

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu oktober 2013

Maatjesharing met tomaat en Opperdoezer Ronde Sergio Herman

*

Snert met kabeljauw Luc Kusters

*

Gepofte ui met kreeft en Comté Jannis Brevet

*

Zwezerik met knolselderij en olijven Richard van Oostenbrugge

*

Perentatin met Gorgonzola-ijs en walnotenroom Gordon Ramsay

Wij hebben de volgende wijnen bij Simon Vonk uitgekozen:

Maatjesharing en de snert met kabeljauw:

Bianco di Custoza 2001; euro 6,95

Gepofte ui met kreeft:

Viognier Mediterrané 2011; euro 11,95

Zwezerik:

Bourgogne Pinot Noir Joseph Drouhin 2011; euro 12,95

Perentatin:

Riesling Spätlese Moselland 2011; euro 7,95

Maatjesharing met tomaat en Opperdoezer Ronde

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <ul style="list-style-type: none">• 8 maatjesharing <p>Marinade</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 dl. Chardonnay-azijn• 1 dl. sushi-azijn• ½ dl. natuurazijn• 1 dl. water• 10 gr. zout• 2 kruidnagels	<ol style="list-style-type: none">1. Maak de haringen schoon volgens de beschrijving.2. Snijd de filets in gelijke stukken en leg ze meteen in de koeling. <p>Marinade</p> <ol style="list-style-type: none">1. Doe alle ingrediënten in een pan, breng aan de kook en laat afkoelen. <p>Tomaten</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • 2 el. korianderzaadjes • 2 tn. knoflook • 1 tk. tijm • 1 tk. rozemarijn <p>Tomaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 rode kerstomaatjes • 30 gele kerstomaatjes <p>Aardappelen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 Opperdoezen • olijfolie • 3 tn knoflook • 3 tk. tijm • 3 tk rozemarijn <p>Zure room</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 dl. zure room • Sumacpoeder <p>Toast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speltbrood uit de vriezer <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 venkelknol 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leg de tomaatjes in een gastrobak, besprenkel met olijfolie en pof ze 5 minuten op 200°. 2. Laat afkoelen en trek de velletjes ervan af. 3. Leg ze in de marinade en laat marineren tot gebruik. <p>Aardappelen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Steek de aardappelen uit met een uitsteker van 2 cm Ø. 2. Snijd ze bij tot gelijke cilinders. 3. Gaar ze met de kruiden in de olijfolie op laag vuur. 4. Laat uitlekken en bestrooi met zout. <p>Zure room</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Roer Sumacpoeder naar smaak door de zure room en breng op smaak met zout en peper. 2. Klop op tot stijf en breng over in een spuitzak. 3. Leg in de koeling tot gebruik. <p>Toast</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd het bevroren brood in dunne plakken van 2 mm dik. 2. Smeer in met olijfolie en toast ze in een oven van 180°. 3. Breek of snijd ze in stukken. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Serveer op koele borden. 2. Snijd de venkelknol op de snijmachine in flinterdunne plakjes. 3. Schik de stukjes haring (1/2 pp) op het bord, leg de tomaatjes en de aardappeltjes ertussen. 4. Bekroon de aardappeltorentjes met een toefje zure room en garneer met plakjes venkel. 5. Steek er stukjes toast tussen.
---	---

Snert met kabeljauw

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Snert</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 zoete uien • zonnebloemolie • 300 gr. erwten (diepvries) • 1 dl. gevogeltebouillon 	<p>Snert</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snipper de uien en bak gaar zonder te kleuren in neutrale olie. 2. Doe de gevogeltebouillon en de erwten erbij en gaar de erwten op laag vuur. 3. Pureer in de Magimix en wrijf door een zeef. 4. Breng op smaak met witte peper en zout.
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • witte peper <p>Spek</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 gr. dun gesneden ontbijtspek • 1½ dl. olijfolie • Fries roggebrood <p>Mierikswortel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2½ dl. melk • 2½ dl. yoghurt • 2½ gr. agar-agar • geraspte mierikswortel • zonnebloemolie • (injectiespuit) <p>Kabeljauw</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg. kabeljauw met huid <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • Affila cress 	<p>Spek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bak de plakjes spek in de olijfolie langzaam uit zonder donker te worden. 2. Verkruimel het roggebrood tot kleine bolletjes. (losse korrels) 3. Cutter het spek met de olie mbv de staafmixer grof ter grootte van de roggebolletjes. 4. Vermeng met de roggebolletjes. 5. Breng op smaak met witte peper. <p>Mierikswortel</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Breng melk, yoghurt en agar-agar aan de kook. 2. Laat 2 minuten zachtjes koken om de agar-agar op te lossen 3. Roer er mierikswortel naar smaak door en laat 10 minuten trekken. N.B. je moet het proeven. 4. Zeef en breng op smaak met zout. 5. Houd warm en zuig op met een injectiespuit. 6. Laat met de spuit druppels vallen in een bak met koude olie (bekken in bekken met ijswater). Doe het in een brede pan, dan kan alles tegelijk. 7. Zeef de 'parels' uit de olie. 8. Zeef de olie en zet weg met etiket voor de volgende avond. 9. Maak de injectiespuit zelf schoon. <p>Kabeljauw</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portineer de kabeljauw en bak de stukjes op de huid krokant in olie. 2. Breng op smaak met zout en wat olijfolie. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leg een flinke lepel snert op het bord. 2. Leg een stukje kabeljauw tegen de snert aan. 3. Strooi er wat roggebolletjes en mierikswortelparels over. 4. Garneer met affila cress
--	--

