



M *enu januari 2017¹*

Rondje Europa met chef-koks

RODE BIET IN BIERBESLAG MET MIERIKSWORTELSAUS

Berging bier (Purmerendse brouwer)

*

MET ZALMMOUSSE GEVULDE MOSSELEN

Vincellèr Pinot Blanc

*

MET OSSENSTAART GEVULDE PIJLINKTVIS, GEROOSTERDE

PADDENSTOELEN EN SCHORSENEERPUREE,

MET SMOORNAT VAN DE OSSENSTAART

Sycamor Lane Cabernet Sauvignon

*

KALFSMUIS SOUS VIDE GEGAARD MET POMMES DUCHESSE

EN GEPOFTE PAPRIKA

KiwiCuvée Shiraz

*

VARIATIES IN CHOCOLADE

Toso Moscato Spumante Dolce

¹ Menu samengesteld door Gert Schutte

Dit menu werd samengesteld door Cuisine Culinaire Almere: wij van Cuisine Culinaire Purmerend mochten meekoken op de chefsavond van CC Almere en maken dankbaar gebruik van hun menu. Wij hebben het menu op ondergeschikte punten hier en daar wat aangepast en aangevuld.

RODE BIET IN BIERBESLAG MET MIERIKSWORTELSAUS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

BIETEN

10 kleine rode bieten
Mooie azijn
2 snufjes komijn

BESLAG

300 g bloem
70 g boter
3 eidooiers
3 eiwitten
300 ml blond bier
Theelepel bakpoeder

MIERIKSWORTELSAUS

verse mierikswortel naar
smaak
2 sjalotten
750 ml witte wijn
75 ml Noilly Prat
450 ml groentebouillon
225 g boter
75 ml room
Bloem
peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

Maak groentebouillon volgens basisreceptuur

BIETEN

1. Wikkel de bieten individueel in alufolie en pof ze in een oven van 180 C gedurende ongeveer 45 minuten.
2. Verwijder de alufolie, laat afkoelen en snijd er balletjes van ongeveer 3 a 4 cm diameter. (Gebruik een uitsteker om bietenrondjes uit te steken en snijd ze daarna rond).
3. Maak een dressing van een mooie azijn met wat poedersuiker, en komijnpoeder, wentel de bieten daarin en doe in een open bak in de vacuumeermachine. Infuseer de bieten met de aanhangende azijn.

BESLAG

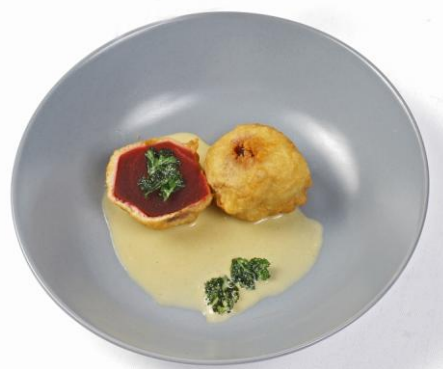
4. Meng voor het beslag de bloem, eidooiers, bakpoeder en het bier in een beslagkom.
5. Smelt de boter in een pan en voeg toe aan het beslag. Doe er wat zout bij.
6. Sla het eiwit schuimig en meng het voorzichtig door het beslag.
7. Laat het 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

MIERIKSWORTELSAUS

8. Hak voor de saus de sjalot fijn en verhit met de wijn en de Noilly Prat in een braadpan.
9. Voeg de groentebouillon toe.
10. Kook de groentebouillon tot een derde in en monteer met de boter.
11. Kook de room zachtjes in.
12. Roer goed en voeg de ingekookte room toe.
13. Maak de mierikswortel schoon, schil het uiteinde en rasp naar behoefte.
14. Breng de saus hiermee op smaak. Voeg eventueel P/Z toe.

PRESENTEREN

15. Verhit in een frituur pan olie tot 160 °C, wentel de rode bieten eerst door de bloem en daarna door het frituurbeslag en frituur ze 1 à 2 minuten.
16. Haal de bietbeignets met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
17. Frituur losse peterselieblaadjes voor de versiering.
18. Giet de mierikswortelsaus op de borden, halveer de bieten en schik op het bord. Garneer met de gefrituurde peterselie.



