

CUISINE CULINAIRE ZAAANSTAD

Menu oktober 2014 (Richard van Oostenbrugge)

Bretonse sardine met tomaten-aardbeibouillon

*

Coquille met aardpeer

*

Rode mul met 'jus bécasse'

*

Anjouduif met misomosterd

*


Zuringsorbet met bramen, jus van bramen en rozemarijntuile (John Halvemaan)

Bretonse sardine met tomaten-aardbeibouillon

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Sardines</p> <ul style="list-style-type: none">• 8 Bretonse sardines• Feuille de brick• Eiwit• zout• ½ bos basilicum <p>Bouillon</p> <ul style="list-style-type: none">• 270 gr gedroogde tomaten• 1½ kg tomaten• 320 gr aardbeien• 17 gr zout• 50 gr sherryazijn• 30 gr rodewijnazijn• 12 gr basilicum• 10 gr rode peper• 20 gr citroensap• 3½ gr Xantana	<p>Sardines</p> <ol style="list-style-type: none">1. Maak de sardines schoon, fileer ze en controleer op schubben en graatjes.2. Smeer de huidkant in met eiwit.3. Strooi zout op het eiwit en leg er een blaadje basilicum op.4. Vouw de sardines in het brickdeeg en snijd het bij.5. Bak de sardines goudbruin en krokant in olie. <p>Bouillon</p> <ol style="list-style-type: none">1. Pureer de gedroogde tomaten, de tomaten en de aardbeien in de Magimix.2. Laat uitlekken door een kaasdoek. Leg er een gewicht op of knijp er zoveel mogelijk sap uit.3. Giet het sap terug in de Magimix en breng de bouillon al draaiend op smaak met zout, de beide azijnen, basilicum, rode peper en citroensap.4. Meng met de staafmixer wat Xantana door de bouillon voor wat binding en zeef.
--	---

<p>Garnituur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gemengde tomaatjes • mierikswortel 	<p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Halveer de tomaatjes en leg er een paar in het midden van een kombord. 2. Verdeel de bouillon over de borden. 3. Rasp wat mierikswortel over de tomaatjes. 4. Leg er een sardientje op.
---	--

Coquille met aardpeer

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Coquilles</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 coquilles • 1 ltr water • 40 gr zeezout • Bladpeterselie • 20 gr truffel • Neutrale olijfolie • Citroensap <p>Aardpeercrème</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg aardpeer (a.k.a. topinamboer, jeruzalemartisjok) • Melk • 1 citroen • Xantana <p>Aardappelblokjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Nicola's • Olie • zout 	<p>Coquilles</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rasp de truffel met de fijne microplane. Voeg toe aan lauwwarme (50C) neutrale olijfolie en laat gedurende tenminste een uur trekken. 2. Haal de coquilles uit de schelpen en maak ze schoon. 3. Verwarm 1 dl water en los het zout erin op. 4. Giet er 9 dl koud water bij. 5. Laat de coquilles 12 minuten in de pekel trekken. 6. Spoel ze af en dep ze droog. 7. Snijd ze vlak voor de service in een grove brunoise. Breng ze op smaak met fijn gehakte peterselie, truffelolie (mag niet overheersen), citroensap en evt. zout. <p>Aardpeercrème</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de aardperen en kook ze gaar in melk met het sap van een ½ citroen. 2. Giet af en bewaar het vocht. 3. Maak in de Magimix met wat kookvocht en een snuf Xantana een egale crème. 4. Breng op smaak met zout en citroensap. 5. Druk de crème door een fijne zeef. <p>Aardappelblokjes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de aardappels en snijd ze in piepkleine blokjes. 2. Spoel ze af en dep ze droog. 3. Bak ze goudbruin en krokant in hete olie. 4. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak een 'swoosh' aardpeercrème op het bord, leg er een coquille bij en garneer af met
---	--

Rode mul met 'jus bécasse'*

Ingrediënten 15 personen

Artisjok

- 50 gr gerookt spek
- 100 gr wortel
- 100 gr ui
- 10 gr knoflook
- 15 poivrade artisjokken



- 1 dl witte wijn
- 2 ltr kippenbouillon
- 1 gr korianderzaad
- 1 gr sechuanpeper
- ¼ bos tijm
- 1 wortel
- 1 ui
- 1 prei
- 1 bl laurier
- Xantana

