

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu november 2013

Pompoenvelouté met cêpes en tortellini

Gordon Ramsay

*

Boerenkip met bleekselderij, kastanjes en cranberries

Thomas Keller

*

Kalfswang met truffel, gemarineerde komkommer, pistachepesto en winterpostelein

Angelique Schmeinck

*

Ananas met wittechocoladesorbet, passievruchtgelei en koriandercoulis

Thomas Keller

Wijnen:

Voor:

Von der Leyen, Dornfelder, 2011 6,95

Tussen:

Macon Aze, Gamay, 2012 10,95

Hoofd:

Les Aseyras, Cotes du Rhone, 2009 6,95

Na:

Cassis demi secco, Kloster Kraul 8,95

Pompoenvelouté met cêpes en tortellini

Ingrediënten 15 personen	
Tortellini <ul style="list-style-type: none">• 200 gr. bloem (00)• 2 eieren• 1 el. olijfolie	Tortellini 1 <ol style="list-style-type: none">1. Doe bloem, eieren en olie in de Magimix en draai tot een klont.2. Haal eruit en kneed op het werkblad tot een soepel pastadeeg. Laat 30 minuten rusten.
Vulling <ul style="list-style-type: none">• 250 gr. eekhoortjesbrood (of kastanjechampignons)• 1 tl. truffelolie• 1 el. aardappelmeel• 1-2 el. bloem	Vulling <ol style="list-style-type: none">1. Hak de champignons fijn en bak ze in de boter tot al het vocht verdampt is.2. Breng over in een kom en breng op smaak met truffelolie, zout en peper.3. Roer aardappelmeel en zoveel bloem erdoor tot het gaat binden.

- 1 eidooier

Groentenbouillon

- 2 winterwortels
- 3 st. bleekselderij
- 2 uien
- 2 prei
- 2 ltr. water
- 7 peperkorrels
- 2 tn. knoflook
- 4 tk. tijm
- 1 bosje peterselie
- 2 bl. laurier

Pompoenvelouté

- 1 flespompoen
- 3 el. olijfolie
- 2 sjalotten
- 25 gr. boter
- 6 dl. groentenbouillon
- 75 ml. room

Parmezaanchips

- 6 volle eetlepels Parmezaan
- 1 eetlepel bloem

Cêpes

- 15 st. kleine

4. Maak 15 balletjes en een paar voor de breek en laat opstijven in de koeling.

Tortellini 2

1. Rol het pastadeeg goed dun uit en steek er 15 rondjes en een paar voor de breek uit. Neem de balletjesvulling als maat voor de rondjes.
2. Druk een balletje vulling op een helft van een rondje.
3. Bestrijk het deeg rondom met eidooier en vouw de andere helft erover tot een half maantje. Druk goed aan.
4. Wikkel het halvemaantjes rond je pink en druk de uiteinden op elkaar tot een tortellino.

Groentenbouillon

1. Hak de groenten fijn, plet de peperkorrels en zet met tijm, laurier en het water op.
2. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 1 uur trekken.
3. Zeef en kook in tot de gewenste hoeveelheid.

Pompoenvelouté

1. Schil de pompoen en snijd hem in stukjes. Snipper de sjalotten.
2. Bak de sjalotten en de pompoen in de boter tot ze beginnen te kleuren.
3. Schenk de bouillon erbij en laat zachtjes koken tot gaar.
4. Pureer in de Magimix en wrijf door een zeef.
5. Doe de room erbij en kook in tot licht lobbijg.
6. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm.

Parmezaanchips

1. Meng de parmezaan met de bloem en verdeel de kaas in hoopjes op een siliconenmatje.
2. Bak af in een oven van 160° tot goudbruin. N.B. niet te ver door, anders brandsmaak. Dus blijf erbij.

