

## **Cuisine Culinaire Zaanstad**

### **Menu november 2016**

**Peer met gorgonzola en macademiacrème**

\*

**Romige venkelsoep met kwartelfilet.**

\*

**Zeeduivel op sjalottenpuree en gekarameliseerde mandarijnen**

\*

**Hert met saus van ossenstaart en jus de veau, poffertjes van knolselderij, spruitjes en trompettes de la mort**

\*

**Amandelmousse met kersensorbet.**

#### **Wijnen:**

Peer:  
Boschendal, Zuid Afrika, chardonnay, 2014, 14%

Soep:  
geen

Zeeduivel:  
Les Ponts, Pays d'oc, chardonnay, 2015, 13%

Hert:  
Leva, Bulgarije, shiraz, 2013, 13,5%  
12,95

Dessert:  
Een lichte bubbel, rozekleurig

## Peer met gorgonzola en macadamiacrème

<p><b>Ingrediënten 10 personen</b></p> <p><b>Macadamiacrème</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 gr knolselderij</li> <li>• 200 gram topinamboer</li> <li>• 180 ml slagroom</li> <li>• 2 takjes tijm</li> <li>• zout</li> <li>• 1 tl citroensap</li> <li>• 250 gr macadamianoten</li> <li>• 100 ml melk</li> <li>• 1 el macadamia- of sesamolie</li> <li>• Zout</li> <li>• limoensap</li> </ul> <p><b>Peer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 rijpe conferenceperen</li> </ul> <p><b>Presentatie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 gr gorgonzola</li> <li>• 3 eetl olijfolie</li> <li>• 2 eetl witte balsamico</li> <li>• 200 gr rucola</li> </ul>	<p><b>Bereiding</b></p> <p><b>Macadamiacrème</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Warm de sous-vide op tot 65 graden</li> <li>2. Maak de knolselderij en de topinamboer schoon, snijd in blokjes en vacumeer met de slagroom, tijm, citroensap en zout. Gaar in 45-60 minuten in de sous-vide. Pureer tot een super gladde massa.</li> <li>3. Bruneer de macadamianoten goudbruin in de oven op 180°C. Maal de noten fijn in een blender met de melk en de olie. Voeg de puree toe en draai samen glad. Breng op smaak met zout en limoensap.</li> </ol> <p><b>Peer</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Snij de peer in dunne plakken. <i>Als de peer niet rijp is pocheer die dan in wat suikerwater. .</i></li> </ol> <p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Leg op de plakjes peer wat dingesneden gorgonzola</li> <li>6. Meng de olijfolie met de witte balsamico en haal de rucola blaadjes door. Leg op de peer. Leg hierop een toefje macadamiacrème</li> </ol>
---	--

