

## Cuisine Culinaire Zaanstad

### Menu maart 2017

(Heston Blumenthal)

**Champignongelei met champignonroom**

\*

**Cocquilletartaar met witte chocolade**

\*

**Zalm met Bois Boudran-saus**

\*

**Eendenborst met vijfkruidenpoeder**

\*

**Roomijs met spek en ei en wentelteefjes**

#### Wijnen:

##### Champignongelei:

Oloroso sherry, Fernando Castilla 13,95

##### Coquilletartaar:

Albarino, Rias Baixas, Bodegas Filalboa, 2015, 12% 9.95

##### Zalm:

Chardonnay, Torres, Gran Vinasol, 2013, 13,5% 9.99

##### Eendenborst:

Merlot en petit verdot, Jean Leon, Penedes, 2015, 14,5% 13,99

##### Roomijs:

Floralis, Moscatel oro, 15% 10,99

NB

Per gang twee flessen, behalve de olorosherry, dat is een halve fles per avond (is nl een literfles) en het nagerecht, 1 fles per avond.

## Champignongelei met champignonroom

### Ingrediënten 10 personen

#### Champignonbouillon

- 1000 g champignons
- 1000 g kastanjechampignons
- 10 bosuitjes
- 4 tl tijm
- 4 tl rozemarijn
- 3 groentebouillonblokjes
- 1,5 l water
- 100 g sjalot, gepeld en fijngesneden
- 300 ml droge madeira

#### Champignonpuree (laag 1)

- 60 g ongezoeten boter
- 100 g gepelde en fijngesneden ui
- 100 g schoongemaakte en fijngesneden prei, alleen het wit
- 400 g champignons in dunne plakken
- 30 ml droge witte vermout
- 3 dl champignonbouillon
- 30 ml slagroom
- zout
- 10 gr gelatinevellen

#### Champignongelei (laag 2)

- de rest van de bouillon
- 10 gr gelatinevellen, geweekt in koud water
- 2 à 3 ongeklopte eiwitten (tip: gebruik die over zijn van de dooiers van het toetje)

Let op: dit gerecht heeft een lange tijd nodig om op te stijven. Je kunt dat versnellen door de snelvriezer te gebruiken. Pas dan wel op dat het gerecht niet bevroest. Dat duurt ongeveer 15 minuten per laag.

### Bereiding

Maak eerst de bouillon. Die heb je nodig voor de eerste laag, die tijd nodig heeft om op te stijven.

#### Champignonbouillon

1. Snij alle champignons in plakjes en bak met rozemarijn en tijm ongeveer 8 minuten
2. Snij de bosuitjes in dunne ringen en voeg aan de champignons toe. Bak enkele minuten mee met de champignons.
3. Voeg 2 liter water en de bouillonblokjes toe en breng aan de kook.
4. Laat de champignonbouillon inkoken tot 1 liter.
5. Doe de sjalot en de madeira in een kleine pan en laat inkoken tot dik en stroperig.
6. Meng met de champignonbouillon.
7. Zeef en verwijder de sjalot en de champignons.
8. Haal 3 dl van de bouillon af. Die gebruik je voor laag 1. Zet de rest apart voor laag 2 en laat afkoelen.

#### Champignonpuree (laag 1)

9. Begin nu met de eerste laag: Smelt boter in een pan, voeg ui toe en laat zweten tot hij glazig is.
10. Bak de prei en de champignons mee tot ze zacht worden
11. Voeg de vermout toe en laat inkoken tot hij is verdampt.
12. Voeg de champignonbouillon en slagroom toe en laat 10 minuten sudderen.
13. Week de gelatinevellen in koud water.
14. Haal het groentenmengsel van het vuur en pureer met een staafmixer.
15. Maak op smaak met zout.
16. Knijp de gelatine uit. Roer hem door een beetje warme puree tot hij oplost en voeg bij de rest van de puree.
17. Verdeel over 10 glazen en laat 15 minuten opstijven in blast-chiller. Pas op dat hij niet te stijf wordt.