Cêpes

<p>eekhoorntjesbrood</p> <ul style="list-style-type: none"> • bladpeterselie • 1 el. olijfolie • 2 el. boter <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • olijfolie 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd het eekhoorntjesbrood in dikke plakken. 2. Bak de plakken vlak voor de service in olijfolie en boter tot de randen goudbruin zijn. 3. Breng op smaak met zout, peper en gehakte peterselie. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak eerst een proefje met de tortellini voor de breek om de kooktijd te bepalen: kook ze 3-4 minuten in gezouten water. 2. Leg een tortellino in een diep bord. 3. Schenk er de velouté omheen. 4. Garneer met eekhoorntjesbrood, een kaaschip en besprenkel met olijfolie.
---	--

Boerenkip met bleekselderij, kastanjes en cranberries

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Kip</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 landhoenderen <p>Farce</p> <ul style="list-style-type: none"> • 450 gr. borstfilet • 4 gr. zout • 1½ dl. crème fraîche • 2 el. aardappelmeel • 5 el. bieslook • 30 kastanjes • witte peper • geklaarde boter 	<p>Kip 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de poten van de karkassen en neem zoveel mogelijk vel mee. 2. Haal de borsten eraf, verwijder het vel en weeg 450 gr. af voor de farce. Gebruik de rest met de karkassen voor de bouillon. <p>Farce</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de borsten fijn, breng over in de Magimix en draai met het zout glad. 2. Doe de crème fraîche en het aardappelmeel erbij en draai tot een egale farce. 3. Roer de fijn gesneden bieslook en de grof gehakte kastanjes erdoor. N.B. de farce moet hoog op smaak zijn. <p>Kip 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ontbeen de poten (de botten gaan naar de bouillon) en zorg dat het vel heel blijft. 2. Leg een ontbeende poot op een stuk plastic folie met de velkant naar beneden. 3. Duw het vlees enigszins gelijkmatig over het vel. 4. Verdeel 1/3 van de farce over het vlees en zorg dat de gehakte kastanjes gelijkmatig verdeeld zijn. 5. Leg een tweede ontbeende poot met de velkant naar boven op de farce, 180° gedraaid ten opzichte van de onderste poot. 6. Vorm er een 'worst' van door de folie voorzichtig strak op te rollen. 7. Maak zo nog 2 'worsten'. 8. Leg de poten in een vacuümzak en trek vacuüm
---	--

<p>Kippenbouillon</p> <ul style="list-style-type: none"> • karkassen, botten en afsnijdsels van de kippen • 2 winterwortels • 3 st. bleekselderij • 2 uien • 2 prei • 3 ltr. water • 7 peperkorrels • 2 tn. knoflook • 4 tk. tijm • 1 bosje peterselie • 2 blaadjes laurier <p>Saus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 dl. kippenbouillon • 2 dl. witte wijn • 1 tn. knoflook • 200 gr. roomkaas <p>Bleekselderij</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 st. bleekselderij • maïsolie • 5 el. beurre monté • champagneazijn <p>Bleekselderijpuree</p> <ul style="list-style-type: none"> • 300 gr. bleekselderij • 1 dl. room <p>Kastanjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 kastanjes • 30 gr. honing • 30 gr. boter • 2 dl. kippenfond 	<p>(zorg dat de ronde vorm behouden blijft).</p> <p>9. Gaar de 'worsten' sous-vide 1 uur op 64°.</p> <p>Kippenbouillon</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hak de groenten fijn, plet de peperkorrels en zet met tijm, laurier, het water en de in stukken gesneden karkassen etc. op. 2. Breng aan de kook, schuim af en breng over in de snelkookpan. 3. Laat 1 uur koken, haal de druk eraf. 4. Meet 2 ltr. af voor de saus, kook die in tot 5 dl. 5. Meet 1 ltr. af voor de fond bij de kastanjes en kook die in tot 2 dl. <p>Saus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kook bouillon en wijn met de knoflookteen in tot ± de helft. 2. Verwijder de knoflookteen en los al roerend de roomkaas op tot een lobbige saus. <p>Beurre monté</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Breng enkele el water aan de kook. Temper de vlam tot het licht bruist. 2. Roer met de garde koude boter één voor één in klontjes toe tot een gebonden saus. Zorg dat de temperatuur niet te hoog wordt, anders zal de boter splitsen. <p>Bleekselderij</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de stengels bleekselderij schuin in stukjes van 5 cm. 2. Kook ze gaar in water met zout. 3. Verwarm ze vlak voor de service in de beurre monté en besprenkel ze met azijn. <p>Bleekselderijpuree</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de bleekselderij in stukjes en kook gaar in water met zout. 2. Pureer glad in de Magimix, doe de room erbij en draai nog even door. 3. Breng op smaak met peper en zout. <p>Kastanjes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Doe honing, boter, fond en kastanjes in een pan en breng aan de kook. 2. Laat langzaam garen en roer af en toe.
--	---

