

CUISINE CULINAIRE ZAAANSTAD

Menu maart 2015

Rodekoolgaspacho met komkommer en mosterdijs

*

Zalm met citrus en kaviaar

*

Blanquette de veau

*

Champagneparfait met limoenschuim

Rodekoolgaspacho met komkommer en mosterdijs

<p>Ingrediënten 15 personen</p>	<p>Gaspacho</p>
<p>Gaspacho</p>	<p>1. Snijd de kool in kwarten en verwijder de kern.</p>
<ul style="list-style-type: none">• 3 niet te grote rode kolen	<p>2. Maak er sap van in de sapcentrifuge. Houd 1 dl apart voor de afwerking.</p>
<ul style="list-style-type: none">• 3 sneetjes witbrood	<p>3. Pureer sap, witbrood, azijn en zout met de staafmixer.</p>
<ul style="list-style-type: none">• 60 ml rodewijnazijn	<p>4. Giet door een fijne zeef en zet in de koeling tot gebruik.</p>
<ul style="list-style-type: none">• 15 gr zout	
<p>Rodewijnmayonaise</p>	<p>Rodewijnmayonaise</p>
<ul style="list-style-type: none">• 1 eidooier	<p>1. Maak van de ingrediënten een dikke mayonaise.</p>
<ul style="list-style-type: none">• 5 gr Dijonmosterd	<p>N.B. zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.</p>
<ul style="list-style-type: none">• 60 ml zonnebloemolie	
<ul style="list-style-type: none">• 5 ml wittewijnazijn	
<ul style="list-style-type: none">• 10 ml rode wijn	
<p>Mosterdijs</p>	<p>Mosterdijs</p>
<ul style="list-style-type: none">• 6 eidooiers	<p>1. Klop de dooiers met de suiker tot een dikke crème.</p>
<ul style="list-style-type: none">• 40 gr suiker	<p>2. Verwarm melk met het melkpoeder tot 80°, giet het al kloppend bij de crème (eerst familie maken!).</p>
<ul style="list-style-type: none">• 5 dl melk	<p>3. Verwarm weer tot 70°, koel af in ijswater en roer er de mosterd door.</p>
<ul style="list-style-type: none">• 25 gr melkpoeder	<p>4. Draai er ijs van in de machine.</p>
<ul style="list-style-type: none">• 70 gr grove Dijonmosterd	<p>5. Maak 15 bollen op een plaat en zet in de vriezer.</p>

<p>Komkommer</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 komkommers 	<p>Komkommer</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de komkommers op de snijmachine in plakken van 5 mm dik. 2. Leg ze naast elkaar in vacuümzakken en trek vacuüm. 3. Leg 30 minuten in de koeling (minder vocht, steviger, meer smaak). 4. Haal ze uit de zakken en verwijder schillen en zaadjes. 5. Snijd de komkommer in een kleine brunoise en leg in de koeling tot gebruik. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Breng de rodekoolgaspacho verder op smaak met ruim mayonaise, rodewijnazijn en zout. 2. Verdeel de komkommerbrunoise over de borden. 3. Leg een bol mosterdijs op de komkommer en schenk er aan tafel de gaspacho voorzichtig omheen met de dispenser.
--	---

Zalm met citrus en kaviaar

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Zalm 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg zalmhaas • 1 sinaasappel • 1 citroen • 1 limoen • 150 gr zout • 50 gr suiker • 2 el witte peper <p>Sinaasappels</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 partjes à vif • 100 gr water • 100 gr suiker • 1 el wittewijnazijn <p>Doperwtencoulis</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 gr doperwten • 5 dl gevogeltebouillon • 3 el boter 	<p>Zalm 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rasp de schil van de sinaasappel, citroen en limoen met de Microplane in een kom. 2. Doe zout, suiker en witte peper erbij en roer door elkaar. 3. Bestrooi de zalm met de marinade, wikkel strak in plastic folie en leg hem 1 uur in de koeling. <p>Sinaasappels</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de sinaasappels à vif en bewaar de partjes in een kom. 2. Breng water, azijn en suiker aan de kook, laat de suiker oplossen en giet over de partjes. 3. Laat marinieren tot gebruik. <p>Doperwtencoulis</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kook de doperwten gaar in de gevogeltebouillon. 2. Giet af en bewaar het kookvocht. 3. Pureer in de Magimix met een paar lepels kookvocht. 4. Wrijf de puree door een fijne zeef, leng evt. nog aan met kookvocht. 5. Zet weg tot gebruik.
--	---

<p>Citruspoeder</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 sinaasappels • 2 citroenen • 2 limoenen • 50 gr suiker • 50 gr water <p>Zalm 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zalm uit de koeling • ½ bos bieslook • olijfolie • 50 gr zalmeitjes 	<p>Citruspoeder</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rasp de vruchten met de Microplane. 2. Breng een laagje water aan de kook en blancheer de rasp. 3. Herhaal dit nog 2x met vers water. 4. Maak een suikerstroop van het water en de suiker en kook de rasp hierin. 5. Zeef, dep droog met keukenpapier en verdeel het over een ovenplaat bedekt met bakpapier. 6. Droog de rasp in een oven van 100°. <p>Zalm 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de bieslook in dunne ringetjes en breng over in een schaal. 2. Haal de zalm uit de koeling en spoel goed af. 3. Dep droog en snijd in 15 porties van ± 60 gr. 4. Leg de zalmstukjes zodanig in een pan dat ze elkaar niet raken. 5. Verwarm olijfolie tot 50° en giet over de zalm. 6. Zet de pan 10 minuten in een oven van 50°. 7. Haal de zalm uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. 8. Verwarm de sinaasappelpartjes in de marinade 9. Verwarm de doperwtencoulis en klop er de boter door. Breng op smaak met zout en breng over in een spuitfles. N.B. de coulis moet dik vloeibaar zijn. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Doop de zalmstukjes in de bieslook en leg ze met de bieslookkant naar boven midden op het bord. 2. Leg 2 partjes sinaasappel aan weerszijden. 3. Spuit 4 dotjes coulis op de hoeken en bestrooi het geheel met citruspoeder. 4. Leg een lepeltje zalmeitjes op de bieslookkant.
---	---

