



*M*enu december 2017

ZWARTE OLIJF EN GAMBA

*

ZEETONG/GARNAAL

*

GELE BIET/CANTHAREL/WORTEL

*

REERUG/PEER/PADDENSTOELEN

*

GEROOKTE CHOCOLADE MOUSSE

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 wel hier en daar wat aangepast.

ZWARTE OLIJF EN GAMBA

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN **BEREIDINGSWIJZE**

OLIJVENCAKE

100 g boter
100 g suiker
2 st ei
100 g bloem
15 ml melk
10 g bakpoeder
150 g Taggiasche
olijven

OLIJVENCAKE

1. Klop in een kom de boter met suiker met een mixer luchtig.
2. Voeg een voor een al kloppend de eieren toe. Meng er beetje bij beetje de bloem en het bakpoeder door en klop tot een glad beslag. Meng er eventueel melk door als het beslag te dik is. Voeg zout naar smaak toe.
3. Ontpit en pureer de olijven in de keukenmachine en meng de olijvenpulp door het beslag.
4. Bak de cake op een in 160°C voorverwarmde oven in ca. 45 minuten gaar.
5. Laat afkoelen en snijd in plakken. Steek er met een uitsteekvorm ronde plakjes van 3-4 cm uit.



BIERBESLAG

50 ml bier
100 ml melk
125 g bloem
1 st eierdooier
4 g gist(droge)
10 ml olijfolie
Peper

BIERBESLAG

6. Meng alle ingrediënten en klop tot een glad beslag. Laat het beslag koud worden in de koelkast.
7. Verwarm de frituurolie tot 190°C

OLIJVEN IN BIERBESLAG

aardappelzetmeel
30 st zwarte olijven
zonder pit
30 st satéstokken

OLIJVEN IN BIERBESLAG

8. Spoel de olijven en dep ze droog.
9. Haal de olijven door het aardappelzetmeel, leg ze in een zeef en schud het overtollige meel eraf.
10. Prik de olijven op satéstokken
11. Haal de olijven door het bierbeslag en frituur ze mooi goudbruin zijn. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.

BASILICUMMAYONAISE

0,5 bos basilicum
200 ml zonnebloemolie
1 st ei
15 ml azijn

BASILICUMMAYONAISE

12. Pureer de basilicum met de olie in een keukenmachine of met een staafmixer.
13. Schenk het mengsel boven een kom door een fijne zeef en laat goed uitlekken.
14. Voeg ei, azijn, mosterd en maak er een mayonaise van.

5 g mosterd
peper en zout

DRESSING

40 ml witte wijn
45 ml ciderazijn
65 g honing
1 st sjalot
25 ml yoghurt
peper en zout
45 ml olie

GAMBA TARTAAR

6 st gamba (rauw)
limoensap
zout

GEKARAMELISEERDE OLIJVEN

75 g suiker
5 g zwart sesamzaad
ijswater

15. Breng op smaak met peper en zout.

DRESSING

16. Voeg op de olie na, alle ingrediënten in een keukenmachine of blender en draai alles fijn. Voeg druppelsgewijs de olie toe in de draaiende machine. Druk de massa door een fijne zeef.

GAMBA TARTAAR

17. Hak de gamba's tot tartaar en meng naar smaak wat van de dressing, limoensap en zout door.

GEKARAMELISEERDE OLIJVEN

18. Laat de suiker in een pan met dikke bodem, zonder te roeren, zachtjes smelten en goudbruin worden.

19. Neem de pan van het vuur als de karamel mooi gekleurd is en meng er het sesamzaad door.

20. Houd de pan een beetje schuin en haal er de gefrituurde olijven door. Dompel de olijven vanuit de karamel direct in een bakje met ijskoud water.

