

Cuisine Culinaire Zaanstad

Menu november 2015

Carpaccio van coquilles met gerookte forel

*

Artisjokkensoep

*

Snoekbaarsfilet met zwarte risotto en pijlinktvis

*

Patrijs met romige zuurkool, pickles van paddenstoelen en Madeirasaus

*

Flan van chocolade met mandarijntjes en mangosorbet

Wijnen:

Carpaccio: Sedosa, vino de la Terra Castilla 2014; € 6.99

Soep: geen wijn

Snoekbaarsfilet: Scaia Venezië 2014; € 9.95

Patrijs: Bolla Verona 2013; € 10.95

Flan chocolade: Gonzalez Byass Nectar PX; € 12.95

Carpaccio van coquilles met gerookte forel

Ingrediënten 15 personen	Bereiding
<p>Coquilles</p> <ul style="list-style-type: none">• 30 st coquilles in de schelp <p>Forelmousse</p> <ul style="list-style-type: none">• 1000 gr gerookte forelfilet (netto)• 600 gr room• 1 st citroen• 2 bl gelatine <p>Vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none">• 50 ml sojasaus, lichtzout• 50 ml olijfolie (EV)• 1 st citroen <p>Bieslookroom</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 ml room• 100 gr bieslook• 1 st citroen• Z+P <p>Garnituur</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 bs radijs• 100 gr waterkers	<p>1. Coquilles Neem de coquilles uit hun schelp. Verwijder de sluitspier, maag en corail en spoel goed schoon onder de koude kraan. Zet op een schone keukendoek in de koeling tot aan de eindbewerking.</p> <p>2. Forelmousse Maak de forellen evt schoon. Snij uit de mooiste delen 200 gr filets in mooie blokjes.</p> <p>3. Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom op tot yoghurt dikte. Doe het overige visvlees in de Magimix. Voeg het sap van de citroen erbij, samen met de geklopte slagroom. Smelt de gelatine met aanhangend water in de magnetron. Doe ook dit bij het geheel en draai tot een gladde mousse. Doe over in een spuitzak en leg in de koeling.</p> <p>4. Vinaigrette voeg de ingrediënten samen tot een vinaigrette. Breng op smaak met peper uit de molen.</p> <p>5. Bieslookroom Snij de bieslook fijn en vermeng met de tot yoghurt dikte opgeklopte room en citroensap. Breng op smaak met peper en zout en zet in de koeling.</p> <p>6. Garnituur Snij hele dunne plakjes van de radijs en bewaar op ijswater. Pluk takjes van de waterkers en bewaar ook op ijswater.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • 50 gr haringkaviaar • zeezout 	<p>7. Eindbewerking en presentatie Spuit op een plat bord in het midden een spiegel van de forelmousse. Snij de coquilles in horizontale plakjes en dresseer die op de mousse. Draai wat verse peper op de coquilles en wat korrels zeezout. Garneer met de achtergehouden blokjes forel, de plakjes radijs, waterkers, bieslookroom en wat toefjes kaviaar.</p>
--	---

Artisjokensoep

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Groentebouillon (2 lr)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 st winterwortel • 3 st bleekselderij • 2 st prei (wit) • 2 st ui • 1 fl witte wijn. • 5 tk tijm • 10 tk dragon • 3 bl laurier • Peper en zout <p>Soep</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,5 lr groentebouillon • 1 st ui (groot) • 3 tn knoflook • 4 bl artisjokhartes in blik • 500 ml room • 10 tk tijm <p>Brood</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 hl volkoren brood • 125 ml truffelolie • 2 tn knoflook • 5 tk tijm • 1 st bleekselderij • Zeezout • Peper <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • 25 gr truffel zwart • 6 st gedroogde tomaat 	<p>Bereiding</p> <p>8. Groentebouillon Was de groenten en snij ze klein. Verhit wat boter en olie in een grote pan en fruit de groenten aan. Blus af met de witte wijn. Vul aan met water en breng aan de kook. Schuim af. Als het meeste schuim weg is voeg dan de kruiden toe. Breng alvast enigszins op smaak met wat peper en zout. Laat drie kwartier tot een uur tegen de kook aan trekken met de deksel van de pan. Giet door een fijne zeef. Kook in tot ruim 1,5 liter.</p> <p>9. Soep Rits de tijm van de takjes en hak fijn. Snipper de ui en de knoflook en zet aan in een ruime pan tot ze glazig zijn (niet kleuren). Snij de artisjokhartes in stukken, voeg bij het uimengsel en giet hierbij de bouillon. Breng aan de kook en laat drie minuten zachtjes koken. Giet de soep in een keukenmachine (in porties) en pureer tot een gladde massa (gebruik evt de staafmixer) Zeef de soep, roer de room en de tijm er door en breng op smaak met peper en zout. Keuze: koud of tiède serveren voor koud: Roer koud boven een ijsbad en laat tot gebruik in de koeling staan. Voor tiède, dien lauw warm op.</p> <p>10. Brood Hak de knoflook tijm en selderij fijn. Pureer samen met de truffelolie, zeezout en peper tot een gladde massa.</p> <p>11. Garnering Snij de gedroogde tomaat in reepjes</p> <p>12. Eindbewerking en presentatie Verwarm de oven voor op 150C. Besmeer de sneetjes brood met het mengsel en zet ca 5 minuten in de oven. Snij in driehoekjes. Schaaf er truffel over. Schep de koude soep in een koud bord. Garneer met de tomaat en geef de warme toastjes erbij.</p>
--	---

