

# CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

## Menu december 2013

### Tarbot met knolselderij en waterkersdressing

\*

### Duif Bruxelloise met pompoen, spruitjes, cantharellen en cranberries

\*

### Essence van ossenstaart met geitenkaasroom

\*

### Hertenmedaillons met gesmoorde rodekool, bietenfondant en pastinaak

\*

### Chocoladefondant met koffieroom en kletskep

#### Wijnen\*:

##### Tarbot:

Domaine Bourdon, Macon Villages, chardonnay, 2010 12,95

##### Duif en essence:

L'Epicourchois, Cheverney, Luc Percher, Cabernet sauvignon, 2010 10,75

##### Hert:

Copertino, Rosso, 2007 13,50  
(70% negroamara, 20% montepulciano, 10% malvasia nero)

##### Fondant:

Barao de Vilar, 10 year old port 20,00

\*Wijnen komen dit keer van Terravin.

#### Tarbot met knolselderij en waterkerssaus

Ingrediënten 15 personen	<b>Tarbot</b>
<b>Tarbot</b>	1. Portioneer de tarbot in stukken van ± 50 gr.
• 1 kg. tarbotfilet zonder vel	2. Bak de vis op de kant waar het vel heeft gezeten in voldoende druivenpitolie, boter en tijm op zeer zacht vuur.
• druivenpitolie	3. Arroseeer regelmatig, maar draai de vis niet om.
• boter	4. Laat de vis niet te gaar worden.
• tijm	<b>Knolselderij</b>
<b>Knolselderij</b>	1. Maak de knolselderij schoon.
• 1 knolselderij	2. Bekleed een gastronomplaat met bakpapier.
• 8 dl. water	3. Kneed bloem, water en zout tot een stevig deeg.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg. bloem</li> <li>• 600 gr. zout</li> </ul> <p><b>Knolselderijpuree</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 knolselderij</li> <li>• olie</li> <li>• 100 gr. boter</li> <li>• 2½ dl. room</li> <li>• zout</li> </ul> <p><b>Waterkersdressing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 pak waterkers (250 gr)</li> <li>• 30 ml. witte balsamico</li> <li>• 6 gr. Dijonmosterd</li> <li>• 2 dl. druivenpitolie</li> </ul> <p><b>Beurre monté</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 gr. boter</li> <li>• 2 el. water</li> </ul> <p><b>Ganering</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 bk rockchivescress</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Verpak de knolselderij in het deeg en bak hem in ± 90 minuten gaar in een oven van 200°.</li> <li>5. Controleer op gaarheid met een satéprikker.</li> <li>6. Verwijder de korst, laat afkoelen en snijd in niet de dikke staven.</li> </ol> <p><b>Knolselderijpuree</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maak de knolselderij schoon en snijd hem in blokjes.</li> <li>2. Bak ze in olie tot ze kleuren en breng over in een vacuümzak.</li> <li>3. Leg de zak in kokend water en gaar de blokjes knolselderij gedurende 45 minuten.</li> <li>4. Kook de room in tot de helft en bruin de boter.</li> <li>5. Maak van de knolselderij met de bruine boter en de room en gladde puree in de Magimix</li> <li>6. Breng op smaak met zout.</li> </ol> <p><b>Waterkersdressing</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Was de waterkers en verwijder de dikke stelen.</li> <li>2. Blancheer kort en koel direct terug op ijswater. Sla droog in de slacentrifuge.</li> <li>3. Pureer de waterkers met de mosterd en azijn in de Magimix.</li> <li>4. Doe er scheut voor scheut de olie bij tot de dressing bindt. N.B. laat niet te lang draaien.</li> <li>5. Zeef en bewaar de dressing op ijs tot gebruik.</li> <li>6. Breng zo nodig op smaak met nog wat witte balsamico.</li> </ol> <p><b>Beurre monté</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Breng het water aan de kook en klop er de boter door tot een emulsie ontstaat.</li> </ol> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rechauffeer de staven knolselderij in de beurre monté.</li> <li>2. Trek een streep knolselderijpuree op het bord.</li> <li>3. Leg een tarbotfilet en een staaf knolselderij naast elkaar en verdeel de waterkersdressing.</li> <li>4. Garneer met rockchives.</li> </ol>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Duif Bruxelloise met pompoen, spruitjes, cantharellen en cranberries

