



# **M**enu februari 2016

HELDERE SELDERIJBOUILLON MET GARNAAL EN SAFFRAANROOM

\*

GEROOKTE COQUILLE MET SINAASAPPEL-WORTELTARTAAR YUZUCRÈME

\*

SCHEERMES MET GEBRAISEERDE MAÏS

\*

WILDZWIJNROL MET POMPOEN, PADDENSTOELEN, SPRUITEN,

BLAUWE DRUIVEN EN AMANDELEN

\*

APPELCHEESECAKE EN PARFAIT VAN KANEEL

\*

Met dank aan onze collega's van Cuisine Culinaire Almere, die dit menu samenstelden en waar wij mochten meekoken op hun chefsavond. Het derde gerecht – scheermessen - is dan weer van onze collega's uit Utrecht, waar we ook – en met veel plezier - meekookten deze maand.

# HELDERE SELDERIJBOUILLON MET GARNAAL EN SAFFRAANROOM

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### SELDERIJBOUILLON

1500 ml groentebouillon  
Blad van 1 knolselderij of  
1 bos grove selderij  
Xanthaangom

### SAFFRAANROOM

200 ml slagroom  
6 draadjes saffraan  
20 ml witte wijn

1 bakje Hollandse garnalen  
1 bakje Rode Biet kiemen

## BEREIDINGSWIJZE

### SELDERIJBOUILLON

1. Zet smalle hoge (amuse) glazen warm.
2. Maak 1500 ml groentebouillon volgens basis receptuur (zie bijgevoegd)
3. Passeer de bouillon en voeg grof gesneden blad van knolselderij toe, laat kort koken(kleur) en met de staaf mixer pureren.
4. Bind licht af met xanthaangom zodat de selderij blijft zweven, breng hoog op smaak.
5. Eventueel door een puntzeef halen om wel wat selderij in de bouillon te houden maar niet te veel.

### SAFFRAANROOM

6. Week de draadjes saffraan in verwarmde witte wijn.
7. Sla de ongezoete slagroom op tot yoghurtdikte.
8. Meng de witte wijn met de saffraan door de slagroom.
9. Schenk over in een klein spuitzakje of doseerfles.

### PRESENTEREN

10. Doe in de glazen Hollandse garnalen.
11. Schenk de hete bouillon erop.
12. Top af met de gele room en garneer met rode biet kiemen.



# GEROOKTE COQUILLE MET SINAASAPPEL-WORTELTARTAAR, YUZUCRÈME

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### SINAASAPPEL/WORTEL

#### TARTAAR

400 g winterpeen  
100 g suiker  
40 g roomboter  
2 pers sinaasappels  
2 citroenen  
Kappa  
Locust

### YUZUMAYONAISE

100 g yuzusap van  
mandarijn en limoen  
70 g neutrale olie  
20 g poedersuiker  
35 g water  
4 g Xantaangom  
Sechuanpeper gemalen

### ROOK COQUILLE

## BEREIDINGSWIJZE

### SINAASAPPEL/WORTEL

#### TARTAAR

1. Winterpeen schillen, grove brunoise snijden en gaar stomen.
2. Schil van de sinaasappels samen met het sap hiervan met 50 gr. suiker iets inkoken.
3. De schil van de citroen met iets water en 50 gr. suiker iets inkoken.
4. Breng de wortelsinaasappel en citroen vocht samen met de Kappa en Locust aan de kook voor 2 minuten. Dosering: 10 g Kappa per liter / 2,5 g Locust per liter
5. De helft van de gare wortel pureren met de sinaasappel en citroenvocht, de andere helft met een mes fijnhakken tot kleine stukjes (structuur van tartaar). Breng op smaak.
6. Op het laatst de boter erdoor monteren en het klein gesneden vruchtvlees van de citroen er doorroeren (eerst van 1 citroen, proeven, evt. 2<sup>e</sup> citroen). De consistentie moet zodanig zijn dat je er een quenelle van kunt maken.

### YUZUMAYONAISE

7. Eerst yuzusap afwegen. (we gebruiken imitatie yuzusap: dat bestaat voor 2/3 uit limoensap en 1/3 uit mandarijnsap)
8. Daarna heel secuur de overige ingrediënten.
9. Alles voorzichtig met een staafmixer mengen tot de gewenste dikte. (mayonaisedikte)
10. Doe over in een spuitflesje of kleine spuitzak.

