



CUISINE CULINAIRE
ZAAANSTAD

Oktober 2022

Bietenmousse met makreel/Coquilles met erwtenpuree

Duxelle van paddenstoelen

Gefrituurd zeetongrolletje, bleekselderij en garnalen

Kalfsoester met lasagna van bospaddenstoelen en spinazie

Bavarois van perenyoghurt met perensorbet

Wijnen:

Voorgerecht:	Fuente Milano, verdejo viura, 2019, Spanje 12,5%	7,99
1 ^e tussengerecht:	Terra d'Alter, siria, rinto, viognier, 2019, Portugal 12,5%	5,99
2 ^e tussengerecht:	Viu Manent, chardonnay, 2021, Chili, 13,5%	7,99
Hoofdgerecht:	Dornfelder trocken, 2017, 13%, Pfalz	9,99
Nagerecht:	Prunotto, moscato d'asti, 2019, 5%	12,99

Alle receptuur is voor 10 personen

Receptuur is (deels bewerkt) overgenomen van zusterclubs Barendrecht (voorgerecht en 1^e tussengerecht) en Almere (andere gerechten)

Bietenmousse met makreel/ coquilles met erwtenpuree

Ingrediënten.	
<u>Bietenmousse met makreel</u>	<u>Coquille met erwtenpuree</u>
6 blaadjes gelatine	400 gram doperwtjes <i>diepvries</i>
200 gram gekookte biet	2 el muntblaadjes
2 dl visfond	1 teen knoflook <i>geperst</i>
peper en zout	10 verse coquilles
2 dl slagroom	10 plakjes spek
10 mooie amuseglaasjes	peper en zout
1/2 gerookte makreel	roomboter of olijfolie

Bietenmousse met makreel

Week de gelatine in koud water.

Verwarm de bietjes ca. 10 min in de warme fond op heel laag vuur. Pureer in de blender. Voeg de gelatine toe.

Breng op smaak. Laat afkoelen.

Klop de slagroom lobbig en meng deze door de bietenmousse.

Vul de glaasjes en zet in koelkast.

Ontgraat de makreel en deel in kleine stukjes. Dit is later de garnering.

Coquille met erwtenpuree

Kook de bevroren doperwtjes 2 tot 3 minuten in water met een snufje zout. Haal de blaadjes munt van de takjes en snijd ze fijn.

Giet de erwtjes af en doe de munt en de knoflook erbij.

Pureer het geheel in een blender of met een staafmixer.

Voeg *eventueel* wat room toe om de puree wat zalveriger te krijgen en breng de puree op smaak met zout en peper. Druk de puree door een zeef.

Bak de plakjes spek droog. Laat afkoelen en breek in stukjes.

Snijd de coquilles overlangs doormidden.

Bak vlak voor het opdienen de met olijfolie bestreken coquilles heel kort in een hete koekenpan. De buitenkant moet mooi bruin worden, maar de binnenkant niet doorbakken.

Presentatie

Doe op elk bordje een lepel doperwtjespuree en smeer deze mooi uit. Serveer daarop de warme coquille en de krokante pancetta.

Garneer de glaasje met bietenmousse met de stukjes makreel.

Duxelle van paddenstoelen

Ingrediënten.		
Gepocheerd ei 10 eieren en 3 reserve	Paddestoelenmengsel 1000g mix paddenstoelen (<i>Oesterzwammen, Shii-take en Kastanjechampignons</i>) 30 g gedroogde ceps 12 zongedroogde tomaatjes 0,5 dl (<i>kook</i>)brandy Zeezout 8 plakjes bacon Limoenpepermix 10 Basilicumblaadjes	Presentatie 10 blaadjes basilicum

Gepocheerde eierdooier (twee methoden)

Pocheren

Breng in een pan een laag water van minstens 6 cm aan de kook en voeg de witte wijnazijn toe. Draai het vuur laag, zodat het water niet meer borrelt. Breek 1 ei voorzichtig in een kommetje of kopje. Laat het ei in het water glijden. Houd het water tegen de kook aan en laat het ei in ca. 3 minuten gaar worden. Doe hetzelfde met de andere eieren. Schep de eieren met een schuimschaaf voorzichtig uit de pan en laat goed uitlekken.