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p><b>Duiven</b></p>	<p><b>Duiven</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Snijd de pootjes, vleugels en nek van de karkassen.</li> <li>2. Snijd de duiven aan de onderkant van de karkassen los. Bewaar de karkassen voor de saus.</li> </ol>
------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 8 Anjouduiven
- boter

### **Duivenpootjes**

- 16 duivenpootjes
- zeezout
- zwarte peperkorrels
- ganzenvet
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 1 tn. knoflook

### **Pompoenpuree**

- 1 flespompoen
- scheut room
- Parmezaanse kaas
- Basilicumblaadjes

### **Spruitjes**

- 15 grote spruiten

### **Cranberries**

- 200 gr. cranberries
- 2 el. suiker

### **Cantharellen**

- 45 st.
- boter
- zout en peper

### **Groentenbouillon**

- 1 kleine winterwortel
- 1 kleine prei

3. Klap ze open, haal de ingewanden en het wensbotje eruit, druk ze plat.
4. Zout en peper de borstjes en geef ze op de velkant kleur in wat olie.
5. Breng ze over in vacuümzakken met een klont boter en vacumeer.
6. Gaar ze 30 minuten sous-vide op 52° en leg ze direct in de koeling.
7. Haal ze 30 minuten vóór de service weer uit de koeling.

### **Duivenpootjes**

1. Stamp 1/3 zout en 2/3 peper fijn in de vijzel.
2. Smeer de pootjes ruim in met het mengsel en laat 30 minuten in trekken.
3. Spoel ze af en dep droog.
4. Konfijt ze in ganzenvet met de kruiden in 90 minuten (of tot ze boterzacht zijn) op zeer zacht vuur. <90 °

### **Pompoenpuree**

1. Schil evt. de pompoen, snijd hem in stukjes en kook gaar in water met zout.
2. Giet af en bewaar het kookvocht.
3. Pureer in de Magimix met een scheut room en evt. wat kookvocht.
4. Breng op smaak met Parmezaanse kaas en basilicumblaadjes.

### **Spruitjes**

1. Blancheer de spruiten in water met zout, koel direct terug op ijswater en pel de blaadjes eraf. Dit gaat het handigst door bij de aanzet een kegel uit het spruitje te snijden.
2. Verwarm ze vlak voor de service is wat boter.

### **Cranberries**

1. Doe de cranberries in een pan met de suiker.
2. Verwarm langzaam en roer voorzichtig zonder de bessen te beschadigen tot de suiker is opgelost.

### **Cantharellen**

1. Maak de paddenstoelen schoon en bak ze kort op hoog vuur in de boter.
2. Breng op smaak met peper en zout.

### **Groentenbouillon**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 ui</li> <li>• 1 laurierblad</li> <li>• 1 tk. tijm</li> <li>• peterselie</li> <li>• 1 tn. knoflook</li> <li>• 4 peperkorrels</li> <li>• 1 ltr. water</li> </ul> <p><b>Saus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• karkassen van de duiven</li> <li>• groentebouillon</li> <li>• 1 dl rode wijn</li> <li>• ijskoude boter</li> <li>• zout en peper</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hak de groenten fijn, plet de peperkorrels en zet met tijm, laurier en het water op.</li> <li>2. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 1 uur trekken.</li> <li>3. Zeef en kook in tot driekwart.</li> </ol> <p><b>Saus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kleur de karkassen op hoog vuur in wat olie.</li> <li>2. Blus af met de rode wijn, kook in tot 1/3 voeg dan de groentebouillon toe en kook opnieuw in tot 1/3.</li> <li>3. Zeef en kook verder in tot sausdikte.</li> <li>4. Monteer met boter en breng op smaak met zout en peper.</li> </ol> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Snijd de borstjes los van de karkassen.</li> <li>2. Bak ze op de velkant in de boter kort aan tot het vel krokant is. Trancheer in 2-3 stukjes.</li> <li>3. Trek een streep duivensaus en pompoenpuree over de borden.</li> <li>4. Leg er p.p. 1 borstje en 1 pootje op.</li> <li>5. Garneer met paddenstoelen, spruitjesblaadjes en wat cranberries.</li> </ol>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Essence van ossenstaart met geitenkaasroom

