

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu oktober 2012

Amuse: Bloemkoolpannacotta met oestergelei en kaviaar

Thomas Keller

*

Cannellone met zwezerik, langoustines, peterseliecoulis en truffelsaus

Jannis Brevet

*

Eendenborst met peer en prei en saus van waterkers

René Redzepi

*

Hertenbiefstuk met dadelkorst en garnituur van cantharellen, schorseneren en

quinoa

Charlie Trotter

*

Gekaramelliseerde banaan met rumgebak en wittechocoladesorbet

Juan Rocca

Bij de Cannellone:

Touraine, Domaine des Corbillieres, 2010, € 8,95

Bij de Eendenborst:

L'ostal cazes minervois, Estibals, 2008, € 9,95

Bij de Hertenbiefstuk:

Lirac, Chateau la Genestiere, € 8,95

Bij de Gekarameliseerde banaan:

Casa de la Ermita, dulce Monastrell, € 8,95

Bloemkoolpannacotta met oestergelei en kaviaar

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Bloemkool</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 bloemkool • 3 el. boter • 2½ dl. room • 3 bl. gelatine • zout <p>Oestergelei</p> <ul style="list-style-type: none"> • 12 oesters (genoeg voor 	<p>Bloemkoolpannacotta</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet kleine soufflébakjes of kleine glaasjes in de koeling. 2. Verdeel de bloemkool in roosjes, snijd ze doormidden en leg ze in een ruime pan zodanig dat de bodem bedekt is met één laag roosjes. 3. Doe de boter erbij en zoveel water dat de roosjes bijna onderstaan. 4. Kook tot het water bijna weg is en giet dan de room erbij.
---	---

<p>17 personen)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 bl. gelatine per 175 ml vocht • zwarte peper <p>Kaviaar</p> <ul style="list-style-type: none"> • avruga 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Kook de room in tot de helft. 6. Pureer alles in de keukenmachine en doe de geweekte gelatine erbij. 7. Breng op smaak met zout. 8. Verdeel de bloemkool over de soufflébakjes/glaasjes, strijk de bovenkant glad en zet terug in de koeling. <p>Oestergelei</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de oesters uit de schelp en vang het vocht op. 2. Pureer oesters en vocht en giet door een fijne zeef. 3. Week de gelatine en los op in 4 el. kokend water. 4. Roer door het oestervocht en maal er wat zwarte peper over. 5. Zet in de koeling en roer regelmatig tot het lobbijg maar nog wel vloeibaar is. 6. Verdeel over de soufflébakjes/glaasjes en zet terug in de koeling. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verdeel een lepeltje kaviaar over de bakjes/glaasjes en serveer.
--	---

Cannellone met zwezerik, langoustines, peterseliecoulis en truffelsaus

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Pastavellen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 gr. dubbel 00 • 2 eieren • olijfolie • zout <p>Persillade</p> <ul style="list-style-type: none"> • ½ bos platte peterselie • 1 tn. knoflook • 100 gr. panko • rasp van ½ citroen • 4 el. olijfolie <p>Zwezerik</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,5 kg gr. hartzwezerik • boter <ul style="list-style-type: none"> • Cannellone pastavellen • boter • buisjes 	<p>Pastavellen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Draai de ingrediënten in de keukenmachine tot een bal. 2. Kneed verder op een bebloemde werkbank tot een soepel deeg. 3. Laat 30 minuten rusten. 4. Draai er in de pastamachine vellen van op de een na dunste stand. En snijd daar 12x12 cm (15x) veltjes uit. <p>Persillade</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hak peterselie en knoflook heel fijn. 2. Roer er panko, olijfolie en citroenrasp door. <p>Zwezerik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spoel de zwezerik onder koud stromend water. 2. Pocheer de zwezerik gaar in 20 minuten in water van 90 C met zout. 3. Laat afkoelen, verwijder de vliezen en de vetdeeltjes. 4. Snijd de zwezerik in dobbelsteentjes van 2x2x2. Droog ze op keukenpapier
---	---

