



CUISINE CULINAIRE
ZAAANSTAD

Menu december 2019

Amuses

Brioche met eendenlevercrème en appel
Bisque van garnalen (en pompoen)
Bordje garnalen met avocado

*

Voorgerecht

Carpaccio van tonijn met couscous

*

Tussengerecht

Kreeft met rode bietjes en aardappelpuree

*

Hoofdgerecht

En coffre gebraden hazenrug met rode wijnsaus, tempura van bundelzwam,
gekarameliseerde witlof, spruitjes en ravioli met vossenbessen

*

Nagerecht

Chocolade, chiboust, bosbessen, kumquat, kamille-sinaasappel

Bron:

De gerechten zijn afkomstig uit het menubestand van CCZ.

Het narecht is van Nick Quarz (rest.'t Dijkhuysje, Lelystad)

Zie ook : <https://www.youtube.com/watch?v=XqCTPDyrw2U>

Wijnen:

Garnaal en eendenlever: Luquet cremant (12, 80)

Tonijn: Verdicchio Superiore (9,99)

Kreeft: Viognier Spanje (6,80)

Haas: Vacqueras (13,40)

Dessert: Visciole, Marche(12,70)

Bisque van garnalen (en pompoen)

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <p>Bisque</p> <ul style="list-style-type: none">• 1500 gr grijze Hollandse garnalen• 300 gr pompoen (facultatief)• 2 st sjalotjes• 3 taktijm• 3 el boter• 50 cl visfond• 10 cl Noilly Prat• 5 el cognac• ½ fl witte wijn (Chardonay)• 15 cl room• paprikapoeder <p>Kerstomaatjes</p> <ul style="list-style-type: none">• 10 st kerstomaatjes <p>Afwerking en presentatie</p> <ul style="list-style-type: none">• citroencress	<p>Bereiding</p> <p>Bisque</p> <ol style="list-style-type: none">1 Pel de garnalen en reserveer de koppen, schalen en 20 garnalen voor de bisque en de rest van de garnalen voor de andere amuse (garnalen met avocado)2 Snipper de sjalotten en zet ze aan in de boter tot ze glazig worden. Voeg de koppen en de schalen van de garnalen erbij met de takjes tijm en laat alles rosé worden.3 Blus af met Noilly Prat en de witte wijn en voeg de visfond toe. Laat het geheel op laag vuur gedurende 20-30 minuten zachtjes trekken.4 (als er voor pompoen gekozen is). Schil de pompoen en verwijder het zaad. Snijd in grove stukken.5 Zeef de garnalenbouillon in een puntzeef en druk het geheel goed uit met een lepel.6 Voeg de pompoen en de cognac toe en breng opnieuw aan de kook, breng op smaak met Z+P en laat de pompoen in 15-20 minuten gaar koken.7 Pureer de bisque met een staafmixer en houd warm tot gebruik.8 Verwarm in een andere pan de room. <p>Tip: restant bisque (zonder pompoen) gaat naar de kreeftensaus (3^e gerecht).</p> <p>Kerstomaatjes</p> <ol style="list-style-type: none">1 Halveer de kerstomaatjes2 Verwarm de kerstomaatjes kort in de oven. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1 Verdeel de garnalen over voorverwarmde espressokopjes2 Giet hierin de bisque en tenslotte een klein scheutje warme room in de soep. Niet roeren!3 Garneer met de kerstomaatjes en de cress4 Bestrooi heel licht met paprikapoeder en serveer op een klein bordje met een espresso-lepeltje.5 Geef de toast er apart bij
--	--

Garnalen met avocado

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
<p>3 st avocado garnalen (van de bisque)</p> <p>½ st citroen</p> <p>1 st komkommer</p> <p>3 el Griekse yoghurt</p> <p>10 tl sour cream</p>	<ol style="list-style-type: none">1 Schil de avocado's en ontdoe van de pit.2 Prak de avocado's en meng met het sap van ½ citroen en de yoghurt door elkaar tot een gladde moes.3 Snij de komkommer in zeer kleine brunoise en meng met de garnalen. Breng op smaak met peper en zout4 Zet een steker (ø 5-6 cm) op een bordje en vul met de avocadomoes.5 Leg het garnalen-komkommersmengsel op de moes.6 Maak het gerecht af met een theelepel zure room.7 Verwijder de steker.

