



CUISINE CULINAIRE  
ZAAANSTAD

## Menu november 2018. <sup>1</sup>

Zwarte olijf en gamba

\*

Noordzeetong met Hollandse garnaal

\*

Gele biet en wortel, paarse pesto, cantharel en radicchio

\*

Ree-tournedos, peer en pommes dauphine

\*

Savarin van mango met meloen en basilicumsiroop

### Wijnen

Voorgerecht:	Les Dames Blanches du Sud
Tussengerecht 1	Garganega Chardonnay
Tussengerecht 2	Prendo Pinot nero 2016
Hoofdgerecht	Esprit de granache
Dessert:	Riesling kabinett.

---

<sup>1</sup> Dit menu is gebaseerd op menu's van de zusterclubs in Purmerend en Almere

## **Zwarte olijf en gamba**

(receptuur voor 10 personen)

### **Benodigheden**

#### Olijvencake

100 g boter  
100 g suiker  
2 st ei  
100 g bloem  
15 ml melk  
10 g bakpoeder  
150 g Taggiasche olijven

#### Bierbeslag

50 ml bier  
100 ml melk  
125 g bloem  
1 st eierdooier  
4 g gist(droge)  
10 ml olijfolie  
Peper

#### Olijven in bierbeslag

aardappelzetmeel  
30 st zwarte olijven zonder pit  
30 st satéstokken

#### Basilicummayonaise

0,5 bos basilicum  
200 ml zonnebloemolie  
1 st ei  
15 ml azijn  
5 g mosterd  
peper en zout

#### Dressing

40 ml witte wijn  
45 ml ciderazijn  
65 g honing  
1 st sjalot  
25 ml yoghurt  
peper en zout  
45 ml olie

#### Gamba tartaar

6 st gamba (rauw)  
limoensap  
zout

#### Gekarameliseerde olijven

75 g suiker  
5 g zwart sesamzaad  
ijswater

### **Bereidingswijze**

#### **Olijvencake**

1. Klop in een kom de boter met suiker met een mixer luchtig.
2. Voeg een voor een al kloppend de eieren toe. Meng er beetje bij beetje de bloem en het bakpoeder door en klop tot een glad beslag. Meng er eventueel melk door als het beslag te dik is. Voeg zout naar smaak toe.
3. Ontpit en pureer de olijven in de keukenmachine en meng de olijvenpulp door het beslag.
4. Bak de cake op een in 160°C voorverwarmde oven in ca. 45 minuten gaar.
5. Laat afkoelen en snijd in plakken. Steek er met een uitsteekvorm ronde plakjes van 3-4 cm uit.

### **Bierbeslag**

6. Meng alle ingrediënten en klop tot een glad beslag. Laat het beslag koud worden in de koelkast.
7. Verwarm de frituurolie tot 190°C

### **Olijven in bierbeslag**

8. Spoel de olijven en dep ze droog.
9. Haal de olijven door het aardappelzetmeel, leg ze in een zeef en schud het overtollige meel eraf.
10. Prik de olijven op satéstokken
11. Haal de olijven door het bierbeslag en frituur ze mooi goudbruin zijn. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.

### **Basilicummayonaise**

12. Pureer de basilicum met de olie in een keukenmachine of met een staafmixer.
13. Schenk het mengsel boven een kom door een fijne zeef en laat goed uitlekken.
14. Voeg ei, azijn, mosterd en maak er een mayonaise van.
15. Breng op smaak met peper en zout.

### **Dressing**

16. Voeg op de olie na, alle ingrediënten in een keukenmachine of blender en draai alles fijn. Voeg druppelsgewijs de olie toe in de draaiende machine. Druk de massa door een fijne zeef.

### **Gambatartaar**

17. Hak de gamba's tot tartaar en meng naar smaak wat van de dressing, limoensap en zout door.

### **Gekarameliseerde olijven**

18. Laat de suiker in een pan met dikke bodem, zonder te roeren, zachtjes smelten en goudbruin worden.
19. Neem de pan van het vuur als de karamel mooi gekleurd is en meng er het sesamzaad door.
20. Houd de pan een beetje schuin en haal er de gefrituurde olijven door. Dompel de olijven vanuit de karamel direct in een bakje met ijskoud water.
21. Laat ze afkoelen op een metalenrekje.
22. Verwijder de saté-stokken.

### **Presentatie**

23. Leg de plakjes olijvencake op de borden.
24. Schep er basilicummayonaise bovenop en verdeel hierover de gambatartaar.
25. Leg er 3 gekarameliseerde olijven naast.