<p>Blanquette de veau</p> <p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Kalfszwezerik</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg kalfszwezerik • 150 gr wortel • 150 gr prei • 150 gr ui 	<p>Kalfszwezerik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spoel de zwezerik 20 minuten onder stromend water. 2. Zet groenten en kruiden aan in een klont boter zonder te kleuren. 3. Blus af met de Noilly Prat en de fond, doe de zwezerik erbij, breng aan de kook en laat 20
--	--

- 10 tk platte peterselie
- 4 tk tijm
- 3 bl laurier
- boter
- 2 dl Noilly Prat
- 1 ltr kalfsfond

Kalfslende

- 1 kg kalfslende
- Zout en peper

Saus

- Kookvocht van de zwezerik
- 1 ui
- 4 kruidnagels
- 2½ dl room
- Beurre manié (25 gr boter + 25 gr bloem)
- Zout en peper

Garnituur

- 45 zilveruitjes
- 1 dl water
- 10 gr suiker
- 50 gr boter
- Rodewijnazijn
- 3 winterwortels
- 1 bos bospeen
- peterselie

minuten zachtjes koken.

4. Haal de zwezerik eruit en laat afkoelen in ijswater.
5. Verwijder de ongerechtigheden en verdeel in nuggets.
6. Zeef het vocht en bewaar voor de saus.

Kalfslende

1. Portioneer de lende in dikke medaillons, bestrooi met zout en peper en doe ze in vacuümzakken.
2. Trek vacuüm en gaar het vlees sous vide 2 uur op 60°.

Saus

1. Steek de kruidnagels in de ui en kook het met het kookvocht in tot de helft.
2. Verwijder de ui, giet de room erbij en kook in tot de benodigde hoeveelheid.
3. Bind evt. met beurre manié en breng hoog op smaak met zout en peper.

Garnituur

1. Giet kokend water over de zilveruitjes en laat 1 minuut wellen.
2. Pel ze en doe in een vacuümzak met water, boter en suiker.
3. Hang de zak 30 minuten in een pan met kokend water.
4. Doe de uitjes met het vocht en een scheut azijn in een pan en laat zachtjes inkoken tot het vocht bijna verdwenen is.
5. Maak van de winterwortels sap in de sapcentrifuge en kook het in.
6. Schil de bospeen, snijd in stukken en tourneer ze (3 p.p.).
7. Gaar ze tot de helft in water met zout, suiker en een klontje boter.
8. Haal ze eruit en gaar verder in het wortelsap tot al dente.

Afwerking en presentatie

1. Bloem de zwezerik en bak met de kalfsmedaillons heel kort en heet.
2. Verdeel het vlees over diepe borden, schenk er saus omheen en garneer met de groenten en wat gehakte peterselie.

Champagneparfait met limoenschuim

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Parfait</p> <ul style="list-style-type: none">• 2½ dl Cava• 250 gr suiker• 8 eidooiers (150 gr eiwit (5 à 6 st) naar het limoenschuim)• ½ dl dessertwijn• ½ ltr room <p>Limoenschuim</p> <ul style="list-style-type: none">• 125 ml water• 250 gr suiker• 150 gr eiwit (5 à 6 eiwitten)• 75 gr suiker• 2 limoenen <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none">• Poedersuiker• 1 doos viooltjes	<p>Parfait</p> <ol style="list-style-type: none">1. Klop de room bijna stijf en zet opzij.2. Klop de Cava, suiker, dooiers en dessertwijn op laagvuur goed op tot 85°.3. Haal van het vuur, klop verder luchtig in de KitchenAid en laat afkoelen.4. Spatel de stijf geslagen room erdoor5. Vul de vormen met parfait en vries in.6. Zet vlak voor de service de parfait in de koeling en laat gedurende ± 15 minuten zacht worden. <p>Limoenschuim</p> <ol style="list-style-type: none">1. Breng 125 ml water en 250 gr suiker aan de kook en verwarm tot 120°.2. Klop het eiwit met 75 gr suiker en de rasp van 1 limoen stijf in de KitchenAid. Doe de suiker er geleidelijk bij, 2 el. tegelijk, even wachten en dan de volgende 2 el.3. Blijf kloppen tot alle suiker is opgelost en giet er dan al kloppend voorzichtig de hete siroop bij.4. Spatel het sap van 1 limoen door de merengue en strijk hem dun (5 mm) uit op een met bakpapier bedekte gastronomplaat.5. Laat 1 uur drogen in een oven van 90°.6. Laat afkoelen en breek het schuim in stukken. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Haal de parfait uit de vormen en verdeel over de borden.2. Garneer met stukken limoenschuim, poedersuiker en viooltjes.
--	---