelost en neem dan van het vuur. 5. Doe de bieten in de Magimix en pureer. 6. Doe er de siroop bij en breng op smaak met balsamico. 7. Draai er in de ijsmachine sorbet van. 8. Leg bolletjes ijs (kleine ijsbolletjestang) op de gekoelde gastroplaat en zet terug in de vriezer. <p>Eendenlevercrème</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de eendenlever in blokjes. 2. Breng de bouillon aan de kook en laat tot de helft inkoken. 3. Breng over in de Magimix en doe er al draained blokjes eendenlever bij tot een mooie crème ontstaat. 4. Zeef, breng op smaak met peper en zout en houd warm (niet op het vuur, het schift dan). <p>Vinaigrette</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de ham in een zeer fijne brunoise. 2. Meng de olie met de azijn en doe er gehakte bieslook en citroenrasp bij. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak een spiegel van eendenlevercrème op warme borden. 2. Spuit een dot mousseline op de crème. 3. Leg een bolletje sorbet op de mousseline en het rosetje ham er decoratief bij. 4. Lepel er wat vinaigrette over en garneer met de cress.
--	---

Sliptong met kreeft en mayonaise, crème en siroop van wortel en asperges

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8 sliptongen • zout en peper <p>Kreeft</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 kreeften • 150 gr. boter • water 	<p>Sliptong</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Knip de sliptongen langs de randen bij. Kruid met peper en zout. 2. Bak ze in olijfolie op hoog vuur, haal de filets eraf, dek af met alufolie en houd warm in de warmhoudkast. <p>N.B. Begin er niet te vroeg mee.</p> <p>Kreeft</p>
---	---

Asperges

- 15 witte asperges AA
- 15 groene asperges
- boter
- 1 dl. olijfolie

Wortels

- 1 kg. winterwortel
- olijfolie
- zout en peper

Mayonaise

- 1 ei
- 1 koffielepel mosterd
- 2 el. azijn
- 2½ dl. olijfolie
- zout en peper

Garnering

- affila cress

1. Leg de kreeften ± 5 minuten in kokend water (ga uit van 1 minuut per 100 gr.) en haal het vlees uit de pantsers als ze nog warm zijn.
2. Snijd het vlees in stukjes en rechauffeer vlak voor de service in beurre monté.

Asperges

1. Schil de asperges en snijd de kontjes eraf.
2. Doe de witte en de groene apart in vacuümzakken met een klont boter en een snuf zout.
3. Trek vacuüm en leg ze 20 minuten in kokend water. Haal ze eruit en houd warm.
4. Klop de boter van de asperges op en giet er al kloppend de olijfolie bij en houd warm.

Wortels

1. Maak wortelsap van de helft van de wortels in de sapcentrifuge.
2. Kook het sap op laag vuur in tot siroop.
3. Breng over in een doseerfles en houd warm.
4. Snijd de andere helft van de wortels in stukjes en doe die in een vacuümzak met een klont boter en een snuf zout.
5. Gaar 30 minuten in kokend water.
6. Haal uit de zak en pureer tot een egale crème in de Magimix.
7. Breng op smaak met olijfolie, zout en peper.

Mayonaise

1. Doe alle ingrediënten in een hoge beker.
2. Zet de Bamix (schijf met gaatjes) erin en laat emulgeren.
3. Slap evt. af met wat water.
4. Breng op smaak met zout en peper en zeef in een ISI-fles.
5. Breng op druk met 2 patronen en leg hem in warm water. Schud regelmatig.

Afwerking en presentatie

1. Rechauffeer de filets in beurre monté..
2. Trek een streep wortelsiroop op een rechthoekig bord.
3. Lepel wat wortelcrème over het bord.
4. Leg er de asperges kruiselings naast.
5. Klop de boter-olijfolie-emulsie op en lepel wat over de asperges.
6. Leg een halve sliptong midden op het bord met

	<p>daarop stukjes kreeft.</p> <p>7. Spuit een flinke dot mayonaise naast de vis.</p> <p>8. Garneer met affila cress.</p>
--	--