Sous-vide bereiden

Warm de sous vide op tot 63°C. leg daar voorzichtig de eieren in gedurende 1,5 uur. Laat ze afkoelen in koud water.

Breek ze voorzichtig open veeg het eiwit van de dooier.

Het eiwit kan weg. Leg de dooiers op een, met olie ingesmeerde metalen plaatje. Dek af en zet weg.

Paddestoelenmengsel

Maak de paddenstoelen schoon, scheur de oesterzwammen, snijd de kastanjechampignons en de shii-take.

Week de ceps een half uur in warm water met (kook)brandy. Snijd de gedroogde tomaten in stukjes. Bak de paddenstoel per soort in een hete pan met olie. Bak de geweekte ceps en de gedroogde tomaten.

Bak in een droge koekenpan de plakjes bacon zachtjes uit. Breek de helft in reepjes en hak de andere helft in kruimels.

Alle paddenstoelen opwarmen in dezelfde koekenpan met de geweekte ceps en de tomaten. Breng op smaak met zout en limoenpeper en de fijngesneden basilicum.

Presentatie

Plaats een kookring op voorverwarmde borden en vul deze met een schep van het paddenstoelenmengsel. Leg daar een eidooier op.

Leg er een reepje bacon overheen en een blaadje basilicum en strooi er wat bacon kruimels omheen.

Gefrituurd zeetongrolletje , bleekselderij en garnalen

Ingrediënten.		
<u>Zeetong</u> 5 st sliptong 200 g zalm 1 st eiwit 100 ml room 0,5 bos peterselie ijsblokjes 250 g Kadayif 1 st eidooier	<u>Bleekselderij</u> 2 bos bleekselderij 300 ml witte wijn 300 ml kippenbouillon 1 st limoen 1 st vanillepeul 10 g Vadouvan 25 g suiker 2 st limoenblad	<u>Sabayon</u> 500 ml visfond 200 g Holl. garnalen 5 st eidooiers zout peper <u>Presentatie</u> 200 gram garnalen frituurolie

Zeetong

Fileer de sliptong zodanig dat beide filets nog aan elkaar blijven zitten. Maak een farce van de zalm, eiwit en room, breng op smaak met iets zout en fijn gemalen witte peper.

Hak de peterselie en blancheer deze kort in licht gezouten water.

Meng deze door de zalm-farce.

Leg een dubbele visfilet op een stuk slagersfolie, met de velkant naar boven.

Spuut over de gehele lengte een beetje farce.

Rol stevig op tot een toffee. Pocheer deze in licht gezouten water van 90/95°C, ongeveer 3 minuten.

Koel direct terug in ijswater. Zodra het is afgekoeld uitnemen en verwijder het folie.

Neem de Kadayif en leg een portie ter grootte van het visrolletje klaar.

Smeer het visrolletje in met het eigeel en rol de Kadayif om het visrolletje.

Bewaar koel tot uit.

Bleekselderij

Maak de bleekselderij schoon, verwijder de draden en snijd in gelijkmatige stukken.

Bewaar enkele groene blaadjes voor garnering en bewaar deze op ijswater.

Maak van de overige ingrediënten een bouillon en laat 15 minuten trekken.

Voeg de bleekselderij toe en verwarm 10 minuten op laag vuur tot beetgaar

Laat de bleekselderij afkoelen in het eigen vocht.

Sabayon

Maal de garnalen in de keukenmachine en meng met visfond.

Klop au bain-marie de eidooiers tot 80°C en schenk al kloppend scheutje voor scheutje de garnalenfond hierbij en stop pas met kloppen zodra een schuimige sabayon is verkregen.

Voeg zo nodig wat zout en/of gemalen witte peper toe en zeef nogmaals.

