

Oktober 2015

Gekaramelliseerde soesjes met eendenlevermousse

Schuimige pompoensoep met bloempotbroodjes

Garnalenkroketjes met dille mayonaise

Entrecote van Schots Rundvlees met gebraiseerde ossenstaart ***
Bistro Vue's warme chocolade Orange mousse

Gekaramelliseerde soesjes met eendenlevermousse

Ingrediënten

Soesjes:

100 gr boter 2 dl melk 100 gr bloem 5 eieren

Vulling:

160 Eendenlever

80 gr boter

60 cc slagroom

2 theelepels rode port zout en peper

Garnering:

150 gr suiker

1 dl water

halve tomaat

Veldsla en een klein beetje alfalfa of andere spruiten

Bereidingswijze

Vorbereiding en bereidingswijze soezen:

- Verwarm de oven voor op 185°C.
- Breng de melk met de boter aan de kook.
- Zeef de bloem erdoor.
- Laat het, onder voortdurend roeren met een spatel, binden.
- Haal de pan van het vuur en laat de massa afkoelen.
- Roer er één voor één de eieren door.
- Doe het deeg in een spuitzak met een glad mondje.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier of een bakmatje. Spuit hierop kleine soesjes met een onderlinge afstand van 3 cm.
- Zet ze 20 minuten in een voorverwarmde oven. Temper na 10 minuten de oven op 140°C.

Vorbereiding en bereidingswijze eendenlever:

- Klop de slagroom lobbijg.
- Meng de lever met de boter en de rode port met de keukenmachine tot een glad geheel.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Doe de massa in een spuitzak met een glad mondje en vul de afgekoelde soesjes met de vulling.

Presentatie

Garnering:

- Karamelliseer de suiker. Voeg wat water toe en laat het tot een stroperig geheel inkoken.
- Neem een groot bord, leg in het midden de plukjes veldsla, snijd een tomaat doormidden met een kartelrand. Leg nog een plukje alfalfa op de tomaat.
- Strijk met een kwastje wat karamel op de soesjes en leg ze op het bord.



Schuimige pompoensoep met een bloempotbroodje

Ingrediënten

Deeg:

200 gram Roggemeel 200 gram Tarwemeel 0.5 theelepel Suiker 1 theelepels Zout
1 theelepels Peper (fijn gemalen, 0.5 theelepel zwarte) Peper (grof gemalen, zwarte)
0.5 theelepel Komijnzaad Korian- derpoeder
0.5 theelepel Venkelpoeder 0.5 theelepel Anijspoeder
0.5 theelepel Kardemompoeder 50 gram Bakkersgist
2 dl Water (lauw)
0,12 dl Olijfolie
Tarwemeel om te kneden Boter om te bestrijken
Tarwemeel om te kneden
Boter om te bestrijken

Soep:

1400 gr pompoen
5 Sjalotjes (kleine)
3 plakken rauwe ham
1ltr runder- of kippenbouillon 5 dl Room culinair
Boter
Zout en peper

Bereidingswijze

Deeg:

- Maal het venkelzaad en de kardemon fijn in de vijzel.
- Zeef de meelsoorten in een grote wijde komen en voeg de kruiden, de suiker en het zout toe.
- Meng alles goed door elkaar.
- Brokkel de gist erover en roer het lauwe water en de olie met een houten lepel of mixer met deeghaken erdoorheen.
- Met een houten lepel moet men circa 15 minuten roeren en met de mixer 5 minuten totdat een soepel deeg is ontstaan.
- Bestuif een kom met bloem.
- Vorm het deeg tot een bal. Leg het in de met bloem bestoven kom. Schuif die in een plastic zak en bedek het geheel met een schone droge theedoek.
- Laat het deeg 45 minuten op een warm plekje rijzen tot het tweemaal de oorspronkelijke volume heeft bereikt.

Bloempotjes 5 cm Ø

Bereidingswijze:

Deeg:

- Kneed het deeg nog even door en verdeel het in stukjes van 50 gram.
- Vorm hiervan kleine balletjes.
- Was de bloempotjes grondig schoon en bestrijk ze van binnen gelijkmatig met boter.
- Leg in elk potje een deegballetje en plaats de gevulde potjes op een bak- blik. Dek het af met plastic (geen theedoek) die drukt te hard op het brood.
- Laat het deeg nog circa 30 minuten op een warme plaats rijzen.
- Het deeg moet uit de potje omhoog komen.
- Smelt de boter.
- Bestrijk de bovenkant met warme gesmolten boter.