<p>Peterseliecoulis</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 bos platte peterselie • 2 dl. gevogeltefond • zout <p>Truffelsaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 gr. sjalot • boter • 1 dl. witte wijn • ½ dl. port • 50 gr. truffel • 1 dl. truffeljus • boter • zout en peper <ul style="list-style-type: none"> • 15 langoustines • boter • zout 	<p>5. Bak ze krokant in olie en laat nasudder in wat boter. Laat uitlekken op wat keukenpapier en roer de persillade erdoor.</p> <p>6. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>1. Cannellone</p> <p>2. Verdeel de vulling over de pastavelletjes en rol op.</p> <p>3. Vet een gaatjesbakblik in met wat olie en leg daar de canellones met de naad naar beneden op. de pastavellen in banen ter grootte van de buisjes (Ø 4 cm = vel 10x11 cm).</p> <p>4. Beboter de buisjes van binnen en bekleed de binnenzijde dan met een vel pasta.</p> <p>5. Lepel de stukjes zwezerik erin en druk aan.</p> <p>6. Stoom in 15-17 minuten op 85°.</p> <p>Peterseliecoulis</p> <p>1. Blancheer de peterselieblaadjes kort en breng over in ijswater.</p> <p>2. Knijp goed uit en pureer met de fond in de keukenmachine.</p> <p>3. Zeef en breng op smaak met zout.</p> <p>Truffelsaus</p> <p>1. Zweet de gesnipperde sjalot aan in boter.</p> <p>2. Giet de witte wijn en port erbij en laat inkoken.</p> <p>3. Neem van het vuur en roer de gehakte truffel en de truffeljus erdoor en monteer met boter.</p> <p>4. Breng op smaak met zout en peper. Voeg eventueel nog wat wildfond toe voor extra smaak.</p> <p>Afwerking en presentatie</p> <p>1. Knip achter de kop de onderzijde van het pantser van de langoustines weg. Bak de langoustines kort aan in ruim boter en breng op smaak met zout.</p> <p>2. Breng een eetlepel peterseliecoulis decoratief aan midden op het bord.</p> <p>3. Druk de buisjes Cannellone uit op het bord.</p> <p>4. Leg er een langoustine naast.</p> <p>5. Nappeer de canellones met truffelsaus.</p>
---	--

Eendenborst met peer en prei en saus van waterkers (Het is een tiede salade)

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Eendenborst</p> <ul style="list-style-type: none"> • 750 gr. tamme eendenborst(en) • boter 	<p>Eendenborst</p> <p>1. Snijd het vet van de eendenborst kruiselings in.</p> <p>2. Bak de borst(en) op de velzijde op heel klein vuur tot het vel helemaal krokant is.</p> <p>3. Doe er tegen het einde van de baktijd een klont boter bij en lepel regelmatig wat vet en boter over</p>
--	--

<p>Waterkerssaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 bos waterkers • ½ dl. water • 1 dl. witte balsamico • mosterd • 2 dl. druivenpitolie <p>Tijmolie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 bos tijm • ¼ bos platte peterselie • 1 dl. druivenpitolie <p>Peer en prei</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Comice peren • 8 dunne preien <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • shiso purple cress 	<p>het vlees.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Draai de borst(en) om als het vel krokant genoeg is en laat heel even meebakken. 5. Laat 8 minuten rusten en snijd (op de snijmachine) (stand 10=1 cm) in plakken. <p>Waterkerssaus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de blaadjes van de stelen, pureer ze met het water, de azijn en de mosterd in de keukenmachine. 2. Giet de olie erbij en laat nog even kort draaien. 3. Zeef en breng evt. op smaak met nog wat azijn. <p>Tijmolie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Blancheer de tijm 5 minuten, de peterselie kort. 2. Ris de blaadjes van de stelen (neem veel tijm, er blijft niet veel van over na het blancheren) en droog ze af. 3. Verwarm de blaadjes in de olie tot 60° en laat 10 minuten trekken. 4. Pureer in de keukenmachine. <p>Peer en prei</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de peren en snijd ze in ronde schijven van 1 cm dik. N.B. niet te groot, denk aan de opmaak! 2. Verwijder het klokhuis en bak in een non stick pan kort aan één kant. 3. Maak de prei schoon en blancheer 15 minuten in water met zout. 4. Snijd de prei in stukken van 10 cm, en dan in de lengte doormidden. 5. Smeer de tijmolie uit op een bakplaat en leg er de peren (bakkant naar beneden) en de prei in. 6. Laat trekken tot gebruik. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak op het bord cirkelvormige strepen waterkerssaus. 2. Leg er van links naar rechts in: 1 stuk prei, 1 plak eendenborst, een plak peer, een plak eendenborst en een stuk prei. 3. Garneer met shiso.
--	--