Snoekbaarsfilet met zwarte risotto en pijlinktvis

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Gevogeltebouillon (2 lr)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1/2 st soepkip • 2 tn knoflook • 2 st prei (wit) • 2 st ui • 2 st bleekselderij • 1/2 fl witte wijn • 4 st laurierblad • 2 tk tijm • 4 tk dragon 	<p>Bereiding</p> <p>13. Gevogeltebouillon Verhit de olijfolie in een hogedrukpan en laat de gewassen en grof gesneden groenten al roerende een paar minuten zweten, schep de groente eruit en draai het vuur iets hoger, voeg in stukken gehakte kipdelen toe en laat zachtjes meebakken tot het vlees aan alle kanten gekleurd is.</p> <p>14. Blus af met de witte wijn, schraap het aanbaksel los en vul af met koud water. Voeg de groenten weer toe. Breng het geheel aan de kook en schep het schuim af dat komt bovendrijven. Voeg, zodra er geen nieuw schuim meer wordt gevormd, de tuinkruiden en peperkorrels toe. Sluit de pan en breng op druk. Laat de bouillon minstens 1 uur trekken. Giet de bouillon na het</p>
--	--

- 10 st peperkorrels
- 1 st foelie
- 50 ml olijfolie

Risotto

- 1 lr gevogeltebouillon
- 1 st ui
- 100 ml olijfolie
- 200 gr risottorijst (Arborio)
- 200 ml witte wijn
- 20 gr inktvisinkt
- 100 gr Parmezaanse kaas

Snoekbaars

- 2 kg snoekbaars
- 250 gr boter

Inktvis

- 200 ml olijfolie
- 1 bol knoflook
- 15 st pijlinktvissen (klein)
- 1 bs krulpeterselie

Mousseline

- 6 st eidooiers
- 100 ml witte wijn
- 250 gr boter
- 50 gr dijonmosterd

verstrijken van de bereidingstijd door een zeef en vervolgens door een met een natgemaakte passeerdoek beklede zeef. Ontvet de warme bouillon door met keukenpapier het vet eraf te deppen. (Alternatief: zet vooraf een grote platte gastrobak in de vriezer. Giet zodra de bouillon klaar is, deze in de gastrobak, laat het vet stollen en schep het van de bouillon af.)

- Risotto (mise en place techniek)** Breng de bouillon weer aan de kook en houd warm. Fruit de gehakte ui in de olijfolie in een ruime koekenpan, voeg de rijst en de inktvisinkt toe en laat die meefruiten. Blus af met de witte wijn. Wacht tot de wijn bijna volledig is opgenomen. Voeg dan steeds 100 ml bouillon toe. Schud de risotto rond in de pan in plaats van constant roeren. Ga hiermee door tot de risotto nog een duidelijke bite heeft (hij is na 20 minuten nog niet gaar, ook niet al dente). Neem uit de pan en doe over in een ruime schaal zodat deze snel kan afkoelen. (NB (De parmezan wordt pas later bij het opwarmen toegevoegd))
- Snoekbaars** Fileer de snoekbaars op de huid en portioneer. Breng op smaak met peper en zout, vacumeer ze samen met wat olijfolie. Gaar ze sous-vide op 48C gedurende 10 minuten. Koel terug op ijswater. Smelt de boter in de magnetron om deze te klaren. Laat weer stollen in de koelkast. Schrap het vocht en het eiwit van de gestolde boter.
- Inktvis** Verwarm de olijfolie tot ca 80C. Snij de knoflook horizontaal door en voeg toe aan de olie. Neem van het vuur en laat trekken tot gebruik. Maak de inktvissen schoon, spoel ze onder koud water af. Zowel de tube als de tentakels zijn bruikbaar. Snij de tubes in dunne ringen.
- Eindbewerking en presentatie**
Mousseline Smelt de boter en houd warm. Klop de eidooiers met de witte wijn schuimig in een bolle metalen kom. Zet de kom op een pan met een klein laagje water en roer verder met een lepel tot je een paadje kunt trekken. Neem de kom van de pan. Voeg het botervet in een dun straaltje al kloppend toe tot een 'warme mayonaise'.
- Risotto** Gaar de risotto met wat bouillon tot ze al dente is. Voeg op het laatst de geraspte parmezaanse kaas toe en laat onder een afgedekte pan vijf minuten rusten.
- Snoekbaars.** Neem de filets uit de zakjes en bak ze in twee minuten alleen op de huidkant in de gestolde geklaarde boter. Aroseer met boter tijdens het bakken.
- Inktvis** Neem de knoflook uit de olie. Verwarm tot heet en frituur/bak de inktvis in niet te grote porties in een minuut gaar. Neem et een schuimspaan uit de pan en laat uitdruipen op keukenpapier. Breng op smaak met peper en zout. Als alles ge bakken is neem dan de bos krulpeterselie en doop die aan de stelen enkele seconden in de olie.
- Opmaak** Leg op een voorverwarmd bord een streep risotto. Daarop de inktvis. Bestrooi met de gefrituurde peterselie (knijp in de bos zodat de blaadjes van de stelen komen.) Leg hier de gebakken snoekbaars op en presenteer met een streep