## Romige venkelsoep met kwartelfilet

<p><b>Ingrediënten 10 personen</b></p> <p><b>Bouillon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 750 gr kippenbotten en karkas</li> <li>• 5 kwartels</li> <li>• 100 gr wortel</li> <li>• 100 gr ui</li> <li>• 100 gr bleekselderij</li> <li>• 2 teentjes knoflook</li> <li>• Peterselie, tijm, foelie</li> </ul> <p><b>Soep</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 125 gr venkel</li> <li>• 60 gr kervel</li> <li>• 2 flinke venkelknollen</li> <li>• 50 gr boter</li> <li>• 5 sjalotjes</li> <li>• 2 tenen knoflook</li> <li>• 5 eierdooiers</li> <li>• 120 ml room</li> </ul>	<p><b>Bereiding</b></p> <p><b>Bouillon</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zet de kipkarkassen op met 2,5 l water. Schuim regelmatig af.</li> <li>2. Fileer de borstjes uit de kwartel en houd afgedekt apart tot punt 14.</li> <li>3. Hak de karkassen in stukken. Zet de karkassen samen met de gesneden groenten in de oven op 220°C ongeveer 45 minuten..</li> <li>4. Haal dan de karkassen eruit en voeg die toe aan de kipkarkassen. Zet de groente aan op het vuur en blus af met witte wijn. Voeg dan de groente toe aan de bouillon met de karkassen.</li> <li>5. Kook de bouillon sterk in je hebt uiteindelijk 1,5 liter nodig. De bouillon moet sterk op smaak zijn, evt. kippenfondpoeder toevoegen..</li> </ol> <p><b>Soep</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Snij de 125 g venkel in julienne en blancheer de venkeljulienne beetgaar in water met zout.</li> <li>7. Reserveer 10 royale toefjes kervelpluksel en snijd de rest van de kervel zeer fijn, verwijder ook de steeltjes</li> <li>8. Maak de venkelknollen schoon, snijd in stukken. Bak de fijngesneden sjalot en fijn gesneden knoflook gedurende 5 minuten op laag vuur, voeg de gesneden venkel toe en sauteer deze gedurende 5-7 minuten.</li> <li>9. Schenk de bouillon er bij en breng de soep aan de kook. Laat gedurende 15-20 minuten op een laag vuur koken.</li> <li>10. Pureer de soep, draai door een fijne passevite of bolzeef, breng opnieuw aan de kook en roer de fijngesneden kervel erdoor.</li> <li>11. Bind met de liaison (de soep mag nu niet meer koken!): Meng de eidooiers met de room in een grote mengbeker. Blijf roeren en giet de meeste soep bij de liaison. Giet het geheel terug bij de soep.</li> <li>12. Blijven roeren met garde tot het gaat binden, houd de thermometer in de soep, max tot 82°C.</li> <li>13. Breng op smaak met peper en zout en evt. een scheutje Pastis of Pernod</li> </ol> <p><b>Kwartelfilet</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>14. Bak de met peper en zout bestrooide kwartelfilets op matig vuur in geklaarde boter en trancheer daarna (als een waaier) in dunne plakken</li> </ol> <p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Schep de venkeljulienne op een hoopje in het midden van de voorverwarmde borden, dresseer de kwartelfilet waaievormig op de julienne, schenk de soep er bij. Garneer met een toef kervel.</li> </ol>
---	--

## Zeeduivel op sjalottenpuree en gekarameliseerde mandarijnen

<p><b>Ingrediënten 10 personen</b></p> <p><b>Sjalottenpuree</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg g sjalotjes</li> <li>• 30 g boter</li> <li>• 30 gl olijfolie</li> <li>• 120 g room</li> </ul> <p><b>Gekarameliseerde mandarijnen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 grote mandarijnen</li> <li>• olie om in te vetten</li> <li>• 125 g boter gesmolten</li> </ul> <p><b>Mandarijnensaus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 ml mandarijnensap (ongeveer 12 mandarijnen)</li> <li>• 5 el kookcognac</li> </ul> <p><b>Zeeduivel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 mootjes zeeduivel (à 40 gram)</li> <li>• 160 g geklaarde boter</li> </ul> <p><b>Presentatie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bieslook</li> </ul>	<p><b>Bereiding</b></p> <p><b>Sjalottenpuree.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Snijdt de sjalotten in plakken of blokjes en bak de sjalotjes aan in de boter en 1 el olie. Laat ze rustig garen op laag vuur in een afgesloten pan. Let op dat de massa niet aankookt.</li> <li>2. Voeg de room toe en laat ze nog 5 minuten garen. Breng op smaak met peper en zout. Maak er in de Magimix een puree van. Houd warm.</li> </ol> <p><b>Gekarameliseerde mandarijnen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Smeer een bakplaat licht in met olie en leg de partjes mandarijn erop.</li> <li>4. Druppel de gesmolten boter eroverheen en bestrooi ze met peper.</li> <li>5. Laat de mandarijntjes onder de grill (200 graden) karamelliseren (houdt dit goed in de gaten)</li> </ol> <p><b>Mandarijnensaus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Kook het mandarijnensap met de cognac in tot een siroop.</li> </ol> <p><b>Zeeduivel</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Bestrooi de zeeduivelmootjes met fijn gemalen peper en zout en bak ze in geklaarde boter aan beide zijden mooi bruin.</li> </ol> <p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Zorg voor 2 sprietjes bieslook per bord van ± 5 cm ieder, snipper de rest van de bieslook fijn.</li> <li>9. Maak met behulp van een ring een laagje op de borden van sjalottenpuree, daarop de zeeduivel mootjes, partjes mandarijn en plaats bovenop 2 bieslooksprietjes en de rest van de bieslook rondom op het bord .</li> <li>10. Druppel tot slot de mandarijnensiroop erover, ook over de vis.</li> </ol>
---	--

