

CUISINE CULIANNAIRE ZAAANSTAD

Menu mei 2013

Eidooier met voorjaarsgroenten en oestersaus

René Redzepi

*

Coquilles met chaud-froid van knolselderij

Lucas Rive

*

Linguine met venusschelpen, tomatentapenade en crème van groene kruiden en twee soorten kaas

Peter Goossens

*

Bonbon van kalfstartaar en tonijnmayonaise, kalfstong in maderasaus en asperges

Guus Landheer

*

Marbré van flensjes en vanillecrème met nootmuskaatroomijs

Lucas Rive

Wijnen:

Eidooier:

Sarmientos de Tarapaca, Chardonnay, 2012 4,99

Coquilles :

Château Chapelle, Bordeaux 2011 7,95

Linguine :

Painter Bridge. Chardonnay, California, 2011 8,95

Bonbon kalfstartaar :

Painter Bridge, Zinfandel, California, 2010 8,95

Marbre :

Drostdy Hof, Adelpracht, 2011 6,95

Eidooier met voorjaarsgroenten en oestersaus

Ingrediënten 15 personen <ul style="list-style-type: none">• 15 eieren	Eieren <ol style="list-style-type: none">1. Leg de eieren in een bak water van 65° en zet hem 45 minuten in een oven van 65°.2. Haal bij de service de dooiers voorzichtig uit de schalen.
Groenten <ul style="list-style-type: none">• 5 witte asperges	

<ul style="list-style-type: none"> • 5 groene asperges • 10 radijzen • 2 dunne prei • 5 bosui • 200 gr. peultjes <p>Oestersaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 oesters • 150 gr. ontbijtspek • 2 sjalot • citroensap • ¼ bosje dille • zout en peper <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • kervel • bieslook • Maldon zout 	<p>Groenten</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd 1 witte en 1 groene asperge, 2 radijzen, 1 wit van prei, 2 wit van bosuitjes en 5 peultjes in een fijne brunoise. 2. Leg de brunoise in ijswater tot gebruik. 3. Snijd de rest van de groenten in stukjes en blancheer ze afzonderlijk even in water met zout. N.B. mogen nog wel een 'bite' hebben. 4. Leg de stukjes ook in ijswater. 5. Dep de groenten vlak voor de service droog. <p>Oestersaus N.B. Maak hem op het laatst.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de oesters uit de schelpen, vang het vocht op en snijd ze in kleine stukjes. 2. Snijd het ontbijtspek in kleine stukjes, bak even uit, doe de gesnipperde sjalotten erbij en laat zacht worden. 3. Doe als laatst het oestervocht en de stukjes oester erbij. N.B. Laat niet te lang op het vuur staan, de oesters moeten lauwwarm zijn. 4. Breng op smaak met citroensap, zout en peper en gehakte dille. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leg de dooier midden in een kombord. 2. Verdeel de groenten er omheen. 3. Lepel er wat oestersaus over en garneer met kervel en bieslook. 4. Strooi wat Maldon zout op de dooier. 5. Serveer het gerecht à tiede (=lauwwarm).
--	--

Coquilles met chaud-froid* van knolselderij, knolselderijmayonaise en witlof

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Coquilles</p> <ul style="list-style-type: none"> • 23 coquilles • olijfolie • zout en peper <p>Knolselderijgelei</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg. knolselderij • ¾ ltr. room • 10 bl. gelatine 	<p>Coquilles</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de coquilles in 45 plakjes, smeer ze in met olijfolie en leg ze op een bakplaat. 2. Bestrooi met zout en peper en gaar ze 5 minuten in een oven van 120° (ze moeten nog 'glazig' zijn). 3. Haal ze van de bakplaat en laat afkoelen op bakpapier. <p>Knolselderijgelei</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Week de gelatineblaadjes in ruim water. 2. Schil de knolselderij en snijd hem in blokjes. 3. Kook ze gaar in de room met selderijzout in ± 25
---	---

- selderijzout

Mayonaise

- 1 ei
- 1 flinke tl. mosterd
- 2 el. azijn
- 2 dl. druivenpitolie
- 2 dl. zonnebloemolie

Knolselderijmayonaise

- mayonaise
- knolselderijpuree
- nootmuskaat
- zout en peper

Witlofstaafjes

- 4 struikjes witlof
- 3 el. crème fraîche
- 2 el. wittewijnazijn
- 4 el. olijfolie
- zout en peper

Witlof

- 15 struikjes witlof
- suiker
- zout en peper

Croutons

- sneetjes witbrood
- zonnebloemolie

Garnering

- postelein

minuten.