Bakken:

- Verwarm de oven voor op 220°C en zet een vuurvast bakje met kokend water op de bodem van de oven.
- Temper de oven terug naar 160°C.

Schuif het bakblik midden in de oven.

- Bak de broodjes in 35-40 minuten gaar en bruin.
- Laat de broodjes na het bakken in de potjes afkoelen, pas op, zeer heet!

Soep:

- Schil de pompoen of hol hem voorzichtig uit als je hem als terrine wilt gebruiken
- Snijd de pompoen in blokjes.
- Snijd de sjalotjes fijn.
- Klaar de boter.

Garnering:

- Rooster de pompoenpitten licht.

Bereidingswijze:

Soep:

- Verhit de geklaarde boter en fruit de sjalotjes hierin.
- Voeg de pompoenblokjes toe en laat ze kort meebakken.
- Voeg de bouillon aan het mengsel toe. Laat het mengsel met de deksel op de pan koken totdat de pompoen zacht is.
- Pureer de soep met de staafmixer.
- Voeg de room culinair toe en breng het geheel op smaak met zout en peper.
- Zeef de soep.
- Snij de ham in dunne reepjes

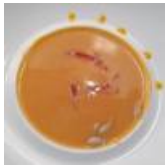
Presentatie

Serveren:

- Serveer de bloempotbroodjes bij de soep. Serveren:
- Klop vlak voor het serveren de soep met de staafmixer schuimig.
- Serveer de soep in de uitgeholde pompoen en schep ze in voorver- warmde borden, of vanuit de pan op het bord en de ham reepjes.

Warme diepe borden

- Garneer de soep met de pompoenpitten en enkele druppels pompoen- olie.



Garnalenkroketjes met dille mayonaise

Ingrediënten

Salpicon:

350 gr Hollandse garnalen (ge- peld)

125 gr Boter

175 gr Bloem

0,6 ltr Visbouillon

2 eetl Peterselie (gehakt) Worcestershiresaus

Nam pla (vissaus)

Zout en peper

Paneren:

5 eieren

500 gr paneermeel

Garnering:

Tomaat Alfalfa

Dilledresssing:

2 eetlepels mayonaise

(evt. zelf maken)

sap van 1 citroen

1 koffielepel mosterd

evt. gesnipperde augurk naar smaak

evt. schepje honing 2 eetlepels verse dille

Bereidingswijze

Algemeen:

- Hak de peterselie.
- Snijd de garnalen in stukjes

Salpicon:

- Smelt de boter in een steelpan en roer er dan de bloem in een keer door. Laat de roux al roerend 1-2 minuten zachtjes garen.
- Schenk al roerend de bouillon erbij en blijf roeren tot een dikke gladde roux ontstaat.
- Roer de garnalen en de peterselie erdoor en breng de roux op smaak met zout, peper, nam pla en worcestershiresaus.
- Strijk de salpicon uit op een bakplaat en laat het afkoelen in de koeling of mogelijk in de vriezer.

Paneren:

- Klop de eieren in een bekken los.
- Strooi de paneermeel in een ruime bak.

Bereidingswijze:

Kroketjes:

- Zet de frituurpan aan (180°C).
- Verdeel de salpicon met een ijsknijper in gelijke porties. Reken 2 kroketjes per persoon). Vorm er kroketjes van.
- Wentel de kroketjes door het ei en vervolgens door het paneermeel.
- Herhaal deze handeling nog een keer zodat de kroketjes rondom goed gepaneerd zijn.

Tomaat:

- Snijd de tomaat in stukjes, haal de zaadjes eruit en maak er zwaluw- staartjes van.