## Noordzeetong met Hollandse garnaal

(receptuur voor 10 personen)

### Benodigheden

#### Grijze noordzee-garnalen

500 g grijze Noordzeegarnalen (ongepeld)

#### Visbouillon

Ca 1,8 kilo visgraten

100 g uien

100 g bleekselderij

250 g prei, witte deel

10 g boter

2 dl droge witte wijn

2 dille stelen

2 takjes tijm

6 peperkorrels, gekneusd

1 laurierblad

#### Zeetong

5 st zeetongen

4 sjalotten

5 dl visfumet

(zelfgemaakt)

100 ml Noilly Prat

80 g boter

enkele blaadjes groene selderij

1 handvol garnaalkoppen

#### Mousseline van garnaal

5 eidooiers

75 ml garnaaljus

(zelfgemaakt in stap 10)

250 gram boter

citroensap

50 ml opgeklopte room

#### Bisque van garnalen

250 g gepelde garnaalkoppen (stap 1)

1 scheut cognac

70 g tomatenpuree

4 sjalotten

2 st selderijstengel

5 st tomaten

500 ml visbouillon

200 ml droge witte wijn

200 ml slagroom

### Bereidingswijze

#### **Visbouillon**

1. Maak 1,75 liter visbouillon volgens basis receptuur.
2. Giet de bouillon door een zeef waarin een vochtige passeerdoek ligt. 1,25 liter is nodig voor het maken van 0,5 liter visfumet (nr 5) en 0,5 liter is nodig voor de bisque (nr 15).

#### **Grijze noordzee garnalen**

3. Pel de Noordzeegarnalen zelf met de hand:
4. De garnalenkoppen worden gebruikt voor de jus en de bisque: Houd een handvol garnaalkoppen apart voor de jus( nr 9); de rest is voor de bisque (nr15).

### **Visfumet**

5. Kook 1,25 liter visbouillon in tot 0,5 liter visfumet (nr7).

### **Zeetong**

6. Maak de zeetong schoon. Verwijder de ogen, de kieuwen en het vel. Spoel na en dep droog op keukenpapier.
7. Snijd de sjalotten fijn en stoof ze aan met boter in een braadpan. Leg de vissen er bovenop. Bevochtig met visfumet en Vermout. Smeer een stuk aluminiumfolie in met boter en leg dit hier bovenop. Zet de pan 6 minuten in een oven op 180°C totdat de vissen gaar zijn.
8. Ontgraat de vissen en leg ze per 2 filets op elkaar.
9. Zeef de jus die overblijft en voeg de garnaalkoppen toe. Laat 20 minuten koken zodat de garnaalkoppen veel smaak afgeven (infuseren). Zeef het geheel opnieuw en kook in tot de helft.

*Deze jus gebruik je voor de mousseline van garnaal.*

### **Mousseline van garnaal**

10. Clarifeer de roomboter.
11. Klop de eierdooiers luchtig op met garnaaljus. Klop het geheel au bain-marie tot de dooiers gaar zijn. Voeg de boter al roerend toe met enkele druppels citroensap. Werk af met opgeklopte room.
12. Leg de dubbele tongfilets op een bord en bestrijk ze met de mousseline. Glaceer ze onder de Crème Brûlée brander totdat ze lichtbruin gekleurd zijn.

### **Bisque van garnalen**

13. Snijd de sjalot, de selderij en de tomaten in stukjes.
14. Bak de garnaalkoppen in een pan met boter. Flambeer ze met cognac. Voeg de groenten en de ontzuurde tomatenpuree toe en laat even meestoven.
15. Voeg de visbouillon, witte wijn en slagroom toe. Laat 25 minuten sudderen.
16. Passeer alles door een zeef en laat inkoken tot de gewenste smaaksterkte.

### **Presenteren**

17. Schenk een flinke lepel bisque van garnalen in een diep bord.
18. Leg de geglaceerde zeetong over het bord.
19. Werk af met hand gepelde garnalen en enkele blaadjes groene selderij.

