

Cuisine Culinaire Zaanstad

Menu februari 2017

Heldere selderijbouillon met garnaal en saffraanroom

*

Gerookte coquille met sinaasappel-worteltartaar en yuzucrème

*

Mousse van rode biet, tuinbonen in appelcider vinaigrette, patisson frites en katenspek

*

Wildzwijnrol met pompoen, paddenstoelen, spruiten, blauwe druiven en amandelen

*

Haagse hopjes met mascarpone

Wijnen:

Heldere selderijbouillon met garnaal en saffraanroom**Ingrediënten 10 personen****Bouillon**

- 125 gram wortel
- 125 gram prei
- 60 gram ui
- 50 gram bleekselderij
- 2 laurierbladeren
- 5 gram witte peperkorrels
- 2 takjes peterselie

Selderijbouillon

- 1500 ml groentebouillon
- 1 bos grove selderij
- xantana

Saffraanroom

- 200 ml slagroom
- 6 draadjes saffraan
- 20 ml witte wijn

Presentatie

- 200 gram Hollandse garnalen
- 1 bakje rode biet kiemen

Bereiding**Bouillon**

1. Kneus de peperkorrels
2. Doe de schoongemaakte en kleingesneden groenten en kruiden in een pan, voeg 1,5 liter toe, breng aan de kook en laat de bouillon circa 20 minuten zachtjes trekken.

Selderijbouillon

3. Passeer de bouillon en voeg grof gesneden blad van knolselderij toe, laat kort koken(kleur) en pureer met de staafmixer.
4. Bind licht af met xantana zodat de selderie blijft zweven, breng hoog op smaak.
5. Haal door een puntzeef om wel wat selderij in de bouillon te houden, maar niet te veel.

Saffraanroom

6. Week de draadjes saffraan in verwarmde witte wijn.
7. Sla de ongezoete slagroom op tot yoghurt dikte.
8. Meng de witte wijn met de saffraan door de slagroom.Schenk over in een klein spuitzakje of doseerfles.

Presentatie

9. Verdeel de Hollandse garnalen in de glazen
10. Schenk de hete bouillon erop.
11. Top af met de gele room en garneer met rode biet kiemen.

Gerookte coquille met sinaasappel-worteltartaar

Ingrediënten 10 personen

Sinaasappel-worteltartaar

- 200 g winterpeen
- 100 g suiker
- 20 g roomboter
- 2 perssinaasappels
- 2 citroenen

Yuzucrème

- 100 g Yuzusap of (mandarijn- en limoensap verhouding 3:2)
- 140 g maisolie
- 20 g poedersuiker
- 35 g water
- 2 g xantana
- Sechuanpeper gemalen
- 4 g Unique Binder

Gerookte coquille

- 20 coquilles
- 20 g hennepzaad
- 50 g gerookte olijfolie van Valdorama
- 1 bakje apple blossom
- Fleur de sel

Bereiding

Sinaasappel-worteltartaar

1. Schil de winterpeen, snijd in grove brunoise en stoom gaar.
2. Haal de schil van de sinaasappels en kook deze samen met het sap met 100 gram suiker iets in.
3. Kook de schil van de citroen met iets water en 100 gr. suiker iets in.
4. Breng het sinaasappel- en citroenvocht samen met de agar agar aan de kook voor 2 minuten.
5. Pureer de helft van de gare wortel met de sinaasappel en het citroenvocht, blender de andere helft kort tot kleine brokjes. Breng op smaak.
6. Monteer op het laatst de boter erdoor en roer er het klein gesneden vruchtvlies van de citroen door (eerst van 1 citroen, proeven, eventueel 2e citroen).

Yuzucrème

7. Weeg eerst yuzusap af en meng anders het mandarijn- en limoensap in verhouding
8. Weeg daarna heel secuur de overige ingrediënten af.
9. Meng alles voorzichtig met een staafmixer mengen tot de gewenste dikte.
10. Doe over in een spuitflesje of kleine spuitzak.

Gerooktecoquille

11. Maak de rookoven klaar en laat flink roken.
12. Rooster het hennepzaad en laat afkoelen.
13. Bestrooi de coquilles licht met peper.
14. Plaats de coquilles in de rookoven en laat 1 minuut op hoog vermogen staan en neem daarna van de plaat af. Laat de coquilles 4 minuten in de rook staan en haal ze er daarna uit.
15. Smeer de coquilles licht in met rokolie en zet dan de coquilles even in de oven van 90°C om iets rosé te laten worden.
16. Brand af met de crème brûlée-brander.

