

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu september 2013

Chefsexamen Jan Boeren

Salade van gerookte poon en zoetzuur van rode biet, crème van gepofte Chioggia-biet, chips van raapjes en een wit broodje

*

Crèmeuse van witlof en witbier met safraan-sinaasappeluitjes en zeeduivel

*

**Eendenborstfilet met ronde frietjes, geglaceerde snijbonen, cantharellen en appel-
limoencompote**

*

'Huevo Chimbo' (een Peruaans eiergerecht) met karamelsaus, in rum geweekte rozijnen en krenten, veenbessen, licht gebrande en gezouten amandelen en basilicum

Voor:

Quinta da Espiga, 2010, rose, 12,5%, Portugal 6,95

Tussen:

Mirassou, Chardonnay, 2011, California, 13,5% 9,95

Hoofd:

Garnacha old vine, Campos de Luz, Spanje, 13,5% 5,95

Licht koelen!

Na:

Porto, branca extra, seco, Rozes, 20% 7,95

Licht koelen!

Salade van gerookte poon en zoetzuur van rode biet, crème van gepofte Chioggia-biet, chips van raapjes en een wit broodje

Ingrediënten 15 personen	Vis 1 1. Rook de vis warm (>62°) tot gaar. Gaartijd afhankelijk van de dikte van de filets.
Vis 1 <ul style="list-style-type: none">• 750 gr. poonfilet met vel• Ceylonthee (rookmot)	Mayonaise 1. Maak van de ingrediënten een mayonaise.
Mayonaise <ul style="list-style-type: none">• 1 eigeel• 1 tl. mosterd	Vis 2 1. Verwijder het vel en controleer op onregelmatigheden. Prak fijn.

- 2 el. suhsi-azijn
- 2 dl. druivenpitolie
- zout en peper

Vis 2

- ras el hanout
- kurkuma
- kappertjes in zout
- balsamico
- zout en peper

Crème van gepofte biet

- 5 kleine Chioggiabieten
- zonnebloemolie
- suiker
- balsamicoazijn
- peper en zout

Zoetzuur van biet

- 5 kleine rauwe, rode biet
- sushi-azijn
- mirin
- sesamolie
- poedersuiker
- zout en peper

Chips van raapjes

- 3 raapjes

Garnituur

- kappertjes in zout
- veldsla
- marinade rode biet
- zonnebloemolie

Witte broodjes

- 5 dl. water
- 1 tl. suiker
- 1 zakje gedroogde gist
- 1 kg. bloem
- 15 gr. zout
- 20 gr. boter (gesmolten)
- 1 ei

2. Breng de vis op smaak met mayonaise, balsamico, ras el hanout, kurkuma, kappertjes en peper en zout.
3. Doe de rest van de mayonaise in een spuitzak voor garnering.

Crème van gepofte biet

1. Wikkel de Chioggiabieten in alufolie en pof ze ± 45 minuten in een oven van 180°C.
2. Maak de bieten schoon door de schil er af te wrijven, snijd fijn en pureer met de staafmixer onder toevoeging van wat neutrale olie.
3. Breng op smaak met suiker, peper en zout en balsamicoazijn.
4. Breng op kleur met een beetje marinade van de rode biet.

Zoetzuur van biet

1. Snijd de rauwe rode biet in julienne
2. Marineer in sushiazijn met een beetje mirin en iets sesamolie
3. Breng op smaak met poedersuiker, zout en peper.

Chips van raapjes

1. Was de raapjes goed, zodat er geen zand meer aan zit. Niet schillen.
2. Snijd in flinterdunne plakjes, bestrooi met een klein beetje poedersuiker en een paar korreltjes zout.
3. Droog ca 75 minuten in een oven 100°. N.B. Gebruik de kleine oven: de andere ovens blazen te krachtig, waardoor de chips door de oven dwarrelen. Ook bij de kleine oven de chips tijdig afdekken met een extra bakblik.

Garnituur

1. Spoel de in zout geconserveerde kappertjes in schoon water en droog ze goed.
2. Laat in een oven van ca 100°C in ca 75 minuten krokant worden
3. Maak de sla aan met een lichte dressing van de marinade van de biet met wat olie.