#### Champignongelei (laag 2)

18. Klaar de bouillon met eiwit: roer er per liter gekoelde bouillon 2 ongeklopte eiwitten doorheen. Verwarm de bouillon dan langzaam en roer af en toe goed over de bodem, om te voorkomen dat de eiwitten daar op vastkoeken.
19. Breng de soep aan de kook en laat eventjes pruttelen. De eiwitten klonteren samen met alle vaste deeltjes die nog in

<p><b>Madeira-sherryroom (laag 3)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 dl droge madeira</li> <li>• 2 dl oloroso-sherry</li> <li>• 2 dl slagroom</li> </ul> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• enokipaddenstoelen, voor de garnering</li> </ul>	<p>de soep zitten. Schep het eiwit eruit en giet de soep door een kaasdoek. Warm een beetje geklaarde bouillon op en voeg hierbij de geweekte en uitgeknepen gelatine.</p> <p>20. Roer tot de gelatine is opgelost en giet bij de rest van de bouillon.</p> <p>21. Kruid met zout en verdeel hem over de 10 glazen zodat er een laag ontstaat op de champignonpuree. Zorg ervoor dat de laag minimaal 1 centimeter dik is. Zet 15 minuten in de turbo-vriezer. Zet als het goed is gestold in de koelkast.</p> <p><b>Madeira-sherryroom (laag 3)</b></p> <p>22. Maak laag 3. Giet de madeira en de sherry in een kleine pan en laat op hoog vuur inkoken tot een dun, stroperig mengsel.</p> <p>23. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en voeg de slagroom en wat zout toe.</p> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <p>24. Zorg ervoor dat de champignongelei volledig is gestold voordat je er een eetlepel van de room op schept. Draai het glas rond zodat de gelei wordt bedekt met een dunne laag room. Plaats voor het opdienen kleine enoki's in de room.</p>
---	---

## Coquilletartaar met witte chocolade

### Ingrediënten 10 personen

#### Garnalenolie

- 4 dl olijfolie
- 800 g hele rauwe garnalen, ongekookt

#### Schuim van witte chocolade

- 40 ml arachide olie
- 300 g geschilde en in plakjes gesneden wortel
- 100 g prei, alleen het wit, schoongemaakt en in dunne ringen
- 60 g venkel, in dunne repen
- 90 g champignons, in dunne plakken
- 1 sjalot, gepeld en in dunne ringen
- 1 teentje knoflook, gepeld en in dunne plakken
- 30 peperkorrels
- 1 tl korianderzaad
- 140 ml droge witte vermout
- 2 takjes bladpeterselie
- 4 dl visbouillon, ingekookt tot 50 ml
- 2,7 dl slagroom
- 3 dl halfvolle melk

#### Coquilletartaar

- 10 grote schoongemaakte coquilles, in blokjes van 5 mm
- 20 g ingelegde citroen, in stukjes van 2 mm
- 3 tl gehakte bieslook
- 6 tl walnotenolie
- ½ tl sherryazijn
- zout

Dit recept is een klassieker van The Fat Duck, het restaurant van Heston Blumenthal in Londen. Het dateert van 10 jaar geleden. Sindsdien zijn ongebruikelijke smaakcombinaties als deze gangbaarder geworden. Het is uitgegroeid tot een klassieker.

### Bereiding

#### Garnalenolie

1. Verhit de olie in een grote pan tot hij zeer heet is.
2. Leg de garnalen in een pan, haal hem van het vuur en schud tot de garnalen roze zijn.
3. Laat de garnalen in de olie afkoelen, giet ze af en houd de olie achter. De garnalen gebruik je niet meer (eet ze lekker op!)

#### Schuim van witte chocolade

1. Verhit de olie op matig vuur in een pan.
2. Voeg fijngesneden groenten, knoflook, peperkorrels en korianderzaad toe en bak tot de groenten zacht zijn.
3. Voeg de vermout toe en laat hem op matig-hoog vuur inkoken tot hij stroperig is.
4. Voeg de peterselie, visbouillon, slagroom en melk toe.
5. Breng het mengsel zachtjes aan de kook en laat het van het vuur af afkoelen.
6. Zeef het in een schone pan.

#### Coquilletartaar

7. Meng de coquilles met de ingelegde citroen, bieslook, walnotenolie, azijn en het zout.
8. Verdeel het mengsel met behulp van een kleine ringvorm (circa 5 cm) over zes ondiepe kommen.

