

Cuisine Culinaire Zaanstad

Menu juni 2016

Gazpacho met knoflookgamba's

*

Gnocchi met doperwten en morieljes

*

Kreeft thermidor

*

Lamsrug in filodeeg met voorjaarsgroenten

*

Diverse structuren van rabarber en yoghurt

Wijnen:

Gazpacho met knoflookgamba's

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Gazpacho</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 komkommer • 1 rode paprika • 1 groene paprika • 2 sjalotjes • 6 tomaten • 1,5 kg rijpe tomaten • 1 grote komkommer • 1 groene paprika • 2 tenen knoflook • 250 ml olijfolie • 1 el sherry-azijn • 6 plakken boerenbrood <p>Gamba's</p> <ul style="list-style-type: none"> • 60 ml olijfolie • 10 tenen knoflook • 1 gedroogde chilipeper • 1 el cognac • 30 grote rauwe gamba's • bosje platte peterselie <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • bosje bieslook 	<p>Bereiding</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. De gazpacho: Snijd de komkommer in de lengte door en verwijder de zaden. Bestrooi met zout en laat een uur rusten om het vocht uit de komkommer te laten trekken. Spoel daarna goed af en snijd in hele kleine blokjes. Snijd de paprika's doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in hele kleine blokjes. Ontvel de sjalotten en hak fijn. Meng de blokjes komkommer, paprika en sjalotten in een kom. Snijd de uiteinden van de tomaten. Snijd de zaadlijst weg, maar houd de zaden intact, met de "gel" die daarbij hoort. Bewaar de pulp. Gebruik de tomaten voor de gazpacho. 2. Snijd de tomaten in kwarten. Schil de komkommer, hak in grove stukken. Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en hak in grove stukken. Ontvel de knoflook. Plaats alles in een keukenmachine, voeg de knoflook en de azijn toe en hak alles fijn. Voeg dan de olijfolie toe en breng op smaak met zout. Schenk de gazpacho door een zeef in een grote kan. Plaats in de koeling tot gebruik. 3. Snijd het brood in dobbelsteentjes en bak in olijfolie op halfhoog vuur totdat ze mooi bruin zijn. Bewaar op keukenpapier. 4. De gamba's: Maak de gamba's schoon.. Hak de peterselie fijn. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Verwarm de olie in een koekenpan op halfhoog vuur en bak de knoflook 2 minuten. Voeg de gamba's en de chili toe en bak aan elke kant 3 minuten. Voeg de cognac toe en laat nog een minuut bakken. Pas op dat de knoflook niet te bruin wordt of zelfs aanbrandt! 5. Afwerking en presentatie. Hak de bieslook fijn. Plaats 2 gamba's en wat tomatenpulp op een bord. Voeg wat komkommersmengsel en wat bieslook toe. Leg 4 croutons op het komkommersmengsel. Besprenkel met wat olijfolie en zeezout. Serveer de gazpacho ernaast in een koud glas.
--	---

Gnocchi met doperwten en morieljes

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Gnocchi</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,5 kg kruimige aardappels • 3 eieren • 3 eidooiers • 300 gr bloem • 100 gr geraspte parmezaanse kaas <p>Doperwten</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg diepvries doperwten • een paar verse doperwten • crème fraîche <p>Morieljes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 45 gedroogde morieljes <p>Schuim van morieljes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 sjalot • 1 teen knoflook • 7,5 dl water van de morieljes • 3 dl slagroom • 35 gr pro espuma caliente <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zonnebloempitten • affilla cress 	<p>Bereiding</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gnocchi: Schil de aardappels en snij ze in kleine stukken. Kook ze 25 minuten gaar in gezouten water. Laat even uitdampen en wrijf daarna door een zeef (niet met de staafmixer pureren). Houd warm. Roer de eieren en dooiers door de nog warme puree. 2. Roer de bloem en Parmezaanse kaas door de puree en kneed het tot een soepele deeg. Rol het deeg uit tot een rol van 1½ cm dik. Snij de rol in stukken van 3 cm. Plet de stukjes met een vork en kook ze gaar in ruim kokend water. Ze zijn gaar als de gnocchi naar boven komt drijven. 3. Dep de gnocchi droog en bak goudbruin in boter vlak voor de uitserveren. 4. Doperwten: Kook de doperwten in gezouten water en koel direct af in ijswater. Houd de verse doperwten achter voor de garnering. Pureer de rest van de doperwten in Magimix met enkel eetlepels crème fraîche. Zeef de crème van doperwten en breng op smaak met zout. Houd warm. 5. Morieljes Giet 5 dl kokend water over de morieljes en laat 15 minuten wellen. Zeef en geef het vocht door aan de schuim van morieljes. Snij de grote morieljes in stukken. 6. Bak de morieljes vlak voor het opdienen in wat boter. 7. Schuim van morieljes: Snipper sjalotten en knoflook en zet aan in wat olijfolie. Voeg water van de gedroogde morieljes en slagroom toe en laat even doorkoken. Zeef de saus en klop er pro espuma caliente door met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Zeef de saus in de ISI-fles en breng op druk met 2 patronen. Schud krachtig en bewaar in heet water (70°C). 8. Eindbewerking en presentatie: Rooster de zonnebloempitten even. Lepel wat doperwtencrème midden op de borden. Verdeel de gnocchi rondom. Garneer met morieljes en doperwten. Spuit een toef schuim van morieljes op de borden. Versier met Affilla cress en zonnebloempitten
--	--

