

CUISINE CULINAIRE ZAAANSTAD

Menu januari 2013

Oesters in 't groen
Jannis Brevet

*

Schuimige bloemkoolsoep met kerrie-ijs
Cees Helder

*

Gerookte zalm met vanilleolie en 3 bereidingen van appel
Juan Rocca

*

**Gebraden kalfszwezerik met gebraseerde radicchio, bramenvinaigrette,
aardappelmousseline en zoethoutjus**

*

Bloedsinaasappelsoufflé met chocoladesorbet
Charlie Trotter

Wijnen

Oesters:

Caprice, Blanc de Blans brut 9,95

Bloemkoolsoep:

Gales, Rivaner, Cotes de Remich, 2011 7,95

Zalm:

Secret, Viu Manent, Viognier, 2012 9,95

Zwezerik:

Syrah, Pays d'Oc, 2010 5,95

Nagerecht:

Riesling, Spatlese, Moselland, 2009 12,95

Oesters in 't groen

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Oesters</p> <ul style="list-style-type: none">• 30 Gilardeau oesters <p>Spinaziepuree</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 gr. spinazie• 300 gr. lamsoor• 1 sjalot• 1 dl. room <p>Algennage</p> <ul style="list-style-type: none">• 50 gr. wakame• 2 sjalotten• 50 gr. boter• 1 dl. witte wijn• 4 dl. visfumet• 100 gr. codium (viltwier)• 50 gr. zeesla• oestervocht <p>Komkommergelei</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 komkommer• 3 gr. zout• 20 gr. suiker• 2 dl. wittewijnazijn• 2 bl. gelatine <p>Oesterschuim</p> <ul style="list-style-type: none">• 1,5 dl. oestervocht• 1 bl. gelatine• 2 dl. room	<p>Oesters</p> <ol style="list-style-type: none">1. Haal de oesters uit de schelpen en vang het vocht op (N.B. 1,5 dl voor het schuim, de rest voor de algennage).2. Leg ze in een vacuümzak, vacumeer en verwarm ze sous-vide op 36°. <p>Spinaziepuree</p> <ol style="list-style-type: none">1. Was en pluk de spinazie, blancheer en koel direct in ijswater.2. Zeef en druk het vocht eruit.3. Was de lamsoor in lauw water.4. Fruit de sjalot kort aan, doe de lamsoor erbij en fruit licht aan.5. Breng de room aan de kook en laat iets afkoelen.6. Pureer spinazie en lamsoor met de room in de Magimix en wrijf door een zeef. <p>Algennage</p> <ol style="list-style-type: none">1. Spoel de wakame goed met warm water om het zout te verwijderen.2. Zweet de sjalotten aan in de boter, giet de wijn en de visfumet erbij en laat inkoken.3. Doe de codium en de zeesla erbij en houd 10 minuten tegen de kook aan.4. Pureer met het oestervocht in de Magimix. <p>Komkommergelei</p> <ol style="list-style-type: none">1. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en halveer hem.2. Wrijf in met zout en zet 30 minuten weg.3. Bestrooi met suiker en besprenkel met azijn en marineer minimaal 30 minuten. Schep af en toe om.4. Maak er sap van in de sapcentrifuge.5. Bind het sap met 4 gr. gelatine per 100 gr. sap.6. Laat geleren in de koeling en snijd in blokjes. <p>Oesterschuim</p> <ol style="list-style-type: none">1. Verwarm wat oestervocht tot 80° en los de gelatine hierin op.2. Doe de rest van het oestervocht erbij en laat in de koeling geleren.3. Doe de room erbij en giet in een Isi-fles met 2 patronen. <p>Afwerking en presentatie</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schep wat spinazie-lamsoorpuree in een kombord. 2. Schep hierop de algennage. 3. Leg 2 oesters p.p. erin en spuit er wat oesterschuim op. 4. Garneer met blokjes komkommergelei.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Schuimige bloemkoolsoep met kerrie-ijs