Brioche met eendenlevercrème en appel

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <p>Eendenlevercrème 125 gr eendenlever room kippenbouillon kookcognac</p> <p>Appel 1 st kleine zure appel (Granny Smith o.i.d.) 3 el suiker sap ½ citroen</p> <p>Brioche 1 st brioche</p>	<p>Bereiding</p> <p>Eendenlevercrème</p> <ol style="list-style-type: none">1 Verwijder de ongerechtigheden uit de lever.2 Pureer pulserend de lever met weinig room en een beetje kippenbouillon tot een grofkorrelige structuur. Breng op smaak met zout, peper en kookcognac. <p>Appel</p> <ol style="list-style-type: none">1 Schil de appel, snijd in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in totaal 12-16 partjes.2 Smelt de suiker in een klein pannetje met een eetlepel water. Wacht tot de suiker begint te karamelliseren.3 Blus af met het sap van de citroen. Neem de pan van het vuur. Voeg de appelschijfjes toe en warm door terwijl je de pan omschud. Stort op een met boter ingesmeerd bord, zorg dat de schijfjes niet op elkaar liggen. <p>Brioche</p> <ol style="list-style-type: none">1 Snijd 10 sneden van de brioche en rooster ze in een droge pan.2 Besmeer de sneden dik met de eendenlevercrème.3 Leg er de schijfjes appel op (gebruik evt. een kookpincet want de suiker kan nog heel heet zijn).4 Warm de sneden nog even in een droge koekenpan tot de hitte via de onderkant de mousse begint te smelten.5 Serveer onmiddellijk (in de keuken?). <p>Tip Serveer er een glaasje Crémant de Bourgogne bij.</p>
---	---

Kreeft met rode bietjes en aardappelpuree

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
Kreeft 5 st kreeften	Kreeft 1 Zet de punt van het mes op de kop van de kreeft en druk deze er in één beweging compleet doorheen, hierdoor is de kreeft gelijk dood. 2 Doe de kreeft in een pan met kokend water en kook de kreeft (1 minuut kooktijd per 125 gram). 3 Haal de kreeft uit het kokende water en leg hem gelijk in een bak met ijswater (om doorgaren te voorkomen). 4 Draai de staart eraf en maak hem schoon. 5 Knip met een schaar de onderkant langs de zijkant los. 6 Knip de bovenkant overlans door. Leg de staarten apart. 7 Haal het vlees uit de scharen en armpjes houd het apart. 8 Verwijder de groene delen en het evenwichtsorgaantje uit het karkas. Bewaar het zachte vlees. 9 Houd de karkassen apart.
Kreeftenolie karkassen van de kreeften arachideolie	Kreeftenolie 1 Stamp de karkassen fijn en verhit ze met de arachideolie tot 90°C, draai de inductieplaat uit, laat de olie trekken (ca 15 min) en zeef de olie.
Kreeftensaus 2 st sjalotten 50 cl kippenbouillon 1 sn witbrood (z. korst) scheut Manzanilla witte couverture wasabi-poeder boter Restant bisque van voorgerecht	Kreeftensaus 1 Fruit de fijn gehakte sjalotten aan in wat boter. 2 Blus af met Manzanilla, giet kippenbouillon erbij en laat inkoken. 3 Doe er dobbelstenen gesneden witbrood erbij en laat 5 minuten sudderen. 4 Pureer met de staafmixer en passeer door een zeef. Gebruik eventueel restant bisque. 5 Doe het achtergehouden vlees van de kreeften erbij (niet de staarten en het vlees van de scharen), pureer en zeef weer. 6 Breng op smaak met couverture en wasabi-poeder. 7 Monteer zo nodig met boter en breng op smaak met zout en peper
Rode bietjes 2 st rauwe rode bietjes sinaasappelrasp zout peper en sushiazijn	Rode bietjes 1 Gaar de bietjes in de stoomoven gedurende 45 à 60 min. 2 Pel ze en snijd ze in een brunoise. 3 Breng op smaak met sinaasappelrasp, sushiazijn, zout en peper.
Aardappelpuree 500 gr st aardappelen 100 gr Epoises (70+ koemelkkaas)	Aardappelpuree 1 Kook de aardappelen en maak met de kaas een zachte puree. 2 Breng op smaak met zout en peper. 3 Breng over in een spuitzak en houd warm.
Yoghurtsaus 250 gr Griekse yoghurt scheut room	Afwerking en presentatie 1 Bestrooi de kreeftenstaarten met zout en peper en bak ze in de olie gaar. 2 Snijd de staarten doormidden. 3 Gaar het vlees van de scharen en de armpjes in de kreeftenolie. Haal het eruit en bestrooi met zout en peper. 4 Zet de staarten vlak vóór het uitserveren nog even aan in een droge koekenpan. 5 Leg een halve staart op het bord 6 Hierover een theelepel yoghurtsaus en wat bietjes. 7 Spuit een streep puree en leg de overige kreeft erop. 8 Nappeer met saus en kreeftenolie