Rode mul

- 8 mullen (niet te groot)
- Eiwit
- Zuurdesembrood

Jus bécasse

*(...) de rode mul met jus bécasse, (,,,) waarbij de lever van de mul (bécasse de mer oftewel houtsnip van de zee) net als bij de houtsnip

Artisjok

1. Trek de buitenste blaadjes van de artisjokken en snijd de stelen bij.
2. Snijd het spek, de wortel, ui en knoflook fijn en zet alles flink aan in olijfolie.
3. Doe de artisjokken erbij tot ze beginnen te kleuren.
4. Blus af met witte wijn en laat indampen, dan de kippenbouillon erbij doen en aan de kook brengen.
5. Doe de rest van de ingrediënten klein gesneden erbij en laat 5 minuten doorkoken.
6. Haal dan de pan van het vuur en laat alles 20 minuten trekken.
7. Neem de artisjokken uit de pan en zeef het vocht.
8. Kook het vocht sterk in tot de gewenste smaak en bind zonodig met Xantana.
9. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.
10. Snijd de artisjokken doormidden en haal met een parisienneboor het hooi eruit.
11. Smeer de artisjokken in met het ingekookte vocht (=lak).

Rode mul

1. Fileer de mullen (koppen en graten gaan naar de saus), controleer op graten.
2. Smeer de filets aan de huidkant in met eiwit, bestrooi ze met zout en druk ze op een heel dun gesneden plakje zuurdesembrood.
3. Snijd het brood bij en bak de filets op de broodkant bruin en krokant in de olie in een anti-aanbakpan; draai ze om en bak nog 10 seconden op de andere kant.

Jus bécasse

1. Haal de ogen en de kieuwen uit de koppen.
2. Spoel koppen en graten af en dep ze droog.
3. Bak ze in olie krokant op hoog vuur.

in de saus verwerkt wordt. Perfect en ook nog authentiek en historisch verantwoord. Intelligent koken is dat! (Johannes van Dam, Parool 08.10.2011)

- Graat en kop van de mullen
- 2 el tomatenpuree
- ½ wortel
- 1 ui
- 1 prei
- 1 stgl bleekselderij
- ½ dl cognac
- ½ dl Pernod
- ½ dl Noilly Prat
- 2 ltr kippenbouillon
- 1 steranijs
- 2 sinaasappels
- ½ citroen
- Tabasco
- Boter

4. Doe de tomatenpuree erbij en laat ontzuren.
5. Doel de klein gesneden groenten erbij en laat even meefruiten.
6. Flambeer met de cognac, laat droog koken, dan met Pernod en Noilly Prat (n.b. steeds droog laten worden).
7. Doe de kippenbouillon erbij en breng aan de kook.
8. Doe de steranijs erbij, zet het vuur laag en laat 1 uur trekken.
9. Zeef de jus en laat langzaam inkoken tot de gewenste dikte.
10. Breng op smaak met boter, sinaasappelsap, zout, tabasco en citroensap.

Afwerking en presentatie

1. Maak en spiegel jus op het bord.
2. Leg er 2 halve artisjokken en een mulfilet met de broodkant naar boven in.



Anjouduif met misomosterd

Ingrediënten 15 personen

Duif

- 8 Anjouduiven
- (duivenlevertjes)
- Knoflook
- Tijm
- Ganzenvet

Saus

- Karkassen van de duiven

Duif

1. Snijd de borstjes van de duiven en neem zoveel mogelijk vel mee.
2. Snijd de pootjes af en bewaar de levertjes.
3. Zout en peper de borstjes, vacumeer ze en gaar ze 30 minuten in de sous vide op 62°.
4. Koel direct af in ijswater.
5. Vacumeer de pootjes met ganzenvet, knoflook en tijm en gaar 1 uur in water tegen de kook aan.