### GEROOKTE COQUILLE MET HENNEPZAAD

11. Spoel de coquilles af, droog ze en zet ze op een doek strak tegen elkaar



20 coquilles  
10 g hennepzaad  
50 g gerookte olijfolie

1 bakje cresse  
Grof zout  
Seranoham ?

- in een lage schaal. Denk af met de rest van de doek en zet koel.
12. Hennepzaad roosteren en af laten koelen.
  13. Coquilles licht bestrooien met peper.
  14. Maak de rookoven klaar en laat flink roken.
  15. Plaats de coquilles in de rookoven en laat 1 minuut op hoog vermogen staan en daarna van het vuur af. Laat de coquilles 4 minuten in de rook staan en haal daarna uit de rookoven.
  16. Coquilles ligt in smeren met rookolie en in de oven cuisson geven (200°C) om iets rosé te laten worden. Daarna eventueel nog afbranden met de blow torch

### **PRESENTEREN**

17. Warme borden.
18. Quenelle maken van sinaasappel/wortel tartaar.
19. Coquilles (2 pp) centraal plaatsen.
20. Hier tegen een of twee lepeltjes hennepzaad gemengd met grof zout.
21. Dopjes Yuzucrème bijspuiten.
22. Garneer af met takje cresse. (De uitdaging is een mooie smaakbalans en een schitterende opmaak)
23. Krokant van seranoham??

## SCHEERMES MET GEBRAISEERDE MAÏS

Dit gerecht komt uit het februarimenu 2016 van onze collega's uit Utrecht.  
Met dank voor de receptuur.

<p>Ingrediënten:</p> <p>1 bos scheermessen droge witte wijn olijfolie Peper en zout Blik maïskorrels Room Koriander blad en stelen (de stelen in zeer kleine brunoise) Rood pepertje (in zeer kleine brunoise) Rode ui (zeer fijn gesnipperd)</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. De scheermessen in een platte bak leggen, water en 1,5 el zout toevoegen en een half uur laten afwateren. Hierna nogmaals dezelfde procedure. Door het zoute water zal er zoveel mogelijk zand uitgespuwd worden.</li><li>2. Haal de scheermessen uit het water, spoel af en droog ze.</li><li>3. Verwarm een lage pan met deksel (hapjespan) tot zeer heet. Doe de scheermessen er in één keer in en giet meteen een flinke scheur witte wijn in de pan. Sluit meteen af met het deksel. Kook voor ongeveer 10 seconden: dat is genoeg!! Controleer de gaarheid: als het schelpenvlees net mooi wit begint te worden is het gaar. Het vlees laat dan goed los van de schelp. Als je te lang kookt wordt het vlees taai en rubberachtig.</li><li>4. Passeer het kookvocht door een doek en bewaar het voor de sausbereiding.</li><li>5. Haal het vlees uit de schelpen en maak schoon: alle witte delen zijn eetbaar; alle andere delen mogen weg.</li><li>6. Meng het vlees met wat olijfolie en kruid licht met peper en zout. Zet afgedekt weg.</li></ol> <p>Maïsbereiding 1</p> <ol style="list-style-type: none"><li>7. Stort de maïskorrels op een zeef, bewaar het vocht; dep ze droog.</li><li>8. Doe een derde van de maïskorrels in een hete droge pan met anti bak laag en bak ze tot er mooie donkere puntjes zichtbaar worden.</li></ol> <p>Maïsbereiding 2</p> <ol style="list-style-type: none"><li>9. Doe de overige maïskorrels met het schelpenvocht in een blender; pureer tot de dikte van een saus, eventueel vocht van de maïs of van de schelpen toevoegen. Druk dit door een fijne zeef. Maak op smaak met peper.</li><li>10. Voor het uitserveren de saus luchtig slaan met een beetje room. Doe in een spuitflesje.</li></ol> <p>Afwerking</p> <ol style="list-style-type: none"><li>11. Spuit een beetje maïscrème op het bord, zet een schelp op de rand van het bord en in de crème. Vul de schelp met het schelpenvlees, maïskorrels, rode ui, pepertje, korianderblad en korianderstelen. Spuit kleine dopjes maïscrème bij. Drapeer eventueel hetzelfde mengsel rond de schelp.</li></ol>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