Carpaccio van tonijn met couscous

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <p>Tonijn 500 gr tonijn, vers (sashimikwaliteit)</p> <p>Dressing</p> <ul style="list-style-type: none">• 5 st citroen• 25 cl olijfolie (extra vierge)• 2 tn knoflook• kappertjes gezouten• chilivlokken <p>Bloemkool</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 st bloemkool (klein)• 200 gr suiker• 10 cl water• 10 cl Marokkaanse azijn <p>Couscous</p> <ul style="list-style-type: none">• 250 gr couscous• 750 cl bietensap• 1 st citroen• enkele muntblaadjes <ul style="list-style-type: none">• cornichons• eetbare bloemen• affila cress• arganolie	<p>Bereiding</p> <p>Tonijn</p> <ol style="list-style-type: none">1 Verwijder eventuele vliezen van de tonijn, pak hem in in plastic folie en vries licht aan.2 Snijd de tonijn handmatig in dunne plakjes,3 Leg de plakken op huishoudfolie en bedek met een tweede laagfolie.4 Klop de plakken voorzichtig dunner met de bodem van een steelpan <p>Dressing</p> <ol style="list-style-type: none">1 Spoel de kappertjes af en hak ze fijn2 Maak de dressing van citroensap, olijfolie, knoflook, kappertjes, chilivlokken en breng op smaak met peper en zout. <p>Bloemkool</p> <ol style="list-style-type: none">1 Snijd de bloemkool in hele kleine roosjes.2 Breng water, suiker en azijn aan de kook en proef het zoet-zuur3 Voeg naar smaak suiker of azijn toe.4 Kook de bloemkoolroosjes heel kort (“beet” moet blijven; denk aan nagaren).5 Laat de bloemkool in het vocht marineren tot gebruik. <p>Couscous</p> <ol style="list-style-type: none">1 Breng bietensap aan de kook en giet het over de couscous tot het net onder staat.2 Dek af en laat 10 minuten garen.3 Breng op smaak met zout, peper, fijngesneden munt en citroenrasp. <p>Eindbewerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1 Leg de plakjes tonijn dakpansgewijs op een bord en besprenkel met de dressing.2 Maak een smalle baan van couscous over de tonijn.3 Versier de couscous met de bloemkoolroosjes, affila cress, stukjes cornichon en bloemen.4 Verdeel één theelepeltje arganolie over de tonijn.
---	--

En coffre gebraden hazenrug met rode wijnsaus, etc.