**Afwerking**

- 60 g witte chocolade, gehakt, plus extra schaafsel
- arachideolie
- 10 coquilles, elk in 3 ronde plakken
- kaviaar of zalmkuit
- erwtscheuten

**Presentatie en eindbereiding**

9. Warm het schuim zachtjes op en roer de chocolade erdoor tot hij smelt. Voeg zout toe.
10. Giet wat olie op een bord en doop de coquilleplakjes er in.
11. Kruid ze met zout en bak kort aan een kant in een hete, droge pan. Let op: die dunne plakjes coquille zijn lastig om te bakken. Bak ze daarom op een papieren cartouche in de pan, dan blijven zeker niet aan de pan kleven, of probeer ze met een creme brulee brander te schroeien. Leg de coquillerondjes met de gebakken kant omhoog op de tartaar en garneer met kaviaar, erwtscheuten en chocoladeschaafsel.
12. Maak het chocoladeschuim schuimig met een staafmixer en giet het schuim om de tartaar.
13. Sprenkel wat garnalenolie op het schuim en dien de kommen direct op.

## Zalm met Bois Boudran-saus

### Ingrediënten 10 personen

#### Zalm

- 10 zalmfilets, met vel, 75 g
- 200 ml olijfolie
- arachide olie
- zout

#### Gestampde aardappels

- 1 kilo nieuwe aardappels, gewassen en gehalveerd
- 5 teentjes knoflook, gepeld en geplet met de platte kant van een mes
- 5 sjalotten, gepeld
- 275 ml olijfolie
- 3 tl grove mosterd
- 275 ml witte wijnazijn
- zeezout en zwarte peper
- 15 g peterselieblaadjes
- 15 g bieslook
- 10 g dragonblaadjes

#### Bois Boudran-saus

- 350 g tomatenketchup
- 350 g gezeefde tomaten
- 90 ml sherryazijn
- 45 ml worcestersaus
- 30 ml lichte sojasaus
- 30 g dijonmosterd
- 300 ml olijfolie
- 700 g gepelde en fijngesnipperde sjalot
- 120 g dragonblaadjes
- 90 g gladde peterselieblaadjes
- tabasco

Volgens Heston Blumenthal is dit een ideaal recept als je voor het eerst in je leven sous vide gaat koken. In een korte tijd krijgt de zalm door het sousvide-bad een perfecte structuur. Pas op dat je niet te veel azijn door de aardappelen doet en niet te veel tomatenpuree door de saus.

### Bereiding

#### Zalm

1. Verwarm de sous vide tot 50 graden.
2. Stop de zalmfilets in afzonderlijke sous-videzakken. Giet in elke zak 20 ml olijfolie. Trek de zakken vacuüm en leg ze 15 minuten in de sous vide.
3. Verhit een dunne laag olie in een koekenpan op matig-hoog vuur. Haal de zalmfilets uit de zakken en dep ze droog met keukenpapier.
4. Bestrooi de filets met zout en leg ze met het vel omlaag in de hete pan. Bak ze 30 seconden tot het vel goudbruin en knapperig wordt. Haal ze uit de pan.

#### Gestampde aardappels

5. Doe de aardappels en de knoflook in een pan. Giet er water bij tot ze onderstaan en voeg een theelepel zout toe. Breng het water aan de kook. Draai het vuur laag en kook de aardappels tot ze zacht zijn.
6. Bak de sjalotten in een kleine pan 5 minuten in de olie en zet ze apart.
7. Giet de gare aardappels af. Doe de knoflook weg. Doe de aardappels in een kom en giet de olie er met de sjalotten overheen. Voeg de mosterd en de azijn toe en prak de aardappels met een vork tot grove stukken, niet tot echte puree.
8. Breng op smaak met flink wat zeezout en vers gemalen peper. Hak de kruiden en roer ze erdoor.

#### Bois Boudran-saus

Let op: dit is een zware saus met een hoog snackbar-gehalte. Een knipoog van Blumenthal naar de typisch Britse keuken waarin hij het koksvak leerde.

9. Doe de ketchup, gezeefde tomaten, azijn, worcestersaus, sojasaus, mosterd en olie in een kom en meng goed met een garde.
10. Breng in een pan water aan de kook. Voeg de gesnipperde sjalot toe en blancheer hem 30 seconden om zacht te worden. Laat hem uitlekken.
11. Hak de dragon en de peterselie en voeg ze toe aan het sausmengsel. Voeg ook de sjalot en enkele druppels tabasco toe. Laat intrekken