4. Pureer in de Magimix met wat kookvocht.
5. Neem 5 dl. puree. De rest is voor de knolselderijmayonaise.
6. Los de gelatine op in de warme (!) knolselderijpuree.
7. Lepel, als de puree begint te stollen, een beetje gelei over de coquilles tot een laagje van 2 mm. ontstaat.
8. Zet de plaat in de koeling om de gelei verder te laten opstijven.

Mayonaise

1. Doe alle ingrediënten in een maatbeker.
2. Zet de Bamix (schijf met gaatjes) op de bodem en draai tot de mayonaise begint te emulgeren.
3. Breng dan langzaam de staafmixer omhoog tot een homogene massa ontstaat.

Knolselderijmayonaise

1. Meng gelijke hoeveelheden mayonaise en knolselderijpuree.
2. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper en doe over in een spuitzak.

Witlofstaafjes

1. Snijd 4 cm. van de puntjes van de witlof af. Bewaar voor de garnering.
2. Snijd de rest in staafjes.
3. Roer crème fraîche, azijn en olie door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
4. Meng er de staafjes witlof door.

Witlof

N.B. vlak voor de service.

1. Snijd de struikjes in stukjes en roerbak ze met wat suiker, peper en zout tot ze kleuren.

Croutons

1. Steek 45 rondjes ter grootte van de coquilles uit het brood.
2. Bestrijk ze met olie en bak ze in de oven goudbruin.

Afwerking en presentatie

1. Steek de coquilles uit met een stekertje dat net iets groter is dan de croutons.
2. Leg ze op de croutons.
3. Schep een streep hete witlof op de borden.
4. Leg er de croutons met de coquilles op.

* Chaud-froid: warm bereid, koud opgediend

5. Verdeel de staafjes witlof en trek strepen knolselderijmayonaise langs en over de coquilles.
6. Garneer met puntjes witlof en postelein.

Linguine met venusschelpen, tomatentapenade en crème van groene kruiden en twee soorten kaas

Ingrediënten 15 personen



Linguine

- 300 gr. bloem 00
- 3 eieren
- 1 el. olijfolie
- snuf zout

Venusschelpen

- 1,5 kg. venusschelpen
- olijfolie
- 2 sjalot
- 3 tn. knoflook
- scheut Noilly Prat
- klont boter
- 2 el. citroensap

Tomatentapenade

- 500 gr. tomaten
- 4 tn. knoflook
- 100 gr. groene olijven
- zout en peper

Crème van groene kruiden

- munt
- bladpeterselie
- kervel
- dragon
- 1 dl. gevogeltebouillon

Linguine

1. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot zich een bal vormt.
2. Kneed verder op de werkbank tot een soepel deeg en laat 30 minuten in de koeling rusten.
3. Kneed nog even, verdeel het deeg in stukken en maak pastavellen in de machine op stand 6.
4. Snijd tot linguine op de lengte van het (rechthoekige) bord.
5. Gaar in water zo zout als de zee.
6. Giet af, besprenkel met olijfolie en schud door.

Venusschelpen

1. Was de schelpen zorgvuldig.
2. Zet de gesnipperde sjalot en knoflook aan in wat olijfolie zonder te kleuren.
3. Blus af met Noilly Prat en laat droog koken.
4. Doe de schelpen erbij en een kopje water.
5. Gaar de schelpen kort tot ze open zijn.
6. Zeef het kookvocht, breng aan de kook en klop er de boter door.
7. Breng op smaak met citroensap en houd warm.

Tomatentapenade

1. Droog de tomaatjes 1 uur in een oven van 150°.
2. Blancheer de knoflook 3x in vers kokend water.
3. Pureer ze met de olijven en de tomaatjes in de Magimix.
4. Breng op smaak met zout en peper.

Crème van groene kruiden

1. Blancheer de kruiden in water met zout.
2. Laat afkoelen in ijswater en knijp daarna goed uit.
3. Pureer ze in de Magimix met zoveel bouillon dat een crème ontstaat. N.B. de crème moet door de doseerfles kunnen.
4. Breng op smaak met zout en breng over in een doseerfles.