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Bloemkool</p> <ul style="list-style-type: none"> • 750 gr. bloemkool • 6 dl. melk • 3 el. hazelnootolie • zout en peper <p>Kerrie-ijs</p> <ul style="list-style-type: none"> • 90 gr. eidooier • 3 dl. melk • ½ el. Chan kerrie-poeder • zout en peper • 1 dl. room • 3 cl. wodka <p>Croutons</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 sn. briochebrood • arachideolie <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • vers geraspte nootmuskaat 	<p>Bloemkool</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kook de roosjes en de stronken (smaak!) van de bloemkool gaar in de melk. 2. Giet af en bewaar de melk (zie afwerking). 3. Pureer de bloemkool in de Magimix en breng op smaak met hazelnootolie en zout en peper. <p>Kerrie-ijs</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meng al roerend eidooier met melk, kerrie en zout en verhit tot 75°. N.B. voorzichtig met de kerrie. 2. Neem van het vuur en roer koud. 3. Roer de room en de wodka erdoor en draai er in de machine ijs van. <p>Croutons</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijder de korsten en snijd de rest in kleine blokjes. 2. Bak ze in de olie op matig vuur goudbruin. <p>Afwerking en presentatie <i>N.B. werk snel</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verwarm de bloemkoolpuree en schep hem in een rondje in een kombord. 2. Verwarm de bloemkoolmelk en klop schuimig met de Bamix (gladde schijf). 3. Schep het schuim op de puree en leg er flink wat croutons omheen. 4. Leg een bolletje kerrie-ijs op het schuim. 5. Rasp er wat nootmuskaat over.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gerookte zalm met vanilleolie en 3 bereidingen van appel

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Vanilleolie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2,5 dl. zonnebloemolie • 2 vanillestokjes <p>Zalm</p>	<p>Vanilleolie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schraap het merg uit de stokjes, leg stokjes en merg met de olie in een vacuümzak en vacumeer. 2. Laat 1 uur garen in water van 50°. <p>Zalm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portioneer de zalm in egale stukken en kruid met zout en peper.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • 1,25 kg zalmfilet (zonder huid) • olijfolie • rookmot • zout en peper <p>Appelblokjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Granny's <p>Appelsaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Granny's • sap van 1 sinaasappel • 2 gr. agar-agar • olijfolie <p>Appelmatje</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Granny's 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Leg ze in de rookoven, maak rook, zet het gas uit en laat 13 minuten roken (=koud roken, temperatuur niet boven de 26°). 3. Leg de zalm met wat olijfolie in vacuümzakken, vacumeer. 4. Gaar 30 minuten in de oven in water van 50°. <p>Appelblokjes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de appels dik (1 cm), snijd de schil in kleine blokjes. Besprenkel ze met citroensap tegen het verkleuren. N.B. Gebruik de rest voor de appelsap. <p>Appelsaus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Was de appels en snijd ze in vieren. 2. Maak er sap van in de sapcentrifuge. 3. Verhit sinaasappel- en appelsap en los de agar-agar erin op (gebruik per 2 dl. sap 1 gr. agar-agar). Laat 2 minuten doorkoken. 4. Zet in de koeling om op te stijven. 5. Breng over in de Magimix en draai glad. 6. Breng op smaak met olijfolie. <p>Appelmatje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de appels en snijd ze in lucifers. 2. Leg die in de vorm van matjes op een plaat met bakpapier en droog in een oven van 90° tot krokant. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leg een moot zalm midden op het bord, leg een appelmatje ertegen aan. 2. Trek er strepen appelsaus omheen. 3. Garneer met vanilleolie en blokjes appel.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gebraden kalfszwezerik met gebraiseerde radicchio, bramenvinaigrette, aardappelmousseline en zoethoutjus

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Zwezerik 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1875 gr. kalfszwezerik <p>Aardappelmousseline</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,2 kg. aardappelen • 1,5 dl. melk • 75 gr. boter • nootmuskaat <p>Radicchio</p>	<p>Zwezerik 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spoel de zwezerik 30 minuten in koud water. 2. Blancheer in ± 10 minuten. 3. Laat onder gewicht tussen 2 borden afkoelen. 4. Ontvries, houd de zwezerik heel. <p>Aardappelmousseline</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de aardappelen, kook ze gaar met zout. 2. Druk ze door de pureeknijper. 3. Verwarm de melk en meng met de boter door de puree. 4. Breng op smaak met nootmuskaat.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • 4 st. radicchio • boter • 7 tn. knoflook • 150 st. dikke Chileense krenten <p>Bramenvinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> • 190 gr. bramen (evt. diepvries) • 2 dl. frambozenazijn • 2 dl. rode wijn • 2 dl. bietensap • olijfolie • suiker <p>Basilicumolie</p> <ul style="list-style-type: none"> • ½ bos basilicum • 0,75 dl olijfolie <p>Zoethoutjus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 dl. kalfsjus (Aromont) • 1,5 tl. zoethoutpoeder <p>Zwezerik 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • ontvliesde zwezerik • kardemom (gemalen) • bloem • peper en zout • geklaarde boter 	<p>Radicchio</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak de radicchio schoon en haal de bladeren los. 2. Bak of wok de bladeren met de knoflook in wat boter. 3. Wel de Chileense krenten. <p>Bramenvinaigrette</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reduceer de frambozenazijn met de bramen tot 1,5 dl. 2. Reduceer in afzonderlijke pannen de rode wijn en het bietensap tot de helft. 3. Doe de drie bij elkaar, druk door een zeef en vermeng met 3 el. olijfolie. 4. Breng op smaak met suiker. <p>Basilicumolie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pureer het blad met de olijfolie glad met de staafmixer. <p>Zoethoutjus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reduceer de jus tot de helft en breng op smaak met zoethoutpoeder. <p>Zwezerik 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portioneer de zwezerik, kruid met kardemom, peper en zout en haal door de bloem. 2. Braad op hoog vuur krokant in geklaarde boter. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak op een warm bord een spiegel mousseline. 2. Leg hierop wat radicchio. 3. Verdeel er de krenten over en besprenkel met wat bramenvinaigrette. 4. Leg hierop de zwezerik en druppel er wat basilicumolie en zoethoutjus omheen.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Bloedsinaasappelsoufflé met chocoladesorbet