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
Hazenruggen 2 st hazenruggen 1½ fles bruin bier ½ st kleine winterwortel 1 st wit van kleine prei olijfolie boter peper en zout	Hazenruggen 1 Neem de ruggen tijdig uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Kruid de ruggen van binnen en buiten met peper en zout. 2 Bak ze bruin in een hete pan in olijfolie. Zodra de eerste kleuring heeft plaatsgevonden, temperatuur verlagen en olie afkoelen met een flinke klont boter. 3 Ruggen uit de pan nemen, op een oventray plaatsen, overgieten met het bakvet en nog enkele minuten nagaren in een oven van 130°C (kerntemperatuur ± 48°C). Uit de oven nemen, het vet afgieten en 10 minuten laten rusten. 4 Snijd de prei en de winterwortel in gelijke, niet al te fijne, stukken. 5 In de bakpan verse boter doen en daarin de groenten aanzetten. Aflussen en de pan deglaceren met de rode wijn. 6 Na 10 minuten rusten; de ruggen en de “haasjes” van het karkas snijden. Het vlees op een schoon bord leggen (evt. vrijkomend vocht bij de jus voegen). 7 Het karkas in enkele stukken hakken en toevoegen aan de jus. Voeg de gesneden knoflooktenen, de geplette peperkorrels, de port en de kruiden toe, kook het geheel op en laat 20 minuten zachtjes sudderen. Daarna zeven en de saus op smaak brengen met peper en zout en warm houden. 8 Bij de service het vlees nog enkele tellen doorwarmen in een hete droge pan, eerst op de braadzijde, dan nog enkele tellen op de snijzijde. N.B. de haasjes veel korter doorwarmen dan de ruggen.
Rode wijnsaus ½ fl cabernet sauvignon 1 dl rode port 2 tn knoflook 1 st laurierblad 1 tak tijm ½ fl rode wijn 1 tl peperkorrels	Ravioli met cranberries 1 Kook de cranberries met de suiker tot het vocht loskomt (niet tot moes koken). Giet af door een zeef, laat uitlekken en afkoelen. 2 Maak een pastadeeg van de bloem, de eieren, wat zout en de olijfolie. Kneed goed, meer vouwen en duwen dan kneden. Vouw in plasticfolie en laat 15 minuten rusten in de koelkast en daarna nog 15 minuten buiten de koelkast. 3 Maak dunne vellen pastadeeg m.b.v. de pastamachine. Leg de vellen op een bestoven werkblad en steek met een ringsteker van 8 cm rondjes uit (1 p.p.). Leg op elk rondje een halve theelepel vossenbessen. Maak de rand rondom nat met een kwastje met water en vouw dicht. Leg op een, met bloem, bestoven bord, dek af en plaats in de koeling tot gebruik. 4 Kook vlak voor het opdienen in ruim kokend zout water in enkele minuten gaar.
Ravioli met cranberries 350 gr cranberries 200 gr suiker 200 gr Italiaanse bloem 00 2 st eieren 2 tl olijfolie zout Raviolimaker	Gekarameliseerde witlof 1 Snij de onderkant van de witlof (snij de kern er niet helemaal uit) en haal alle blaadjes los. 2 Smelt boter, doe de witlofblaadjes erbij en bak op lage temperatuur ± 15 min. tot ze beginnen te kleuren. 3 Doe de suiker erbij en laat even smelten. Doe de balsamico erbij en haal van het vuur. 4 Laat het vocht even indampen door de resterende warmte in de pan.
Gekarameliseerde witlof 5 st stronkjes witlof 50 gr boter balsamicoazijn basterdsuiker (bruin)	

