

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu mei 2015

Oester en cannelone met spinazie, avocadocrème en algenschuimpjes

Sergio Herman

*

Venkelflan met voorjaarsbonen en venkelsaus

Charlie Trotter

*

Zeebaars met asperges en mousselinesaus

Thomas Keller

*

Lams carré en lamsloempia met crèmes van aubergine en geitenkaas en chip van zoete aardappel

Peter Goossens

*

Bread and Butter Pudding met vanille-ijs

John Halvemaan

Oester en cannelone met spinazie, avocadocrème en algenschuimpjes

Ingrediënten 15 personen	Spinazie <ol style="list-style-type: none">1. Verwijder de grove nerven van de spinazie.2. Roerbak de spinazie met de fijn gehakte sjalotten en knoflook.3. Breng op smaak met zout, peper en geraspte Parmezaanse kaas.4. Laat uitlekken.
Spinazie <ul style="list-style-type: none">• 1 kg (wilde) spinazie• 2 sjalotten• 1 tn knoflook• 100 gr Parmezaan• Zout en peper	Canneloni <ol style="list-style-type: none">1. Draai pastadeeg van alle ingrediënten in de Magimix tot het samenkleeft.2. Haal eruit en kneed met de hand verder.3. Laat 30 minuten rusten.4. Maak er met de pastamachine dunne vellen van.5. Kook ze gaar in water met zout.6. Laat direct afkoelen in koud water met een scheutje olie.7. Snijd de vellen in stukken van 6 x 9 cm.8. Leg er wat spinazie op en rol ze stevig op tot
Canneloni <ul style="list-style-type: none">• 300 gr bloem (00)• 3 eieren• Snuf zout• 3 el olijfolie	

<p>Avocadocrème</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 (rijpe) avocado's • 1 el olijfolie • 2 el sushiazijn • Zout en peper <p>Algenschuimpjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 dl dashibouillon • 10 gr ovoneve (eiwitstof dat enkel bestaat uit opklopbare eiwitten, het waterbestanddeel van het eiwit is eruit gehaald en kan daarmee vervangen worden door elke waterige smaakstof. Brengt lucht in het mengsel) • 5 gr zeewierpoeder <p>Oesters</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 Gillardeau oesters • 250 gr boter <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • Affilacress 	<p>canneloni.</p> <p>9. Leg ze op een ingeoliede gastrobak, dek af en zet in de warmhoudkast tot gebruik.</p> <p>Avocadocrème</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een gladde, smeuijge massa. (Doe er evt. nog wat olie en azijn bij.) 2. Breng op smaak met zout en peper. <p>Algenschuimpjes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een luchtig schuim. 2. Breng over in een spuitzak en spuit dotjes op siliconen matjes. Maak er 3 p.p. 3. Laat drogen in een oven van 90°. <p>Oesters</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Haal de oesters uit de schelpen en vang het vocht op. Zeef het evt. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Breng een bodempje oestervocht (2 el) aan de kook, zet het vuur op z'n laagste stand en doe er al kloppend blokjes boter bij tot een 'beurre monté' ontstaat. 2. Verwarm de beurre monté tot 70°. 3. Leg de oesters er 3 minuten in. N.B. mag niet te heet zijn. 4. Leg 1 cannelone op de borden, daarop een oester en garneer met toefjes avocadocrème, 3 algen schuimpjes en affilacress.
---	---

Venkelflan met voorjaarsbonen en venkelsaus

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Venkelflan</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 el venkelzaad • 4 venkelknollen • 1 teen knoflook • zonnebloemolie • 8 eieren • 8 dooiers • 2 dl room • zout en peper 	<p>Venkelflan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rooster het venkelzaad in een droge koekenpan. 2. Snijd het loof van de knollen en bewaar het voor de garnering. 3. Snijd de venkel in stukken en fruit ze met de gesnipperde knoflook in de olie tot het begint te karamelliseren. 4. Giet er zoveel water bij dat alles onderstaat en kook gaar in ± 30 minuten. 5. Zeef, laat iets afkoelen, breng over in de Magimix, doe de eieren en de dooiers erbij en
---	--