<p>Kaascrème</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 gr. mascarpone • 1 dl. melk • 200 gr. Parmezaan <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • bladpeterselie 	<p>Kaascrème</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai er een crème van. 2. Breng op smaak met (zout) en peper en breng over in een spuitzak. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Roer de tomatentapenade door de linguine en verdeel de pasta in de lengte over de borden. 2. Leg er wat schelpen op en spuit er dotjes groene kruiden en kaascrème op. 3. Garneer af met blaadjes peterselie.
--	---

Bonbon van kalfstartaar en tonijnmayonaise, kalfstong in maderasaus en asperges

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Bonbon van kalfstartaar</p> <ul style="list-style-type: none"> • 750 gr. kalfs-(oester/haas) • 4 ansjovisfilets, afgespoeld, fijn gehakt. • 15 blaadjes salie • 7 takjes tijm (alleen de blaadjes) • 1 el. scherpe mosterd • 1 el. citroensap • 3 el. gesnipperde rode ui • 3 el. kappertjes • 3 el. gesnipperde augurk • 3 eigeel • peper (geen zout) <p>Tonijnmayonaise</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 eigeel • 1/2 el scherpe mosterd • zout en peper • 2 el. witte wijnazijn • 150-200 ml. arachideolie • 200 ml. kalfsfond 	<p>Kalfstartaar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de kalfs-(oester/muis) tot een fijne tartaar. 2. Maak van de salie een chiffonnade (blaadjes op elkaar, oprollen en ragfijn snijden). 3. Doe alles bij elkaar m.u.v. het eigeel en proef af. 4. Meng er zoveel eigeel door dat het geheel 'stand' krijgt. 5. Maak een bonbon: leg een hoeveelheid tartaar in een vierkante opmaakring en druk voldoende aan, zodat het niet uit elkaar valt als de ring wordt weggenomen. 6. Plaats de bonbons met voldoende tussenruimte op een bord in de koeling totdat de mayonaise klaar is. <p>Tonijnmayonaise (sauce mayonnaise collée)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laat de tonijn goed uitlekken. 2. Maak een stevige mayonaise van de overige ingrediënten. 3. Week de gelatine in koud water gedurende 10 minuten en knijp uit. 4. Verwarm de kalfsfond samen met de gelatine tot deze is opgelost. Laat afkoelen tot het begint te hangen. 5. Vermeng de mayonaise met de tonijn en de kalfsgelatine. Het geheel moet tamelijk dik zijn, maar niet zo dik als standaard mayonaise. 6. Doe de tonijnmayonaise over in een spuitzak. 7. Glaceer de kalfsbonbons aan alle kanten met de mayonaise en zet opnieuw koel weg tot 15 minuten voor gebruik. Laat op kamer temperatuur komen.
---	--

- 9 gr. gelatine (vijf blaadjes)
- 3 blikjes tonijn op water

Kalfstong

- 1 kalfstong
- 1 kleine winterwortel
- wit van twee preien
- ½ knolselderij
- 2 uien

Maderasaus

- 60 gr. boter
- 50 gr. gerookt spek in blokjes
- 1 á 2 sjalotten gesneden
- 50 gr tomatenpuree
- 100-150 ml. droge mader
- 60 gr. bloem
- 1 citroen
- peper
- 100-150 ml. room alleen als saus te dik is.

Asperges

- 45 asperges AA

Aardappelen

- 1½ kg. Malta's
- saffraan

Garnering

- peterselie

Kalfstong

1. Leg de tong in een ruime open pan en vul met water tot de tong onder staat. Kook de tong kort af, zodat eventueel oneffenheden makkelijk afgescheiden kunnen worden.

1. Hak de wortel, de prei, de knolselderij en de ui in grove stukken.
2. Spoel de kalfstong schoon en zet met 2 liter water opnieuw op in de open pan.
3. Breng tegen de kook aan, doe de gehakte groenten erbij en laat zachtjes trekken totdat de tong bijna gaar is (ca. twee uur).
4. Ontdoe de tong van het vel, verwijder eventueel het keelstuk en snijd de tong op de snijmachine in dunne plakken. Bewaar het pocheervocht.

Maderasaus

1. Doe 60 gram boter in een pan met dikke bodem en bak de spekjes uit.
2. Doe de gesneden sjalotjes erbij en fruit ze mee.
3. Doe 50 gram tomatenpuree erbij en ontzuur deze.
4. Vervolgens 60 gram bloem en laat het garen op een laag vuur.
5. Haal de pan van het vuur en giet er 8 dl van het afgekoelde pocheervocht in stappen bij totdat een gebonden saus ontstaat.
6. Doe er naar smaak de mader bij. Breng verder op smaak met zout en peper en passeer de saus door een zeef.
7. Leg de plakjes tong in een schaal, overgiet ze met de saus en houd ze in een oven van 70° warm gedurende 30 minuten.
8. Neem de plakjes tong uit de schaal dek af met alufolie. Houd warm.
9. Doe eventueel nog room bij de saus als deze iets te dik is geworden.
10. Warm nog even door, maar laat niet meer koken.