Giet het geheel in een ISI fles en zet onderdruk. Goed schudden. Bewaar warm tot uitserveren.

Presenteren

Frituur de visrolletjes op 160°C.

Dresseer de bleekselderij in een rechthoek op het bord.

Haaks hier op de gefrituurde vis.

Spuut een flinke dot garnalen sabayon.

Garneer met enkele gepelde Hollandse garnalen en een enkel blaadje selderij.

Kalfsoester met lasagne van bospaddenstoelen en spinazie

Ingrediënten.		
<u>Kalfsfond</u> 1000 g kalfsbotten 1 scheutje zonnebloemolie 70 g tomatenpuree 75 g ui 75 g prei 50 g bleekselderij 50 g wortel 1 bouquet garni 1 knoflookteen 6 peperkorrels	<u>Cognacsaus</u> 20 ml madeira 40 ml kook-Cognac 40 ml rode Port 40 ml room 200 g middel grote champignons	<u>Lasagna</u> 200 g Farina duro meel 2 eieren 10 ml olijfolie 3 gram zout 1000 gram spinazie 400 g gemengde paddenstoelen 2 bossen lente uitjes <u>Kalfsoester</u> 10 kalfsoesters à 100 gram 100 g Gruyère

Cognacsaus 1: kalfsfond

Doe de kalfsbotten in een braadslee en laat ze, onder toevoeging van een scheutje olie, rondom bruin braden in een voorverwarmde oven op 200 °C.

Keer de botten af en toe om en schep ze na ca. 25 minuten over in een grote pan.

Zet de braadslee op een matig vuur, voeg de tomatenpuree toe en laat deze een paar minuten zachtjes pruttelen in de achtergebleven olie (dit maakt de puree minder zuur).

Deglaceer met een scheutje water en giet de inhoud van de braadslee in de pan met botten.

Voeg koud water toe tot alles onderstaat en breng het geheel aan de kook, schuim af.

Voeg daarna de bouquet garni en de grof gesneden groenten, de geplette knoflook en de gekneusde peperkorrels erbij en laat de fond zo lang mogelijk trekken op een matig vuur.

Schep van tijd tot tijd het schuim af.

Als de fond voldoende is getrokken, verwijder dan de botten en giet de fond door een puntzeef over in een schone pan.

Laat inkoken tot de gewenste sterkte. Ontvet eventueel de fond.

Cognacsaus 2

Maak de saus door de drank in te koken tot 1/3 voeg de kalfsfond toe en afsnijsels van de paddenstoelen en laat opnieuw inkoken, voeg dan de room toe en laat inkoken tot plm. 2450 ml. of niet al te dikke saus. Haal van het vuur tot bijna uitgaan.

Snijd de hoedjes van de champignons in mooie even dikke plakken. zet apart.

Bewaar de rest van de champignons voor de lasagna

Lasagne

Maak pasta van meel, eieren, olie en zout. Laat rusten.

Rol dun uit en steek 30 rondjes met een diameter van 6 cm uit.

Kook, vlak voor uitgaan de pasta in plm. 2 a 3 min gaar in kokend water met flink zout en een scheut olijfolie.

Maak de spinazie schoon en wok, in een met knoflook ingewreven pan. Snijd/hak fijn en breng op smaak met evt. peper, zout, nootmuskaat. Laat zeer goed uitlekken op een zeef.

Maak de paddenstoelen schoon en hak de resten van de champignons grof, snijd de lente uitjes in schuine ringetjes. Bak tegelijk op hoog vuur in goede olijfolie en blus af met scheutje cognac. Breng op smaak. Bak de bundelzwammetjes aan op hoge stand en bewaar apart.

Kalfsoester

Verwarm de salamander voor op de hoogste stand.

Bestrooi de kalfsbiefstukjes met peper en zout en bak ze plm. 3 minuten aan beide zijde bruin, dek af met alufolie en laat even rusten.

Trancheer de oesters, plaats op een bakplaatje (getrancheerd) en beleg met plakjes Gruyère.

