

CUISINE CULINAIRE ZAASTAD

Menu mei 2009

Koudgerookte zalm in brood met doperwtencrème en saffraanmayonaise

*

Aspergesoep met eierschuim en 'kaviaar'

*

Varkenshaas met pompoen, paddestoelen en sjalotten, pasta, korianderolie en kerrieschuim

*

Kaneelcrème met rabarbercompote en rabarberijs

Wijnkeuze:

Voor:	Simonsig	Chenin Blanc 2007	7,95
Tussen:	idem		
Hoofd:	Casacadora	Monastrell 2004	8,95
Na:	Tarapaca,		
Late Harvest	Sauvignon Blanc/ Gewürztraminer		16,95

Koudgerookte zalm in brood met doperwtencrème en saffraanmayonaise

Ingrediënten 10 personen

Saffraanmayonaise

- ¼ dl. witte wijn
- ½ el. sushiazijn
- 1 eidooier
- ½ tl. fijne mosterd
- ½ el. azijn
- 2 ½ dl. zonnebloemolie
- 10 draadjes saffraan
- peper en zout

Doperwtencrème

- 500 gr. verse doperwten
- olijfolie
- 1 afgestreken tl. kerrie
- peper en zout
- 2 el. witte wijn
- 2 dl. gevogeltefond

Zalm

- 500 gr. Schotse zalm
- rookmot
- citroenrasp
- 10 lange, dunne sneetjes bruinbrood
- zout en peper
- olijfolie
- bietencresse

Saffraanmayonaise

1. Verwarm de witte wijn en de sushiazijn, doe de saffraan erbij en laat afkoelen. Zet weg.
2. Klop de eidooier met de mosterd en de azijn los en voeg de zonnebloemolie beetje bij beetje toe en blijf kloppen tot het een emulsie is.
3. Zeef de saffraanjus, doe hem bij de emulsie en breng op smaak met peper en zout

Doperwtencrème

1. Zweet de doperwten aan in wat olijfolie, voeg kerrievoeder, peper en zout toe en blus af met de witte wijn. Laat indampen.
2. Voeg de gevogeltefond toe en kook de doperwten gaar.
3. Pureer in de keukenmachine en druk de crème door een fijne zeef.

Zalm

1. Rook de zalm zo koud en kort mogelijk, maar zodanig dat er net een rooksmaak aan zit.
2. Snijd de zalm op maat, kruid met zout en peper en citroenrasp.
3. Rol de sneetjes plat uit en snijd op maat.
4. Leg de zalm op de sneetjes en vouw het brood eromheen.
5. Bak de pakketjes aan de 4 kanten goudbruin in een licht met olijfolie ingevette koekenpan. De zalm moet van binnen rauw blijven.

Afwerking en presentatie

1. Leg op een warm bord een zalmpakketje.
2. Leg er een quenelle doperwtencrème naast en trek die met een lepel uit tot een veeg.
3. Spuit 3 dotjes saffraanmayonaise op het bord en leg een toefje bietencresse op de zalm.

1. Aspergesoep met eierschuim en 'kaviaar'

Ingrediënten 10 personen

- 2 ltr. kippenbouillon
- 20 witte asperges
- zest van 1 sinaasappel

Liaison

- 2½ dl. room
- 50 gr. eigeel
- zout en peper

Eierschuim

- 200 gr. eiwit
- 100 gr. suiker
- snuf zout

Garnituur

- 30 groene asperges
- kippenbouillon
- 60 gr. zwarte 'kaviaar'

1. Schil de asperges, verwijder de houderige uiteinden en gaar de asperges met de schillen en de uiteinden in de kippenbouillon (5 minuten koken daarna 20 minuten laten staan in kookvocht).
2. Laat afkoelen. Verwijder schillen en uiteinden.
3. Snijd de asperges in stukken en pureer in de keukenmachine. Voeg zonodig wat kippenbouillon toe. N.B. Houd wat topjes apart voor de garnering.
4. Doe de aspergepuree terug in de kippenbouillon.
5. Doe de sinaasappelzest in een theezeeffje, breng de asperge-kippenbouillon aan de kook en laat even trekken.
6. Verwijder het theezeeffje met de zest.
7. Maak eerst een liaison: meng room en eigeel, doe er een beetje warme asperge-kippenbouillon bij en giet het mengsel terug in de pan om te binden.
8. Verwarm al roerende de soep. Mag niet meer koken ivm schiften.
9. Breng op smaak met zout en peper.