MET ZALM MOUSSE GEVULDE MOSSELEN

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

2000 g middelgrote mosselen

ZALM MOUSSE

600 g zalmfilet
2 sjalotten
3 eiwitten²
350 ml room
10 ml Cognac
cayennepeper
peper
zout
elastiekjes

SAUS

40 g zalmeitjes
30 g boter
450 ml slagroom
275 ml mosselnat
50 ml witte wijn
15 g bieslook
1 sjalotjes
peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de mosselen 1 minuut in kokend water totdat ze open zijn.
2. Reserveer het mosselnat. Haal het mosselvlees uit de schelpen en zet het apart. Laat de schelpen aan elkaar zitten.

ZALM MOUSSE

3. Pureer voor de mousse de zalm met de cognac, fijngehakte sjalot, eiwit en cayennepeper in een keukenmachine. Draai door een zeef. Zet 15 minuten koud weg. Roer daarna de slagroom erdoor en zet weer koud weg. Maak een kookproefje.
4. Vul een schelphelft met de zalmousse. Om de mosselhelften zo stevig mogelijk te vullen, moet de aanhechting van de mossel in het binnenste van de schelp worden verwijderd voordat de vulling erin gaat.
5. Leg de mosselen op de vulling, klap de schelpen weer dicht en doe er een elastiekje omheen.
6. Stoom de mosselen ongeveer 5 minuten tot de vulling gaar is en houd de mosselen warm.

SAUS

7. Zet de fijngehakte sjalotjes aan in hete boter, voeg de wijn toe en kook in tot de helft.
8. Voeg het mosselnat toe en kook opnieuw wat in. Passeer.
9. Voeg de slagroom toe en laat verder reduceren tot de juiste dikte.

PRESENTEREN

10. Haal de elastiekjes van de mosselen, verwijder de bovenste schelpen
11. Maak een spiegel van de saus en leg de mosselen (7 pp) in een stervorm op de borden.
12. Strooi het geknipte bieslook en de zalmeitjes rijkelijk over de mosselen.



² Overleg met de makers van het dessert.

MET OSSENSTAART GEVULDE PIJLINKTVIS, GEROOSTERDE PADDENSTOELEN EN SCHORSENEERPUREE, MET SMOORNAT VAN DE OSSENSTAART

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

SMOORNAT EN OSSENSTAART

25 ml olie
1000 gr ossenstaart
125 g wortel
125 g bleekselderij
250 g Spaanse uiblikje tomatenpuree
125 ml rode wijn

MET OSSENSTAART GEVULDE PIJLINKTVIS

25 g verse koriander
25 g jalapenopeper
20 ml limoensap
zout
peper
20 pijlinktvissen
Boter
Cocktailprikkers

SCHORSENEERPUREE

5 schorseneren
125 ml melk
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

SMOORNAT EN OSSENSTAART

1. Verhit de olie in een grote steelpan en schroei de stukken ossenstaart dicht.
2. Neem de ossenstaart uit de pan, doe er de gehakte wortel, bleekselderij en ui in en bak die tot ze carameliseren.
3. Voeg de tomatenpuree toe en laat nog 5 minuten bakken.
4. Blus af met de rode wijn en doe de ossenstaart weer in de pan.
5. Giet er zoveel heet water over dat de ossenstaart onder staat. Gaar 1 ½ uur in de snelkookpan.
6. Passeer het smoornat door een fijne zeef.
7. Laat het nat op middelhoog vuur inkoken tot een volle, gebonden saus.



MET OSSENSTAART GEVULDE PIJLINKTVIS

8. Haal het vlees van de stukken ossenstaart, verdeel het in stukjes en doe samen met de saus in een pan.
9. Voeg de heel fijngesneden koriander en jalapenopeper en het vers geperste limoensap toe en laat 2 tot 3 minuten koken op middelhoog vuur. Breng op smaak met zout en peper. Zorg dat het mengsel spuitbaar is: doe in een spuitzak.
10. Maak de inktvissen schoon en snijd de tentakels er af.
11. Breng de inktvissen en tentakels op smaak met zout en peper.
12. Vul de inktvissen met het ossenstaartmengsel d.m.v. een spuitzak. Sluit met een prikker.
13. Sauteer de inktvissen in een pan, waarbij je ze af en toe keert zodat ze gelijkmatig gaar worden.
14. Voeg de tentakels toe en bak nog 1 minuut

SCHORSENERENPUREE

15. Schil de schorseneren, was ze daarna, snijd ze in 5 cm lange stukken en doe die direct in een pan met de melk.
16. Laat 30 minuten sudderen, of tot de schorseneren gaar zijn.
17. Neem de schorseneren uit het nat en draai met wat smoornat in een blender tot een gladde puree. (passeer eventueel door een zeef)
18. Breng de puree op smaak met zout en peper.