Witte broodjes

1. Los eerst de suiker op in lauw water, dan de gist.
2. Zeef de bloem en vermeng met het zout.
3. Als de gist in het water tot leven is gekomen met de bloem in de Kitchen Aid 4 à 5 minuten kneden tot een samenhangende deegbal ontstaat die loslaat in

<p>Commentaar van de chef: Voor de poon kun je gerust grijze poon nemen (kost de helft van rode poon), maar ook andere vis is heel goed mogelijk: makreel, kabeljauw, schelvis of wijting. Je kunt ook hele poon (of andere vis) roken i.p.v. filets: dan wel iets meer mot (Ceylon thee) gebruiken. De thee uit 1,5 theezakje is dan voldoende. De uitdaging van het voorgerecht is om een mooie smaakbalans, variatie in textuur en een mooie kleurrijke presentatie te maken.</p>	<p>de kom.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Laat rijzen op maximaal 24°, kneed opnieuw en laat weer rijzen. 5. Vorm er broodjes van en laat opnieuw rijzen. 6. Bestrijk met losgeklopt ei waaraan eventueel een beetje (koffie)room en/of zout is toegevoegd. 7. Bak de broodjes bruin in een voorverwarmde oven van 250°, zet hem daarna op 200°. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spuit of lepel een flinke dot crème van Cioggiabiet op een rechthoekig bord of leitje. 2. Smeer in een vloeiende beweging uit naar rechts met behulp van een spateltje 3. Plaats links op de crème een bolletje van de poon (met ijstang) en rechts een hoopje (beetje speels) van de julienne van rode biet. 4. Garneer met blaadjes sla, gedroogde kappertjes en chips van raapjes. 5. Spuit tot slot een paar dopjes mayonaise op het bord. 6. Snijd de broodjes in dunne plakje en serveer met een bolletje boter.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Crèmeuse van witlof en witbier met saffraan-sinaasappeluitjes en zeeduivel

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Crèmeuse</p> <ul style="list-style-type: none"> • 12 uien • 4 tn. knoflook • 12 stronkjes witlof • 4 middelgrote bloemig kokende aardappels • 4 flesjes witbier • 8 dl. slagroom • neutrale olie • gevogeltebouillon <p>Sinaasappeluitjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8 uien • neutrale olie • zest van 4 sinaasappels • 11 sinaasappels 	<p>Crèmeuse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snipper de uien grof, snijd de knoflook in plakjes en de aardappel in blokjes van 1 cm. 2. Haal de lelijke buitenblaadjes van de witlof, halveer en verwijder de kern. Snijd in stukken van 2 cm 3. Verwarm olijfolie in een soeppan en fruit de ui en de knoflook glazig, doe de witlof erbij en verwarm 1 minuut mee. 4. Blus af met bouillon en bier, voeg aardappel toe en laat zachtjes koken tot de aardappel gaar is. 5. Doe de room erbij, breng opnieuw aan de kook en pureer met de staafmixer. 6. Passeer door een bolzeef in een schone pan en breng op smaak met peper en zout. <p>Sinaasappeluitjes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de uien in halve ringen. 2. Rasp de zest van 4 sinaasappels en pers ze met de andere 11 st. uit. 3. Fruit de uien glazig in de olie, fruit de saffraan even mee en blus af met het sinaasappelsap.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • 15 draadjes saffraan • 4 el. honing • 4 laurierblad <p>Zeeduivel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 750 gr. zeeduivelfilet • kerrie • bloem • zout <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • enkele druppels salie-olie 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Doe de honing, het laurierblad en de zest erbij. 5. Laat op laag vuur indampen tot stroperig. <p>Zeeduivel</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portioneer de zeeduivel. 2. Dep de mootjes in een mengsel van bloem, kerrie en zout. 3. Bak ze op hoog vuur tot op halve hoogte het eiwit gestold is. 4. Draai om en neem de pan van het vuur. Laat rustig nagaren. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leg wat sinaasappeluitjes in het midden van een diep bord. 2. Hierop een mootje zeeduivel. 3. Giet de crèmeuse eromheen. 4. Garneer met druppels salie-olie. <p>Commentaar van de chef: Het tussengerecht heeft vrienden en vijanden: sommigen kunnen de wat bittere smaak van de crèmeuse niet zo waarderen (iets meer room helpt). Voor de vis kun je ook heel goed kabeljauw of zalm gebruiken. De vis wel hoog op smaak maken en krokant bakken. Slechts een kleine portie gebruiken (2x2x2 cm is al prima; 3x3x3 cm is al aan de grote kant): de crèmeuse is het hoofdbestanddeel, niet de vis. De uitdaging is om een mooie smaak- en textuurbalans te maken: de crèmeuse is snel te dun en te bitter, de vis te laag op smaak, de sinaasappelsmaak in de uitjes te overheersend.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Eendenborstfilet met Oosterse saus, ronde frietjes, geglaceerde snijbonen, cantharellen en appel-limoencompote

