

Cuisine Culinaire Zaanstad

Menu december 2017. ¹

Tartaar van zalm, crème van avocado, gekarameliseerde rode ui en krokant van
sesamzaad

*

Gebakken ganzenlever op brioche toast met gekarameliseerde partjes van
granny smith appel

*

Curry Cappuccino

*

Griet gebakken, met bloemkool, geroosterde amandel, bloemkool couscous,
beurre noisette en aardappelschuim met kaviaar

*

Gebraden hertenrug met crème van schorseneer, boerenkoolgnocchi, kastanje
en een jus van trompettes de la mort

*

Goud-panna cotta met vijgen en geitenkaasespuma

Wijnen²

Zalmtartaar:

Trebbiano d'Abruzzo, rosa tubra, 13%, 2015 (€11,99)

Gezandenlever:

Fernand Engel, gewurtztraminer, reserve, 2014 (€11,19)

Griet:

Limoux, chardonnay, reserve, 13,5%, 2015 (€10,32)

Hert:

Tomahawk, shiraz, Australia, 2016 (€10,39)

Panna cotta:

Velentino Butussi, Verduzzo Friulano, 12,5%, 2012 (€)12,79

¹ *Inspiration voor dit menu kwam van het kerstmenu 2017 van restaurant de Echoput in Apeldoorn. Receptuur van verschillende boeken en websites.*

² *De wijnen zijn van Terravin. Bij de curry cappuccino wordt geen wijn gedronken.*

Tartaar van zalm, crème van avocado, gekarameliseerde rode ui en krokant van sesamzaad

(receptuur voor 10 personen)

Benodigheden:

Zalmtartaar

500 gram zalmfilet
30 garnalen
5 eetlepels kappertjes
5 sjalotjes
5 lente-uitjes
2 teentjes knoflook
1 1/2 citroen
2 el sojasaus
5 theelepels dille
1 zak rucola (75 gram)

1/2 el sushi azijn
peper en zout
tabasco

Gekarameliseerde rode ui

2 rode uien
olijfolie

Krokant van sesamzaad

1 eiwit
35 g bloem
35 g boter
35 g poedersuiker
1 tl zout
2 el sesamzaad

Avocadocrème

2 avocado's, goed gerijpt
60 gram slagroom, ongezoet
1/2 citroen

Bereidingswijze

Zalm

1. Snijd de zalm in kleine blokjes en snipper de sjalotjes en snijd 1 teen knoflook fijn.
2. Doe dit samen in een kom en doe daarbij de kappertjes, sojasaus, dille en het citroensap van een halve citroen. Proef even en voeg naar smaak wat peper toe.
3. Pers de andere teen knoflook in wat olie in een koekenpan en bak hier op middelhoog vuur de garnalen in een paar minuten gaar en een beetje bruin.

Avocado-crème

4. Draai alles samen fijn in een blender en breng goed op smaak met peper en zout.
5. Wrijf door een fijne zeef en schep in een spuitflesje of spuitzakje met een gladde spuitmond.

Gekarameliseerde rode ui

6. Snijd de uien in kleine partjes en verhit ondertussen een eetlepel olijfolie in een koekenpan.
7. Voeg de uien bij de olie en draai het vuur halfhoog.
8. Bak de uien in ongeveer 45 minuten heel langzaam op een laag vuur zodat ze karamelliseren. Roer regelmatig om aanbakken te voorkomen.

Krokant van sesamzaad

9. Meng alles door elkaar, behalve de sesamzaadjes. Doe over in een spuitzak.
10. Strijk met een paletmes heel erg dun uit op een bakmat, als een tuile.
11. Bestrooi met sesamzaadjes en bak 5 minuten op 175°C tot krokant. Laat afkoelen op een plaat.

Eindbewerking en presentatie

12. Pak een serveerring van 10 centimeter. Doe er de zalmtartaar in en druk een beetje aan. Haal dan de serveerring weg.
13. Leg rucola en de garnalen op de zalmtartaar en maak een mooie compositie met de rode ui, het krokantje en de crème.