(of presenteer de vis en de bisque apart)

## Gele biet en wortel, paarse pesto, cantharel en radicchio

(receptuur voor 10 personen)

### Benodigheden

#### Wafels

1000 g gele bieten  
250 g zelfrijzend bakmeel  
15 g bakpoeder  
150 ml groentebouillon  
150 g gesmolten boter  
3 st ei  
3 tn knoflook  
verse tijmblaadjes

#### Cremeuse

2 gele bieten  
2 cm gemberwortel  
30 ml Noilly Prat  
1 teen knoflook  
150 ml groentebouillon  
drupje Pernod  
100 ml crème fraîche

#### Gele peentjes

200 g gele peentjes

#### Cantharellen

250 g cantharellen  
1 tn knoflook

#### Paarse pesto

1 bos paarse basilicum  
150 g pijnboompitjes  
45 ml balsamico-edik  
150 ml druivenpitolie

#### Radicchio

5 st kleine radicchio

### Bereidingswijze

Maak eerst de groentebouillon volgens basisrecept.

#### **Wafels**

1. Kook de biet zacht. Giet af en houd wat vocht achter.
2. Pureer fijn met weinig vocht. Laat afkoelen.
3. Mix de bloem, het bakpoeder, de groentebouillon, boter en het ei tot een egaal beslag.
4. Meng vervolgens de knoflook, tijm en bietenpuree door het beslag. Breng op smaak met zout en peper.
5. Verwarm een wafelijzer en smeer licht in met olie. Bak de wafels in 10-15 minuten gaar.

#### **Gele peentjes**

6. Schil de peentjes en laat er wat groen aanzitten. Snijd ze in de lengte doormidden.
7. Leg de peen in een ovenschaal en schep om met wat olie, zout en peper. Rooster in 10-12 minuten beetgaar in de oven op 180°C.

### **Paarse pesto**

8. Rooster de pijnboompitjes.
9. Hak de pijnboompitten en basilicum fijn.
10. Meng met de edik en olie.
11. Breng op smaak met zout en peper.

### **Cremeuse**

12. Kook de biet, gember en knoflook in circa 20 minuten gaar in de bouillon. Pureer en zeef door een fijnmazige bolzeef. Zet terug op het vuur.
13. Breng op smaak met Pernod, peper en zout. Roer vlak voor serveren de crème fraîche erdoor.
14. Schuim op en serveer direct.

### **Cantharellen**

15. Bak de cantharellen op hoog vuur in zeer weinig olie. Regelmatig husselen. Bak de knoflook mee als de paddenstoelen al wat zachter zijn geworden.

### **Radicchio**

16. Haal de buitenste bladeren van de radicchio, snijd de krop in parten en verwijder de wortelaanzet.
17. Gril de parten in 3 minuten lauwwarm.

### **Presentatie**

18. Trek een streep Cremeuse op het bord en leg de radicchio ernaast.
19. Leg een wafel er schuin op.
20. Verdeel de gele peen en de cantharellen erop.
21. Schep er wat pesto over.

## Ree-tournedos, peer en pommes dauphine

(receptuur voor 10 personen)

### Benodigheden

#### Wild fond

1 reerug  
  
2 uien  
2 prei  
4 stengels bleekselderij  
2 wortel  
4 laurierblad  
4 takjes tijm  
4 takjes rozemarijn  
4 teentjes knoflook  
1 blikje tomatenpuree  
2 dl rode port  
reekarkas

#### Marinade

100 gram vet spek(stuk of plakken)  
ui  
wortel  
bleekselderij  
2 flesje oud bruin

#### Aardpeer

1000 g aardpeer  
3 teen knoflook  
3 sjalot  
olijfolie  
hazelnoot olie  
room

#### Stoofpeer

10 st stoofpeer  
rode wijn  
laurier  
suiker  
kruidnagel  
kaneel

#### Pommes dauphine

500 g aardappelen  
30 g amandelen geschaafd  
olie om te frituren

#### Soezenbeslag

200 ml melk  
100 g boter  
100 g bloem  
4 eieren

#### Reerug-tournedos

reerugfilet  
150 gram plakken vetspek

#### Saus

1000 ml wildfond  
2 sjalotten  
mirepoix groenten  
200 ml port  
1 eetlepel honing  
200 g roomboter

### Bereidingswijze

#### **Wild fond**

1. Maak eerst de reerug schoon. Haal de filets van het karkas. Hak het karkas in grove stukken en bruineer in een oven van 180°C gedurende 30 minuten.
2. Doe het karkas in een hoge pan en voeg zoveel koud water toe tot het onderstaat.
3. Bak de grofgesneden groentes en kruiden in het vet van het karkas.
4. Ontzuur de tomatenpuree licht en blus het geheel af met de port. Voeg alles toe aan het karkas en laat minimaal 1,5 uur zachtjes trekken.



