

September 2019

Menu Cuisine Culinaire Apeldoorn september 2019

Tonijntartaar met avocado en wasabi-mayonaise

**

Zalmforel met vanille en olijvendressing

**

Eend, tarte-tatin, pastinaak en bramen

**

Kalfskoontjes met eendenlever en appel

**

Mango met ketel 1 jenever en ketel 1 vodka

Tonijntartaar met avocado en wasabimayonaise

Ingrediënten

Tonijntartaar

500 gram tonijn

3 el sojasaus

2 tl sesamolie

2 el mayonaise

2 bosuitjes

1 limoen

1 el zwarte sesamzaad

1 el knoflook sesamzaad

Zout en peper

Sesamkrokant

20 gram roomboter

40 gram poedersuiker

30 ml sinaasappelsap

30 gram zwarte sesamzaad

15 gram bloem

Avocado

6 mini komkommers

2 avocado's

1 limoen

Zout en peper

Wasabi mayonaise

1 kleine tube wasabi

mayonaise

2 bosuitjes

Bereidingswijze

Tonijntartaar:

Snij de tonijn brunoise. Vermeng de tonijn met sojasaus, sesamolie, sap van limoen, mayonaise, bosuitjes en de sesamzaadjes. Breng op smaak met peper en zout. Laat het minimaal een half uur trekken

Sesamkrokant:

Verwarm de oven voor op 165 graden. Laat de boter smelten. Meng het dan met de poedersuiker het sinaasappelsap sesamzaad en bloem. Strijk het beslag uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de het krokant in 5 minuten. Laat het afkoelen en breek het in stukken

Avocado:

Snij de komkommer in kleine brunoise. Snij de avocado in kleine brunoise en besprenkel het met limoensap. Meng de komkommer en avocado en breng op smaak met peper en zout.

Wasabi mayonaise

Meng de hoeveelheid die je denkt nodig te hebben, door elkaar en gebruik heel weinig wasabi

Presentatie

Zet een ring op het bord. Vul het geheel met de avocado/komkommersmengsel en doe daarop de tonijntartaar. Haal de ring weg. Garneer af met de wasabimayonaise, wat dingesneden bosui en het krokantje van sesam



Zalmforel met vanille

Ingrediënten

Zalmforel:

8 zalmforelfilets

Peper en zout

2 vanillestokjes

150 ml water

6 gelatineblaadjes

Broodkruim:

100 gram verse basilicum

100 gram peterselie

200 gram broodkruim

1 teen knoflook

Groene olijven dressing:

10 groene olijven

1 limoen

30 ml olijfolie

Kroepoek:

100 gram pandanrijst

1 theelepel kurkuma

Arachideolei

Platte peterselie

Bereidingswijze

Zalmforel:

Fileer indien nodig de zalmforel, verwijder alle graten en verwijder het vel.

Giet het water in een steelpannetje en snij het vanillestokje in de lengte open. Laat dit 5 minuten koken .

Laat het geheel afkoelen en schraap de vanille uit het stokje en doe dit in het warme water. Als dit geheel is afgekoeld, giet het dan in een platte bak. Als het koud is leg je voorzichtig de gelatineblaadjes in de bak en laat het 3 minuten zacht worden.

Leg de forelfilets met de huidkant naar beneden op een groot stuk vershoudfolie en bestrooi het met peper en zout. Haal het gelatineblad voorzichtig uit het water en leg het op de filets. Je ziet dan dat er vanille aan het blad blijft zitten.

Bewaar het restant vocht voor bij de olijvendressing.

Kruid de andere filets en leg die met de kop en staart omgekeerd en de huidkant naar boven op de andere.

Rol de filets strak op in de folie tot een worst. Knoop de uiteinden dicht met zo min mogelijk lucht erin. Vacumeer dit geheel.

Verwarm de souse vide tot 55 graden en leg de vis erin voor 15 minuten. Neem de vis uit het water en laat het geheel afkoelen.

Broodkruim:

Breng een pan met zout en water aan de kook. Zet alvast een kom ijswater klaar. Blancheer de basilicum en peterselie 30 seconde in het water en koel het gelijk terug in het ijswater.

Knijp al het vocht eruit en snij het grof. Doe het broodkruim in de blender en voeg al mixend geleidelijk de kruiden toe en de fijn gehakte knoflook

Verwijder het vershoudfolie van de vis en rol de vis door het broodkruim. Rol het dan weer strak op in de folie en zet koud weg.

Groene olijven dressing:

Verwijder de pitten uit de olijven, pers de limoen uit. Snij de olijven heel fijn en voeg alles toe bij wat bewaard vanillevloeistof. Mix dit alles tot een gladde massa en voeg daarna de olijfolie toe. Qua smaak mag het nu te zout zijn.

Kroepoek:

Breng een pan met water aan de kook. Voeg de rijst, kurkuma en zout toe. Kook de rijst tot pap en giet dit af. Vang het vocht op!

Pureer de rijst tot een dikke gladde smeerbare pasta. Voeg eventueel wat vocht toe (welke je uiteraard bewaard hebt).