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p><b>Ossenstaart</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 kg. Ossenstaart</li> <li>• 50 gr tomatenpuree</li> <li>• 1 winterwortel</li> <li>• 2 prei</li> <li>• 3 uien</li> <li>• 1 venkel</li> <li>• 3 bl. laurier</li> <li>• 4 tk. tijm</li> <li>• 10 gr. gedroogd eekhoorntjesbrood</li> </ul>	<p><b>Ossenstaart</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Smeer de tomatenpuree over de ossenstaart. Bruneer de ossenstaart vervolgens 20 à 30 minuten in een oven van 250 °. Ze moeten flink kleur hebben.</li> <li>2. Bak de klein gesneden groenten in wat olie tot ze kleuren.</li> <li>3. Breng de ossenstaart met de groenten en kruiden over in een snelkookpan en vul aan met water. Zorg dat alles onder staat.</li> <li>4. Breng aan de kook en laat 2 uur onder druk garen.</li> <li>5. Zeef de essence en verwijder zoveel mogelijk vet.</li> <li>6. Laat indampen tot de gewenste hoeveelheid en sterkte.</li> <li>7. Breng op smaak met peper en zout.</li> </ol>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>Geitenkaasroom</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. Bokkensprong</li> <li>• 0,75 dl. room</li> </ul> <p><b>Poeder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 bolletje nootmuskaat</li> <li>• 20 gr. gedroogd eekhoorntjesbrood (cêpes)</li> </ul>	<p><b>Geitenkaasroom</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verdeel de geitenkaas in kleine stukjes.</li> <li>2. Verwarm al roerende op laag vuur tot een gladde structuur. Let op: de kaas mag niet te warm worden.</li> <li>3. Klop de room tot yoghurt dikte en spatel hem door de zachte kaas.</li> <li>4. Bewaar op kamertemperatuur.</li> </ol> <p><b>Poeder</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Borstel de cêpes schoon.</li> <li>2. Maal fijn in een mini-keukenmachine of in een koffiemolen.</li> <li>3. Rasp het bolletje nootmuskaat.</li> <li>4. Meng 1 deel nootmuskaat met 2 delen cêpespoeder.</li> </ol> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schenk voorverwarmde espressokopjes tot <math>\frac{3}{4}</math> vol met hete essence.</li> <li>2. Top de essence met een flinke eetlepel geitenkaasroom.</li> <li>3. Bestuif met poeder en serveer direct zonder lepeltje.</li> </ol>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Hertenmedaillons met gesmoorde rodekool, bietenfondant en pastinaak

