

MENU CUISINE CULINAIRE APELDOORN

april 2012

Tonijntartaar met aardappelsalade,
kaviaar en schaaldierencoulis

Risotto met fungi en sinaasappel

Op twee wijzen bereide, in citroen gemarineerde
kabeljauw op een bedje van, in beurre Blanc gesmoorde,
prei met een sabayon van zoute en gerookte haring,
salade van peultjes en citrus

Rundermuis in koffiekorst
met bananenpuree en spek

Studie van Eiwit, Eidooier en Agar Agar

TONIJNTARTAAR MET AARDAPPELSALADE, KAVIAAR EN SCHAALDIERENCOULIS

INGREDIËNTEN

Tartaar

400 g tonijn
10 tl kappertjes
3 eidooiers
10 tl vinaigrette
1/3 bosje bieslook
peper zout

Aardappelsalade

1/2 kg aardappels
75 g brunoise van appel
50 g brunoise van cornichons
(baby augurkjes)
50 g kappertjes
75 g crème fraîche
5 tl kappertjesvocht
peper zout
1/2 citroen

Mayonaise

2 dl arachideolie
3 eidooiers
1 el witte wijnazijn

Schaaldierencoulis

6 Rivierkreeftjes
1 ui
1 wortel
1 venkel
1 stronkbleekselderij
4 tenen knoflook (geplet)
2 cm gember
bouquet garni*
1 fles droge witte wijn
4 gepelde tomaten uit blik
takje dragon

BEREIDING

Tartaar

Snijd de tonijn in een ragfijne brunoise. Hak ook de kappertjes fijn en vermeng alle ingrediënten voor de tartaar met elkaar tot een smeulige massa. Breng de tartaar ten slotte op smaak met peper en zout. Zet koel weg.

Aardappelsalade

Kook de aardappels in de schil in ongeveer 10 minuten beetgaar. Snij de aardappels in kleine blokjes en laat afkoelen. Zorg ervoor dat alle onderdelen voor de tartaar even groot gesneden zijn voor een mooie structuur. Snijd de appel en de cornichons in kleine stukjes en houd apart.

Mayonaise

Voor de mayonaise dienen alle benodigdheden op kamertemperatuur te zijn. Gebruik een bak waarin je goed kunt kloppen. Klop de eidooiers goed los met de azijn. Giet al roerende, druppelsgewijs de olie erbij tot de mayonaise „pakt“ (mooi bindt). Blijf roeren en giet de rest van de olie verder straalsgewijs bij de mayonaise. Breng dit op smaak met peper en zout.

Meng voor de aardappelsalade alle ingrediënten en 50 gram van de crème fraîche en de mayonaise voorzichtig door elkaar en breng de salade op smaak met peper en zout.

Schaaldierencoulis

Braad de rivierkreeftjes aan in een droge pan, hou ze van de bodem door te roeren, en blus af met de witte wijn. Laat de wijn verdampen en voeg de groenten en kruiden toe. Koud water toevoegen en laat koken tot het vocht bijna verdampt is (1e trek). Nogmaals koud water toevoegen en laat koken tot het vocht bijna verdampt is (2e trek). Zeven en de kreeftjes goed uitknijpen. Breng op smaak met peper en zout.

Opmaak

kaviaar
crème fraîche

PRESENTEREN

Plaats een schone PVC ring met een diameter van 5 cm op een bord. Lepel onderin een laagje aardappelsalade van 1 cm en druk deze aan. Schep daarop vervolgens een laag tonijntartaar van 1 cm en druk ook deze behoedzaam aan. Maak de ring voorzichtig los en bekroon het torentje met een spiegeltje kaviaar gevolgd door een toefje crème fraîche.
Schep rondom het torentje enkele lepels schaaldierencoulis en serveer het gerecht direct.



*** Bouquet garni**

het witte eind van 1 grote prei
1/2 stengel bleek selderij
1 takje verse tijm
een paar takjes peterselie
1 laurierblad
1/2 theelepel zwarte peperkorrels
1/2 theelepel witte peperkorrels
6 korianderzaadjes
keukengaren

Bouquet garni

* Gebruik de twee buitenbladen van de prei als verpakking en bind die met keukengaren dicht. Vul het pakketje met de ingrediënten en vouw de uiteinden en de zijanten van de prei naar binnen om er een net pakje van te maken. Knoop het pakketje met keukengaren dicht.

RISOTTO MET FUNGI EN SINAASAPPEL

INGREDIËNTEN

250 g arboriorijst
1½ l gevogeltebouillon
20 blaadjes salie
100 g gedroogde boleten
1 ui
100 g boter
1 dl witte wijn
3 sinaasappelschilletjes
2 takjes rozemarijn
100 g parmigiano

BEREIDING

1 liter bouillon inkoken met enkele blaadjes salie.
Restant van de salie frituren in wat olijfolie.
Week de boleten in lauw water. Bewaar het weekvocht.
Snipper de ui; snij de paddestoelen grof. Bak ze samen in de boter even aan en voeg vervolgens de rijst toe.
Laat langzaam bakken tot de rijst glazig wordt, blus dan af met de wijn.