21. Laat ze afkoelen op een metalenrekje.

22. Verwijder de saté-stokken.

PRESENTEREN

23. Leg de plakjes olijvencake op de borden.

24. Schep er basilicummayonaise bovenop en verdeel hierover de gambatartaar.

25. Leg er 3 gekarameliseerde olijven naast.

NOORDZEETONG MET HOLLANDSE GARNAAL¹

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

KIPPENBOULLION

volgens basisreceptuur

GRIJZE NOORDZEE- GARNALEN

500 g grijze
Noordzeegarnalen
(ongepeld)

VISFUMET

visgraten
100 g uien
100 g bleekselderij
100 g prei, witte deel
10 g boter
1 dl droge witte wijn
2 dille stelen
2 takjes tijm
5 peperkorrels,
gekneusd

ZEETONG

5 st zeetongen
4 sjalotten
5 dl visfumet
(zelfgemaakt)
100 ml witte Vermout
80 g boter
1 handvol
garnaalkoppen



BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOULLION

1. Maak kippenbouillon volgens basis receptuur

GRIJZE NOORDZEEGARNALEN

2. Pel de Noordzeegarnalen zelf met de hand.
3. Houd een handvol garnaalkoppen apart voor de jus in stap 7.

VISFUMET

4. Spoel de visgraten schoon onder koud stromend water.
5. Pel de uien en hak ze fijn.
6. Snijd de bleekselderij en de prei fijn.
7. Verhit de boter in een grote pan en zet de groenten hierin aan.
8. Voeg de visgraten toe (1 minuut) en blus af met de witte wijn.
9. Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook.
10. Draai het vuur laag en schuim af.
11. Laat de bouillon 30 minuten trekken onder voortdurend afschuimen.
12. Giet de bouillon door een zeef waarin een vochtige passeerdoek ligt.
13. Kook de visbouillon eventueel verder in.

ZEETONG

14. Maak de zeetong schoon.
15. Verwijder de ogen, de kieuwen en het vel. Spoel na en dep droog op keukenpapier.
16. Snijd de sjalotten fijn en stoof ze aan met boter in een braadpan. Leg de vissen er bovenop. Bevochtig met visfumet en Vermout.

¹ Recept: NS Chef Michaël Vrijmoed

**MOUSSELINE VAN
GARNAAL**

5 eierdooiers
75 ml garnaaljus
(zelfgemaakt in stap
20)
250 gram boter
citroensap
50 ml opgeklopte
room

**BISQUE VAN
GARNALEN**

250 g gepelde
garnaalkoppen(punt 1)
1 scheut cognac
70 g tomatenpuree
4 sjalotten
2 st selderijstengel
5 st tomaten
500 ml
gevogeltebouillon
200 ml halfzoete witte
wijn
200 ml slagroom

enkele blaadjes groene
selderij

Smeer een stuk aluminiumfolie in met boter en leg dit hier bovenop. Zet de pan 6 minuten in een oven op 180°C totdat de vissen gaar zijn.

17. Ontgraat de vissen en leg ze per 2 filets op elkaar.
18. Zeef de jus die overblijft en voeg de garnaalkoppen toe. Laat 20 minuten koken zodat de garnaalkoppen veel smaak afgeven (infuseren).
19. Zeef het geheel opnieuw en kook in tot de helft.
20. Deze jus gebruik je ook voor de mousseline van garnaal.

MOUSSELINE VAN GARNAAL

21. Clarifeer de roomboter.
22. Klop de eierdooiers luchtig op met garnaaljus.
23. Klop het geheel au bain-marie tot de dooiers gaar zijn
24. Voeg de boter al roerend toe met enkele druppels citroensap. Werk af met opgeklopte room.
25. Leg de dubbele tongfilets op een bord en bestrijk ze met de mousseline.
26. Glaceer ze onder de Crème Brûlée brander totdat ze lichtbruin gekleurd zijn.

BISQUE VAN GARNALEN

27. Snijd de sjalot, de selderij en de tomaten in stukjes.
28. Bak de garnaalkoppen in een pan met boter.
29. Flambeer ze met cognac.
30. Voeg de groenten en de tomatenpuree toe en laat even meestoven.
31. Voeg de gevogeltefond, witte wijn en slagroom toe.
32. Laat 25 minuten sudderen.
33. Passeer alles door een zeef en laat inkoken tot de gewenste smaaksterkte.