Kreeft thermidor

Ingrediënten 15 personen	Bereiding
<p>Kreeft</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8 kreeften <p>Hollandaisesaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 dl witte wijn • 4 el witte wijn azijn • 2 sjalotten • 2 tenen knoflook • 20 zwarte peperkorrels • 4 eidooiers • 400 gr boter citroensap <p>Radijs</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 radijsjes <p>Spinazie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg spinazie <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none"> • borage cress 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kreeft: Kook de kreeften 1 minuut per 100 gr kreeft in gezouten water. Laat iets afkoelen en snij de kreeften in de lengte doormidden. Haal het vlees uit de elleboogjes, de scharen en de staart. Snij de staart in dikke plakken. Bewaar de pantsers. 2. Hollandaisesaus Reduceer de witte wijn, azijn, gesnipperde sjalot, gesnipperde knoflook en peperkorrels. Zeef de reductie. Verwarm de boter tot net niet bruin. Klop de dooiers door de reductie, verwarm en voeg boter in een straaltje al kloppend toe. Klop tot een dikke saus ontstaat (75°C) en breng op smaak met zout en citroensap. Bewaar in de kof in een pan met warm water. 3. Radijs Snij de radijsjes in dunne plakjes. 4. Spinazie: Was de spinazie goed en wok kort in wat olie. Laat in een zeef het vocht eruit lopen. Breng op smaak met zout. 5. Eindbewerking en presentatie: Verwarm de pantsers even in een oven van 150°C. Verwarm het kreeftenvlees kort in de stoomoven. Verdeel de spinazie over de pantsers en daarop de kreeftenvlees. Nappeer met de Hollandaisesaus en brand met de brander tot de Hollandaisesaus begint te kleuren. Versier met plakjes radijs en Borage cress

Lamsrug in filodeeg met voorjaarsgroenten

Ingrediënten 15 personen	Bereiding
<p>Lamsrug:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,2 kg lamsrugfilet • arachideolie • 750 gram broodkruim • 300 gram boter • 25 gram basilicum • 150 gram peterselie • 15 gram tijm • 30 dunne plakken ontbijtspek • 8 vellen filodeeg (groot) • 8 eierdooiers <p>Limabonen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 600 gram witte of lima bonen uit pot of blik • 3 potten gevogelte fond • 8 teentjes knoflook • 3 takjes tijm • 100 gram boter. • 1,8 dl room <p>Lamsaus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 potten lamsfond • 150 gram roomboter <p>Garnituur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 gr groene aspergepunten • 1 bos jonge kleine worteltjes • 750 gr verse doperwten • 750 gr verse tuinbonen (dubbel doppen) • 5 kleine meiknolletjes • 200 gr shiitakes • 105 gram roomboter • arachideolie 	<p>Bereiding</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lamsrug: Bak de lamsrugfilets kort rondom aan in arachideolie. Laat de filets afkoelen in de koelkast. 2. Kneed het broodkruim, de boter, gehakte basilicum, peterselie en tijm door elkaar. Leg plakken spek strak naast elkaar op plasticfolie en verdeel er het kruidenmengsel gelijkmatig over. Leg de lamsfilet onderaan op het spek en rol de filets in het spek op. Maar rol de folie niet mee. Leg de in het spek gerolde lamsrugfilet onderaan op het filodeeg en rol deze vervolgens op. Druk de zijkanten aan. Bestrijk het filodeeg met eierdooier. Leg de rollen op een bakplaat. 3. Limabonen: Kook de bonen gaar in de gevogelte fond met de teentjes knoflook en tijm. Giet de bonen af en verwijder de tijm. Puree de bonen en meng de boter erdoor en als laatste de lobbige geklopte room. 4. Lamsaus: Kook de lamsfond in en bind met stukjes koude roomboter. 5. Garnituur: Kook de groenten van het garnituur (behalve de shiitakes) afzonderlijk en koel ze in ijs water. 6. Eindbewerking en presentatie: Bak de filets 11 minuten in een oven van 200 graden tot een kerntemperatuur van 50 graden is bereikt. Laat het vlees 10 minuten rusten op 50 graden. 7. Stoof de groenten even in boter en bak de shiitakes in arachideolie. 8. Verdeel de bonenpuree, shiitakes en de groenten over de borden. Snijd de uiteinden van de rollen eraf en snijd de filets in 20 medaillons. Leg op ieder bord 2 medaillons. Giet de saus rondom het vlees.