Voeg vervolgens beetje-bij-beetje de overgebleven bouillon en het boletenweekvocht toe. Blijf roeren tot al het vocht is opgenomen.
Voeg fijngehakte rozemarijn en sinaasappelschil toe.
Breng op smaak met zout & peper en een klontje boter.
De rijst moet smeugig zijn en al dente.

PRESENTEREN

Serveer direct met de gefrituurde salie en de gereduceerde bouillon; bestrooi met parmigiano.



OP TWEE WIJZEN BEREIDE, IN CITROEN GEMARINEERDE KABELJAUW OP EEN BEDJE VAN, IN BEURRE BLANC GESMOORDE, PREI MET EEN SABAYON VAN ZOUTE EN GEROOKTE HARING, SALADE VAN PEULTJES EN CITRUS

INGREDIËNTEN

KABELJAUW

1 kg kabeljauw met huid
5 citroenen
1 bosje peterselie

SABAYON

8 haringen
6 eidooiers
250 g geclarificeerde boter
3 el rookmot

PREI

500 g prei
boter
Noilly Prat

SALADE

250 g peultjes
zestes van een sinaasappel
olie

BEREIDINGSWIJZE

KABELJAUW

Fileer de vis en houdt de huid apart.
Portioneer de vis in gelijke delen. Gebruik de meest gelijke delen om de vis te stomen, de andere delen om de vis te marinieren.
Leg de helft van de vis in het sap van de citroenen en fijngehakte peterselie.
Bak de huid krokant, tussen 2 koeken- of grillpannen, *let op: vet de onderkant van 1 van de pannen in met olie.*

SABAYON

Rook 4 haringen 20 minuten op stand 2, en nog 5 min. op stand 3. (*niet langer*)
Trek twee bouillons (*vergeet bouquet garni niet*) van ieder 4 haringen, 20 minuten.
Zeef de bouillons, reduceer beide tot een stroopje.
Klop 2 x 3 eidooiers au bain marie op max. 80 °C voor iedere reductie tot het een luchtige massa is.
Roer de Beurre clarifiée erdoor, op smaak maken en warm houden.

PREI

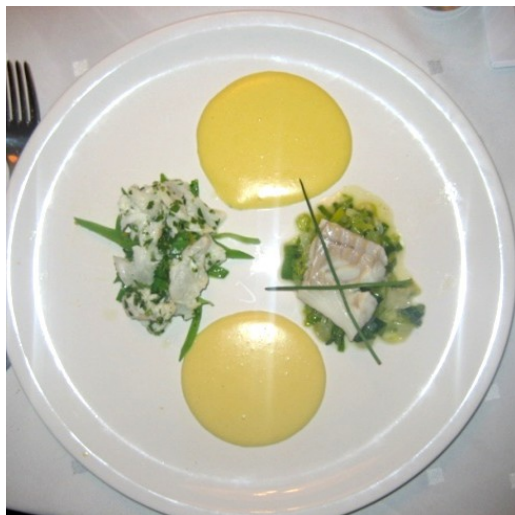
Snijd de prei ragfijn en stoof zacht in de boter en Noilly Prat.
Kook het preivocht in en monteer met boter tot een beurre Blanc.

SALADE

Snijd de peultjes julienne, blancheer samen met de geblancheerde zestes 2 minuten. Koel af op ijswater.
Maak op smaak met olie, zout en peper.

PRESENTATIE

1 l visbouillon
peterseliestelen
0,25 prei
6 sprietjes bieslook



PRESENTATIE

Stoom de helft van de kabeljauw boven de bouillon met peterselie en prei. Trancheer de gemarineerde kabeljauw. Plaats de gestoomde vis op een bedje prei en de gemarineerde vis op de salade. Serveer van beide sabayon een spiegel naast de vis. Garneer met bieslook.

RUNDERMUIS IN KOFFIEKORST MET BANANENPUREE EN SPEK

INGREDIËNTEN

RUNDERMUIS

700 g Diamanthaas
3 kupjes Nespresso
125 g Roomboter
zout peper

BANANENPUREE

400 g Bananen
75 g suiker
1 dl room

SPEK

120 g Bakbacon
bieslook
grof zeezout

BEREIDING

RUNDERMUIS

Verwarm de oven voor op 140 graden.
Maal de gemalen koffie indien nodig zeer fijn.
Peper en zout de diamanthaas en wrijf in met de koffiepoeder.
Schroei de diamanthaas dicht in geklaarde boter, plaats in de oven tot een kerntemperatuur van 52 graden. Het vlees mag best een beetje rauw zijn.
Haal uit de oven en laat rusten.

BANANENPUREE

De bananen in stukken snijden en met de suiker net onder water zetten. Stukje papier erop tegen het bruin worden en ca. 10 min laten koken.
Met de staafmixer pureren daarna de room toevoegen en nog 3 min laten pruttelen.
Wrijf het door een fijne zeef.