PRESENTEREN

34. Schenk een flinke lepel bisque van garnalen in een diep bord. Leg de geglaceerde zeetong over het bord. Werk af met hand gepelde garnalen en enkele blaadjes groene selderij.

GELE BIET/CANTHAREL/WORTEL

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

GROENTEBOUILLON

volgens basisreceptuur

WAFELS

1000 g gele bieten
250 g zelfrijzend
bakmeel
15 g bakpoeder
150 ml
groentebouillon
150 g gesmolten boter
3 st ei
3 tn knoflook
verse tijmblaadjes

GELE PEENTJES

200 g gele peentjes

PAARSE PESTO

1 bos paarse basilicum
150 g pijnboompitjes
45 ml balsamico-edik
150 ml druivenpitolie

CREMEUSE

2 gele bieten
2 cm gemberwortel
30 ml Noilly Prat
1 teen knoflook
150 ml
groentebouillon
drupje Pernod
100 ml crème fraîche

BEREIDINGSWIJZE

35. Maak eerst de groentebouillon.
36. Kook de biet zacht.
37. Giet af en houd wat vocht achter.
38. Pureer fijn met weinig vocht. Laat afkoelen.



WAFELS

39. Mix de bloem, het bakpoeder, de groentebouillon, boter en het ei tot een egaal beslag.
40. Meng vervolgens de knoflook, tijm en bietenpuree door het beslag. Breng op smaak met zout en peper.
41. Verwarm een wafelijzer en smeer licht in met olie. Bak de wafels in 10-15 minuten gaar.

GELE PEENTJES

42. Schil de peentjes en laat er wat groen aanzitten. Snijd ze in de lengte doormidden.
43. Leg de peen in een ovenschaal en schep om met wat olie, zout en peper. Rooster in 10-12 minuten beetgaar in de oven op 180°C.

PESTO

44. Rooster de pijnboompitjes.
45. Hak de pijnboompitten en basilicum fijn.
46. Meng met de edik en olie.
47. Breng op smaak met zout en peper.

CREMEUSE

48. Kook de biet, gember en knoflook in circa 20 minuten gaar in de bouillon.
49. Pureer en zeef door een fijnmazige bolzeef. Zet terug op het vuur.
50. Breng op smaak met Pernod, peper en zout.
51. Roer vlak voor serveren de crème fraîche erdoor.
52. Schuim op en serveer direct.

CANTHARELLEN

250 g cantharellen
1 tn knoflook

RADICCHIO

5 st kleine radicchio

extra: wafelijzer

CANTHARELLEN

53. Bak de cantharellen op hoog vuur in zeer weinig olie. Regelmatig husselen. Bak de knoflook mee als de paddenstoelen al wat zachter zijn geworden.

RADICCHIO

54. Haal de buitenste bladeren van de radicchio, snijd de krop in parten en verwijder de wortelaanzet.

55. Gril de parten in 3 minuten lauwwarm.

PRESENTEREN

56. Trek een streep Cremeuse op het bord en leg de radicchio er naast.

57. Leg een wafel er schuin op.

58. Verdeel de gele peen en de cantharellen erop.

59. Schep er wat pesto over.

REE/PEER/PADDENSTOELEN

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

WILD FOND

- 1 reerug
- 2 uien
- 2 prei
- 4 stengels
bleekselderij
- 2 wortel
- 4 laurierblad
- 4 takjes tijm
- 4 takjes rozemarijn
- 4 teentjes knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 dl rode port
- reekarkas
- vet spek(stuk of
plakken)

2 FL. OUD BRUIN

AARDPEER

- 1000 g aardpeer
- 3 teen knoflook
- 3 sjalot
- olijfolie
- hazelnoot olie
- room

STOOFPEER

- 10 st stoofpeer



BEREIDINGSWIJZE

WILD FOND

60. Maak eerst de reerug schoon. Haal de filets van het karkas. Hak het karkas in grove stukken en bruineer in een oven van 180°C gedurende 30 minuten.
61. Doe het karkas in een hoge pan en voeg zoveel koud water toe tot het onderstaat.
62. Bak de grof gesneden groentes en kruiden in het vet van het karkas.
63. Ontzuur de tomatenpuree licht en blus het geheel af met de port. Voeg alles toe aan het karkas en laat minimaal 1,5 uur zachtjes trekken.