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Soufflé</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 bloedsinaasappels • rasp van 8 bloedsinaasappels • 1 ltr. melk • 50 gr. boter • 4 eidooiers 	<p>Soufflé</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd van de sinaasappels het kapje ruim af. 2. Haal voorzichtig al het vruchtvlees uit de sinaasappels zonder de schil te beschadigen. 3. Leg de uitgeholde sinaasappels apart, knijp het vruchtvlees uit en vang het sap op. 4. Kook 1 ltr. sinaasappelsap met de helft van de rasp in tot ¼ en laat afkoelen. 5. Breng melk, boter en de andere helft van de rasp aan
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 300 gr. suiker
- 2 el. maïzena
- 8 eiwit
- 200 gr. suiker

Saus

- 8 'geraspte' bloedsinaasappels
- 1 dl. water
- 250 gr. suiker

Chocoladesorbet

- 5 dl. water
- 30 gr. cacao
- 125 gr. suiker
- 100 gr. pure chocolade
- 1 el. glucosesiroop
- 2 el. Cointreau

Tuiles

- 60 gr. boter
- 1 vanillestokje
- 3 eiwit
- 60 gr. suiker
- 30 gr. bloem
- 30 gr. cacao

de kook.

6. Klop de eidooiers met de suiker en de maïzena tot een crème.
7. Giet het mengsel al kloppend bij de kokende melk (eerst familie maken!).
8. Laat binden (paadje maken), zeef in een kom op ijswater.
9. Roer er het afgekoelde sinaasappelsap door.
10. Klop het eiwit op tot $\frac{3}{4}$, doe er halverwege de suiker bij en vouw onder het dooiermengsel.
11. Vul de uitgeholde sinaasappels tot $\frac{2}{3}$ met het mengsel.
12. Bak 15 minuten in een oven van 175°.

Saus

1. Verwijder het wit van de sinaasappels.
2. Snijd de partjes tussen de membranen los.
3. Knijp het sap uit de membranen en vang het op.
4. Maak een blonde karamel van de suiker en het water.
5. Doe er het opgevangen sap bij en laat doorkoken tot alle karamel is opgelost.
6. Laat wat afkoelen, leg er de sinaasappelpartjes in, zodanig dat alles met saus is bedekt.

Chocoladesorbet

1. Breng het water met de cacao en de suiker aan de kook.
2. Doe er al roerend de chocolade bij en roer tot alle chocolade is gesmolten.
3. Doe de glucosesiroop en de Cointreau erbij en draai er sorbet van in de ijsmachine.

Tuiles

1. Haal het merg uit het vanillestokje.
2. Smelt boter met het merg en het stokje en laat wat afkoelen. Haal het stokje eruit.
3. Klop de eiwitten stijf, doe er halverwege de suiker bij en blijf kloppen tot alle suiker is opgelost.
4. Meng de vanilleboter door het eiwit.
5. Zeef de bloem en de cacao in een kom en vouw er het eiwit onder.
6. Maak tuiles op een bakplaat met bakpapier en bak 6 minuten in een oven 175°.

Afwerking en presentatie

1. Plaats een soufflé op het bord.

- | | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ol style="list-style-type: none">2. Rangschik er partjes sinaasappel met saus omheen.3. Plaats een bolletje chocoladesorbet tussen 2 tuiles en leg het tegen de soufflé aan. |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|