Presentatie

17. Zet borden warm.
18. Strooi hennepzaad in het midden, alsof het een aardenbedje is.
19. Maak een ringetje van de sinaasappel/wortel tartaar.
20. Snijd de coquilles doormidden en plaats ze met de binnenzijde naar buiten op de tartaar. Bestrooi met Fleur de Sel.
21. Leg een toefje yuzucrème op de coquille en daaromheen.
22. Garneer met een takje apple blossom.

Mousse van rode biet, tuinbonen in appelcidervinaigrette, patisson frites en katenspek

Ingrediënten 10 personen

Bietenmousse

- 600 g gekookte bietjes
- 150 ml room
- 1 g gemalen kruidnagel
- 10 g suiker
- 40 g pro-espuma (warme bereiding)
- 4 blaadjes gelatine
- 20 ml appelciderazijn

Tuinbonensalade

- 600 g tuinbonen diepvries
- boter
- 2 rode uien
- 3 tak tijm
- 15 ml appelcider azijn
- 25 ml olijfolie
- 20 plakken katenspek
-

Pompoen frites

- 1 flespompoen
- 30 g semolina 00 10 g gerookte paprikapoeder
- Maldon zout
- 1 bakje Affilla Cress

Bereiding

Bietenmousse

1. Zet grote waterglazen warm of tumblers.
2. Week de gelatine in koud water.
3. Pel de bietjes, snijd ze in stukken en zet op met het bietenvocht, appelcider, pro-espuma (bindmiddel), suiker en gemalen kruidnagel. Laat dit 10 minuten zachtjes koken.
4. Voeg de uitgeknepen gelatine toe met 100 ml room en pureer in de blender. Breng op smaak met peper en zout.
5. Druk door een zeer fijne zeef. (Let op !! goed zeven, de kidde verstopt snel).
6. Vul de grote kidde met de rest van de room en het mengsel en belucht met 2 patronen, houd de kidde lauwwarm.

Tuinbonensalade

7. Kook de tuinbonen 1 minuut, laat ze afkoelen in ijswater en dop ze nog een keer.
8. Fruit de bonen een paar minuten in een beetje boter.
9. Maak een vinaigrette van appelciderazijn, olijfolie, blaadjes verse tijm en gesnipperde rode ui, peper en zout en bewaar.
10. Bak de plakken katenspek tussen 2 vellen bakpapier in een oven van 140 °C krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Pompoen frites

11. Schil de pompoen en verwijder het zachte hart.
12. Snij van het vruchtvlees minifrietjes van 8 mm dik
13. Koel de frietjes een paar minuten in ijswater.
14. Meng de semolina met gerookte paprikapoeder.
15. Neem de frietjes uit het ijswater, schud het overtollige water eraf. Wentel de nog natte frietjes door het bloemmengsel.
16. Vries de frietjes 10 minuten aan in de diepvriezer.
17. Frituur vlak voor het uitserveren op 180°C. Laat uitlekken op keukenpapier

Presentatie

18. Warm de tuinboontjes nog even op, bewaar de vinaigrette.
19. Begin met een flinke laag warme bietenmousse.
20. Leg daarop een plak katenspek, daarop de tuinboontjes, besprenkel met wat vinaigrette.
21. Bestrooi de frietjes met wat gerookte paprikapoeder en Maldon zout, dresseer deze op of naast het glas.
22. Garneer met een plak katenspek en Affilla Cress

Wildzwijnrol met pompoen, paddenstoelen, spruiten, blauwe druiven en amandelen**Ingrediënten 10 personen****Broodrol**

- 1 kleine flespompoen
- 4 takjes tijm
- 100 g geraspte Parmezaan
- 500 g bloem van harde tarwe
- 18 g gedroogde gist
- 100 ml water
- 100 ml melk
- 100 g zachte boter
- 10 g zout
- 25 g suiker
- 1 ei

Vulling wildzwijn

- 600 ml wildfond (uit fles)
- 750 g wildzwijn vlees (goulashvlees)
- 100 g bloem
- 30 g boter
- 3 rode uien
- 3 tenen knoflook
- 600 ml rode wijn
- laurier, tijm, jeneverbessen, peperkorrels