# WILDZWIJNROL MET POMPOEN, PADDENSTOELEN, SPRUITEN, BLAUWE DRUIVEN EN AMANDELEN

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### BROOD ROL

1 kleine flespompoen  
4 takjes tijm  
100 g geraspte Parmezaan  
500 g bloem van harde tarwe  
18 g gedroogde gist  
Water naar behoefte  
100 ml melk  
100 g zachte boter  
10 g zout  
25 g suiker

### WILDZWIJN VULLING

1000 g wilzwijnvlees (goulashvlees)  
100 g bloem  
Neutrale olie  
boter  
4 rode uien  
4 tn knoflook  
600 ml rode wijn  
600 ml wildfond  
4 jeneverbessen  
2 blaadjes laurier  
4 takjes tijm  
4 peperkorrels

## BEREIDINGSWIJZE

### BROODROL

1. Snijd 200 gram pompoen in dunne plakjes en stoom deze gaar. Laat afkoelen op een doek en maak er met de pureeknijper een droge puree van, of druk door een bolzeef.
2. Vermeng de gist, de suiker, zout, de melk in de mengkom van de Kitchen Aid en vermeng met de deeghaak op stand 2.
3. Voeg zoveel water toe tot een werkbaar deeg ontstaat. Laat nu op stand 4 kneden tot een soepel deeg.
4. Werk er op het laatst de pompoen, fijngesneden tijm, Parmezaan en de zachte boter door en vul eventueel aan met een (heel klein beetje) water.
5. Zet de beslagkom op een warme plaats, dek af met een warme vochtige doek en laat rijzen voor 45-60 min., of totdat het deeg verdubbeld is in volume.
6. Haal het deeg uit de kom en werk het nogmaals door (platslaan, dubbel vouwen, oprollen en daarna nog eens dezelfde procedure) om het koolzuur te verdelen en laat even rusten. Deel in tweeën.
7. Rol met een deegroller twee lappen van 30x30 cm.

### WILDZWIJN VULLING

8. Dep het vlees droog en snij het in blokjes van 3x3 cm, bestrooi met peper en zout en wentel ze door de bloem.
9. Verhit de olie in een ruime pan en bak het vlees rondom bruin, doe de uien en knoflook en boter erbij en bak even mee.
10. Verhit in een pan de rode wijn en wildfond en schenk deze al roerende bij het vlees, doe de gekneusde jeneverbessen en peperkorrels, laurier en tijm erbij.
11. Schep goed om en laat het vlees afgedekt in ca.1 uur gaar worden.
12. Giet de inhoud door een zeef, vang de fond op en laat dit apart inkoken totdat er 100 ml over is.
13. Of maak meer fond om bij het gerecht te serveren.



## WILDZWIJN ROL

600 gr kastanje  
champignons  
30 salieblaadjes  
400 g pancetta  
30 g boter  
1 ei

## GROENTEN

500 g paarse spruitjes  
50 g witte amandelen  
100 g blauwe druiven  
Neutrale olie

1 bakje Tahoon Cress of  
Scarlet Cress

## WILDZWIJN ROL

14. Verwarm de oven voor op 160°C.
15. Snij de paddenstoelen in vieren of in zessen.
16. Verhit de boter in een ruime koekenpan en bak hierin de paddenstoelen tot al het vocht is verdampt. Voeg op het laatst de reepjes salie toe, breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen in een bolzeef en voeg het evt. vocht toe aan de fond.
17. Beleg de deeglappen met pancetta, laat 5 cm aan de bovenzijde vrij. Zie werkfoto
18. Verdeel de paddenstoelen over het spek en verdeel hierover de wildzwijnstoof. Verdeel de ingekookte fond over de stoof, zie werkfoto. (niet te nat: het moet een droge vulling blijven)
19. Rol dan het deeg op met de vulling erin en leg de rol met de naad naar beneden op een ingevet bakblik of op siliconenpapier / siliconenmatje. Het deeg mag alleen aan de buitenkant zitten: niet in de vulling rollen dus!
20. Decoreer de rol evt. met restjes deeg en bestrijk met losgeklopt ei en strooi hierin wat grof zout.
21. Bak de rol(len) af op 160°C in het midden van de oven in 45-50 minuten, aan de buitenkant mooi bruin en van binnen goed warm en gaar.