### **Marinade**

5. Maak een vette mirepoix en zweet deze even aan, blus af met het donkere bier.
6. Laat afkoelen en marineer hierin de reerugfilets minimaal 1,5 uur.

### **Aardpeer**

7. Pof de aardpeer door ze in aluminiumfolie te wikkelen en circa 45 minuten op 200°C in de oven te garen.
8. Verwijder de schil, stamp de aardpeer tot puree en wrijf door een fijne zeef. Voeg hazelnootolie en room toe en roer tot een smeùige mouse.

### **Stoofpeer**

9. Schil de peertjes, (indien nodig, snijd in vieren) en verwijder het klokhuis.
10. Giet er zoveel rode wijn op dat ze net onderstaan. Voeg laurier, suiker, kruidnagel en kaneelstokje toe.
11. Stoof de peertjes gaar.

### **Pommes dauphine**

12. Schil de aardappelen. Kook ze gaar. Knijp ze met de pureeknijper tot een puree.

### **Soezenbeslag**

13. Maak soezenbeslag volgens de basisbereiding (zie dessert) maar meng deze vervolgens door de aardappelpuree. Voeg naar smaak peper en zout toe. Dek het af en laat afkoelen.
14. Maak met een ijsknijper 3,5 cm Ø, mooie bollen, vorm deze tot quenelles, rol door de amandelen en frituur deze in olie van 180°C. Ongeveer 6 minuten

### **Reerugfilet**

15. Haal de filets uit de mirepoix, droog ze en bewaar de mirepoix voor de jus.
16. Maak van de filets "Tournedos", omwikkel ze met dungseden vetspek en bind ze met een touwtje op. Zorg ervoor dat ze ongeveer allemaal even groot zijn.
17. Wrijf deze licht in met wat zout en peper en braad ze aan in ruim roomboter.
18. Plaats vervolgens 6 à 10 minuten in een oven van 180°C. Neem uit de pan en wikkel ze in aluminiumfolie en houd warm op 52°C, gebruik hiervoor de warmkast of een oven.

### **Jus**

19. Zweet het fijn gehakte sjalotje licht aan in een weinig olijfolie. Ze mogen licht verkleuren.
20. Voeg de honing toe en laat het geheel karamelliseren en blus af met de port. Laat het inkoken en voeg de fond toe.
21. Laat de saus zover inkoken tot ze begint te binden.
22. Passeer de saus door een zeef. Monteer op het laatste moment met enkele kleine stukjes roomboter. Let erop dat de saus niet meer kookt.

### **Presenteren**

23. Dresseer naar eigen inzicht de warme peertjes, de warme aardpeerpuree, de reetournedos, de Pommes Dauphine en de jus.
24. Serveer extra saus apart in een saucière.

## Savarin van mango met meloen en basilicumsiroop

(receptuur voor 10 personen)

### Benodigheden

#### Savarin van mango

4 bl. gelatine  
300 ml mango puree  
35 ml Campari  
150 ml room  
50 ml eiwit  
45 g poedersuiker  
mini savarin vormpjes!

#### Basilicumsiroop

100 ml water  
100 g suiker  
1 bos basilicum  
passeerdoek!

#### Meloen bolletjes

1 st Galia meloen  
1 st Cantaloupe meloen

#### Sorbet

150 g suiker  
150 g water  
1 citroen  
1 eiwit  
restjes meloen

#### Soezen-decoratie

100 ml melk  
50 g boter  
50 g bloem  
2 st eieren  
Zout

#### Presentatie

10 munt blaadjes

### Bereidingswijze

#### **Savarin van mango**

1. Week de gelatine in koud water
2. Verhit de mangopuree met de campari en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Laat afkoelen.
3. Klop de slagroom tot yoghurtdikte en bewaar afdekt in de koelkast.
4. Klop het eiwit tot pieken, voeg de poedersuiker in twee keer toe.
5. Spatel de slagroom door de afgekoelde mangomassa (de massa moet al een beetje opstijven, anders zakt de mousse straks uit), vouw vervolgens in drie keer het stijf geslagen eiwit in de mangomassa. (probeer zo weinig mogelijk lucht te verliezen)
6. Vet de eenpersoons savarinvormpjes (mini rijst-ringen) in met een klein beetje olie en vul ze met het mengsel. Zet afgedekt in de koelkast en laat verder opstijven.