Diverse structuren van rabarber en yoghurt

Ingrediënten 15 personen	Bereiding
<p>Sorbet van rabarber</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 gram suikerwater • 500 gram rabarbersap • gelespessa 	<p>1. Sorbet van rabarber: Giet rabarbersap en suikerwater in een litermaat, voeg een theelepel gelespessa toe en mix met een staafmixer. Draai er sorbet van in de ijsmachine en zet weg in de vriezer.</p>
<p>Bavarois van rabarber</p> <ul style="list-style-type: none"> • 375 gram slagroom • 25 gram gelatine • suiker • 750 gram rabarcoulis (of puree) 	<p>2. Bavarois van rabarber: Verwarm 50 gram van de coulis. Los daar de gelatine in op. Sla de slagroom op tot yoghurtdikte. Doe de coulis met gelatine bij de overgebleven coulis en spatel de room erdoor. Laat daarna opstijven in de koelkast. Voeg suiker toe naar smaak.</p>
<p>Panna cotta van yoghurt en rabarber</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1000 gram panna cotta • 80 gram yoghurtpulver • 120 gram rabarbersap 	<p>3. Panna cotta van yoghurt en rabarber: Smelt de panna cotta op zacht vuur, voeg de yoghurtpulver en het rabarbersap toe. Giet de panna cotta van rabarber in een siliconen en vries deze in. Zodra de panna cotta bevroren is, kan je deze gemakkelijk storten.</p>
<p>Jelly van rabarber</p> <ul style="list-style-type: none"> • 450 gram rabarbersap • 150 gram suiker • 12 gram agar • 450 gram rabarcello 	<p>4. Jelly van rabarber: Meng de helft van het rabarbersap en de Rabarcello met de suiker en de agar. Roer goed door met een garde en breng dit aan de kook. Laat dit 1 minuut doorkoken en roer door de rest van de Rabarcello en rabarbersap. Zet koel. Zodra dit afgekoeld is, is het een harde gelei geworden. Draai dit nu glad in een blender en vul hiermee een spuitzak.</p>
<p>Hangop van schapenyoghurt en vanille</p> <ul style="list-style-type: none"> • 80 gram poedersuiker • 80 gram slagroom • 2 vanillestokjes • 1000 gram schapenyoghurt 	<p>5. Hangop van schapenyoghurt en vanille: Hang de schapenyoghurt op in een doek en laat zo lang mogelijk in de koelkast hangen. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden, doe dit in een pannetje samen met de ongezoete slagroom en de poedersuiker. Breng aan de kook en laat 1 minuut zachtjes doorkoken. Schraap het vanillestokje leeg, laat het mengsel terugkoelen en spatel dit door de hangop.</p>
<p>Bouillon van rabarber</p> <ul style="list-style-type: none"> • 750 gram rabarbersap • 75 gram suiker • 10 gram gelatine 	<p>6. Bouillon van rabarber: Neem 50 gram van het rabarbersap met de suiker en verwarm dit. Los de geweekte gelatine (of 1,5 blaadje gelatine) hierin op en voeg daarna de rest van het rabarbersap toe.</p>

<p>Krokantje van rabarber</p> <ul style="list-style-type: none">• rabarberstelen• suikerwater <p>Gemarineerde rabarber</p> <ul style="list-style-type: none">• rabarberstelen• rode kleurstof	<p>7. Krokantje van rabarber: Snijd rabarberstelen dun op een Japanse mandoline en leg deze zo lang mogelijk in suikerwater. Plaats de rabarberstelen in een droogoven of droog deze in een oven van 70°C.</p> <p>8. Gemarineerde rabarber: Doe de rabarberstelen in een vacuümzak en giet hier suikerwater 1:1 bij. Voeg voor een felrode kleur een druppel rode kleurstof toe. Gaar de rabarber 15 minuten op 65°C in een warmwaterbad.</p> <p>9. Presentatie: Schik de verschillende elementen op een mooie manier op het bord.</p>
---	---