## Hert met saus van ossenstaart en jus de veau, poffertjes van knolselderij, spruitjes en trompettes de la mort

<p><b>Ingrediënten 10 personen</b></p> <p><b>Ossenstaartbouillon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg ossenstaart</li> <li>• 40 g boter</li> <li>• 300 g wortel</li> <li>• 150 g prei</li> <li>• 110 g uien</li> <li>• 60 g knolselderij</li> <li>• 30 g tomatenpuree</li> <li>• 150 ml rode wijn</li> <li>• 150 ml witte wijn</li> <li>• 1 liter runderbouillon</li> <li>• 3 laurierblaadjes</li> <li>• 1,5 g tijmblaadjes</li> <li>• 30 ml Madeira</li> <li>• 6 gekneusde witte peperkorrels</li> </ul> <p><b>Hert</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg hertenvlees (technische delen)</li> <li>• boter, olie</li> <li>• 1/3 mirepoix</li> </ul> <p><b>Poffertjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 g knolselderij</li> <li>• 100 g bloem</li> <li>• 3 g bakpoeder</li> <li>• 160 ml melk</li> <li>• 1 g tijmblaadjes</li> </ul> <p><b>Saus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 ml ingekookte ossenstaart-bouillon</li> <li>• 200 ml gereduceerde hertenjus</li> <li>• 100 g koude boter</li> <li>• olijfolie</li> <li>• cayennepeper</li> <li>• Madeira</li> </ul>	<p><b>Bereiding</b></p> <p><b>Ossenstaartbouillon.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sauteer de ossenstaart in de boter.</li> <li>2. Voeg twee-derde !! van de fijngesneden mirepoix toe en de tomatenpuree. Laat deze even ontzuren.</li> <li>3. Voeg rode en witte wijn, fond en kruiden toe. Vul op met water en breng alles aan de kook. Laat de soep 2 uur koken.</li> <li>4. Zeef de bouillon, passeer door een doek.</li> </ol> <p><b>Ossenstaartkrokantjes</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Pluk het vlees van de stukken ossenstaart, snij het vlees zeer fijn en bak het vlees krokant in zeer weinig boter.</li> <li>6. Strooi er wat peper over en reserveer warm</li> </ol> <p><b>Hert</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Prepareer 10 ( of anders 20 kleinere stukjes) hertenbiefstukjes uit de technische delen. Reserveer de biefstukjes op kamertemperatuur.</li> <li>8. Maak van de parures en de rest van de mirepoix een fond de Gibier. Gebruik in plaats van water het weekvocht van de trompettes de la mort.</li> </ol> <p><b>Poffertjes van knolselderij</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Kook de gewassen en in dobbelstenen gesneden knolselderij in water met ruim zout gaar. Giet ze af en pureer vervolgens in de Magimix</li> <li>10. Maak het poffertjesbeslag en voeg dit toe aan de knolselderij in de Magimix. Meng samen met tijm, peper en zout. (als het beslag te dun is, er nog wat bloem bij doen en kloppen tot yoghurt dikte). Reserveer.</li> <li>11. Bak er op een matig vuur poffertjes van, 3 per persoon, houdt rekening met je tijd, poffertje gaar bakken.</li> </ol> <p><b>Saus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. Ontvet de verkregen bouillon, kook tot sausdikte in.</li> <li>13. Voeg de gereduceerde herten jus toe.</li> <li>14. Breng op smaak met cayennepeper, zout en Madeira</li> <li>15. Monteer net voor uitgaan met koude boter en een scheutje olijfolie</li> </ol>
---	--

**Trompettes de la mort**

- 30 g gedroogde trompettes de la mort
- 2 gesnipperde sjalotjes
- 1 teen knoflook
- scheutje room
- peper en zout

**Spruitjes**

- 400 gram spruitjes

**Trompettes de la mort**

16. Week de gedroogde trompettes in ruim water, ca. 15 min. Gebruik het geklarifeerde vocht in de saus bij nr. 8.
17. Bak de paddenstoelen op hoog vuur in een scheutje olijfolie (*niet te veel ineens, anders laten ze hun vocht los en wordt het "koken" i.p.v. "bakken"*),
18. Voeg de gesnipperde sjalot en knoflook toe en laat mee bakken.
19. Bind met een flinke scheut room en laat tot de gewenste dikte inkoken.