SPEK

Leg de plakken bakbacon op een siliconenmatje en plaats in een oven van 150 graden, ongeveer 25 minuten.
Haal uit de oven en laat afkoelen.
Verwijder de vetrandjes en dep ze af met keukenpapier.
Verkruimel ze zodra ze geheel zijn afgekoeld.

PRESENTEREN

De bananenpuree in het midden van het bord schikken en de in plakken gesneden diamanthaas er bovenop leggen.
Decoreren met het spekpoeder, enkele sprietjes bieslook.
Serveer het geheel lauw warm.



STUDIE VAN EIWIT, EIDOOIER EN AGAR AGAR

INGREDIËNTEN

CHOCOLADE SCHUIMTAART

8 st eiwitten
220 g suiker
60 g pure chocolade
60 g gekonfijte vijgen
50 g gedroogde, ontpitte pruimen
45 g oudbakken broodkruim
25 g cacaopoeder
1 el poedersuiker
1 el cacaopoeder

BISCUIT

3 eieren
70 gram fijne suiker
75 gram bloem poedersuiker

MOUSSE VAN RODE BESSEN

6 g Agar Agar
250 ml bessensap (1 flesje)
200 g suiker
2 eiwitten
100 ml koud water
evt. crème de cassis

BEREIDING

CHOCOLADE SCHUIM TAART

Verwarm de oven voor op 120 °C. (*Niet heter!*)
Klop de eiwitten tot zachte pieken. Voeg suiker toe.
Scheep de gehakte chocolade, pruimen en vijgen, broodkruim en de gezeefde cacao erdoorheen.
Lepel het mengsel in 10 vormpjes (*neem de siliconenmatvormpjes*) en zet voor 1 uur in de oven. Niet steeds de oven openen.
Laat afkoelen met de ovendeur op een kier.

BISCUIT

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bestrijk een bakplaat met boter (of neem bakpapier).
Scheid de eieren.
Klop het eiwit en de fijne suiker tot het stijf is (er blijven pieken aan de garde hangen).
Spatel nu voorzichtig de dooiers door het opgeklopte eiwit. Spatel nu, al zevend de bloem erdoor en meng tot één massa.
Doe het mengsel in een spuitzak en spuit een laag van 1 cm dikte op de bakplaat.
Bestrooi dit met poedersuiker en bak ze 10 minuten in de voorverwarmde oven.
Stort daarna op een 2e siliconenmat, die bestrooid is met poedersuiker.

MOUSSE VAN RODE BESSEN

Kook de agar agar met de bessensap en suiker.
Laat inkoken tot 105 °C (minimaal 2 minuten)
Klop de eiwitten stijf in een vetvrij (groot) bekken. Giet al kloppend de hete bessensap hieraan toe.
Blijf kloppen tot het handwarm is geworden. In volume zal net nu flink zijn toegenomen.

Steek rondjes van 6 cm doorsnee uit het biscuit. Vouw van het bakpapier cilinders met een doorsnee van 6 cm en leg onderin een biscuit.
Besprenkel eventueel met crème de cassis. Stort hierop de stijve!! mousse. (*Gebruik eventueel de grijze opbouwringen om te vullen, maar niet te vol vullen, max. 5 cm anders valt het om*)
Laat in de koelkast afkoelen.

ORIËNTAALS GENOT

200 g gepelde amandelen *of*
amandelspread (helios)
10 el agavesiroop (helios)
200 ml rijstmelk (helios)
200 ml sojaroomb (helios)
6 g agar agar
3 el oranje bloesemwater (helios)
2 eiwitten
30 g suiker

KANDEEL

2 dl water
sinaasappelschil
scheutje citroensap
8 kruidnagels
1 kaneelstok
200 g suiker
10 eidooiers
7,5 dl witte wijn

ORIËNTAALS GENOT

Maal de amandelen en meng daarna tot een puree met 6 el agave siroop. Proef of het voldoende zoet is, indien niet voeg dan agave siroop bij naar smaak.
(suiker lost niet meer op in dit stadium)
Meng in een pan de rijstmelk, de sojamelk, 200 ml water en de agar op, breng aan de kook en laat 1 minuut zachtjes pruttelen.
Voeg heel geleidelijk en onder voortdurend roeren de amandelpuree toe.
Sla het eiwit met de suiker op en spatel deze als laatste door het amandelmengsel en klop het geheel koud tot aan stollingspunt.
Giet het mengsel in kleine siliconenvormpjes *(rechthoek of piramide)* en zet koud.
Meng vlak voor het opdienen 4 el agavesiroop met 3 el oranje bloesemwater en schenk dit over de puddinkjes.

KANDEEL

Breng het water aan de kook met de sinaasappelschil, de kruidnagel, citroensap en het kaneelstokje.
Laat het een halfuur zachtjes trekken en zeef het dan.
Voeg de suiker bij de eidooiers in een ronde kom en klop met een garde tot de suiker is opgelost. Giet er onder goed roeren het kruidenwater en de wijn bij.
Laat de massa onder voortdurend kloppen au bain marie binden.
Serveer lauw in portglaasjes.