<p>Venkelsaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 venkelknollen • Evt. Pernod • Xantana <p>Bonen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg kapucijners • 1 kg tuinbonen • 2 ltr gevogeltebouillon • Boter <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zongedroogde tomaten op olie • Loof van de venkel 	<p>draai glad.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Zeef, roer de room erdoor en breng op smaak met zout en peper. 7. Verdeel het mengsel over niet te grote ingevette timbaaltjes. 8. Zet de timbaaltjes in een gastrobak gevuld met warm water en gaar ze ± 20 minuten in een oven van 200° tot ze gestold zijn. <p>Venkelsaus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak sap van de knollen in de sapcentrifuge. 2. Kook in tot de helft en breng op smaak met zout en evt. een scheut Pernod. 3. Bind zonodig met Xantana mbv de staafmixer. <p>Bonen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dop de bonen en kook ze apart niet te gaar in 1 ltr. gevogeltebouillon. 2. Giet af en koel af in koud stromend water. 3. Dop de tuinbonen. 4. Rechauffeer de bonen vlak voor de service in wat boter en enkele eetlepels gevogeltebouillon. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de flans uit de bakjes en zet midden in een kombord. 2. Verdeel de bonen eromheen. 3. Lepel wat venkelsaus over de flan en garneer met flinters gedroogde tomaten en toefjes venkelloof.
--	--

Zeebaars met asperges en mousselinesaus

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Zeebaars 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 zeebaarsfilets <p>Mousse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Afsnijdsels van de zeebaars • 8 coquilles • 2 dl crème fraîche • 1 dl room • Zout en peper 	<p>Zeebaars 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal het vel van de filets en snijd de buikzijde bij. 2. Bewaar de afsnijdsels voor de mousse. (niet het vel) <p>Mousse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Draai de afsnijdsels, de coquilles en de crème fraîche glad in de Magimix. Breng over in een kom. 2. Klop de room lobbig en spatel door de farce. Het moet een luchtig mengsel zijn. 3. Breng hoog op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.
--	---

Zeebaars 2

- 250 gr boter
- Water
- 15 zeebaarsfilets

Asperges

- 30 asperges
- (Suiker, optioneel)
- Zout
- Boter

Mousseline

- 2 sjalotten
- 3 tk dragon
- 2 dl Champagneazijn
- 10 zwarte peperkorrels
- Scheut water
- 4 dooiers
- 3 dl geklaarde boter
- 2½ dl room

Garnering

- Toefjes veldsla

Zeebaars 2

1. Breng een bodempje water aan de kook, zet het vuur op z'n laagste stand, klop blokjes boter erdoor en maak zo een beurre monté.
2. Verdeel de beurre monté over een gastrobak.
3. Spuit de mousse over de filets, spreid uit over de filets en druk aan.
4. Leg ze op de beurre monté in de gastrobak en bak ze ± 10 minuten op 60° in een combi-stoomoven.

Asperges

1. Maak de asperges even lang en schil ze. (Halveer eventueel de dikke.)
2. Vacumeer ze met wat zout, (suiker) en boter.
3. Gaar ze sous vide op 85° in 30 minuten.

Mousseline

1. Maak eerst de gastrique: breng de gesnipperde sjalotten en dragon, de azijn en de gekneusde peperkorrels in een pannetje aan de kook.
2. Laat zachtjes trekken tot het vocht nagenoeg verdampt is.
3. Doe er water bij en giet het in een draaiende beweging door een zeef in een kommetje. Je moet ongeveer 100 cc overhouden..
4. Klop de helft van de gastrique met de dooiers op au bain marie dik en licht van kleur.
5. Giet er in een dun straaltje al kloppend de helft van de boter bij en dan achtereenvolgens de rest van de gastrique en de resterende boter.
6. Haal van het vuur, klop koud en breng op smaak met zout en peper.
7. Klop de room half op en spatel die vlak voor de service door het mengsel. N.B. de mousseline moet 'stand' hebben.