mousseline.

Patrijs met romige zuurkool, pickles van paddenstoelen en Madeirasaus

Ingrediënten 15 personen	Bereiding
Patrijs	23. Patrijs Prepareer de patrijs door de vleugeltjes (indien aanwezig) en bouten van het karkas te nemen. Snij het vrijhangende deel van de rug van het karkas. Leg de bouten plat op een metalen plateautje en dek af met vershoudfolie.
<ul style="list-style-type: none">• 8 st patrijs, grijspoot• 250 gr boter• 5 bl laurier• 5 tn knoflook• 2 st eieren• 100 gr bloem• 200 gr panko	24. Verwarm een stoomoven op 70C/geen stoom. Laat de boter op niet al te hoog vuur zachtjes smelten in een pan die in de oven kan tot ze begint te bruisen (ca 130 C). voeg de laurier en de geplette tenen knoflook toe. Bak de karkassen heel zachtjes tot ze licht kleuren. Plaats de plateautjes met de bouten en de pan met de karkassen in de oven. Zorg dat de borstjes naar boven staan. Gaar de borstjes in 45 minuten en de boutjes in een uur gaar. Laat afkoelen. Zet de boutjes ca een half uur in de koeling.
Zuurkool <ul style="list-style-type: none">• 500 gr wijnzuurkool• 200 gr boter• 200 gr gerookt spek• 2 tn knoflook• 2 st kruidnagel• 5 st zwarte peperkorrels• 2 bl laurier• 1 st foelie	25. Schraap het vel van de bouten. Snij het onderbeen halverwege rondom tot op het bot in en draai/trek/breek de voet met het onderste vlees van de bout (de voet wordt niet gebruikt.) Verwijder voorzichtig het dijbeen zodat je een stukje gegaard vlees aan het kuitbeen hebt. Paneer op Engelse wijze. Reserveer tot de service.
Pickles van paddenstoelen <ul style="list-style-type: none">• 300 gr paddenstoelen, gemengd• 100 gr fino sherry• 25 gr witte miso• 75 ml gevogeltebouillon (van tussengerecht)• 3 gr zout	26. Neem de afgekoelde borstjes van het karkas en dek af. 27. Zuurkool Laat de zuurkool uitlekken. Snij het gerookt spek in brunoise. Gaar alle ingrediënten in een half uur op laag vuur.
Madeirasaus <ul style="list-style-type: none">• 50 gr boter• 50 gr gerookt spek• 50 gr sjalot• 2 tn knoflook• 5 tk tijm• 200 ml Madeira• 1 lr gevogeltebouillon (van tussengerecht)• 50 gr boter (monteren)• 1 gr xantana	28. Pickles van paddenstoelen. Maak de paddenstoelen schoon. Breng de sherry aan de kook. Flambeer de alcohol eruit. Laat iets inkoken. Voeg de overige ingrediënten erbij. Breng terug aan de kook en giet over de paddenstoelen. Koel terug. 29. Madeirasaus. Kook de bouillon in tot de helft. Zweet voor de Madeirasaus de gesnipperde sjalotten, de fijngesneden spek en gesnipperde knoflook samen met de tijm aan in de boter. Blus af met de Madeira en reduceer tot de helft. Voeg de gevogeltefond toe en bindt met xantana.
Cèpes <ul style="list-style-type: none">• 300 gr Cèpes (of cantharellen)• 150 gr boter• 2 tn knoflook	30. Cèpes Bak de cèpes in de boter tot ze hun vocht verliezen, voeg dan de gehakte knoflook toe en laat nog twee minuten meebakken. Neem uit de pan en laat uitdruipen op keukenpapier.
Pommes Fondant <ul style="list-style-type: none">• 1,5 kg aardappelen• 100 gr boter• 1 lr gevogeltebouillon	31. Pommes Fondant steek met een ronde steker 30 tonnetjes uit de aardappels. Verwijder de schil. Bak de tonnetjes rondom goudgeel in wat boter. Zet ze daarna rechtop in de pan en vul aan met bouillon tot $\frac{3}{4}$ van de hoogte. Laat tien minuten tegen de kook aan garen. Controleer op gaarheid en houdt warm. 32. Eindbewerking en presentatie Laat de pickles uitlekken. Frituur de gepaneerde boutjes in ruim olie. Bak de borsten uitsluitend op de huid in een tamelijk hete droge pan tot ze kleuren. Neem een warm bord. Leg hierop een straatje zuurkool, daarop de pickles