REERUGFILET I

64. Maak een vette mirepoix en zweet deze even aan, blus af met het donkere bier.
65. Laat Afkoelen en marineer hierin de reerugfilets minimaal 1,5 uur.

AARDPEER

66. Pof de aardpeer door ze in aluminiumfolie te wikkelen en circa 45 minuten op 200°C in de oven te garen.
67. Verwijder de schil, stamp de aardpeer tot puree en wrijf door een fijne zeef.
68. Voeg hazelnootolie en room toe en roer tot een smeuïge mouse
69. Bewaar tot uit.

STOOFPEER

rode wijn
laurier
suiker
kruidnagel
kaneel

70. Schil de peertjes, (indien nodig, snijd in vieren) en verwijder het klokhuis.
71. Giet er zoveel rode wijn op dat ze net onderstaan.
72. Voeg laurier, suiker, kruidnagel en kaneelstokje toe.
73. Stoof de peertjes gaar.

POMMES DAUPHINE

500 g aardappelen
30 g amandelen
geschaafd
olie om te frituren

POMMES DAUPHINE

12. Schil de aardappelen.
13. Kook ze gaar. Knijp ze met de pureeknijper tot een puree.

SOEZENBESLAG

200 ml melk
100 g boter
100 g bloem
4 eieren

SOEZENBESLAG

74. Maak soezenbeslag volgens de basisbereiding maar meng deze vervolgens door de aardappelpuree.
75. Voeg naar smaak peper en zout toe. Dek het af en laat afkoelen.
76. Maak met een ijsknijper 3,5 cm Ø, mooie bollen, vorm deze tot quenelles, rol door de amandelen en frituur deze in olie van 180°C. Ongeveer 6 minuten

REERUGFILET II

77. Haal de filets uit de mirepoix, droog ze en bewaar de mirepoix voor de jus.
78. Maak van de filets "Tournedos", omwikkel ze met dingesneden vetspek en bind ze met een touwtje op. Zorg ervoor dat ze ongeveer allemaal even groot zijn.
79. Wrijf deze licht in met wat zout en peper en braad ze aan in ruim roomboter.
80. Plaats vervolgens 6 à 10 minuten in een oven van 180°C.
81. Neem uit de pan en wikkel ze in aluminiumfolie en houd warm op 52°C, gebruik hiervoor de warmkast of een oven.

Jus

SAUS

1000 ml wildfond
2 sjalotten
mirepoix groenten
200 ml port
1 eetlepel honing
200 g roomboter

82. Zweet het fijn gehakte sjalotje licht aan in een weinig olijfolie. Ze mogen licht verkleuren.
83. Voeg de honing toe en laat het geheel karamelliseren en blus af met de port. En de mirepoix en marinade. Laat het inkoken en voeg de fonds toe.
84. Laat de saus zover inkoken tot ze begint te binden.
85. Passeer de saus door een zeef. Monteer op het laatste moment met enkele kleine stukjes roomboter.
86. Let er op dat de saus niet meer kookt.

PRESENTEREN

87. Neem voorverwarmde grote borden.
88. Dresseer naar eigen inzicht de warme peertjes, de warme aardpeerpuree, de ree-tournedos, de Pommes Dauphine en de jus.
89. Serveer extra saus apart in een saucière.

GEROOKTE CHOCOLADE MOUSSE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

ORANJE SORBET

- 1 kg
Perssinaasappelen
- 210 g suiker
water
- 1 gram Guar gom
(Stabilize)
- 1 gram Locust
- 1 gram Cortina



BEREIDINGSWIJZE

ORANJE SORBET

90. Pers de sinaasappelen uit tot je minimaal 225 ml hebt. Bepaal met de refractometer het suikergehalte (zal ca 10°Brix zijn)
91. Maak een suikerstroop van gelijke delen suiker en water (2 x 210 gram). Voeg de twee gomsoorten toe, verwarm en laat de suiker en de gom geheel oplossen. (ca 50°C). Laat afkoelen tot 20°. Controleer het suikergehalte: dat moet 50°Brix zijn.
92. Herbereken eventueel de verhoudingen voor de mix als de waardes afwijken van de Brixwaardes die hier genoemd worden. (zie bijlage)
93. Voeg samen: de siroop, het sinaasapplesap en het water, roer goed en draai er ijs van. Voeg in het begin van het draaiproces de Cortina toe.
94. Zodra het sorbetijs klaar is: schep in een voorgekoelde gastronormbak, dek af met een bakpapiertje en bewaar in de vriezer tot uit.