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p><b>Hert</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1,5 kg. hertenrugfilet</li> <li>• olijfolie</li> <li>• boter</li> <li>• zout en peper</li> </ul> <p><b>Rode kool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 rode kool</li> </ul>	<p><b>Hertenmedaillons methode 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Portioneer de rugfilet in medaillons en smeer ze in met olijfolie. Afsnijdsels gaan naar de saus.</li> <li>2. Dek af met hh-folie en laat op kamertemperatuur marinieren tot vlak voor de service.</li> <li>3. Bestrooi met zout en peper, verhit een koekenpan op middelhoog vuur en doe er dan wat olijfolie in.</li> <li>4. Bak de medaillons 4 à 5 minuten om en om.</li> <li>5. Doe er na 1 minuut een flinke klont boter bij temper het gas en arroseer de medaillons regelmatig.</li> <li>6. Neem ze uit de pan en laat ze 5 minuten in alufolie rusten.</li> </ol> <p><b>Hertenmedaillons methode 2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pareer het vlees en smeer de rugfilet in met olijfolie en laat marinieren tot 20 minuten vóór de service. Afsnijdsels gaan naar de saus.</li> <li>2. Bestrooi met zout en peper, bak de rugfilet aan alle kanten aan en zet hem in een oven van 100°, kerntemperatuur 50°.</li> <li>3. Wikkel in alufolie en laat rusten.</li> <li>4. Snijd tijdens de service in medaillons.</li> </ol> <p><b>Rode kool</b></p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 200 gr. boter
- 150 gr. lichte basterdsuiker
- 1½ dl. sherryazijn

#### **Bietenfondant**

- 8 rauwe bieten
- 60 gr. boter
- 4 el. olijfolie
- 5 dl. gevogeltebouillon

#### **Pastinaakpuree**

- 6 pastinaken
- 3 dl. melk
- 1½ dl. room
- 50 gr. boter
- zout en peper

#### **Pastinaakchips**

- 4 pastinaken

#### **Rodewijnsaus**

- 5 sjalotten
- afsnijdsel van hertenvlees
- 1 tl. peperkorrels
- takjes tijm
- 2 laurierblad
- 2 el. rodewijnazijn
- 1 fles rode wijn
- 1 ltr. gevogeltebouillon
- 1 ltr. kalfsbouillon

1. Snijd de kool doormidden, verwijder de kern en snijd in chiffonade.
2. Zet de kool stevig aan in de boter, blus af met de azijn en doe de suiker erbij en roer door tot de suiker is opgelost.
3. Draai het vuur klein, leg een stuk bakpapier op de kool en laat 15 minuten zachtjes stoven.
4. N.B. is er nog te veel vocht, kook het in tot stroperig en meng weer door de kool.

#### **Bietenfondant**

1. Schil de bieten en snijd ze in dikke plakken (1½ cm.).
2. Bak de plakken in de olie aan weerskanten bruin en giet er zoveel bouillon bij dat ze bijna onder staan.
3. Leg klontjes boter op de bieten en dek af met bakpapier.
4. Laat zachtjes garen tot het vocht bijna is opgenomen.

#### **Pastinaakpuree**

1. Schil de pastinaken en snijd ze in stukken.
2. Gaar ze op zacht vuur 25 minuten in de melk.
3. Pureer in de Magimix met de room en de boter.
4. Slap evt. af met wat kookvocht.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Breng over in een knijpfles en houd warm.

#### **Pastinaakchips**

1. Schil de pastinaken en snijd ze in lange dunne repen op de mandoline/de snijmachine, of met de dunschiller.
2. Frituur ze op 150° goudbruin en krokant.
3. Leg ze op keukenpapier en bestrooi ze met zout.
4. Houd warm in de warmhoudkast.

#### **Rodewijnsaus**

1. Snipper de sjalotten en bak ze in hete olie met het vlees tot ze beginnen te kleuren.
2. Doe de kruiden, wijn en azijn erbij en laat inkoken tot alles bijna is verdampt.
3. Doe de bouillons erbij en kook in tot de helft.
4. Zeef en kook in tot sausdikte.

#### **Afwerking en presentatie**

1. Schep wat rode kool midden op een warm bord.
2. Leg er een plak biet op en een hertenmedaillon.
3. Spuit er toefjes pastinaakpuree en lepel er wat wijnsaus omheen.