Eierschuim

1. Begin met het eiwit, 2 el. van de suiker en het snufje zout op matige snelheid te kloppen tot het schuim stevig is. Dan de rest van de suiker op hoge snelheid erdoor)
2. Maak met 2 lepels 10 quenelles en pocheer deze op 80° aan alle kanten in de kippenbouillon.
3. Haal ze met een schuimspaan uit het water en laat uitlekken op een schone doek.

Garnituur

1. Snijd de groene asperges op de benodigde lengte (8 cm?) af en schil de stelen.
2. Gaar de punten met de uiteinden en de schillen in kippenbouillon en houd ze apart.

Afwerking en presentatie

1. Verwarm indien nodig de soep (niet koken!).
2. Leg de groene en witte aspergepunten in een ster in een warm bord.
3. Giet de soep erover.
4. Leg een quenelle eierschuim in het midden op de aspergepunten en hierop een lepeltje 'kaviaar'.
5. Serveer direct.

3. Varkenshaas met pompoen, paddestoelen en sjalotten, pasta, korianderolie en kerrieschuim

Ingrediënten 10 personen

Pasta

- 200 gr. bloem
- 2 eieren, geklutst
- 50 gr Grano duro voor het uitrollen (tip van Ennio)
- 50 gr. koriander

Kerrieboter

- 1 appel (Granny Smith)
- 1 tn. knoflook
- 1 sjalot
- 2 tl. kerrie
- ½ tl. paprikapoeder
- 120 gr. zachte boter

Kerrieschuim

- Kerrieboter
- ½ ltr. bouillon
- 1 tl. sucro (stabilisator van Texturas)

Korianderolie

- Koriandersteeltjes
- Zonnebloemolie

Groenten

- 2 el. boter
- 2 el. gehakte, verse gember
- 8 sjalotten
- 5 el. druivenpitolie
- 200 gr. paddestoelen
- 1 kleine pompoen (squash)
- 150 gr. haricots verts

- 800 gr. varkenshaas
- korianderblad

Pasta

1. Mix bloem en eieren 3 minuten op lage snelheid tot een deeg. Leg 1 uur in de koelkast.
2. Verwijder de steeltjes van het korianderblad en hak grof. Bewaar de steeltjes voor de olie.
3. Rol de pasta zo dun mogelijk uit (stand 6).
4. Verdeel het korianderblad over de helft van de pasta en vouw de andere helft erover.
5. Haal door de pastamachine op stand 7.
6. Snijd in stroken van 5 cm breed. (Bestuif met Grano duro en schud ze los)

Kerrieboter

1. Schil de appel, snijd in blokjes, hak de knoflookteen en het sjalotje fijn.
2. Sauteer 7 minuten in wat olie tot de appel zacht is.
3. Doe de kruiden erbij en bak nog 3 minuten.
4. Laat wat afkoelen en meng er de boter door.
5. Pureer met de staafmixer en zeef.
6. Bewaar in de koeling.

Kerrieschuim

1. Verwarm de bouillon en meng de kerrieboter erdoor.
2. Meng door de helft van de boter de sucro.
3. Klop met de Bamix (gladde schijf) op tot stabiel schuim.
4. Bewaar de andere helft voor de pasta. (Zie afwerking en presentatie).

Korianderolie

1. Verwarm de olie tot 80°.
2. Hak de steeltjes en de zonnebloemolie met de staafmixer fijn. Laat 20 minuten trekken.
3. Zeef.

Groenten

4. Blancheer de haricots verts en snijd de paddestoelen en de pompoen in stukken. Stem de grootte van de groenten ivm de opmaak op elkaar af.
5. Zet de gember een ½ minuut aan in de druivenpitolie.
6. Voeg de sjalotten toe en bak nog 3 minuten.
7. Bak eerst de pompoen 3 minuten mee. Doe dan de paddestoelen en de boontjes erbij en bak weer 3 minuten.
8. Breng op smaak.