Wildzwijnrol

- 500 gr kastanje champignons
- 20 salieblaadjes
- 300 g pancetta
- 20 g boter

Bereiding**Broodrol**

1. Snij 200 gram pompoen in dunne plakjes en stoom deze gaar. Laat afkoelen op een theedoek en maak er met de pureeknijper een droge puree van of druk door een bolzeef.
2. Vermeng de gist met een beetje lauwwarm water en de suiker, het moet gaan bubbelen.
3. Zeef de bloem op de werkbank of gebruik een grote kom, maak een kuiltje in het midden en giet daar de gist in. Strooi het zout aan de buitenkant van de ring.
4. Werk met je handen vanuit het midden het gistmengsel door de bloem en voeg steeds meer water en melk toe tot een soepel deeg.
5. Werk op het laatst de pompoen, fijngesneden tijm, Parmezaan en de zachte boter erdoor.
6. Ga door met kneden voor 15 minuten of doe het deeg in de mixer met deeghaak en laat dit langzaam draaien.
7. Zet de beslagkom op een warme plaats, dek af met een warme vochtige doek en laat rijzen voor 45-60 min., of tot het deeg verdubbeld is in hoeveelheid.
8. Haal het deeg uit de kom en werk het nogmaals door om de koolzuur eruit te werken en laat even rusten en deel in tweeën.
9. Rol met een deegroller 2x een lap van 30x30 cm. Rol dun uit en smeer in met ei.

Vulling van wildzwijn

10. Maak de wildfond klaar.
11. Dep het vlees droog en snij het in blokjes van 2x2 cm, bestrooi met peper en zout en wentel ze door de bloem.
12. Verhit de boter in een ruime pan en bak het vlees rondom bruin, doe de gesnipperde uien en uitgeperste knoflook erbij en bak even mee.
13. Verhit in een pan de rode wijn en wildfond en schenk deze al roerende bij het vlees, doe de gekneusde jeneverbessen en peperkorrels, laurier en tijm erbij.
14. Schep goed om en laat het vlees afgedekt in ca.1 uur gaar worden.
15. Giet de inhoud door een zeef en laat het vocht apart inkoken totdat er 100 ml over is.
16. Of maak meer fond om bij het gerecht te serveren.

Wildzwijnrol

17. Verwarm de oven voor op 160°C.
18. Snij de paddenstoelen in vieren of in zessen.
19. Verhit de boter in een ruime koekenpan en bak hierin de paddenstoelen tot al het vocht is verdampt. Voeg op het laatst de reepjes salie toe, breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen in een bolzeef en voeg het eventueel vocht toe aan de fond.

Groenten

- 500 g paarse spruitjes
- 50 g witte amandelen
- 100 g blauwe druiven
- olijfolie

20. Beleg de deeg lap(pen) met pancetta, laat 5 cm aan de bovenzijde vrij.
21. Verdeel de paddenstoelen over het spek en verdeel hierover de wildzwijn stoof. Kwast de ingekookte fond over de stoof heen.
22. Rol dan het deeg op met de vulling erin en leg de rol met de naad naar beneden op een ingevet bakblik of op siliconenpapier.
23. Decoreer de rol evt. met restjes deeg en bestrijk met losgeklopt ei.
24. Bak de rol(len) af op 160°C in het midden van de oven in 20-30 minuten, aan de buitenkant mooi bruin en van binnen goed warm en gaar. Bestrooi de rol met fleur de sel.

Spruitjes, druiven en amandelen

25. Maak de spruitjes schoon en blancheer ze in gezouten water. Giet af en koel af op ijs (voor de kleur). Halveer de spruitjes.
26. Halveer de amandelen en bak in de olijfolie de amandelen goudbruin, voeg de spruitjes toe en roerbak deze samen voor 3-4 minuten.
27. Halveer de druiven, haal de pitten eruit en bak 1 minuut mee met de spruiten.

Presentatie

28. Snij de rol in plakken.
29. Dresseer de plakken op het bord, schep daarnaast de spruitjes-amandel en druiven.
30. Serveer eventueel de wildzwijnfond naast de rol.