Breng op smaak met zout en peper.

Strijk het geheel uit op bakpapier tot een dunne laag en laat dit drogen in de oven op 80 graden met de deur open tot het droog is.

Breek de gedroogde rijst in stukken en frituur het goudbruin.

Laat het uitlekken en zout het eventueel nog na.

Presentatie

Snij de zalmforel in stukken van ongeveer 3 cm (kijk hoe je uitkomt). Verwijder dan het folie en druppel de olijvendressing eroverheen. Garneer met platte peterselie



Tarte Tatin van sjalotten met eend, pastinaak en bramensaus

Ingrediënten

Tarte Tatin:

600 ml rode port
45ml balsamico azijn
125 gram rietsuiker
30 sjalotten
10 plakjes bladerdeeg
Roomboter

2 eieren

Bramensaus:

250 gram bramen
30 gram rietsuiker
150 ml rode port
1 kaneelstokje

Pastinaak:

500 gram pastinaak
1 teen knoflook
olijfolie
zwarte peper

Eend:

4 eenden-filets (tamme eend)
Zout en peper

Bereidingswijze

Tarte Tatin:

Kook in een pan de rode port met de balsamicoazijn en 100 gram rietsuiker totdat het stroperig is. Pel de sjalotten en halveer ze in de lengte. Blancheer de sjalotten 1 minuut in licht gezouten water. Laat uitlekken en voeg het toe aan de portsiroop en laat dit enkele minuten zacht door sudderen zodat de sjalotten de siroop goed kunnen absorberen. Ontdooi de plakjes bladerdeeg en steek er cirkels uit met een doorsnede 1 cm groter dan het bakvormpje. Prik er met een vork enkele gaatjes in. Bestrijk de bakvormpjes met roomboter en bestrooi het dan gelijkmatig met rietsuiker. Vang de stroop op en doe de sjalotten in een zeef. Kook het vocht eventueel nog in als het niet stroperig genoeg is. Leg de sjalotten met de bolle kant naar boven in de bakvormpjes en giet de ingekookte siroop erover. Bestrijk de deegringen met losgeklopt ei. Dek de bakvormpjes af met het bladerdeeg en stop de zijkanten van het deeg in het vormpje. Bestrijk het nogmaals met losgeklopt ei en bak het in een oven van 200 graden ongeveer 25 minuten. Het deeg moet gaar, knapperig en goudbruin zijn.

Bramensaus:

Kook de bramen samen met de rietsuiker, rode port en kaneel enkele minuten. Verwijder het kaneelstokje en draai de bramen door de zeef. Voeg het kaneelstokje weer toe en kook het op laag vuur nog een paar minuten. Passeer het door een fijne zeef en hou het warm in de warmhoudkast.

Pastinaak:

Schil de pastinaak en snijd ze over de lengte in lange gelijkmatige repen. Blancheer ze beetgaar in gezouten water. Laat het goed uitlekken. Verwarm de olijfolie in een kleine koekenpan en bak het teentje knoflook hierin. Zeef het en bewaar de knoflookolie.

Zet de grill hoog en rooster de pastinaak onder de grill zodat ze een mooi bruin laagje krijgen.

Eend:

Haal de eenden-filets minimaal 30 minuten voor bereiden uit de koeling. Snij de velkant diagonaal in zodat er een mooi ruitjespatroon ontstaat. Leg de eend op de velkant in een droge braadpan en bak het vet zo lang mogelijk uit. Draai de eend nog even om en bak op de andere kant een minuutje. Laat de eend minimaal 10 minuten rusten op een warme plek of in aluminiumfolie.

Presentatie

Neem warme grote platte borden. Keer de tart tatin om op het bord. Trancheer de eenden-filets en leg twee mooie stukjes naast de tartin. Verdeel de pastinaak en de saus rondom



Kalfskoontjes met eendenlever en appeltjes

Ingrediënten

Kalfskoontjes:

1 liter kalfsfond
2 kg kalfskoontjes
Zout en peper
Bakpapier
Roomboter
Olijfolie
Vetvrijpapier
Alu folie

Aardappelmousseline:

400 gram Nicola aardappelen
50 cl volle melk
50 cl slagroom (ongezoet)
Zout

Roomboter

Spuitzak

Gekarameliseerde appel:

2 jonagold appels
Druivenpit olie
1 ½ eetlepel honing

Beurre Noisette

150 gram roomboter ongezoeten

1 citroen

Doperwtjes:

150 gram verse doperwten

50 gram roomboter

Eendenlever:

eendenlever

Bloem

Roomboter

1 citroen

Bereidingswijze

Kalfskoontjes:

Ontvlies de koontjes (voeg alle afsnijdsels toe aan de fond) Zout en peper de koontjes en bak ze om en om aan in de roomboter en olijfolie

Doe de koontjes in een hoge diepe pan en voeg de kalfsfond toe zodat de koontjes helemaal onder staan. Of gebruik de snelkookpan. Dek het af met bakpapier en stoof de koontjes in ongeveer 1 ½ uur gaar. Doe een priktest om te kijken of het gaar is.