Varkenshaas

1. Bestrooi het vlees met peper en zout. Sla het smalle uiteinde terug en zet vast met een prikker, zodat je een even hoog stuk krijgt
2. Verhit wat druivenpitolie in een pan en bak 2-3 minuten aan elke kant.
3. Laat verder rusten in een oven van 65°.

Afwerking en presentatie

1. Kook de pasta 2-3 minuten in flink gezouten water.
2. Giet af en bewaar wat kookvocht.
3. Wals de pasta in een koekenpan op matig vuur met een paar lepels kookvocht door de achtergehouden kerrieboter
4. Trancheer de varkenshaas.
5. Schuim de kerrieboter op met de staafmixer (gladde schijf), of gebruik de Gourmet Whip.
6. Arrangeer tranches varkenshaas, wat groenten en pasta op elk bord.
7. Het kerrieschuim eromheen en daaromheen gedruppeld de korianderolie.
8. Bedek met korianderblad en maal er peper overheen.

4. Kaneelcrème met rabarbercompote en rabarberijs

Ingrediënten 10 personen

Kaneelcrème

- 3 ¾ dl. room
- 1 ¼ dl. melk
- 50 gr. suiker
- 100 gr. eidooiers
- 5 kaneelstokjes

Kaneelschuim

- 100 gr. eiwit
- suiker
- kaneelpoeder

Rabarbercompote

- 1 kg. rabarber
- 3 dl. witte wijn
- 250 gr. suiker
- 2 vanillestokjes
- agar-agar

Rabarberijs

- 90 gr. eidooiers
- 1 ¾ dl. melk
- 1 dl. room
- 100 gr. suiker
- 150 gr. rabarbercompote

Sabayon

- 65 gr. eidooiers
- 85 gr. suiker
- ¼ ltr. witte wijn
- 2 ½ dl. room

Kaneelsaus

- kaneelpoeder
- suikerstroop: 1 deel water en 1 deel suiker inkoken.

Kaneelcrème

1. Breng melk, room, suiker en kaneelstokjes aan de kook. Laat afkoelen.
2. Roer de eidooiers erdoor en verwijder de kaneelstokjes.
3. Giet over in beboterde platte schaaltes en zet ze au bain-marie in een oven van 130°, niet langer dan 25 minuten tot ze opgesteven zijn.
4. Laat volledig afkoelen. Eerst 30 minuten in de vriezer, dan in de koeling.

Kaneelschuim

1. Klop de eiwitten stijf met de suiker en de kaneel poeder.
2. Maak met 2 lepels 10 quenelles, leg die op een bakplaat bedekt met bakpapier en laat ze drogen in een oven van 130°.

Rabarbercompote

1. Schil de rabarber en kook de schillen zachtjes 10 minuten met de witte wijn en de gespleten vanillestokjes. Zeef.
2. Snijd de rabarber in stukjes van 1 cm. Doe ze met de suiker bij het kookvocht. Laat doorkoken tot de rabarber zacht is, maar niet stuk gekookt. Bewaar 150 gr. voor het ijs.
3. Bind met aga-agar, zodanig dat de massa gelei-achtig wordt.
4. Laat afkoelen en vul 10 soufflébakjes tot de helft.

Rabarberijs

1. Laat de rabarbercompote uitlekken en pureer. Zet koud weg.
2. Verhit al roerend melk, suiker en eidooier tot het mengsel aan de spatel blijft 'hangen'.
3. Koel dan het mengsel snel en volledig af, doe de room en de koude rabarberpuree erbij en draai er ijs van in de machine.

Sabayon

1. Sla de room stijf.
2. Klop de eidooiers, suiker en witte wijn au bain-marie tot het mengsel als een lint van de garde loopt.
3. Haal van het vuur en klop koud, spatel er dan de stijf geslagen room door.
4. Vul de bakjes rabarbercompote op met de sabayon.

Kaneelsaus

1. Maak de suikerstroop.
2. Los het kaneelpoeder hierin op.

Afwerking en presentatie

1. Maak een spiegel kaneelsaus op het bord en leg hierin een bol kaneelijs.
2. Haal de kaneelcrème uit de schaaltes, bestrooi met rietsuiker en leg ernaast.
3. Geef het bakje rabarbercompote ook een plaats.
4. Geef de crème en de compote een kleurtje met de brander.
5. Garneer af met een quenelle kaneelschuim.