Haagse hopjes met mascarpone

<p><i>Ingrediënten 10 personen</i></p> <p>Koffie waterijs</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2,5 dl espresso of sterke koffie • 60 gr suiker • 3.6 gr gelatine (2 blaadjes) <p>Koffiemousse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 gr mascarpone (op kamertemperatuur) • 2,2 dl slagroom 80 gr poedersuiker • 1 dl espresso koffie • 3.6 gr gelatine (2 blaadjes) <p>Crumble</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 gr koffie poeder • 10 gr cacao poeder • 75 gr suiker • 75 gr zachte boter • 75 gr bloem • 75 gr amandelpoeder <p>Hopjes-chips</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 Haagse hopjes <p>Hopjes-creme</p> <ul style="list-style-type: none"> • 175 gram mascarpone 	<p>Bereiding</p> <p>Koffie waterijs</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak 2,5 + 1 + 1 dl koffie. Het is handig om direct voor alle onderdelen van het gerecht de espresso of koffie te zetten. 2. Week gelatine in koud water. Week ook gelijk de 2 blaadjes gelatine voor de koffiemousse mee. 3. Verwarm suiker en koffie en los hier de uitgeknepen gelatine in op. 4. Draai hier ijs van, doe ze in kleine ronde siliconen mallen (ongeveer 2 centimeter) en zet ze in de vriezer. Maak ze niet te groot, dan wordt het ijs te waterig. <p>Koffiemousse:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Zorg ervoor dat de mascarpone op kamertemperatuur is. 6. Week de blaadjes gelatine in koud water. 7. Sla de room lobbig. 8. Sla de mascarpone los. 9. Los de uitgeknepen gelatine op in de nog warme espresso en meng in 3 delen door de losgeklopte mascarpone. Roer de poedersuiker erdoor en meng in delen met de room. 10. Doe de massa in vormen (bijv. bolvormige mal (3 cm x 3cm). Laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Zet daarna in de vriezer en haal het 15 minuten voor serveren uit de mal en plaats er 3 per persoon op een bord en laat ontdooien. <p>Crumble</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Verwarm de oven voor op 150°C. 12. Meng suiker met bloem, amandelpoeder, koffiepoeder en cacao poeder. 13. Wrijf de zachte boter er met de hand doorheen. Het deeg moet kruimig blijven, dus niet teveel kneden. 14. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel de crumble over het papier. Bak in 15 à 20 minuten goudbruin en knapperig. Na het afkoelen de crumble eventueel nog met korte pulsen in de keukenmachine wat fijner malen. <p>Hopjes chips</p> <ol style="list-style-type: none"> 15. Verwarm de oven voor op 170 °C. 16. Maal hopjes tot poeder in de blender. 17. Strooi 3/4 van het poeder (de rest is voor de hopjescrème) met behulp van een bolzeefje op bakpapier. 18. Zet ca. 1 à 2 minuten in de oven zodat het smelt tot een flinterdun laagje. Laat afkoelen. Breek vervolgens in mooie schotsen. <p>Hopjescrème</p> <ol style="list-style-type: none"> 19. Los de rest van het hopjespoeder op laag vuur op in 1 eetlepel water. 20. Laat afkoelen en meng de mascarpone erdoor. Vul er een spuitzak mee.
--	--

Mascarponecrème

- 175 gr mascarpone
- 20 gr poedersuiker
- Maldon zoutvlokken

Koffiegel

- 1 dl koffie
- 50 gr suiker
- 2 gr agar agar
- Honey cress voor garnering

Mascarponecrème

21. Sla mascarpone met een garde los en voeg poedersuiker en een behoorlijke snuf zout toe tot een spannende combinatie. Vul er een spuitzak mee.

Koffiegel

22. Kook koffie kort met suiker en agaragar.
23. Stort in een bak en laat opstijven.
24. Draai het glad met de staafmixer. Vul er een spuitzak mee.

Presentatie

25. Spuit een grote stip mascarponecrème in een kom. Trek er met een vork een streep doorheen. Plaats daarvoor de koffiemousse en een lepel crumble.
26. Spuit een stip van de koffiegel en een stip van de hopjescrème tegen de mousse aan.
27. Plaats het waterijsje op de crumble en garneer met voorzichtig grote gebroken hopjes-‘chips’ en wat honey cress voor de kleur.