Afwerking en presentatie

1. Leg 2 asperges op het bord, bedek ze met mousseline en leg de zeebaarsfilet ernaast.
2. Garneer met toefjes veldsla.

Lamscarré en lamsloempia met crèmes van aubergine en geitenkaas en chip van zoete aardappel

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Lamscarré</p> <ul style="list-style-type: none">• 4 lamscarrés met totaal 30 ribjes (gefrenched)• Olijfolie• Zout en peper <p>Saus</p> <ul style="list-style-type: none">• Afsnijdsels van het carré• 2 sjalotten• 3 tn knoflook• Rozemarijn• Boter• 5 dl lamsfond• 2 dl rode wijn• Ijskoude boter <p>Lamsloempia 1</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 gr lamsgenhakt• 1 courgette• 2 tn knoflook• Zest van 2 citroenen• 8 el bladpeterselie• 1 el ras el hanout• 1 el tandoori• Zout en peper• 15 loempiavellen <p>Auberginecrème</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 aubergines• Olijfolie• 2 tn knoflook• 1 el ras el hanout• 1 el zoute citroen• 1 dl yoghurt• 1 msp gerookt paprikapoeder• 1 el sojasaus• Zout en peper	<p>Lamscarré</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snijd de carrés bij. De afsnijdsels gaan naar de saus.2. Kruid met zout en peper en bak de carré aan alle kanten bruin.3. Zet in een oven van 75° en gaar tot een kerntemperatuur van 55°.4. Haal uit de oven, pak in alufolie en laat rusten. <p>Saus</p> <ol style="list-style-type: none">1. Zet de afsnijdsels met de gehakte sjalotten, geplette knoflook en rozemarijn aan in boter.2. Blus af met de rode wijn en vul aan met de lamsfond.3. Reduceer tot het benodigde volume, zeef en monteer evt. met ijskoude boter. <p>Lamsloempia 1</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snijd de courgette in een kleine brunoise.2. Bak het gehakt met de gesnipperde knoflook en de courgette net gaar.3. Breng op smaak met de citroenzest, fijn gesneden peterselie, ras el hanout, tandoori en zout en peper. Laat afkoelen.4. Maak de loempia's, vouw ze goed dicht en leg ze in de koeling tot gebruik. <p>Auberginecrème</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snijd de aubergines doormidden, haal ze door de olijfolie en bak ze op de snijkant in een hete pan tot ze goudkleurig zijn.2. Leg ze met de knoflook 20 minuten in een oven van 200° tot het vruchtvlees zacht is.3. Haal het vruchtvlees uit de schil en pureer met de knoflook, citroen en yoghurt in de Magimix tot een crème.4. Breng op smaak met gerookt paprikapoeder, sojasaus en zout en peper.5. Breng over in een doseerfles.
---	--

Chips

- 2 zoete aardappelen
- Zout
- Gemalen komijn
- Piment d'espelette

Geitenkaascrème

- 250 gr zachte geitenkaas
- 2 dl room
- Citroensap
- Zout en peper

Uien

- 6 Cevenne uien (zoete witte ui)
- Boter
- Sherry-azijn
- Zout en peper

Meiraapjes

- 300 gr meiraapjes
- 30 gr boter
- 1 el foelie
- 3 dl gevogeltebouillon
- 20 gr suiker
- Zout en peper

Lamsloempia 2

- 15 lamsloempia's
- olie

Chips

1. Schil de aardappels en snij er zeer dunne plakjes van op de snijmachine of de mandoline. Frituur de chips in olie van 145 °C tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat op keukenpapier uitdruipen.
2. Bestrooi ze licht met een mengsel van zout, komijn en piment d'espelette.