<p>Roergebakken spruitjes 50 st hotelspruitjes boter nootmuskaat amandelschaafsel</p> <p>Tempura van bundelzwam 500 gr bundelzwammen ½ fles bruin bier bloem olijfolie Maldon zout</p> <p>”Zout” van vetspek 200 gr vet buikspek</p> <p>Cress</p>	<p>Roergebakken spruitjes 1 Kook de schoongemaakte spruitjes enkele minuten en koel af in ijswater 2 Snij de ui in heel kleine brunoise en hak de knoflook fijn. 3 Verhit olijfolie en fruit de ui en knoflook. 4 Voeg de spruitjes toe en bak kort mee. 5 Bestrooi voor de service met gebakken geschaafde amandelen</p> <p>Tempura van bundelzwam 1 Snijd de bundelzwammen aan de steeltjes schoon. 2 Maak een dun beslag van het bier en de bloem (zo dun als flensjesbeslag). Breng het beslag hoog op smaak. 3 Voeg de zwammen toe aan het beslag. Laat een minuutje staan en zeef de zwammen dan. Vang het beslag op laat de zwammen een minuut uitlekken en herhaal dit 2x. Bij de laatste keer direct over doen in hete (185°C) olijfolie en in enkele minuten licht laten kleuren. Laten uitlekken op keukenpapier en bestrooien met enkele korrels zeezout.</p> <p>”Zout” van vetspek 1 Snijd plakken van een halve centimeter van het spek en bak deze uit tot droge kaantjes. Regelmatig het spek uitdrukken. Giet de reuzel af (neem mee naar huis om aardappels in te bakken). 2 Laat de kaantjes afkoelen en hard worden. Hak deze dan met een scherp mes tot ze de grote van zeezout hebben gekregen.</p> <p>Afwerking en presentatie</p> <p>N.B. zorg voor warme borden Dresseer naar eigen inzicht een mooie compositie.</p>
--	---

Chocolade, chiboust, bosbessen, kumquat, kamille-sinaasappel

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
Sinaasappel-kamille sorbet 190 gr suiker 60 gr water 650 gr sinaasappelsap 5 zakje kamillethee 10 gr cortina 90 gr glucose 1 st gelatineblad	Sinaasappel-kamille sorbet 1 .Kook het sinaasappelsap en voeg 5 zakjes kamillethee toe; laat 1 uur trekken. 2 Kook de suiker met het water ongeveer 1 minuut door. 3 Voeg het sinaasappel-kamille sap toe. 4 Week het gelatineblad, knijp goed uit en voeg toe. 5 Voeg als laatste de glucose toe, draai dit vervolgens licht op in een sorbetière, spuit in kleine ronde bol 10 vormpjes (pavoni) en vries aan.
Chiboust 25 gr suiker 65 gr eidooier 225 gr bosbessencoulis 25 gr crème de cassis 60 gr room 20 gr bloem 5 st blaadjes gelatine 110 gr eiwit 20 gr suiker	Chiboust 1 De eidooier met 25 gr suiker los roeren tot wit schuimig. 2 Verwarm de coulis, crème de cassis en de room tot ongeveer 60C. Giet dit later op het ei en voeg de bloem toe. 3 Eenmaal gaar voeg je de gelatine toe. Gaar dit net als banketbakkersroom. 4 Sla de eiwitten op met de suiker (voeg de suiker in 3 keer toe). 5 Meng banketbakkersroom met het opgeslagen eiwit. Schenk dit mengsel in silicone ronde vormpjes ø 3,5 cm en koel deze in de vriezer.
Crème van chocolade 1200 cl room 75 gr water 115 gr suiker 5 gr zout 8 gr agar agar 475 gr melkchocolade (44%) 3 st gelatineblad 60 gr glucose	Crème van chocolade 1 Kook de room, water, suiker en zout op. Voeg agar agar toe, roer het mengsel goed door. 2 Smelt de melkchocolade au bain-marie. Schenk een gedeelte van de room door de gesmolten chocolade en roer het mengsel opnieuw goed door. Doe dit mengsel terug in het roompannetje en roer goed door. 3 Kook het mengsel gedurende twee minuten al roerend door. Haal de pan van het fornuis en voeg de geweekte gelatine toe. Stort het chocolademengsel uit op een plaat, bedekt met vetvrij papier, circa 1 cm dik. 4 Laat het chocolademengsel afkoelen gedurende 60 minuten (eventueel in de vriezer). Steek dan een rond uit van ø 10 cm en steek daaruit (excentrisch) een kleiner rondje van ø 4 cm (zie foto hieronder). N.B. let op de afmetingen van het blad waarop je stort!
Koekbodem 115 gr pure chocolade (70%) 530 gr suiker 8 gr zout 225 gr bloem 190 gr ei (heel) 225 gr boter	Koekbodem 1 Meng alle ingrediënten tot een homogeen deeg. 2 Rol het deeg tussen vetvrij papier uit tot een dikte van 5 mm en bak af op 160°C. 3 Steek, als het is afgebakken, met een steker van 102 cm, rondjes uit. Doe dit als het deeg nog warm is.
Chocolade kruimeldeeg 63 gr bloem 55 gr suiker 55 gr boter 40 gr cacao poeder 25 gr maltodextrine	Chocolade kruimeldeeg 1 Alle ingrediënten mengen (m.u.v. de maltodextrine) en afbakken op 160°C, maar niet helemaal gaar. 2 Blender lauw warm met de maltodextrine.
Bosbesgelei 250 gr bosbessencoulis 160 gr water 25 gr sushi azijn 40 gr crème de cassis	Bosbesgelei 1 Breng water, coulis, sushi azijn, crème de cassis en agar agar aan de kook. Laat dit mengsel 1 minuut koken, dan zeven en uitstorten op een plateau in een dikte van circa 2 mm.