van paddenstoelen, een boutje en een borstje werk af met de gebakken paddenstoelen en de Madeirasaus.

Flan van chocolade met mandarijntjes en mangosorbet

Ingrediënten 15 personen

Flan

- 500 ml melk
- 500 ml room
- 100 gr chocolade melk
- 100 gr chocolade puur (+70%)
- 2 bl gelatine
- 2 st vanillepeul
- 16 st eidooier (400gr)
- 125 gr boter

Mandarijnen

- 45 st mandarijnen (stevige)
- 75 gr suiker (bij het sap)
- 100 ml Mandarine Napoléon
- 400 ml grenadine
- 200 gr suiker (voor siroop)

Mangosorbet

- 2 st mango (+800 gr)
- 100 gr kristalsuiker
- 1 el glucose
- Limoensap
- Zout
- ½ bs munt

Bereiding

33. **Flan.** Week de gelatine in koud water. Verwarm de melk en de room samen in een pan. Voeg de in stukjes gehakte chocolade toe en laat zachtjes smelten.

Neem de pan van het vuur, doe de merg van de vanillepeulen erbij, de eidooiers en de boter. Roer tot een homogene massa. Plaats terug op het vuur en verwarm al roerend langzaam tot ca 80C. Neem opnieuw van het vuur, laat afkoelen tot ca 60C. Voeg dan de uitgeknepen gelatine toe en roer dit ook door. Roer handwarm boven een ijsbad. Schenk het mengsel in diepe borden en zet voor minstens een uur koud in de koeling. (gebruik halve kurken tussen de borden zodat je ze kunt stapelen.)

34. **Mandarijnen.** Pers zoveel mandarijnen uit tot je een halve liter sap hebt. Laat het sap opkoken samen met de suiker. Voeg de Mandarine Napoleon toe en zet de mandarijencoulis koud.

Pel de rest van de mandarijnen. Neem een handvol schillen, snij daarvan zoveel mogelijk wit van de schil af door een dun flexibel mes (visfileermes) zo plat mogelijk over de binnenkant van de schil te snijden. Snij de schoon gesneden schillen in een fijne julienne. Breng deze aan de kook in ruim water. Giet af wanneer het water kookt en herhaal dit nog twee keer met vers water. Doe dan de grenadine in de pan samen met de schillen en laat op zacht vuur konfijten (niet koken).

Haal de mandarijnen in partjes uiteen. Probeer de vliesjes te verwijderen (lukt alleen bij stevige mandarijnen). Als het niet lukt om de vliesjes te verwijderen: kook dan een suikerstroop 1:1. Neem van het vuur laat afkoelen tot 60C en voeg de partjes mandarijn toe. Zet koud.

35. **Mangosorbet.** Schil de mango's en snijd het vruchtvlees van de pit. Doe in een blender/magimix, voeg 100 ml water toe en draai tot pulp. Zeef de pulp tot je 500 gr hebt. Doe een el glucose in een glazenkommetje (gebruik een natte lepel om te scheppen) Verwarm dit enkele tellen in de magnetron tot ze vloeibaar is en roer samen met de suiker door de afgewogen mangopulp. Voeg naar smaak enkele druppels limoensap en zout toe. Draai in de ijsmachine tot sorbet en bewaar in de vriezer tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

36. Neem de topjes van de takjes munt en zet die op ijswater.

37. Neem de borden uit de koeling. Verdeel de mandarijnen erop. (indien in de siroop eerst in een zeef laten uitlekken). Leg een bolletje mangosorbet in het midden en er op wat gekonfijte mandarijnen julienne. Schenk wat coulis op de

	mandarijnen en garneer met een takje munt.
--	--