<p>Cranberries</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 gr. cranberries • 100 gr. honing • 35 gr. sushi-azijn <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • kikunacress 	<p>3. Laat voorzichtig inkoken tot de kastanjes geglaceerd zijn. Pas op voor verbranden!</p> <p>Cranberries</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kook honing en azijn in een ruime pan langzaam in tot het begint te karameliseren. 2. Laat afkoelen tot bijna kamertemperatuur. 3. Giet de stroop over de cranberries en zet ze 15 minuten in de stoomoven op 75°. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de worsten uit de vacuümzakken, haal het plastic eraf en bak ze goudbruin en krokant in 1 cm geklaarde boter onder voortdurend arrosieren. 2. Snijd de worsten in stukken, verdeel ze over de borden en nappeer met saus. 3. Trek er een streep puree naast. 4. Verdeel de stukjes bleekselderij, de kastanjes en de cranberries. 5. Garneer met blaadjes kikunacress.
---	--

Kalfswang met truffel, gemarineerde komkommer, pistachepesto en winterpostelein

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Kalfswang</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2½ kg. kalfswang • 100 gr. ui • 300 gr. knolselderij • 400 gr. wortel • 4 tn. knoflook • 1 fles madera • ½ fles medium sherry • 1 ltr. kalfsfond • 5 tk. tijm • 4 bl. laurier • 100 gr. bloem • 150 gr. boter <p>Komkommer</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 komkommers • 5 el. dragonazijn • 1 el. gembersiroop 	<p>Kalfswang</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd alle groenten klein en zet ze met een beetje olie aan in een snelkookpan. 2. Blus af met de madera en de sherry en laat 10 minuten inkoken. 3. Doe de kalfsfond, tijm en laurier erbij en breng opnieuw aan de kook. 4. Kuis de kalfswangen, bestrooi ze met zout en peper en haal ze door de bloem. 5. Bak ze in een koekenpan bruin in de boter en breng over in de snelkookpan. 6. Zorg dat het vlees onder staat, giet er evt. wat water bij. 7. Sluit de snelkookpan en laat ± 65 minuten onder druk garen. 8. Haal het vlees uit de pan en houd het afgedekt warm in de warmhoudkast. 9. Zeef de jus en laat inkoken tot een stroperige saus. <p>Komkommer</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de uiteinden van de komkommers. 2. Schil ze met een dunschiller tot aan de zaadlijsten in lange slierten.
--	--

<ul style="list-style-type: none"> • korianderzaadjes • zout <p>Pistachepesto</p> <ul style="list-style-type: none"> • 60 gr. pistachenootjes • 1 tn. knoflook • ½ bos basilicum • ¼ bos dragon • olijfolie • pompoenpitolie • Parmezaanse kaas <p>Winterpostelein</p> <ul style="list-style-type: none"> • 400 gr. winterpostelein • sherryazijn • korianderkorrels <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • wintertruffel 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Marineer ze in de dragonazijn, gembersiroop en gemalen korianderzaadjes. 4. Breng op smaak met zout. <p>Pistachepesto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Doe de pistachenootjes, knoflook, basilicum en dragon in de Magimix en draai er een pasta van. 2. Voeg naar smaak olijfolie, pompoenpitolie en Parmezaanse kaas toe. <p>Winterpostelein</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Breng de postelein op smaak met sherryazijn en wat gemalen korianderkorrels. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leg een pluk postelein op het borden. 2. Rol de slierten komkommer op en verdeel over de borden. 3. Portioneer de kalfswang en leg een stuk tegen de postelein aan. 4. Nappeer het vlees met saus, leg er dunne plakjes truffel op en decoreer het geheel met dotjes pesto.
--	--