## SPRUITJES, DRUIVEN EN AMANDELEN

22. Maak de spruitjes schoon, blancheer in gezouten water. Giet af en koel af op ijs(voor de kleur). Halveer ze eventueel.
23. Halveer de amandelen en bak in de neutrale olie de amandelen goudbruin, voeg de spruitjes toe en roerbak deze samen voor 3-4 min.
24. Halveer de druiven haal de pitten eruit en bak 1 minuut mee met de spruiten.

## PRESENTATIE

25. Snij de rol in plakken
26. Dresseer de plakken op het bord, schep daarnaast de spruitje, amandel en druiven.
27. Serveer evt. de wildzwijnfond naast de rol.
28. Garneer met Tahoon Cress of Scarlet Cress.

*Extra werkfoto's*

---





# APPELCHEESECAKE EN PARFAIT VAN KANEEL

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### KANEELPARFAIT

250 g slagroom  
125 g eigeel  
100 g suiker  
10 g kaneel

### CHEESECAKE

600 g roomkaas  
75 g suiker  
3 eieren  
10 Bastongekoeken  
60 g roomboter  
3 golden delicious

60 g boerenjongens  
2 Granny Smit  
1 bakje Atsina Cress  
1 bakje Honny Cress

## BEREIDINGSWIJZE

### KANEELPARFAIT

1. Weeg alle ingrediënten af.
2. Klop de room met iets suiker tot een zalvige massa, yoghurt dikte.
3. lop de eidooiers met de suiker en kaneel in een beslagkom op.
4. Plaats de kom boven de pan met heet water en verwarm al kloppend tot gaar (paadje trekken) (maximaal 80° C)
5. Als het geheel op temperatuur is gekomen, neem van de warmte bron en klop de massa koud.
6. Spatel vervolgens de room door de eidooier massa en maak op smaak af (evt. iets meer kaneel)
7. Haal de vormpjes uit de vriezer en verdeel de parfait in de ringen, zet terug in de vriezer en laat opstijven.

### CHEESECAKE

8. Verkruimel de Bastongekoeken en meng met de boter, bekleed de bodem van een bak.
9. Schil de golden delicious en snijd in kleine brunoise.
10. Klop de kaas en suiker in de menger, voeg een voor een de eieren toe, klop tot een luchtige massa.
11. Stort de helft op de koekbodem, verdeel de appel erover en giet de rest van de luchtige massa daar bovenop.
12. Bak de cheesecake af op 140°C voor 60 minuten en vervolgens op 180°C voor 15 min. om een goud kleurige bovenkant te krijgen.
13. Controleer de gaarheid. (satehprikker / breinaald)
14. Plaats de cake in de koeling.

## PRESENTEREN

15. Laat de boerenjongens uitlekken en vang de brandewijn op.
16. Schil de Granny 's en snijd ze in dunne plakken langs het klokhuis, de rest in brunoise. Steek uit de plakken rondjes. 30 stuks.
17. Haal de cheesecake uit de vorm en portioneer, plaats op het bord, garneer met de cressen en rondjes appel.
18. Haal de parfaits uit de vriezer en plaats op het bord, garneer met Cress en brunoise van appel, de uitgelekte boerenjongens en de brandewijn.

## **BASISGROENTENBOUILLON:**

1. Diverse groenten: prei, ui, selderij, knolselderij, peterselienstelen, stelen van bloemkool of broccoli, wortel, pastinaak, etc.
2. Maak de groenten schoon en snij de schoongewassen groenten klein.
3. Smoor de groenten samen met kruiden (peper, laurier, foelie, etc) zachtjes aan in een braadslee met vetstof. Laat de groente echter niet verkleuren.
4. Blus de groentesamenstelling af met witte wijn en voeg koud water toe.
5. Breng de vloeistof langzaam op temperatuur, net tegen de kook aan.
6. Verwijder tijdens het trekken van de bouillon het schuim met een schuimspaan en herhaal dat.
7. Laat bouillon ongeveer 1 uur rustig trekken.
8. Passeer de bouillon met behulp van een puntzeef (chinois) met daarin een passeerdoek en bolzeef.
9. Laat de bouillon op een koele plaats (maar niet in de koeling) afkoelen.