<p>5 gr agar agar</p> <p>Gel van zwarte bessen 200 gr bosbessencoulis 100 gr bosbessen (vers) 50 gr water 50 gr sushi azijn 30 gr olijfolie 4 gr agar agar</p> <p>Confituur van zwarte bessen 100 gr sinaasappelsap 125 gr suiker 20 st bosbes</p> <p>Gekonfijte kumquat 250 gr suiker 250 gr water 5 gr anijszaad 5 st kumquat 2 st steranijs</p> <p>Chocoladebrokjes 70 gr chocolade 70%</p> <p>Shiso Green van Koppert Cress (smaak: anijs, mint)</p>	<p>2 Steek met behulp van een ronde steker ø 10 cm een sikkelvormige “maan” uit.</p> <p>Gel van zwarte bessen 1 Vermeng alle ingrediënten (m.u.v. de olijfolie) en breng aan de kook; laat 1 minuut koken 2 Stort in een bakje en laat hard worden. 3 Eenmaal koud, met een blender opdraaien tot een gladde massa. Voeg daarbij op het laatst de olijfolie toe.</p> <p>Confituur van zwarte bessen 1 Kook het sinaasappelsap met de suiker tot een lichte karamel laat afkoelen. 2 Als de massa een temperatuur heeft bereikt van 50°C voeg je de bosbessen toe en laat het verder in de koeling afkoelen.</p> <p>Gekonfijte kumquat 1 Snij de kumquats in ringetjes. 2 Blancheer de kumquatrings 3 keer. 3 Kook suikerwater en voeg het anijszaad en de steranijs toe. 4 Laat afkoelen en voeg de kumquatrings toe aan het afgekoelde suikerwater.</p> <p>Chocoladebrokjes 1 Chocolade au bain-marie smelten. 2 Laat uitharden, daarna in kleine ‘steentjes’ brokkelen.</p> <p>Afwerking 1 Plak de koekbodem in het midden van het bord vast m.b.v. een toefje zwarte bessengel. 2 Plaats de plak crème van chocolade precies op de koekbodem. 3 Dresseer lijnend aan de ronde vorm de maanvormige chocoladegelei. 4 Pas de chiboust in de ronde opening van de plak chocoladecrème. 5 Verdeel twee bolletjes sorbetijs, de gekonfijte kumquat, de confituur van bosbessen, toefjes gel van zwarte bessen en de chocoladebrokjes over de chocoladegelei. 6 Dresseer deze verdeling met Shiso Green en het chocolade kruimeldeeg. 7 Zie foto hieronder voor het te bereiken resultaat</p>
---	---