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8 (tamme) eendenborsten <p>Oosterse saus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 cm verse gember • sap van 8 sinaasappels • 2 flesjes oestersaus 	<p>Eendenborst</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vacumeer de eendenborsten en gaar ze 1 uur sous vide voor in een waterbad in een oven van 55°. N.B. de temperatuur van de oven mag niet boven de 55° komen. 2. Neem de borst uit de vacuümzak en dep ze droog. 3. Snijd de huid (het vet) in met een ruitjespatroon. 4. Bak ze op de huidkant in een hete, droge pan bruin en krokant. 5. Draai om en bak ze kort op de vleeskant mooi bruin. 6. Neem de borsten uit de pan en leg ze in een
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ronde frietjes

- 15 middelgrote aardappelen
- boter/olie

Snijbonen

- 15 snijbonen
- boter
- bouillon

Cantharellen

- 45 middelgrote cantharellen
- boter

Appel-limoencompote

- 5 goudreinetten
- 2 limoenen
- scheut limoncello

Commentaar van de chef:

Er is veel verschil in oestersaus: ik heb goede ervaringen met oestersaus van Inproba. De saus moet een mooie balans zijn tussen zout en zoet, en moet zacht en een beetje stroperig van textuur zijn.

De groenten kunnen seizoensgroenten zijn: in het recept staat snijboon en cantharel; peulen, boontjes, groene asperges etc en oesterzwam, trompette de la mort, witte of bruine bunapi's, enoki of noem maar op welke andere paddenstoel kunnen natuurlijk ook.

De uitdaging is om de cuisson van de eend precies goed te krijgen en om een mooie bordopmaak te creëren.

ovenschaal met de huidzijde boven.

7. Dek de schaal losjes af met alufolie en zet in een oven van 55° om te rusten. N.B. de cuisson is nog niet goed, het vlees is nog te rood.
8. Vlak voor de service: trancheer de borsten vanaf de vleeskant en leg de tranches strak tegen elkaar met de huidzijde naar boven.
9. Grill kort onder de salamander tot de huid mooi krokant is, de tranches warm en de cuisson juist goed.

Oosterse saus

1. Snijd de verse gember in een fijne brunoise en kook die op met suiker en water (1 op 1) tot een dunne siroop.
2. Giet het bakvet van de eendenborst weg en blus de pan af met de gembersiroop.
3. Laat een beetje karameliseren, doe het sinaasappelsap en oestersaus naar smaak erbij en laat even doorkoken.
4. Proef en breng evt. nog op smaak.
5. Zeef en houd warm.

Ronde frietjes

1. Snijd van de aardappelen schijven van ca 1,5 cm en steek er met twee van de kleinste stekers uit de stekerdoos cilindertjes uit: 2 maten dus. 3 van de kleinste en 2 van de grotere diameter pp.
2. Blancheer de frietjes, koel af en laat drogen.
3. Vlak voor de service: bak ze in half boter, half neutrale olie, of frituur ze.

Snijbonen

1. Snijd de snijbonen in ruiten (5 pp) en kook ze beetgaar.
2. Laat afkoelen in ijswater en uitlekken.
3. Vlak voor de service: Glaceer en rechauffeer de snijbonen in weinig boter met een beetje bouillon.

Cantharellen

1. Bak de cantharellen kort in boter.

Appel-limoencompote

1. Doe de schil (de schil zo lang mogelijk laten: zo kun je ze makkelijker later terugvinden) van 1 limoen in een magnetronschaal met deksel/