CHOCOLADE MOUSSE

- 5 st eieren
- 3 st eidooier
- 250 g chocolade puur
- 750 ml slagroom
- 250 g witte
basterdsuiker
- rookmot (appelhout)

CHOCOLADE MOUSSE

95. Klop de eieren en de eidooier samen met de suiker au-bain-marie tot stevige pieken.
96. Smelt de chocolade en spatel door de geklopte eieren.
97. Klop de slagroom tot zachte pieken. Dek de kom af met folie.
98. Plaats een met rookmot gevulde rookoven met slang op het vuur en verhit. Gebruik het pompje en let op dat er geen druppels uit de slag in de slagroom vallen
99. Plaats de slang in de slagroomkom en vul deze met rook.
100. Sluit de kom nu luchtdicht goed af.
101. Laat 5 minuten staan.
102. Spatel de gerookte room door het chocolade mengsel.
103. Doe het mengsel in een ISI fles en zet onderdruk met een gaspatroon.

104. Neem metalen cilinders en bekleed ze van binnen met acetaatfolie.
105. Verdeel de inhoud van de ISI fles over de cilinders.
106. Plaats in de vriezer.

ORANJE GELEI

8 bl. gelatine
250 ml sinaasappelsap
125 g poedersuiker
75 ml Grand Marnier

CHOCOLADE

CRUMBLE

60 g poedersuiker
60 g bloem
60 g amandelmeel
60 g cacaopoeder
40 g boter
zout

CHOCOLADE

GLAZUUR

200 g chocolade puur
130 g boter
100 g glucose

gekleurde bloemen
of
goudkorrels

ORANJE GELEI

107. Week de gelatine in koud water.
108. Verwarm het sinaasappelsap met de poedersuiker en Grand Marnier.
109. Los de geweekte gelatine hierin op.
110. Giet in een vorm zodat je er later dobbelsteentjes van kan steken.
111. Zet in de koelkast en laat opstijven.

CHOCOLADE CRUMBLE

112. Verwarm de oven tot 180°C.
113. Doe alle ingrediënten in een kom en wrijf het tezamen tot een grof kruimeldeeg.
114. Verdeel het op een bakplaat en bak 8-10 minuten in de oven.

CHOCOLADE GLAZUUR

115. Smelt de chocolade en voeg de boter en glucose toe.
116. Haal de gerookte chocolade mousse uit de vriezer en zet deze op een rooster, verwijder de ring en het acetaatfolie.
117. Giet de chocolade glazuur over de mousse en laat uitharden.
- 118.

PRESENTEREN

- 119.
120. Snijd de gelei in de gewenste vorm.
121. Maak met behulp van een bouwring een rondje met crumble op het bord.
122. Plaats er een chocolade mousse tegen aan.
123. Leg enkele gelei stukjes op het bord.
124. Leg een bol sinaasappelsorbet op de crumble
125. Garneer met enkele bloemblaadjes/goudkorrels.

Sorbetmix uitrekenen:

We maken 750 gram mix met een brixwaarde van 28°. Dat is totaal aan suiker: 210
gram

We hebben 225 ml sinaasappelsap van x° BRIX. Dat is dus aan suiker: $225 \times X / 100 =$ gram
_____ -/-

Uit de siroop moet dus komen:

We hebben een siroop van 50°Brix. De helft hiervan is dus suiker.

We vermenigvuldigen met 2 om de hoeveelheid siroop te berekenen.

We vullen aan met water tot 750 gram mix.

..... gram

Goed roeren en ijs van draaien.

In het begin van het proces de Cortina toevoegen