Gebakken ganzenlever op brioche toast met gekarameliseerde partjes van granny smith appel

(receptuur voor 10 personen)

Benodigheden:

10 x toast (brioche)	
10 plakjes ganzenlever van elk 40 gram	olijfolie
30 appel partjes (granny smith)	droge witte wijn (bv Elzas)
klont boter	Appelbloesem (Koppert Cress)
2-3 el suiker	

Bereidingswijze

Brioche en ganzenlever

1. Rooster de brioche met de olijfolie in een pan.
2. Bak met een klontje boter de appelpartjes met de suiker en laat deze karamelliseren. Blus het af met de witte wijn.
3. Peper de ganzenlever. Bak de ganzenlever in een hete pan zonder boter of olie op hoog vuur, gedurende 30 seconden aan iedere kant. Plaats de pan van het vuur en laat de warmte gedurende een paar tellen van buiten naar binnen trekken.

Afwerking en presentatie

4. Plaats de brioche op het bord. Dresseer de lever op de brioche.
5. Leg de gekarameliseerde appelpartjes ernaast.
6. Drapeer de Apple Blossom op de partjes appel.

Curry cappuccino

(receptuur voor xx personen)

Benodigheden:

Curry cappuccino

1 dl port
1 dl Noilly Prat
1 dl witte wijn
5 gesneden sjalotten
½ prei
1 elstar appel
50 g boter
2 eetlepel kerrie
½ l gevogeltebouillon

½ l room
3 eetlepel kokosrasp
1 banaan
¼ ananas
5 stengels citroengras

Eindbewerking en presentatie.

tabasco
1½ dl room
½ bos koriander

Bereidingswijze

Curry cappuccino

1. Reduceer port, Noilly Prat en witte wijn voor de helft.
2. Zet de sjalotten, de prei, de appel (alles in kleine stukjes) aan in boter en voeg de kerrie toe, blus dit af met de reductie
3. Vul aan met room en gevogeltebouillon, voeg de puree van kokosrasp, banaan en ananas aan het geheel toe met het citroengras en laat dit een uur zachtjes koken.
4. Passeer de soep en breng op smaak met peper, zout en tabasco.

Afwerking en presentatie

5. Serveer in koffiekopjes.
6. Maak af met halfgeslagen room en gehakte koriander.

Griet gebakken, met bloemkool, geroosterde amandel, bloemkool couscous, beurre noisette en aardappelschuim met kaviaar

(receptuur voor 10 personen)

Benodigheden:

Griet

Een dikke griet waaruit 10 moten van ongeveer 60 g per moot te snijden zijn.
250 g gezouten boter

Aardappelschuim
500 g kruimige aardappelen
3 dl room
een toefje kaviaar

Bloemkoolcouscous

2 kleine bloemkolen
250 g tuinbonen (diepvries)
1 ui
3 el olijfolie
2 el curry madras (specerijenmengsel) of kerriepoeder
50 g rozijnen, geweld
1 limoen (schoongeboend)

Beurre noisette
1 pakje roomboter

Garnering
50 gram amandelsnippers

Bereidingswijze

Aardappelschuim met kaviaar

1. Schil de aardappelen, snijd ze in stukjes en kook ze in 15-20 minuten gaar in gezouten water. Giet af en haal ze door een pureeknijper.
2. Verwarm de room en roer erdoor. Breng op smaak met peper en zout.
3. Stort op een platte schaal en laat snel afkoelen.
4. Doe over in een sifon en zet daar 2 gaspatronen in. Leg hem een uur in de koelkast.

Bloemkoolcouscous

5. Verdeel 1,5 bloemkool in stukjes en houd de roosjes van de andere halve bloemkool apart. Maal in de keukenmachine fijn tot de bloemkool op couscous lijkt. Doe in een schaal.
6. Kook de bevroren tuinbonen 5 minuten in kokend water. Giet af, spoel af onder koud stromend water en dubbeldop ze.
7. Snipper de ui. Verhit 2/3 van de olie in een koekenpan en fruit de ui met de curry madras 4 minuten op laag vuur. Schep de ui met de olie door de bloemkoolcouscous. Voeg de tuinbonen en rozijnen toe.
8. Rasp de schil van de limoen boven de couscous en pers de vrucht uit. Breng de couscous op smaak met het limoensap, peper en eventueel zout.

Beurre noisette

9. Snijd de boter in stukjes van dezelfde grootte zodat ze geleidelijk smelten. Doe de stukjes vervolgens in een pan met een lichtkleurige bodem. Dit is belangrijk zodat je

goed de kleur van je boter kunt zien en hij niet verbrandt. Verwarm op middelhoog vuur.