Hertenbiefstuk met dadelkorst en garnituur van cantharellen, schorseneren en quinoa

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Quinoa</p>	<p>Quinoa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spoel de quinoa tot het water helder is.
--	--

<ul style="list-style-type: none"> • 500 gr. quinoa (niet die van Lassie) • boter • 50 - 75 gr. spek • 50 gr. wortel • 50 gr. bleekselderij • sherryazijn <p>Schorseneren crème</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 schorseneren • melk • boter <p>Saus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 ltr. wildfond • 5 cm verse gember <p>Hertenbiefstuk</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,2 kg. hertenbiefstuk • 8 peulen kardemom • 2 dl. witte wijn • 2 groene Thaise pepertjes • 250 gr. dadels <p>Cantharellen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 gr. cantharellen • boter <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • salieblaadjes • bolletjes geconfijte gember 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Stoom de quinoa in een laagje water met zout in 15-20 minuten zachtjes gaar. 3. Snijd spek, wortel en bleekselderij in piepkleine brunoise (min of meer de grootte van de quinoa). 4. Bak spek 2 minuten in wat boter. 5. Doe de wortel en bleekselderij erbij en laat 2 minuten meebakken. 6. Doe de quinoa erbij en laat nog eens 2 minuten doorwarmen. 7. Breng op smaak met sherryazijn en zout. <p>Schorseneren crème</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de schorseneren en snijd ze in stukken van 5 cm. 2. Leg ze direct in een pan met melk en kook ze in 5 minuten gaar. 3. Pureer ^{de} helft met wat melk in de Magimix tot een dikke crème. 4. Zeef en breng op smaak met peper en zout. 5. Breng over in een doseerfles en houd warm. 6. Bak de rest goudbruin in boter en breng op smaak met peper en zout. <p>Saus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kook de wildfond met stukjes gember in tot het benodigde volume. 2. Zeef en breng evt. op smaak met peper en zout. 3. Monteer met boter 4. Breng over in een doseerfles en houd warm. <p>Biefstuk</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de zaadjes uit de pepertjes en snijd ze piepklein. 2. Haal de pitten uit de dadels en snijd ze in stukjes. 3. Haal de zaadjes uit de kardemompeulen en rooster ze in een droge pan tot de geuren vrij komen. 4. Doe de witte wijn, gesneden pepertjes en dadels erbij en laat inkoken tot een dikke brij. 5. Prak het mengsel fijn. 6. Smeer de biefstuk in met olie, peper en zout. 7. Braad de biefstuk aan alle kanten bruin in 2 minuten. 8. Smeer in met het dadelmengsel en laat in alufolie enkele minuten rusten. 9. Snijd in plakken van 1 cm dik. <p>Cantharellen</p>
---	--

	<ol style="list-style-type: none"> 1. (NIET WASSEN) Borstel ze schoon en verwijder het zanderige gedeelte van de steeltjes. 2. Bak kort vlak voor het opdienen in de roomboter en breng op smaak met zout. <p>Afwerking en presentatie N.B. de opmaak is veel werk.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de salieblaadjes in flinterdunne reepjes, de bolletjes gember in piepkleine stukjes. 2. Maak een patroon van schorseneren crème en wildsaus op het bord. 3. Leg een hoopje quinoa midden op het bord. 4. Hierop 2 plakken hertenbiefstuk. 5. Verdeel de schorseneren en cantharellen over de borden. 6. Garneer met de salie en gember.
--	--