#### Presentatie en afwerking

12. Serveer op de gestampde aardappels. Geef er per portie 2 eetlepels Bois Boudran-saus bij.

## Eendenborst met vijfkruidenpoeder

<p><b>Ingrediënten 10 personen</b></p> <p><b>Vijfkruidenpoeder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 steranijszaden</li> <li>• ½ el hele kruidnagels</li> <li>• 1 tl hele venkelzaadjes</li> <li>• 1 tl szechuan-peperkorrels</li> <li>• 1 tl gemalen kaneel</li> </ul> <p><b>Groenten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 teentjes knoflook, gepeld, gehalveerd en de kern verwijderd</li> <li>• 1 l halfvolle melk</li> <li>• arachideolie</li> <li>• 10 kleine struiken paksoi, schoongemaakt en gehalveerd</li> <li>• 125 ml mirin</li> <li>• 2,5 dl lichte sojasaus</li> <li>• 5 rode Thaise chilipepers, zaadjes verwijderd, fijngehakt</li> <li>• 25 g verse gemberwortel, geschild en fijngehakt</li> <li>• 125 g diepvries doperwtten, ontdooid</li> <li>• 125 g diepvries sojabonen, ontdooid</li> <li>• 5 lente-uitjes, in fijne reepjes</li> </ul> <p><b>Gepofte wilde rijst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g wilde rijst</li> <li>• 1 l rijstolie</li> </ul> <p><b>Eend</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 eendenborsten</li> <li>• 2,5 el vijfkruidenpoeder</li> </ul>	<p><b>Bereiding</b></p> <p><b>Vijfkruidenpoeder</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meng alle ingrediënten behalve de kaneel in een specerijenmolen of keukenmachine tot poeder.</li> <li>2. Meng het poeder goed met de kaneel.</li> </ol> <p><b>Groenten</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Begin met het schoonmaken van de groenten.</li> <li>4. Blancheer de knoflook 4 keer in 2,5 dl melk. Gebruik 4 keer 2,5 dl verse melk. Door te verversen wordt de knoflook minder scherp.</li> <li>5. Hak de knoflook fijn en zet hem apart.</li> </ol> <p><b>Gepofte wilde rijst (bron: gastronomix)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Warm de rijstolie op tot 220°C en laat er de wilde rijst in glijden. Werk met twee pannen en een zeef. In de eerste verwarm je de olie, voegt de rijst toe even roeren en door de zeef afgieten in de tweede pan. De rijst zal direct poffen. Bestrooi met zout.</li> </ol> <p><b>Eend</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Kerf een ruitpatroon in het vel van de eendenborsten.</li> <li>8. Bestuif beide kanten met het vijfkruidenpoeder en met zout.</li> <li>9. Verhit een koekenpan op matig vuur. Als het vet gesmolten is, zet hem dan nog wat hoger.</li> <li>10. Leg de eendenborsten met het vel omlaag in de pan. Laat het vet uitsmelten.</li> <li>11. Keer na 3 minuten en bak de andere kant 1 minuut.</li> <li>12. Keer ze weer en bak de kant met het vel weer 3 minuten en de andere kant weer 1 minuut.</li> <li>13. Herhaal deze procedure nog 2 keer.</li> <li>14. Haal het vlees uit de pan en laat het 7 minuten rusten.</li> </ol>
--	--

**Presentatie en afwerking**

15. Zet borden warm.
16. Stoof de groenten: Verhit een beetje olie in een koekenpan op matig vuur en voeg de paksoi toe. Bak hem tot hij aan 1 kant bruin kleurt (2-3 minuten), keer hem en bak de andere kant bruin.
17. Voeg de mirin toe en laat het vocht bijna helemaal verdampen.
18. Wentel de paksoi erdoorheen. Bak hem tot hij helemaal gaar is en voeg indien nodig een beetje water toe.
19. Meng intussen de knoflook met de sojasaus, chilipeper en gember.
20. Voeg de doperwten, sojabonen en fijne reepjes lente-ui toe aan de paksoi en haal de pan direct van het vuur.
21. Roer er het sojasausmengsel doorheen.
22. Verdeel er de groenten over.
23. Snijd de eendenborsten in dunne plakken en leg die op de groenten.
24. Garneer met de uitgelekte en gedroogde reepjes lente-ui en bestrooi met gepofte wilde rijst.