4. Garneer met pastinaakchips en druppels olijfolie.

### Chocoladefondant met koffieroom en klets kop

Ingrediënten 15 personen

#### Chocoladefondant

- Acetaatfolie
- 1 eiwit
- 50 gr. suiker
- 100 gr. boter
- 1,5 dl. room
- 300 gr. chocolade
- 2 el. espresso
- 2 eidooiers

#### Ganache

- 40 gr. chocolade
- ½ dl. room

#### Chocoklets kop

- 100 gr. amandelsnippers
- 1 el. cacaopoeder
- 1 el. melk
- 1 el. glucose
- 25 gr. suiker
- 3 el. boter

#### Koekjes

#### Chocoladefondant

1. Knip de acetaatfolie zodanig dat het stuk aan de binnenkant van een kookring van 5 cm Ø past.
2. Klop het eiwit stijf en doe de suiker er beetje bij beetje bij. Blijf kloppen tot alle suiker is opgelost.
3. Laat de boter op kamertemperatuur komen en klop hem zacht.
4. Klop de room tot pieken.
5. Smelt de chocolade au bain-marie en roer er de hete espresso door.
6. Laat afkoelen tot bijna kamertemperatuur, roer er een voor een de eidooiers en daarna de boter door.
7. Spatel er achtereenvolgens het stijfgeklopte eiwit en de room door.
8. Breng over in een spuitzak en verdeel over de ringen
9. Zet in de koeling om op te stijven.

#### Ganache

1. Begin 30 minuten nadat de fondant in de koeling is gezet.
2. Breng de room aan de kook en doe de chocolade erbij.
3. Roer tot de chocolade is opgelost en laat afkoelen tot nog net vloeibaar.
4. Lepel de ganache in de ringen op de opgesteven fondant en zet direct terug in de koeling om verder op te stijven.

#### Chocoklets kop

1. Maal de amandelen met de cacaopoeder fijn in de magimix.
2. Breng melk, glucose, suiker en boter aan de kook en laat even doorkoken.
3. Roer het amandelmengsel door de hete melk en laat afkoelen.
4. Maak bolletjes ter grootte van een knikker en leg die op een plaat bedekt met bakpapier.
5. Zet 15 minuten in de vriezer.
6. Laat de bolletjes in een oven van 175° smelten tot een klets kop. Blijf erbij staan.

#### Koekjes

- 75 gr. boter
- 75 gr. suiker
- 1 eidooier
- 300 gr. bloem

#### **Koffieroom**

- 1 vanillestokje
- 125 gr. melk
- 125 gr. room
- 5 eidooiers
- 75 gr. suiker
- oplos-espresso

#### **Garnering**

- 1 vel bladgoud

1. Laat de boter op kamertemperatuur komen en klop hem met de suiker romig.
2. Doe de eidooier erbij en klop tot het net pakt.
3. Rol het deeg dun uit op een stuk bakpapier en zet in de vriezer om op te stijven.
4. Steek er koekjes van 5 cm. Ø uit.
5. Bak ze in een oven van 175° in 10 à 12 minuten goudbruin.

#### **Koffieroom**

1. Breng melk, room, vanillemerg en stokje aan de kook.
2. Laat 15 minuten trekken.
3. Klop de dooier met de suiker schuimig.
4. Verwijder het vanillestokje en breng het mengsel opnieuw aan de kook.
5. Neem van het vuur en doe er al roerend de dooiers bij en blijf roeren tot het bindt. Oppassen voor roerei!
6. Doe de oploskoffie er na smaak bij en laat afkoelen.

#### **Afwerking en presentatie**

1. Knip het bladgoud in 15 stukjes. N.B. dit is uiterst lastig. Voorzichtig 'opvegen' met een zacht kwastje werkt het beste.
2. Lepel wat koffieroom in een diep bord.
3. Leg de ring met fondant op een koekje.
4. Verwijder voorzichtig de ring en de folie en leg de koekje/fondant in de koffieroom.
5. Schik er een klets kop tegenaan.
6. Leg een stukje bladgoud op de fondant.