**Spruitjes**

20. Maak de spruitjes schoon en kook ze gaar

**Hertenbiefstuk**

21. Bak de met peper en zout bestrooide hertenbiefstukjes om en om bruin in boter met iets olie tot rosé en laat goed rusten

**Presentatie**

22. Schep de trompettes de la mort in een ring, dek ze aan 1 zijde af met de poffertjes van selderijknol en dresseer het vlees aan de andere zijde . Leg de spruitjes erbij en schenk de saus er bij.
23. Garneer met de ossenstaart-krokantjes

**Amandelmousse met kersensorbet.**

<b>Ingrediënten 10-15 personen</b>	<b>Bereiding</b>
<p><b>Amandelmousse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 lt melk</li> <li>• 240 gr amandelspijs</li> <li>• 100 gr suiker</li> <li>• 32 gr gelatine</li> <li>• 160 gr eiwit</li> <li>• 1 lt slagroom</li> <li>• 8 el amaretto</li> <li>• 1 tl amandelessence</li> </ul>	<p><b>Amandelmousse</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Week de gelatineblaadjes in water.</li> <li>2. Verwarm de melk licht en roer de amandelspijs, suiker, essence en gelatine erdoor tot een gladde massa. Laat afkoelen tot lobbijg.</li> <li>3. Klop het eiwit stijf en spatel het door de mousse.</li> <li>4. Sla de slagroom stijf en vouw het door de mousse.</li> <li>5. Breng op smaak met Amaretto en amandelessence.</li> <li>6. Stort de mouse in een met plasticfolie bedekte gastrobak (2 cm dik). Laat opstijven in de koeling.</li> </ol>
<p><b>Kersensorbet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 lt kersencoullis</li> <li>• 80 gr pro-sorbet</li> <li>• 80 gr suiker</li> <li>• ½ citroen</li> </ul>	<p><b>Kersensorbet</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Leg een gastroplaat in de vriezer.</li> <li>8. Pers de sap uit de citroen.</li> <li>9. Meng alle ingrediënten met de staafmixer. Draai er sorbet van met de ijsmachine.</li> <li>10. Leg quenelles kersensorbet op de bevroren gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.</li> </ol>
<p><b>Kersensaus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2,5 dl kersensap</li> <li>• 1 dl balsamico azijn</li> <li>• 1 dl crème de cassis</li> <li>• 1 mespuntje xantana</li> </ul>	<p><b>Kersensaus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Breng kersensap, azijn en crème de cassis aan de kook en proef. Voeg eventueel wat honing of suiker toe.</li> <li>12. Meng een beetje xantana in de saus. Houd de saus warm.</li> </ol>
<p><b>Rice krispies</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 25 gr rice krispies</li> <li>• 25 gr suiker</li> <li>• 50 gr chocolade</li> </ul>	<p><b>Ricekrispies</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Maak karamel van de suiker.</li> <li>14. Doe ricekrispies op een gastroplaat en schenk er de hete karamel over en laat helemaal afkoelen. Breek de ricekrispies in kleine brokjes.</li> <li>15. Smelt de chocolade en bedek de ricekrispies met de gesmolten chocolade.</li> </ol>
<p><b>Presentatie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• honny cress</li> <li>• citroenmelisse</li> </ul>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>16. Steek rondjes van 6 cm uit de amandelmousse. Leg een rondje mousse op en bord met daarop een quenelle kersensorbet.</li> <li>17. Nappeer de warme kersensaus rondom en verdeel de rice krispies over de borden.</li> <li>18. Versier met Honny cress en kleine blaadjes citroenmelisse.</li> </ol>