Geitenkaascrème

3. Draai de geitenkaas met een paar lepels room in de Magimix tot een crème.
4. Klop de overige room op en spatel door de kaas.
5. Breng op smaak met zout, peper en citroensap.
6. Breng over in een doseerfles.

Uien

1. Snijd de uien fijn en stoof ze gaar in de boter.
2. Breng op smaak met zout, peper en een scheutje sherry-azijn.

Meiraapjes

1. Schil de raapjes en snijd ze in stukken.
2. Smelt de boter met de foelie en bak de raapjes licht aan.
3. Doe de bouillon en de suiker erbij en laat ze garen en glaceren.
4. Breng op smaak met zout en peper.

Lamsloempia 2

1. Frituur ze vlak voor de service goudbruin in olie van 170°.
2. Laat uitlekken op keukenpapier en snijd ze diagonaal door.

Afwerking en presentatie

1. Maak een spiegel saus midden op het bord.
2. Snijd de carré in koteletten, zet ze kruiselings recht op in de saus, de loempia rechts ernaast.
3. Garneer met een streep ui, raapjes en dotjes crème.

Bread and Butter Pudding met vanille-ijs

Ingrediënten 15 personen

pudding

- ½ ltr melk
- ½ ltr room
- 1 vanillestokje
- 6 eieren
- 250 gr suiker
- 1 casinobrood (ongesneden)
- 150 gr boter
- 3 frisse appels (granny smith)
- 100 gr geleisuiker
- 50 cc witte rum
- 1x zest en sap v/e citroen
- Rozijnen
- 1 cakevorm

Vanille-ijs

- ½ ltr melk
- 1½ dl room
- 60 gr suiker
- 90 gr glucosestroop
- 6 eidooiers
- 4 vanillestokjes

Garnering

- poedersuiker

pudding

1. Schraap het merg uit het vanillestokje.
2. Verwarm de eieren, melk, room, suiker, merg en het stokje al roerend au bain-marie tot 84°. (paadje trekken)
3. Zeef de compositie in een gastrobak en laat in de koeling afkoelen.
4. Schil de appels, snij in vieren, verwijder het klokhuis en snij in brunoise
5. De appelbrunoise samen met de geleisuiker, de rum en de zest en sap van citroen tot een compote koken (niet tot moes koken). Van het vuur nemen en laten afkoelen.
6. Snijd het brood horizontaal in 5 lange plakken. (boven en onderkant worden niet gebruikt). Smeer de overige plakken in met ruim boter en appelcompote. Snijd de korsten er af zodat de plakken netjes in de cakevorm passen.
7. Smeer de cakevorm in met boter, giet er wat compositie in en leg er een snee brood op met de appelcompote kant naar boven.
8. Bestrooi met rozijnen, dek af met compositie, leg hierop weer een sneetje met de compote naar boven, bestrooi met rozijnen etc, leg het laatste sneetje met de compote naar beneden.
9. Vul de vorm met de rest van de compositie en strijk glad.
10. Dek af met bakpapier en bak in een oven van 150° in ± 1 uur tot een kerntemperatuur van 89°.
11. Laat helemaal afkoelen in de koeling/vriezer.

Vanille-ijs

12. Verwarm melk, room, suiker, glucose, merg en de stokjes al roerend au bain-marie tot 84°.
13. Zeef de compositie en laat in ijswater afkoelen.
14. Draai er in de machine ijs van.

Afwerking en presentatie

1. Houd de vorm even in heet water en stort de pudding op een snijplank.
2. Snijd hem in plakken van 3 cm en laat ze goed op temperatuur komen.
3. Verdeel de plakken over de borden en bestrooi

ze met ruim poedersuiker.

4. Karamelliseer de suiker met de brander en leg een bolletje ijs op de plakken.