Asperges

1. Schil de asperges goed en snijd de kontjes eraf.
2. Zet alles met water, zout, schepje suiker en een klontje boter op, breng aan de kook en laat 30 minuten zachtjes trekken.
3. Zeef het vocht, kook hierin de asperges 5 minuten.
4. Neem de pan van het vuur en laat 15 à 20 minuten nagaren.

	<p>Aardappelen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de aardappelen en tourneer hiervan 45 kleine. 2. Kook ze gaar in water met zout en saffraan. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Neem een vierkant bord, leg hierop decoratief een kalfsbonbon en plakjes kalfstong. 2. De asperges en de aardappeltjes er naast. 3. Nappeer royaal met de saus en bestrooi met gehakte peterselie.
--	---

Marbré van flensjes en vanillecrème met nootmuskaatroomijs

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Flensjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 gr. bloem • msp. zout • 4 dl. melk • 2 eieren • 50 gr. gesmolten boter • 80 gr. suiker • 20 gr. vanillesuiker <p>Vanillecrème</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 dl. melk • 150 gr. suiker • 2 vanillestokjes • 8 eidooiers • 50 gr. bloem • 5 dl. slagroom 	<p>Flensjes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meng alle ingrediënten tot een glad beslag. 2. Laat 1 uur in de koeling rijpen. 3. Verhit een koekenpan van 20 cm Ø en smelt hierin een beetje boter. 4. Giet er een heel dun laagje beslag in, draai de pan rond zodat het beslag de bodem egaal bedekt. 5. Bak de flensjes op half hoog vuur tot de bovenkant helemaal droog is, keer om en bak de andere kant bruin. <p>Vanillecrème</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de vanillestokjes open en laat in de melk 15 minuten zachtjes trekken. 2. Klop de dooiers met de suiker tot een witte crème. 3. Doe de gezeefde bloem erbij en roer goed door elkaar. 4. Haal de vanillestokjes uit de melk en schraap het merg eruit. 5. Maak familie: giet een beetje melk bij de crème, roer door en giet terug bij de rest van de melk. 6. Verhit al roerend tot een gebonden compositie. 7. Giet door een zeef in een kom, bedek met plastic folie (voorkomt velvorming) en zet in de koeling. 8. Klop de room lobbige en spatel door de crème. <p>Opbouw marbré</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bedek een kleine terrine met plastic folie, laat overhangen. 2. Snijd de flensjes bij op de maat van de vorm. 3. Bouw de marbré op: flensje, crème, flensje, crème
---	---

<p>Nootmuskaatroomijs</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 vanillestokje • 2 dl. melk • 8 eidooiers • 200 gr. suiker • 4 dl. slagroom • vers geraspte nootmuskaat <p>Siroop van krenten</p> <ul style="list-style-type: none"> • 160 gr. krenten • 20 gr. basterdsuiker • 3 dl. water • scheut bruine rum <p>Vanilleroom</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2½ dl. slagroom • 1 el, vanillesuiker • 1 el. poedersuiker 	<p>etc. tot de terrine vol is.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Dek af met de folie en leg er iets zwaars op. 5. Laat zo lang mogelijk opstijven in de koeling. <p>Nootmuskaatroomijs</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schraap het merg uit het vanillestokje en breng merg en stokje met de melk aan de kook. 2. Laat dit van het vuur af 20 minuten zachtjes trekken. 3. Maak familie zoals boven en verwarm de compositie tot 82°. Doe de slagroom erbij en breng hoog op smaak met vers geraspte nootmuskaat. 4. Draai er ijs van in de machine. 5. N.B. het ijs moet naar nootmuskaat smaken. <p>Siroop van krenten</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Week de krenten in warm water. 2. Laat de suiker in een pannetje met een dikke bodem licht karameliseren en blus af met water. 3. Breng aan de kook en laat inkoken tot een siroop. 4. Doe de rum erbij en de gezeefde krenten en laat even doorkoken. 5. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. N.B. het dikt in als het afkoelt. <p>Vanilleroom</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klop de room lobbig met de vanille- en de poedersuiker <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de marbré uit de vorm en snijd in plakken. 2. Leg een plak midden op het bord. 3. Leg er een bol ijs tegenaan. 4. Trek strepen siroop en room rondom het geheel.
--	---