PADDENSTOELENBOUILLON

60 g Spaanse ui
5 tenen knoflook
500 g gemengde
paddenstoelen
250 ml water

PADDENSTOELEN

400 portobello
paddenstoelen
35 g zoete ui
1 teen knoflook
1 takje tijm of rozemarijn
olijfolie
150 ml
paddenstoelenbouillon

olie

PADDENSTOELENBOUILLON

19. Doe alle ingrediënten in een middelgrote pan en laat 40 minuten zachtjes koken op middelhoog vuur.
20. Passeer het mengsel door een fijne zeef
21. Doe het vocht terug in de pan en laat de bouillon in circa 20 minuten tot 150 ml inkoken

PADDENSTOELEN

22. Verwarm de oven voor op 160 °C.
23. Snijd de paddenstoelen in plakken van 0,6 cm dik en doe in een ovenschaal.
24. Schep om met de ui, knoflook, tijm of rozemarijn en olijfolie.
25. Roer er de paddenstoelenbouillon door en breng op smaak met zout en peper.
26. Leg het deksel op de schaal en bak 30 tot 40 minuten in de oven, of tot de paddenstoelen gaar zijn.
27. Neem uit de oven en laat de paddenstoelen in hun kooknat afkoelen.

PRESENTEREN

28. Leg wat plakken gebakken paddenstoelen in het midden van elk bord.
29. Schik 2 gevulde inktvissen en wat tentakels op de paddenstoelen.
30. Spuit de schorseneerpuree in doppen bij het gerecht en gebruik wat smoorntat rond of op de inktvis.
31. Druppel tot slot wat olie langs de rand van het bord en dien op.

KALFSFILET MET POMMES DUCHESSE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

1250 g kalfsmuis (rosbief)
2000 ml kalfsfond

POMMES DUCHESSE

2000 g kruimige aardappel
200 g eigeel
175 g boter
peper
zout

GROENTE

1 bosje lente-uien
250 g groene asperges

PAPRIKA

rode paprika
groene paprika
gele paprika

SAUS

200 g boter
truffels
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Ontdoe de muis van de zenen en het vet, bestrooi met peper en zout. Zet koel weg.
2. Maak een fond van de afsnijdsels.
3. Portioneer de kalfsfilets en doe ze per 4 met wat kalfsfond in een vacumeerzak.
4. Gaar sous vide op 58 °C.

POMMES DUCHESSE

5. Zet de aardappels met schil op in ruim koud water met zout.
6. Breng aan de kook en kook voor 25-30 minuten tot door en door gaar.
7. Pel de schil van de warme aardappel.
8. Druk door een pureerpers of door een bolzeef met behulp van een lepel.
9. Nu heb je ‘pommes a la neige’ oftewel aardappelsneeuw.
10. Meng de boter met behulp van een spatel door de nog warme aardappelsneeuw.
11. Meng er vervolgens het eigeel door met behulp van een spatel.
12. Breng op smaak met zout en peper of naar wens met andere smaakmakers.
13. Breng de massa over in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.
14. Spuit klassieke rozetten. Dek af en bewaar in de koeling tot gebruik.
15. Bak af in een oven van 200°C tot mooi goudbruin.

GROENTE

16. Snijd de lente-ui in ringetjes en asperges brunoise.
17. Zet aan in boter en meng met de paprika brunoise

PAPRIKA

18. Pof de paprika in een vlam tot de schil zwart is. Doe in een plastic zak en laat daarin afkoelen.
19. Pel de paprika's , maak schoon en snijd brunoise.

SAUS

20. Kook de kalfsfond in en monteer met boter.
21. Voeg de fijngesneden truffel toe.
22. Maak op smaak met peper en zout.

PRESENTEREN

23. Snijd de kalfsfilets in plakjes, leg ze op de borden en giet de saus erover.
24. Schep er de paprika en andere groentes naast.
25. Completeer met de pommes duchesse.

VARIATIES MET CHOCOLADE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

MOUSSE VAN

MELKCHOCOLADE

100 g melkchocolade
240 ml slagroom

SORBET

100 g couverture
35 g cacaopoeder
15 g honing
150 g suiker
400 ml water
Unique Stabilize

BISCUITTAART

85 g bittere chocola
50 g boter
20 g cacaopoeder
3 eierdooiers
100 g suiker

CRÈME ANGLAISE

250 ml melk
1/2 vanillestokje
2 eierdooiers³
35 g suiker
1 zakje koffiepoeder

BEREIDINGSWIJZE

Het is belangrijk bij de bereiding van de mousse dat de chocola de juiste temperatuur heeft: warm genoeg om de ingrediënten te binden, maar niet te heet, omdat anders de slagroom inzakt.