### **Basilicumsiroop**

7. Kook het water met de suiker tot er een stroopje ontstaat.
8. Voeg de geplukte basilicum toe en breng nog even aan de kook.
9. Giet het in de blender en laat enkele minuten draaien.
10. Passer de stroop door een passeerdoek en laat afkoelen.

### **Meloenbolletjes**

11. Boor met een parissienneboor bolletjes uit de beide meloensoorten. Gebruik de restjes voor de sorbet
12. Infuseer de bolletjes eventueel met suikersiroop in de vacumeermachine..

### **Sorbet**

13. Haal het vruchtvlees uit de uitgeboorde meloenen en pureer dit.
14. Kook water en los 125 g van de suiker erin op, voeg het sap van 1 citroen toe.
15. Voeg meloenpuree toe en laat afkoelen. Zorg dat je ongeveer 500 ml massa hebt.
16. Draai er een sorbetijs van. Voeg aan het eind van het vriesproces het met 25 g suiker stijfgeklopte eiwit toe.

### **Soezen-decoratie**

17. Breng de melk met de boter aan de kook, voeg iets zout toe.
18. Zeef de bloem en voeg deze in een keer toe aan de hete melk/boter. Roer flink met een houten lepel tot een stijve, gladde massa.
19. Neem de pan van het vuur en roer de eieren er een voor een door.
20. Doe in een spuitzak en spuit mooie decoratieve vormen op bakpapier.
21. Bak ze in een oven van 160 graden C in 10 minuten lichtbruin af. (Zet de ventilator in de oven uit als dat mogelijk is).

### **Presentatie**

22. Stort de savarin uit hun vorm en plaats op een koel bord.
23. Dresseer rondom de meloen bolletjes.
24. Plaats een bol meloensorbet in het midden van de savarin.
25. Decoreer met de basilicumstroop.
26. Decoreer het geheel met de gebakken decosoezen. Eventueel wat mintsuiker en/of mintblaadje

## **Basisreceptuur**

### **Groentebouillon.**

125 g wortel	2 laurierbladen
125 g prei	5 g witte peperkorrels
60 g ui	2 takjes peterselie
50 g bleekselderij	1 takje tijm

1. *Kneus de peperkorrels*
2. *Doe de schoongemaakte en kleingesneden groenten en kruiden in een pan, voeg ca. 1500 ml water toe en breng aan de kook.*
3. *Laat de bouillon circa 20 minuten zachtjes trekken.*
4. *Na zeven is de groentebouillon klaar voor gebruik.*

### **Visbouillon.**

2000 g visgraten	
100 g uien	
100 g bleekselderij	<u>Eventueel toe te voegen</u>
250 g prei (alleen het witte deel)	2 takjes dille
200 ml droge witte wijn	1 takje tijm
6 gekneusde peperkorrels	100 g venkel
1 laurierblad	
Olie	

1. *Verwijder de koppen geheel of enkel de kieuwen en de ogen.*
2. *Spoel de graten schoon onder koud water.*
3. *Pel de uien en hak fijn. Spoel de bleekselderij en de prei schoon, snijd zeer fijn.*
4. *Verhit de olie en laat hierin de groenten zachtjes fruiten, laat vervolgens de visgraten meefruiten.*
5. *Voeg de laurier, peperkorrels toe en blus af met de wijn.*
6. *Vul af met koud water tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim af.*
7. *Laat de bouillon 20 minuten trekken, schep steeds het schuim af.*
8. *Passeer de bouillon door een zeef.*

### **Soezen.**

(voor 12 grote of circa 35 kleine soezen)

250 ml water	150 g meel
3 g zout	4 grote of 5 kleine eieren
100 g boter	

1. *Verwarm de oven voor op 200 °C en vet de bakplaat in (of gebruik bakpapier).*
2. *Breng het water met zout aan de kook, voeg de boter toe en laat die smelten.*
3. *Voeg in één keer het gezeefde meel toe en roer goed door elkaar.*
4. *Blijf roeren tot het deeg een bal vormt en van de bodem loslaat.*
5. *Roer één voor één de eieren er door; wacht met volgend ei tot het vorige ei volledig is opgenomen.*
6. *Schep het deeg in een spuitzak met een (naar keuze) glad of gekarteld spuitmondje.*
7. *Spuit rozetjes op de bakplaat en bak de soezen gedurende 20 tot 30 minuten gaar.*
8. *De eerste 10 minuten mag de ovendeur niet worden geopend!*