Gepofte ui met kreeft en Comté

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Uien</p>	<p>Uien</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leg een laagje grof zeezout op een bakplaat. 2. Druk de ongepelde uien in het zout zodat ze niet omvallen.
--	---

<ul style="list-style-type: none"> • 15 middelgrote uien • grof zeezout • 1 ltr. gevogeltebouillon • 6 kruidnagels • 2 tn. knoflook • 100 gr. boter • zout <p>Kreeft</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 kreeften <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • geraspte Comté 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Gaar ze 1 uur in een oven van 160°. 4. Controleer de gaarheid met een satéprikker. Ze moet goed zacht zijn. 5. Snijd het kapje eraf en lepel ze leeg. Houd ze heel! 6. Breng de gevogeltebouillon met de uienpulp, kruidnagels en knoflook aan de kook en laat 25 minuten langzaam in dampen. 7. Verwijder de kruidnagels en pureer in de Magimix. 8. Zeef, roer de boter erdoor en breng op smaak met zout. <p>Kreeft</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leg de kreeften 3 minuten in kokend water. 2. Haal ze eruit, leg ze op een bakplaat en laat ze 15 minuten in een oven van 75° nagaren. 3. Haal het vlees eruit en snijd het in stukken. 4. Roer de afsnijdsels en 'ellebogen' door de uienpuree. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vul de uien met de puree, strooi er Comté over en gratineer ze. 2. Leg een ui midden op het bord en stukjes kreeft eromheen.
--	---

Zwezerik met knolselderij en olijven

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Zwezerik</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1½ kg. kalfshartzwezerik • paneermeel • eiwit • panko • 250 gr. geklaarde boter <p>Saus</p> <ul style="list-style-type: none"> • afsnijdsels van de zwezerik • 2 tk. tijm • 2 tn. knoflook 	<p>Zwezerik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spoel de zwezerik schoon. 2. Laat hem in een pekeldbad (100 gr zout op 5 ltr water) een half uur staan. 3. Breng water aan de kook, doe de zwezerik erbij, breng opnieuw aan de kook, neem van het vuur en laat in het water afkoelen tot lauw. 4. Neem dan uit het water droog af, pareer/maak schoon, en laat onder druk nog afkoelen tot kamertemperatuur/gebruik. 5. Snijd hem in 15 porties en bewaar de afsnijdsels voor de saus. 6. Maal het paneermeel tot stof. 7. Kruid de stukken zwezerik met zout en peper en haal ze eerst door het paneermeelstof, dan door het eiwit en vervolgens door de panko. 8. Bak de zwezerik krokant in de geklaarde
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • 1 ltr. kalfsfond <p>Knolselderijcrème</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1/8 knolselderij • crème fraîche <p>Knolselderijrisotto</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 knolselderij • 2 sjalotten • 2 tn. knoflook • gevogeltebouillon <p>Gedroogde olijven</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 gr. Taggia olijven zonder pit <p>Olijvencrème</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 gr. Taggia olijven zonder pit • 2 tk. tijm • 2 tn. knoflook • 2 sjalotten <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • rucolacress 	<p>boter.</p> <p>Saus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bak de afsnijdsels met de tijm en de knoflook bruin in de olie. 2. Deglaceer de pan met een scheut kalfsfond en laat helemaal droogkoken. 3. Herhaal het deglaceren nog tweemaal, giet dan de rest van de kalfsfond erbij en laat 30 minuten trekken. 4. Haal de tijm en de knoflook eruit en maal fijn met de staafmixer. 5. Breng op smaak met peper en zout. <p>N.B. als de saus te vet is, ontvetten door af te koelen.</p> <p>Knolselderijcrème</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de knolselderij in blokjes en kook gaar in water met zout. 2. Giet af en pureer met wat crème fraîche in de Magimix tot een gladde crème. 3. Breng op smaak met peper en zout. <p>Knolselderijrisotto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak de risotto als laatste om hem knapperig te houden. 2. Snijd op de snijmachine plakken van 2 mm. van de knolselderij. 3. Snijd de plakken in repen van 2 mm. 4. Snijd de repen in 'lange rijstkorrels'. 5. Fruit de gesnipperde sjalotten en knoflook in de olie, doe de knolselderijkorrels erbij en blus af met bouillon. 6. Kook gaar en laat uitlekken in een zeef. 7. Doe terug in de pan en maak smeug met de knolselderijcrème. 8. Breng op smaak met zout en peper. <p>Gedroogde olijven</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de olijven doormidden en leg ze op een bakplaat. 2. Droog ze 60 minuten in een oven van 100°. 3. Hak ze fijn. <p>Olijvencrème</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fruit de gesnipperde sjalotten en knoflook met de tijm tot het begint te kleuren.
---	--