Frituren:

- Frituur de kroketjes in kleine porties (4-6 stuks) en bak ze in circa 4-5 minuten goudbruin.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Serveren:

- Leg wat alfalfa op een klein bordje, leg het zwaluwstaartje erop. • Leg de kroketjes ernaast.
- Druppel de dille mayonaise er netjes omheen



Entrecote van Schots Rundvlees met gebraiseerde ossenstaart

Ingrediënten

1,5 kg entrecote van Schots rund- vlees

Hojiblanca olijfolie (Valderrama) Pepermolen & zout

Bouquette garni:

450 gram prei

450 gram wortelen 225 gram ui

150 gram bleekselderij 150 gram knolselderij 5 teentjes knoflook een paar takjes tijm kruidnagel

blaadje laurier

Garnituur:

julienne gesneden prei

in ringen gesneden sjalotjes Cornicabra olijfolie (Valderrama)

Voor het torentje van geplukte ossenstaart:

1,5 kg ossenstaart in stukken broodkruim

Mustard Cress (Koppert Cress) Chilli Cress (Koppert Cress) Hojiblanca olijfolie (Valderrama) peper & zout

10 plakjes knolselderij (m.b.v. een ringsteker)

brunoise van wortel (op smaak met peper & zout)

750 gram doperwten crème fraîche

Ocal olijfolie (Valderrama)

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de dikke vetrand van de entrecote en bewaar deze voor de kaantjes. Peper en zout het rundvlees, braad om en om aan in de Hojiblanca olijfolie. Plaats daarna in een hete-luchtoven van 152 °C tot een kerntem- peratuur van 52 °C. Stel gedurende het braadproces de oven temperatuur geleidelijk terug naar 55 °C, zodat kern- en buitentemperatuur bijna niet meer verschillen.

Giet wat Hojiblanca olijfolie in de koekenpan en kleur de stukken ossen- staart hierin. Doe ze hierna in een braadpan en zet vervolgens het bou- quet even aan in de zojuist gebruikte koekenpan. Breng nu het bouquette over in de braadpan, water erop en gedurende zes uur héél zachtjes laten garen.

Blancheer de julienne gesneden prei heel licht en laat deze uitlekken. Verhit de Cornicabra olijfolie tot 150/160 °C en frituur hierin kort de geblancheerde prei. De sjalotten ringen even door de bloem halen en ook kort frituren.

Meng de broodkruim met de Hojiblanca olijfolie en de boter op basis van 50/50. Snijd de kopjes van zowel de Chilli Cress, als de Mustard Cress van Koppert Cress en meng de blaadjes door het aangemaakte broodkruim. Breng op smaak met peper en zout. Verwerk met de handen tot een deegje (zie film). Zorg wel dat het broodkruim 'rul' blijft!

Pluk het vlees uit de ossenstaart. Zeef de fond en reduceer deze tot een 'glace'.

De doperwten garen en daarna in de keukenmachine met wat crème fraï- che tot een crème verwerken. Op smaak te brengen met peper en zout.

Blancheer de plakjes knolselderij en plaats ze onderin een ringsteker. Hierop een lepeltje met de brunoïse van wortel, druk ieder laagje aan m.b.v. een tonic stampertje. Op de wortel komt een laagje van geplukte ossenstaart, afdekken met het laagje broodkruim. In de oven plaatsen om op te warmen.

Snijd de opzij gelegde vetrand van de entrecote in kleine blokjes en bak deze uit tot kaantjes. Snijd het staartmerg in kleine blokjes en het gegaar- de vlees in mooie plakken.

Presentatie

Afwerking:

Plaats twee plakken op het bord, leg hierop de blokjes merg en bestrooi met wat broodkruim.

Vervolgens de gefrituurde prei aan de ene zijde en de gefrituurde uienrin- gen aan de andere zijde op het vlees plaatsen.

Trek een streep doperwtencrème over het bord en plaats het 'torentje' uit de steekring.

Dresseer de kaantjes tegen het vlees. Monteer de saus met de Ocal olijf- olie en drapeer deze over de kaantjes.