Lamshaas met komkommerjulienne, doperwten en komkommer-yoghurtsaus

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Lamshaas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,2 kg lamshaas • 1 tl. kaneelpoeder • 1 tl. kardemomzaadjes • 1 tl. zwarte peper • 1 tl. komijnpoeder • 1 tl. korianderzaadjes • 1 tl. zout <p>Komkommerjulienne</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1½ komkommer • 1 el. limoensap • ¼ bos basilicum • zout en peper <p>Komkommer-yoghurtsaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 dl. traag vloeibare yoghurt • 1 komkommer • ± 2 el. limoensap • zout en peper <p>Muntolie</p> <ul style="list-style-type: none"> • ½ bos munt • 50 gr. spinazie • ½ dl. olijfolie • 1 dl. zonnebloemolie • zout en peper <p>Doperwten</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 gr. doperwten (diepvries) • zout • boter • muntolie <p>Olijven</p>	<p>Lamshaas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stamp of maal het kardemom- en korianderzaad tot poeder. 2. Meng alle kruiden door elkaar, verwarm ze in een droge tefalpan om de smaken los te maken en wrijf de lamshaas ermee in. 3. Leg in de koeling en laat 1 uur marineren. 4. Bak de filets in olie op hoog vuur aan alle kanten bruin. 5. Gaar verder in een oven van 60° tot een kerntemperatuur van 53°. <p>N.B. Als de filets dun zijn, bak ze dan in de koekenpan op matig vuur rosé.</p> <p>Komkommerjulienne</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de komkommer en verwijder de zaadjes. 2. Snijd hem in dunne julienne. 3. Snijd de basilicum ragfijn. 4. Roer de julienne, limoensap en basilicum door elkaar en breng op smaak met zout en peper. 5. Laat de smaken intrekken, breng over in een zeef en laat uitlekken. <p>Komkommer-yoghurtsaus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de komkommer en verwijder de zaadjes. 2. Weeg 250 gr. af en pureer met de yoghurt en het limoensap in de Magimix tot een gladde saus. 3. Breng op smaak met zout en peper <p>Muntolie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Roerbak de muntblaadje en de spinazie kort tot ze slap zijn. 2. Breng direct over in ijswater en knijp goed uit. 3. Pureer met de oliën in de Magimix en breng op smaak met zout en peper. <p>Doperwten</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vlak voor de service: blancheer kort in water met zout, laat uitlekken en doe er een klontje boter bij. 2. Roer er wat muntolie door.
--	--

<ul style="list-style-type: none"> • 15 grote groene olijven • ¼ bos basilicum • 75 gr. spinazieblaadjes • 1/8 bos bladpeterselie • 30 ml. olijfolie • ½ dl. zonnebloemolie <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8 mineola's 	<p>Olijven</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Blancheer basilicum, spinazie en peterselie kort en breng direct over in ijswater. 2. Knijp goed uit en pureer met de oliën in de Magimix. 3. Snijd de olijven in achten en doe ze in een vacuümzak. 4. Trek vacuüm en laat 1 uur op 50° trekken. 5. Laat uitlekken. <p>Garnering</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de minneola's en haal de partjes uit de vliesjes. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de lamshaas in plakken. 2. Maak een spiegel yoghurt-komkommersaus midden op het bord. 3. Leg er in bergje komkommerjulienne in. 4. Daar tegenaan plakken lamshaas. 5. Er tussen doperwten. 6. Op de doperwten wat olijven en partjes minneola.
---	--

Tiramisu met koffiegranita

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Koffiegranita</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 dl. water • 300 gr. suiker • 540 ml. espresso (oploskoffie) <p>Sabayon</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 bl. gelatine • 180 ml. espresso (oploskoffie) • 100 gr. suiker • 6 eidooiers • 300 gr. mascarpone • 1½ dl. room. <p>Mascarponesorbet</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 gr. suiker • 2 dl. water 	<p>Koffiegranita</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leg een grote gastrobak in de vriezer. 2. Maak een sterke espresso van de oploskoffie en koel geforceerd af in een bak met ijswater. 3. Breng het water met de suiker aan de kook. 4. Laat 3 minuten doorkoken en koel dan geforceerd af. 5. Doe de koude espresso erbij en giet over in de gekoelde gastrobak. 6. Laat in de vriezer opvriezen. 7. Rul na 1 uur het ijs met een vork. 8. Herhaal dat om de dertig minuten tot een korrelige structuur is ontstaan. <p>Sabayon</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Week de gelatineblaadjes in koud water. 2. Los op in de hete espresso en laat iets afkoelen. 3. Klop de dooiers met de suiker tot een crème. 4. Klop de crème met een mixer au bain-marie tot een dikke, schuimige sabayon. 5. Roer de espresso en de mascarpone er voorzichtig
--	--

- sap van 1 citroen
- 50 gr. glucosestroop
- 1 kg. mascarpone

Gesponnen suiker

- 250 gr. isomalt

Garnering

- cacao-poeder

doorheen.

6. Klop de room lobbig en spatel hem door de massa.
7. Laat opstijven in de koeling.

Mascarponesorbet

1. Leg een gastroplaat in de vriezer.
2. Breng het water met de suiker en het citroensap aan de kook.
3. Doe de glucosestroop erbij, laat een paar minuten doorkoken en dan afkoelen.
4. Roer de mascarpone los en doe het mengsel erbij.
5. Draai er in de machine ijs van.
6. Leg bolletjes ijs op de gekoelde gastroplaat en zet terug in de vriezer.

N.B. Haal de bolletjes voor de service tijdig uit de vriezer, anders zijn ze te hard.

Gesponnen suiker

1. Doe de isomalt in een pannetje met een dikke bodem,
2. Laat op matig vuur smelten (ideale smelttemperatuur 80°).
3. Haal van het vuur en laat wat afkoelen.
4. Doop een lepel in de isomalt en laat het in dunne draden al heen en weer gaand op bakpapier vallen.
5. Doe hetzelfde maar dan kruiselings zodat een matje ontstaat.
6. Maak zo 15 matjes en nog een paar extra voor de breek.

Afwerking en presentatie

N.B. Neem cocktailglazen, dan zie je de lagen.

1. Schep een volle eetlepel koffiegranita in het glas.
2. Leg er een bolletje mascarponesorbet op en lepel er wat sabayon over.
3. Garneer met cacao-poeder en decoreer met een gesponnensuikermatje.