Leg ook op de bakplaat 10 x 3 schijfjes champignons en bestrooi met Gruyère.

Verwarm de saus en breng evt. op smaak.

Presenteren

Gratineer de oesters en champignons.

Klein spiegelkje saus voor de oester en nog kleiner spiegelkje voor de lasagne.

Plaats de oester erop, de champignons op de oester.

Bouw de lasagne op; pasta rondje daarop spinazie, daarop pasta met paddenstoeltjes en tot slot een pasta rondje met iets kaas.

Drapeer de bundelzwammetjes naast het vlees.

Nappeer nog wat saus rond het vlees en de paddenstoelen

Bavarois van perenyoghurt met perensorbet

Ingrediënten.			
<u>Amandelcrumble</u> 40 g meel 40 g boter 40 g poedersuiker 30 g amandelpoeder	<u>Meringue</u> 4 st eiwitten 120 g kristalsuiker 120 g poedersuiker 10 g maïzena	<u>Ganache</u> 150 g donkere chocolade 150 ml slagroom 100 ml perensap 3 blaadjes gelatine 75 ml slagroom <u>Perensorbet</u> 100 g suiker 300 ml water 12 ml citroensap 4 peren 1 st eiwit 30 g suiker	<u>Bavarois van perenyoghurt</u> 3 eigelen 50 g suiker 80 ml melk 3 blaadjes gelatine 140 g yoghurt 100 ml perensap 120 g slagroom <u>Presentatie</u> 10 muntblaadjes

Amandelcrumble

Kneed alle ingrediënten kruimelig.
Bak licht bruin op 180 °C.

Crème met appelstroop

Splits de eieren en reserveer de eiwitten voor stap 9 en 25.
Breng de room en de appelstroop aan de kook.
Giet dit mengsel op de eigelen en klop alles luchtig.
Voeg het voor-geweekte blaadje gelatine toe.
Al kloppend laten afkoelen.
Doe het mengsel in een spuitzak en laat zo lang mogelijk opstijven.

Meringue

Klop het eiwit los in een vetvrije RVS bak.
Voeg gelijkmatig en al kloppend de kristalsuiker toe.
Spatel er vervolgens de poedersuiker en maïzena door.
Neem 1 bakplaat met siliconen mat en spuit hierop 10 grote cirkels.
Neem 2^e bakplaat met bakpapier en spuit 30 toefjes.
Brand de toefjes licht met de Brûlée brander.
Droog de beide bakplaten in de een oven van 90°C.

Ganache

Warm 150 ml slagroom op zonder te laten koken en giet over de chocolade, die in kleine stukjes gebroken werd, tot het een homogene massa vormt.
Maak sap van de peer.
Laat het perensap koken en voeg de voor-geweekte blaadjes gelatine toe.
Giet dit mengsel op de chocoladecrème en laat afkoelen.
Klop 75 ml slagroom tot yoghurt dikte en voeg die voorzichtig toe.

Perensorbet

Maak een suikersiroop met het water, de suiker en het citroensap.

Schil de peren. Kook de peren in de suikersiroop.

Pureer de peer met de suikerstroop en laat afkoelen.

Draai er sorbetijs van in de ijsmachine.

Klop het eiwit met de suiker stijf en voeg op het laatste moment toe aan de ijsmassa.

Bavarois van perenyoghurt

Laat de blaadjes gelatine weken.

De suiker met de eigelen tot een lint opkloppen. Voeg dan de melk toe. 28. Verwarm al kloppend tot 85°C, voeg de geweekte gelatine toe.

Maak sap van de peer en meng deze met de yoghurt.

Voeg de perenyoghurt toe en laat afkoelen.

Klop de slagroom en spatel erdoor.

Giet in vormpjes die gemakkelijk gelost worden en laat opstijven.

Presenteren

Begin met een merengue cirkel.

Dresseer de bavarois en ganache er omheen. Strooi wat crumble erbij.

Leg een grote bol sorbet in de merengue.

Garneer met gebrande toefjes en enkele blaadjes mint.