Gekaramelliseerde banaan met rumgebak en wittechocoladesorbet

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Banaan</p> <ul style="list-style-type: none"> • 300 gr. suiker • 5 el. water • 2 dl. rum • schil van 2 citroenen • schil van 2 sinaasappels • 8 bananen <p>Wittechocoladesorbet</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 dl. water • 50 gr. invertsuiker <p><small>Invertsuiker is een oplossing van gelijke delen glucose en fructose. Deze worden uit gewone suiker (sacharose ofwel sucrose) verkregen door de inwerking van zuren of enzymen. Invertsuiker is zoeter dan een even grote portie suiker, zodat kan het worden gebruikt om de hoeveelheid suiker in een recept te verminderen.</small></p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 gr. suiker • 50 gr. dextrose • 2 el. witte rum • 250 gr witte chocolade <p>Rumgebak</p> <ul style="list-style-type: none"> • 300 gr. boter (kamertemperatuur) • 200 gr. fijne suiker • 2 eieren 	<p>Banaan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak een karamel van suiker en water in een hoog pannetje. 2. Blus af met rum (verwarmen!) en laat de alcohol verdampen. 3. Roer tot alle karamel is opgelost. 4. Doe de citroen- en sinaasappelschillen erbij. 5. Pel de bananen er leg ze per 4 in een vacuümzak. 6. Verdeel de karamel erover en trek vacuüm. 7. Leg ze in een bak met water en gaar op 65° in de oven. <p>Wittechocoladesorbet</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet een bekken in de vriezer. 2. Breng water en invertsuiker aan de kook. 3. Haal van het vuur en los er de suiker, dextrose en in op. 4. Vervolgens de rum en de witte chocolade. 5. Draai er sorbet van in de ijsmachine. 6. Breng over in het gekoelde bekken en laat verder opstijven in de vriezer. <p>Rumgebak</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klop de boter met de fijne suiker luchtig. 2. Doe er al kloppend één voor één de eieren, de eidooiers en een snuf zout bij. Zet weg. 3. Klop het eiwit op en doe er geleidelijk de suiker bij. 4. Meng het bakpoeder door de bloem en doe dat er
---	--

<ul style="list-style-type: none">• 6 eidooiers• snuf zout• 200 gr. eiwit (van de 6 dooiers)• 200 gr. suiker• 300 gr. bloem• 4 gr. bakpoeder• bruine rum <p>Vanillesuiker</p> <ul style="list-style-type: none">• 4 vanillestokjes• 5 el. lichte basterdsuiker• 5 el. donkere basterdsuiker	<p>ook geleidelijk bij.</p> <ol style="list-style-type: none">5. Roer de beide mengsels door elkaar.6. Stort het beslag op een non stick bakplaat en strijk het uit tot een laag van 3 cm dikte.7. Bak het gebak af in 15 minuten in een oven van 160°. Controleer de gaarheid.8. Besprenkel het gebak royaal met rum zodra het uit de oven komt. En nog een keer vlak voor het opdienen. (I ♥ natte keek) <p>Vanillesuiker</p> <ol style="list-style-type: none">1. Halveer de vanillestokjes en schraap het merg eruit.2. Snijd de stokjes nog eens in de lengte in tweeën en bewaar ze voor de garnering.3. Roer het merg apart door de suikers. Houd ze gescheiden. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snijd het gebak in vierkanten van 3x3 cm.2. Leg een vierkant op het bord, een doormidden gesneden warme banaan ernaast en sprenkel wat 'kooknat' over de banaan.3. Leg een quenelle sorbet op het vierkant met daarop een vanillestokje.4. Garneer met een streep vanillesuiker.
--	---