Bistro Vue's Warm Chocolate Orange Mousse

Ingrediënten

Madeleines:

7,5 eieren

375 g suiker

1,25 citroen (zeste en sap) 1,25 sinaasappel (zeste en sap) 125 ml koude melk

1 stokje vanille (zaadjes)

375 g bloem

25g bakpoeder

250 g boter (gesmolten en ge- koeld)

Chocoladeschijven:

750 g 62% chocolade (in stukjes gehakt)

Crème Anglaise:

375 ml melk

375 ml slagroom

2,5 stokjes vanille (zaadjes) 7,5 eigelen

50 g suikerChocolade Mousse:

750 g crème anglaise 750 g 62% chocolade Zand

Kruim:

100 g eigelen

200 g suiker

300 g bloem

25 g bakpoeder 200 g zachte boter

Sinaasappel Jelly :

10-15 sinaasappels (sap en ge- zeefd totaal 400 g)

125 g suiker

9-10 g agar-agar

3,5 sinaasappel geschild en in kleine stukjes gehakt

Sinaasappel Parels:

Sinaasappel Jelly 1 l Druivenpit olie

Chocolade Caramel Saus:

250 g boeter

250 g suiker

250 ml slagroom 250 g 62% chocolate 2 tonkabonen

Presenteren:

2 tonkabonen poedersuiker

Bereidingswijze

De oven op 160/ 180 graden voorverwarmen en de sous-vide op 52 gra- den. Druivenpit olie in een bak zetten en in de koeling houden tot de Jelly klaar is.

Madeleines

Voor de madeleines het ei en de suiker wit kloppen. Citroen en sinaasap- pel, de helft van de melk, vanille erbij mengen en doorkloppen

Bloem en bakpoeder mengen/zeven en door het eimengsel mixen tot het geheel is opgenomen

Boter en rest van de melk erbij en het geheel nog 5 minuten mixen

In de spuitzak doen en 30-40 minuten in de koelkast om te koelen en te dikken

Madeleine vormen in vetten en met bloem bestrooien

Mix er in spuiten. Op 180 graden bakken (8 minuten)

Af laten koelen en op een rek uit laten dampen

Chocolade schijven

500 g chocolade temperen. Laten smelten (au bain-marie) tot 50 graden onder voortdurend roeren

250 g chocolade er bij doen en goed mengen. Temperatuur moet 28 gra- den worden. Dan weer terug op de au

bain-marie tot 32 graden! Chocolade op bakpapier of siliconen vel uitsmeren (1 mm dik) en laat afkoelen. Als de

chocolade min of meer stabiel is de schijven uitsteken (8-9 cm)

Zand Kruim

Ei en suiker wit kloppen, Zachte boter erbij

Bloem en bakpoeder mengen/zeven, erbij doen en goed mixen Deeg op een bakvel uitsmeren (5 mm dik) en koel laten

rusten Daarna in de oven met 160 graden 14 minuten bakken Afkoelen en tot kruim maken

Crème Anglaise

Melk, slagroom en vanille aan de kook brengen

Ei en suiker wit kloppen.

Melk over het ei schenken en goed kloppen!

Daarna weer in de pan en verwarmen tot 80 graden Door een fijne zeef en 750 g afmeten en goed koelen

Chocolade Mousse

Koele crème anglaise en Chocolade in een sous vide zak Zak 20 minuten in de sous vide zetten

Uit de sous vide halen en mengsel goed kneden

Mix in een Kidde doen en voeg 2 patronen toe Wegzetten op kamertemperatuur

Sinaasappel Jelly

Alle ingrediënten behalve de stukjes sinaasappel in een pan en aan de kook brengen, Afschuimen en zeven.

Eerste Opmaak

3-4 segmenten (gehakt) in het glas doen. Warme Jelly erover gieten tot de sinaasappel is afgedekt. Glas in de koeling zetten

Sinaasappel Parels

Injectiespuit vullen met warme jelly. Koude druivenpit olie uit de koeling halen. Druppels in de koude olie laten vallen.

Zorg ervoor dat de druppels elkaar niet raken. Filter de druppels en ga verder met de overgebleven jelly. Zet de druppels in de koeling.

Chocolade Caramel saus

Boter en suiker laten caramelliseren, Slagroom erdoor roeren Chocolade en gerapste tonkabonen er door mengen.

Saus apart zetten

Presentatie

Definitieve opmaak

Glas uit de koeling halen, jelly moet gezet zijn, voor 1/3 vullen met mousse uit de kidde. Kruim op de mousse strooien.

Laagje parels toevoegen

Glas afdekken met een disk en tonakaboon erover raspen

madeleines met poedersuiker bestrooien

Het geheel mooi opmaken. Saus opwaren (niet koken)

Mocht de saus schiften een eetlepel water toevoegen, Saus over de schijf gieten