10. Roer continu zodat het zo gelijk mogelijk smelt en alle boter is gesmolten, nog voordat de eiwitten naar boven komen. Na ongeveer dertig seconden zullen er belletjes en een beetje schuim verschijnen. Blijf roeren. Op dit moment verdampt het water in de boter en zullen de eiwitten zich scheiden van het vet. Blijf nog steeds roeren en op den duur zal de boter beginnen met verkleuren. Haal zodra de beurre naar je idee nog nét niet bruin genoeg is de pan van het vuur en giet de gesmolten boter in een kommetje.

Bloemkool

11. Snijd de overgebleven halve bloemkool in kleine roosjes en blancheer een paar minuten in een pan met gezouten water en spoel af in een zeef met ijskoud water.

Amandelsnippers

12. Rooster de amandelsnippers kort in een hete koekenpan lichtbruin.

Griet

13. Fileer de griet.
14. Kerf de moten in langs de bruine kant met een mesje, schraap de schubben weg langs de witte zijde.
15. Knip een stuk bakpapier op maat van de koekenpan die je gaat gebruiken. Laat een grote klomp gezouten boter smelten in een pan. Wanneer de boter begint te bruinen en het schuim begint weg te trekken, leg je het bakpapier erin. Daarop leg je de vis met de witte zijde naar beneden. Kleur mooi bruin gedurende 4 minuten. Draai de moten voorzichtig om en voeg opnieuw een flinke klomp boter toe. Kruid goed af met zwarte peper. Bak opnieuw vier minuten. Zet de pan van het vuur en laat ongeveer vijf minuten rusten onder een vel aluminiumfolie.

Eindbewerking en presentatie

16. Spuit op ieder bord een streep aardappelschuim met een toefje kaviaar, drapeer de griet ernaast en maak een mooie compositie van de bloemkool, de couscous, de beurre noisette en de geroosterde amandelsnippers.

Gebraden hertenrug met crème van schorseneer, boerenkoolgnocchi, kastanje en een jus van trompettes de la mort

(receptuur voor 10 personen)

Benodigheden:

Hert

1500 g hertenbotten
1 halve knolselderij
2 wortels
3 uien
2 teentjes knoflook
3 el bloem
1,5 el tomatenpuree
3 takjes rozemarijn
4 dl rode wijn
1000 g hertenrugfilet
zout
versgemalen peper
45 g boter

Schorseneercrème

450 g schorseneren
100 ml bouillon van het hert
200 ml slagroom

Boerenkoolgnocchi

550 g bloemige aardappels
250 g patent bloem + extra
150 g fijngesneden boerenkool
1 ei
peper & zout
boter

Kastanje

250 g tamme kastanjes
20 g boter
een scheut room
verse kruiden, bv rozemarijn, oregano

Trompettes de la mort

400 g trompettes de la mort
2 keer een flinke klont roomboter
1 teen knoflook, fijngesneden
1 ui, gesnipperd
handje platte peterselie
paar takjes verse tijm
peper en zout

Bereidingswijze

Hert

1. Verwarm de oven voor op hetelucht 220 °C. Braad de hertenbotten op de bakplaat circa 5 minuten aan in de oven.
2. Maak de knolselderij, wortel, prei en uien schoon en snijd ze in stukken. Pel en kneus de knoflook. Bestrooi de botten met de bloem en voeg de tomatenpuree toe. Voeg de groente, helft van de uien en 1 takje rozemarijn toe en bak nog circa 25 minuten in de oven.
3. Schep de botten met de groente in een grote pan en blus af met de wijn en water, tot de botten onderstaan. Laat tot een derde inkoken en zeef vervolgens de jus. Bewaar wat bouillon voor de crème van schorseneer.
4. Verwarm de oven voor op hetelucht 160 °C. Verhit de boter in een ovenvaste braad- of koekenpan en bak de filets om en om aan.

5. Voeg de rest van de ui en het takje rozemarijn toe. Breng het vlees op smaak met zout en peper en braad het (afhankelijk van de dikte van het vlees) circa 20 minuten verder in de oven.
6. Laat het vlees onder aluminiumfolie circa 10 minuten rusten. Snijd het vlees in plakjes en serveer met de geroosterde groente.