## Roomijs met spek en ei en wentelteefjes

### Ingrediënten 10 personen

#### Roomijs

- 400 g spek
- 1,5 l volle melk
- 45 g halfvollemelk poeder
- 36 (!) eidooiers
- 180 g bruine fijne tafelsuiker

Extra nodig: 2  
ijsmachines

#### Wentelteefjes

- 1,5 ongesneden witbrood zonder korst
- 1,5 vanillestokje
- 5 dl volle melk
- 50 g bruine fijne tafelsuiker
- 6 grote eiwitten
- 5 grote eidooiers

#### Spek

- 250 g bruine fijne basterdsuiker
- ½ tl zout
- 50 ml ahornsiroop
- 10 plakken gerookt doorregen spek

Nog zo'n Blumenthal-grapje: een dessert vermomd als ontbijt. De speksmaak van het ijs is spectaculair maar pas op: gebruik niet te veel spek, dan wordt het ijs veel te zout!

### Bereiding

#### Roomijs

1. Bak de plakken spek krokant in een koekenpan. Laat het spek uitlekken op keukenpapier en snijd het in reepjes. Doe in een kom, schenk de melk erover en laat een uur trekken.
2. Doe na 1 uur de melk en het spek in een pan, voeg het melkpoeder toe en breng het zachtjes aan de kook. Haal de pan van het vuur.
3. Meng intussen de eidooiers en suiker fijn met een staafmixer.
4. Voeg wat van de warme melk toe aan de eidooiers en suiker en klop het goed door elkaar. Hierdoor stijgt de temperatuur van de eidooiers tot die van het melkmengsel en worden de eieren niet gaar.
5. Voeg het mengsel van melk, ei en suiker toe aan de rest van de spek-melk in de pan en plaats de pan op matig vuur. Roer het goed en blijf roeren tot het een temperatuur heeft bereikt van 85 graden.
6. Haal de pan van het vuur en druk het ijsmengsel met de achterkant van een soeplepel door een fijne zeef in een schone kom.
7. Laat het direct afkoelen door de kom op een grotere kom met ijskoud water te zetten.
8. Mix de vloeistof glad met een staafmixer.
9. Draai het tot ijs in 2 ijsmachines (dat gaat sneller).

#### Wentelteefjes

10. Snijd het brood in 10 sneetjes van elk 2 centimeter, leg ze in een kom en zet 1 uur in de koelkast om in te trekken.
11. Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap het merg eruit.
12. Vermeng het vanillemerg, de melk, suiker, eitwitten en eidooiers. Roer tot de suiker is opgelost. Zet het mengsel tot gebruik in de koelkast.

#### Spek

13. Verwarm voor het spek de oven voor op 180 graden.
14. Kook de suiker en het zout in 2,5 dl koud kraanwater en laat afkoelen.
15. Voeg dan de ahornsiroop toe. Bestrijk 1 kant van elke plak spek met de siroop, leg hem dan met de bestreken kant onder op een zware bakplaat. Bestrijk de bovenkant van het spek met nog meer siroop, leg er dan een vel bakpapier op. Bedek het met nog een zware bakplaat zodat de plakken plat blijven tijdens het bakken.
16. Zet het spek 8-9 minuten in de oven of tot het gekarameliseerd is. Haal het van de bakplaat en laat het

**Afwerking**

- 750 g geklaarde boter
- 20 driehoekige sneetjes brood
- 1000 g bruine fijne tafelsuiker
- 10 plakken gekarameliseerd spek

volledig afkoelen. Leg het daarna in een luchtdicht bakje tussen stukken vetvrij papier.

**Afwerking en presentatie**

17. Snijd elke snee brood in een vierkant van 10 centimeter, snijd ze vervolgens in 2 driehoeken. Doe ze in een bakje en bedek ze met het wentelteefjesmengsel. Bedek het bakje met huishoudfolie en zet het 20 minuten in de koelkast tot het brood alle vloeistof heeft opgenomen.
18. Haal de driehoeken uit de vloeistof, leg ze op een taartrooster en laat ze 3-4 minuten uitlekken.
19. Verhit voor de afwerking de geklaarde boter op matig vuur in een koekenpan. Bak het brood aan beide kanten goudbruin. Haal het uit de pan en snijd lelijke randjes er af. Giet de pan af en veeg hem schoon.
20. Bedek de bodem van de pan met suiker en verhit de suiker tot hij karameliseert. Leg het brood erin en bedek elke kant met suiker. Haal het brood uit de pan en leg op een siliconenmat. Knip uitstekende stukken van de karamel af. Doe hetzelfde met de volgende 2 driehoeken, maar poets na elke 2 porties de pan schoon en maak nieuwe karamel.
21. Leg de driehoeken op een bord, 2 per bord en leg er wat ijs met spek en ei op. Eindig met een plak spek.