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Doe de olijven erbij en warm goed door. 3. Haal de tijm eruit, laat uitlekken en pureer glad in de Magimix. 4. Wrijf door een zeef en breng over in een spuitzak. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak een streep gedroogde olijven op het bord. 2. Leg een hoopje knolselderijrisotto midden op het bord, daarnaast een stuk zwezerik. 3. Nappeer een theelepel olijfolie over de zwezerik. 4. Lepel wat saus rondom en werk af met enkele stippen olijvencrème en takjes rucolacress.
--	---

Perentatin met Gorgonzola-ijs en walnotenroom

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Gorgonzola-ijs</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2½ dl. melk • 2½ dl. room • 6 eidooiers • 100 gr. suiker • 125 gr. Gogonzola <p>Walnotenroom</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2½ dl. room • 25 gr. suiker • 25 gr. walnoten zonder vlies 	<p>Gorgonzola-ijs</p> <p>N.B. leg een bakplaat in de vriezer</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Breng de melk met de room aan de kook. 2. Klop de eidooiers met de suiker schuimig, schenk er al kloppend wat van het mengsel bij (familie maken) en giet het al kloppend terug in de pan. 3. Laat al kloppend binden (paadje maken). 4. Verkruimel de Gorgonzola al roerend door het mengsel tot hij is opgelost. 5. Draai er in de machine ijs van. 6. Leg met de ijstang bollen op de bevroren bakplaat en laat in de vriezer verder opstijven. <p>Walnotenroom</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rooster de walnoten in een droge tefalpan en hak ze klein. 2. Verhit room en suiker al roerend tot tegen de kook aan. 3. Roer de walnoten erdoor en laat 10 minuten trekken. 4. Pureer in de Magimix en druk door een zeef. 5. Klop de room op tot zachte pieken ontstaan en zet in de koeling tot gebruik.
---	--

Karamel

- 300 gr. suiker
- 100 gr. water
- 300 gr. room

Tatin

- 8 Doyenné du Comice peren
- 15 pl. bladerdeeg
- 15 aluminium bakjes (ø 12 cm)

Perenchips

- 2 peren
- 100 gr. suiker
- 1 dl. water

Karamel

1. Los de suiker op laag vuur al roerend op in het water en kook in tot de stroop begint te karameliseren. N.B. voorkom kristallisatie aan de randen door met een natte kwast bij te wassen.
2. Verhit de room en giet bij de lichte karamel. Roer tot de karamel is opgelost.
3. Giet de karamel in vormpjes.

Tatin

1. Pocheer de peren ± 10 minuten als ze te hard zijn.
2. Snijd ze doormidden en haal het klokhuis eruit.
3. Leg een halve peer in de bakjes.
4. Rol het bladerdeeg uit, druk er rondjes uit iets groter dan de vormpjes en plooi ze over de peren.
5. Bak 20 minuten in een oven van 200°

Perenchips

1. Maak een siroop van het water met de suiker.
2. Snijd de peren op de snijmachine in dunne plakjes.
3. Bestrijk de plakjes aan beide zijden met siroop.
4. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en droog ze ± 1 uur in een oven van 95°.

Afwerking en presentatie

1. Maak een patroon van karamel op vierkante borden.
2. Leg een perentatin in de ene, een bolletje Gorgonzola-ijs in de andere hoek.
3. Decoreer met walnotenroom en perenchips.