MOUSSE VAN MELKCHOCOLA

26. Klop de slagroom stijf.
27. Smelt de chocolade au bain-marie, roer dan de slagroom erdoor en zet alles koud weg.

SORBET

28. Breng water, suiker en honing aan de kook.
29. Los daarin de couverture en de cacaopoeder op.
30. Voeg een halve eetlepel Stabilize toe
31. Laat afkoelen en roer in de ijsmachine tot ijs.
32. Maak alvast bollen ijs en reserveer in de vriezer. Haal uit de vriezer ongeveer 5 minuten voor service.

BISCUITTAART

33. Breek de chocola in stukken en smelt met de boter au bain-marie.
34. Klop de eidooiers met de helft van de suiker lichtgeel.
35. Voeg de cacao toe.
36. Meng het eidooier-suikermengsel en het chocolade-botermengsel.
37. Sla het eiwit met de rest van de suiker tot stevige pieken.
38. Spatel het geslagen eiwit door de eidooier/chocolade mengsel.
39. Verdeel alles in een cupcake vorm en bak 8 minuten in een oven op 180°C.

CRÈME ANGLAISE

40. Breng de melk met de helft van de suiker het vanillemerg aan de kook.
41. Klop de andere helft van de suiker en de eieren schuimig.
42. Giet wat kokende melk bij het ei-suikermengsel. Doe alles in de pan en verwarm al roerende. De crème mag NIET koken. De crème is klaar als ze aan de lepel blijft hangen. Neem van het vuur en laat al roerende afkoelen.
43. Wrijf dan door een zeef.
44. Voeg de koffie toe naar smaak.

³ Eiwitten reserveren voor makers van de zalmmousse

MOUSSE VAN BITTERE

CHOCOLA

100 g couverture
75 ml melk,
75 ml slagroom
30 g suiker
1,5 eidooiers

GEKONFIJTE

SINAASAPPELSCHIL

1 sinaasappels met dikke
schil
100 gram poedersuiker
kristalsuiker

CHOCOLADE-FUDGE

1 blikje gecondenseerde
melk
400 g pure chocolade
Ca 100 g noten (pinda)

GARNERING

150 g frambozen
70 g chocola
Slagroom??

MOUSSE VAN BITTERE CHOCOLA

45. Meng melk en room en breng aan de kook.
46. Klop de eidooier met de suiker schuimig en giet de melk en het roommengsel erbij.
47. Laat al roerend koken, tot max. 80°C en schep dan 200 g bittere chocola erdoor, laat afkoelen en opstijven.

GEKONFIJTE SINAASAPPELSCHIL

48. Was de sinaasappel.
49. Trek reepjes met de zesteur
50. Opzetten met koud water en snel aan de kook brengen. Blancheer de reepjes 3 minuten. Water afgieten.
51. Herhaal dat nog 2x.
52. Laat ze uitlekken en doe ze terug in de pan.
53. Bestrooi de reepjes ruim met poedersuiker.
54. Zet ze op een vlamverdelers op een laag pitje en laat de schilletjes ongeveer 50 minuten zonder te roeren konfijten. Als de suiker niet meer te zien is, zijn ze klaar.
55. Geen deksel op de pan!
56. Laat de schillen op een rooster uitlekken en rol ze vervolgens door zoveel kristalsuiker, dat er een mooi laagje omheen komt.
57. Spreid ze uit op een theedoek en laat ze goed drogen

CHOCOLADE-FUDGE

58. Smelt de chocolade bain Marie
59. Meng de inhoud van een blikje gecondenseerde melk met de chocolade
60. Voeg naar behoefte noten toe en roer door tot homogeen
61. Stort in een schaal die je eerst bekleedt met huishoudfolie. Zorg voor een gelijkmatige laag en zet koel.
62. Snijd de fudge in kleine blokjes (als kleine bonbons)

PRESENTEREN

63. Maak een coulis van de frambozen. Bewaar enkele frambozen voor de garnering.
64. Maak garnering van de chocolade door op een bakpapiertje allerlei vormen te maken van gesmolten chocolade. Laat afkoelen en gebruik de garnering naar eigen inzicht.
65. Klopt eventueel nog wat slagroom stijf met wat suiker en doe in een spuitzak
66. Maak op naar eigen inzicht.