Zeef de saus en kook deze in.

Aardappelmousseline:

Schil en kook de aardappelen gaar in een pan gezouten water. Pureer het met de pureerknijper. Breng de melk en slagroom aan de kook en spatel het door de mousse. Voeg een grote klont roomboter toe en breng op smaak met peper en zout. Doe het geheel in een spuitzak en leg warm weg in de warmtekast.

Gekarameliseerde appel:

Schil en snij de appel in mooie partjes. Bak de partjes in een koekenpan met wat olie. Doe de honing erbij en bak nog heel even tot ze goudgeel zijn. De appels moeten nog een bite hebben!

Beurre Noisette:

Snij de boter in gelijkmatige blokjes. Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Blijf roeren totdat de boter goudbruin wordt. Blus het af met een beetje citroensap.. Bewaar tot uitserveren.

Doperwtjes:

Blancheer de verse erwtjes en glazeer ze met roomboter

Eendenlever:

Snij van de eendenlever 10 dunne plakjes af (kaasschaaf) en houd het koel

Snij de koontjes in 2 plakken en haal ze door de bloem en bak ze nog even rondom in de beurre noisette.

Bak de appeltjes af, monteer de saus met wat roomboter

Presentatie

Spuit de mousseline in een mooie streep op het bord. Plaats de koontjes tegen de mousseline. Plaats het plakje eendenlever op het koontje (het gaat dan langzaam smelten). Garneer af met doperwtjes appel en dresseer de kalfsjus er omheen.



Mango met ketel 1 jenever en ketel 1 vodka

Ingrediënten

Mangomousse:

500 gram mangopuree

500 cl slagroom

100 gram basterdsuiker

2 eetlepels ketel 1 jenever

4 blaadjes gelatine

Gemarineerde mangoblokjes:

2 verse mango's

½ Spaans pepertje

7 eetlepels water

2 eetlepels Ketel 1 vodka

100 gram suiker

Sap van 1 limoen

Witte chocoladeringen:

250 gram witte chocolade

Passievrucht crèmeux:

250 gram passievruchtvlees

1 ½ blaadje gelatine

5 eierdooiers

2 eitwitten

55 gram suiker

4 eetlepels roomboter

2 theelepels ketel 1 vodka

Witte chocolade parels

Bereidingswijze

Mangomousse:

Leg de gelatine in koud water om te weken.

Kook de mangopuree met de basterdsuiker. Los hierin de gelatine in op en voeg de jenever toe.

Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Als het mengsel begint te geleren door de gelatine voeg je voorzichtig de slagroom toe.

Doe het geheel in een spuitzak en leg in de koeling.

Gemarineerde mangoblokjes:

Schil de mango en verwijder de pit. Snij het vruchtvlees brunoise in blokjes. Maak een warme marinade van de suiker, water fijngehakte Spaanse peper en het limoensap, door dit tegen de kook aan te brengen en goed op te laten lossen in een kleine pan. Voeg als dit klaar is de Vodka toe en giet dit op de mangoblokjes. Zet het geheel in de koeling.

Witte chocoladeringen:

Smelt de witte chocolade au bain-marie in een kom. De chocolade moet ongeveer 40 graden zijn. Giet de chocolade op een schone werkbank en maak met 2 rvs spatels of plamuurmessen strijkende bewegingen en wrijf als het ware de chocolade over het aanrecht. Neem een bakplaat en leg hierop vetvrijpapier en smeer hierop een dunne laag chocolade van ongeveer 2 mm.

Neem het glas waarin je het dessert wil presenteren. Zet dit glas op de kop op de chocolade en steek een ring uit. Dit is dan exact de maat van de cirkel die op het glas geplaatst moet worden. Zoek een ronde steker die 1 ½ cm kleiner is dan de vorige ring en steek hier ook een cirkel mee uit.

Passievrucht crèmeux:

Week de gelatine in koud water.

Breng het vruchtvlees met een beetje water en de helft van de suiker aan de kook.

Klop het eiwit en eiwit door elkaar en voeg de suiker toe.

Wanneer het vruchtmengsel kookt mag dit geleidelijk bij het eiermengsel worden gedaan. Doe dit heel voorzichtig en beetje voor beetje. Anders gaat het schiften!

Breng het al roerend tot een maximale temperatuur van 84 graden. Los dan de gelatine erin op en zet het koud in een bak ijswater.

Als dit terug gekoeld is naar 40 graden mag de vodka erdoor en de in kleine blokjes gesneden roomboter. Doe dit met een staafmixer zodat alles goed wordt opgenomen.

Giet het in vormpjes van bolletjes.

Presentatie

Neem het glas waarmee je de ringen hebt gemaakt en bouw het dessert geleidelijk op.

Onderin de mangomousse, daarop de gemarineerde mango blokjes. Leg dan de kleinste cirkel in het glas. Leg daarop in een kring de parels en plaats dan het bolletje crèmeux.

Plaats dan de grootste ring