Ananas met wittechocoladesorbet, passievruchtgelei en koriandercoulis

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Wittechocoladesorbet</p> <ul style="list-style-type: none"> • 80 gr. witte chocolade • 80 gr. cacaoboter • 3 dl. water • 1 dl. room • 30 gr. suiker <p>Ananas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 ananassen • 1 vanillestokje • 1 dl. witte wijn • 1 dl. water • 100 gr. suiker • 250 gr. suiker 	<p>Wittechocoladesorbet</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Breng het water met de room aan de kook. 2. Doe de suiker erbij en roer tot alles is opgelost. 3. Laat afkoelen tot max. 45° (n.b. niet hoger, dan schift het). 4. Roer er de witte chocolade en de cacaoboter doorheen totdat ze zijn opgelost. 5. Breng over in de ijsmachine er draai er sorbet van. 6. Maak er bolletjes van, leg die op een tablet en zet in de vriezer. <p>Ananas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak de ananassen schoon, snijd ze in 15 plakken op de snijmachine. Maak ze rechthoekig. 2. Breng de witte wijn, het water en 100 gr. suiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. 3. Maak een karamel van 250 gr. suiker. 4. Blus af met het wijn/suikermengsel en roer tot alle karamel is opgelost. 5. Doe telkens 2 plakken ananas met een opengesneden stukje vanillestokje in een vacuümzak en trek vacuüm. 6. Gaar de ananas 1 uur sous-vide op 75°.
---	--

Koriandercoulis

- 1 bos koriander
- 50 gr. water
- 50 gr. suiker
- siroop
- Xantana (koud bindmiddel)

Passievruchtgelei

- 95 gr. suiker
- 3 gr. pectine
- 65 gr. mangopuree
- 190 gr. passievruchtpuree
- 30 gr. glucose
- citroensap
- (optioneel: 5 bl. gelatine)

Garnering

- honingcress

7. Verwijder de kern met een uitsteker.

Koriandercoulis

1. Breng water en suiker aan de kook roer tot alle suiker is opgelost.
 2. Blancheer de koriander kort in kokend water en breng direct over in ijswater.
 3. Knijp goed uit en draai er met een beetje siroop en Xantana (1 gr /200 gr basis) een coulis van. Of: verhit en bind met 2 bl. Gelatine per 200 gr basis.
- N.B. de coulis moet naar koriander smaken en moet stand hebben.

Passievruchtgelei

1. Roer 1 el. suiker door de pectine en zet apart.
2. Breng de rest van de suiker met de beide vruchtenpurees aan de kook.
3. Roer de pectine en de glucose erdoor en laat zachtjes koken tot 108°.
4. Neem een tl. gelei, laat een druppel vallen op de werkbank. Als hij voldoende stolt, is de gelei goed. Laat hem anders nog even doorkoken. Voeg evt. geweekte blaadjes gelatine toe.
5. Breng evt. op smaak met citroensap.
6. Bedek een gastroplaat met plastic folie en stort de gelei erop.
7. Strijk glad en laat opstijven in de koeling.
8. Snijd de gelei in blokjes.

Afwerking en presentatie

1. Leg een plak ananas midden op het bord.
2. In de kern een bolletje sorbetijs en daarnaast blokjes gelei.
3. Garneer met een streep koriandercoulis en blaadjes cress.