Saus

1. Hak de karkassen fijn en snijd de groenten klein.
2. Zet de karkassen aan op hoog vuur en laat ze

- 1 wortel
- 1 ui
- 1 prei
- 1 stgl bleekselderij
- ½ bol knoflook
- Tijm
- Laurier
- Rodewijnazijn

Misomosterdlak

- ½ dl saké
- ½ dl mirin
- 150 gr witte misopasta
- 75 gr suiker
- 1 tl mosterdpoeder
- 2 tl heet water
- Rijstazijn

Doperwten

- 500 gr doperwten
- ¾ gr Xantana
- 50 gr verse wasabi/ tube

Garnituur

- Mini shiitakes

- flink kleuren. Breng ze over in de snelkookpan.
3. Zet ook de groenten flink aan en doe ze ook in de snelkookpan.
 4. Vul op met koud water, breng aan de kook en schuim regelmatig af.
 5. Doe dan de kruiden erbij, breng de pan op druk en laat 1 uur koken.
 6. Zeef de bouillon en reduceer tot glacé.
 7. Zeef en breng op smaak met rodewijnazijn.
 8. N.B. indien nodig de bouillon eert ontvetten.

Misomosterdlak

1. Breng de saké en mirin aan de kook en laat 3 minuten doorkoken.
2. Roer de misopasta erdoor tot een gladde saus ontstaat.
3. Los al roerend de suiker er beet bij beetje door.
4. Maak van het mosterdpoeder en het hete water een gladde pasta en laat onder plastic folie 1 uur trekken.
5. Vermeng de misopasta met de mosterdpasta en breng op smaak met rijstazijn.

Doperwten

1. Breng de doperwten met 1 liter water en zout aan de kook en laat 2 minuten doorkoken.
2. Pureer in de Magimix en druk door een fijne zeef.
3. Meng de Xantana en de wasabi erdoor met de staafmixer. (N.B. als de crème voldoende stand heeft, geen Xantana. N.B. 2 de crème moet voldoende pit hebben).
4. Breng over in een spuitzak.

Afwerking en presentatie

1. Stoof de mini shiitakes in de boter.
2. Leg de borstjes met de huidkant naar boven in de gastrobak.
3. Halveer de levertjes en leg ze erbij.
4. Brand met de gasbrander de huid van de borstjes tot die goed gekleurd is.
5. Brand de levertjes aan beide kanten.
6. Smeer de huid van de borstjes in met de misomosterdlak en brand nog eens tot de lak begint te bubbelen.
7. Lak nog een keer en brand weer af.

	<ol style="list-style-type: none"> 8. Steek een levertje en een pootje op een cocktailprikker. 9. Zet borstjes en levertjes 10 minuten in een oven van 58°. 10. Maak en spiegel saus op de borden. 11. Spuit er een hoopje doperwtencrème in. 12. Leg er een borstje op en een prikker ertegenaan.
--	---

Zuringsorbet met bramen, jus van bramen en rozemarijntuile

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Bramenjus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,5 kg bramen (diepvries) • 350 gr suiker <p>Zuringsorbet</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr zuring • 3 dl water • 30 gr suiker <p>Rozemarijntuile</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 eiwit • 100 gr witte basterdsuiker • 100 gr boter • 100 gr bloem • Rozemarijn <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8 bakjes bramen 	<p>Bramenjus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ontdooi de bramen, meng ze met de suiker en doe ze in vacuümzakken. 2. Vacumeer en laat ze 2,5 uur op 95° garen in een waterbad in de oven 3. Passeer door een fijne zeef en koel snel terug. <p>Zuringsorbet</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak een siroop van het water en de suiker. 2. Maak van de zuring met wat siroop een puree in de keukenmachine. 3. Proef en er naar smaak wat siroop bij. 4. Draai er sorbet van in de ijsmachine. <p>Rozemarijntuile</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klop het eiwit met de basterdsuiker tot een schuimige massa. 2. Roer er de gesmolten boter en de gezeefde bloem door. 3. Bedek een bakplaat met keukenpapier en maak hierop 15 bergjes van 1 eetlepel beslag en een paar voor de breek. 4. Strijk de bergjes uit tot een dun vierkant en bestrooi ze met fijngehakte rozemarijn. 5. Bak ze in ± 7 minuten goudbruin en krokant in een oven van 180°. 6. Laat ze op de bakplaat afkoelen. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak de bramen schoon en leg ze in een ring in een diep bord. 2. Lepel de bramenjus eromheen en leg een bol zuringsorbet op de bramen. 3. Dek af met een tuile.
---	---

--	--