Schorseneercreme

7. Was de schorseneren en schil ze terwijl je keukenhandschoenen draagt. Ze worden namelijk erg slijmerig. Snij ze vervolgens in stukjes.
8. Zet hierna een pan op het vuur met de schorseneren, Bestrooi met peper en zout. Breng het mengsel aan de kook. Laat in ongeveer 15 minuten gaarkoken.
9. Laat het mengsel afkoelen, maal fijn in de blender en maak smeug met een beetje hertenbouillon.

Boerenkoolgnocchi

10. Schil de aardappels en kook ze gaar. Zet ze opzij om wat af te koelen.
11. Stoof de boerenkool aan in wat boter in een kookpot met deksel en laat hem in een kwartiertje gaar worden. Voeg regelmatig een beetje water toe om aanbranden te vermijden.
12. Pureer de aardappels en meng er de boerenkool onder. Op dit moment kan je eventueel nog wat bijkruiden met peper en zout.
13. Roer nu het ei door het mengsel en voeg daarna beetje bij beetje de bloem toe totdat je een kneedbaar deeg krijgt. De hoeveelheid bloem die nodig is kan een beetje variëren, voeg daarom niet alle bloem in één keer toe. Voeg wat meer bloem toe indien nodig.
14. Verdeel het deeg in vier gelijke delen. Rol elk deel op een met bloem bestoven oppervlak uit tot een worst van anderhalve cm breed. Snij en deze in stukjes van anderhalve cm. Rol deze stukjes tot balletjes.
15. Kook de gnocchi gaar in een pot met ruim water. Ze zijn gaar wanneer ze bovendrijven. Dit duurt zo'n vijf tot zes minuten.
16. Haal de gnocchi met een schuimspaan uit het water en laat ze eventjes uitlekken.

Kastanje

17. Verwarm de oven voor op 220 graden.
18. Maak met een scherp mesje een kruis in de bovenkant van de kastanjes. Leg de kastanjes ongeveer 10 minuten in de oven tot ze openspringen.
19. Laat de kastanjes iets afkoelen, pel ze, hak ze fijn en maak op smaak met verse kruiden en een scheut room. Vorm er quenelles van.

Trompettes de la mort

20. Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in stukjes.
21. Zet een pan met dikke bodem op het vuur en bak de ui en knoflook in de roomboter, zodat het vocht eruit gaat.
22. Doe de paddenstoelen er bij. Voeg de peterselie, het zout en de peper toe. Laat de paddenstoelen een half uurtje op zacht vuur stoven. Roer steeds even, zodat ze niet aan de bodem gaan plakken.

Goud-panna cotta met vijgen en geitenkaasespuma

(receptuur voor 10 personen)

Benodigheden:

Vijgen

5 verse vijgen
2 dl port
50 ml balsamicoazijn

Geitenkaas-espuma

5 dl sinaasappelsap
60 g suiker
250 g jonge geitenkaas
mespunt espuma

Panna cotta

10 blaadjes gelatine
1500 ml slagroom (ongezoet)
125 g suiker
2 stuks steranijs
10 blaadjes bladgoud
10 mespuntjes goudpoeder

Presentatie

brandende sterretjes

Bereidingswijze

Vijgen

1. Snijd de vijgen in partjes en marineer ze in de port en balsamicoazijn.
2. Giet af, vang het vocht op en kook in tot een siroop. Zet apart.

Espuma

3. Warm het sinaasappelsap op met de suiker. Giet in een blender. Voeg de geitenkaas en de espuma toe en pureer zeer fijn.
4. Passeer door een fijne zeef en doe over in een kidde met 1 gaspatroon. Schud even en zet minimaal 2 uur in de koelkast.

Panna cotta

5. Week de blaadjes gelatine in koud water.
6. Breng de slagroom met de suiker en steranijs tegen de kook. Draai het vuur laag en laat 10 minuten zachtjes trekken. Haal de pan van het vuur en los de gelatine erin op.
7. Haal de steranijs uit de room en schenk de room in 10 puddingvormpjes. Laat afkoelen en vervolgens opstijven in de koeling.

Eindbereiding en presentatie

8. Stort de opgestijfde panna cotta's uit de vormpjes op 10 ronde borden.
9. Beleg ze met stukjes bladgoud en bestrooi met het goudpoeder.
10. Spuit een dotje geitenkaasespuma naast de puddinkjes en leg hier een partje ingelegde vijg op.
11. Garneer met de balsamicosiroop.
12. Serveer de overige vijgenpartjes apart.
13. Voor een spectaculair resultaat: steek sterretjes in de puddinkjes, steek ze aan en dien op.