<p>Alternatieve opmaak is nog: vierkant groot bord met een verticale streep van saus rechts van het midden (met brede kwast getrokken), waarop de getrancheerde eend, de groenten en frietjes mooi worden gepresenteerd. (En vergeet het grof zout niet op de eend)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Schil de goudreinetten, snijd ze in grove stukken en leg ze ook in de magnetronschaal. 3. Rasp de schil van de tweede limoen, pers hem uit en sprenkel over de goudreinetten. 4. Doe er een flinke scheut limoncello bij. 5. Deksel erop en in de magnetron steeds enkele minuten verwarmen, doorroeren en weer verwarmen etc. tot de compote een mooie structuur heeft. 6. Laat afkoelen, verwijder de limoenschil en breng over in een spuitzak met een grote ronde spuitmond. 7. Zet koud weg tot de service. 8. Bewaar de zest voor de garnering. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verdeel de frietjes (2 groot en 3 klein), 5 ruitjes snijboon en 3 cantharellen over een warm bord. Leg ze in een diagonale of sikkelvormige lijn van links onder naar rechts boven. 2. Spuit er 3 dopjes compote tussen en bestrooi die met limoenzest. 3. Leg in het midden tranches eendenborst met korreltjes fleur de sel. 4. Giet een beetje saus half over de tranches en geef de rest (goed warm) in een saucière erbij.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

‘Huevo Chimbo’ (een Peruaans eiergerecht) met karamelsaus, in rum geweekte rozijnen, krenten en veenbessen, licht gebrande en gezouten amandelen en basilicum

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Karamelsaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 510 gr. suiker • 85 gr. water • 85 gr. rum <p>Huevo Chimbo</p> <ul style="list-style-type: none"> • boter • poedersuiker • 3 vanillestokjes • 1,2 ltr. room • 200 gr. suiker • 8 eieren + 8 dooiers • scheut rum 	<p>Karamelsaus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Karameliseer de suiker beetje bij beetje in een pan met een dikke bodem: strooi steeds suiker op de plaatsen waar hij karameliseert en draai met de pan om alle suiker mooi bruin te laten worden. N.B. niet roeren met een lepel o.id. 2. Blus af met water/rum (voorzichtig) en laat zachtjes koken tot alle karamel is opgelost. Laat afkoelen. <p>Huevo Chimbo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vet de timbaaltjes in met boter en bestrooi met een dun laagje poedersuiker. 2. Schenk een laagje (5 mm) karamelsaus in de timbaaltjes en laat opstijven in de koeling. N.B. bewaar de rest voor de opmaak. 3. Verwarm de room met de helft van de suiker, doe er
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Geweekte rozijnen,
krenten en veenbessen**

- 400 gr. suiker
- 3 dl. rum
- 1 dl. water
- 100 gr. rozijnen
- 100 gr. krenten
- 80 gr. veenbessen
- limoensap

Amandelen

- 100 gr. blanke amandelen
- olie
- zout

Garnering

- basilicum

de uitgeschraapte vanille en de stokjes bij en laat trekken.

4. Roer de eieren en de dooiers los met de rest van de suiker en doe er een scheut rum bij.
5. Maak eerst familie (scheut warme room bij de eieren) dan terug bij de rest van de warme room.
6. Klop flink door voor een mooi egaal mengsel.
7. Vul de timbaaltjes verder af met het room-eimengsel.
8. Gaar au bain-marie ± 30 minuten in een oven van 150°. Laat afkoelen.

Geweekte rozijnen, krenten en veenbessen

1. Maak een siroop van suiker, rum en water en laat even flink doorkoken.
2. Neem van het vuur, doe de vruchten erbij en laat weken.
3. Roer er wat limoensap door om het zoet wat af te zwakken.

Amandelen

1. Frituur de amandelen licht bruin in een beetje olie.
2. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

Afwerking en presentatie

1. Maak een spiegel van karamelsaus op het bord.
2. Stort het timbaaltje erop en verdeel er wat geweekte vruchten omheen.
3. Garneer met amandelen en chiffonade van basilicum.

Commentaar van de chef:

een verrassende combinatie met een reeks aan texturen en smaken die mooi bij elkaar passen.

De karamel is snel te bruin: hij wordt dan bitter. Dus mooi 'blond' houden.

De amandelen mogen best aan de zoute kant zijn voor een mooi contrast.

De rum moet aanwezig zijn, maar niet overheersen. Oppassen dus met de rum toevoeging.

De uitdaging: niet te zoet!! Dit gerecht heeft al snel te veel zoet. Met een beetje limoen of citroen kun je nog wel wat corrigeren, maar het is beter om er direct in de receptuur al rekening mee te houden. Verder is het creëren van een mooie smaakbalans in dit gerecht best een kunst.