

Menu oktober 2018
Samengesteld door Dolores de Groot Estévez Vila (CdC)



Ceviche van zeebaars

(Sergio Herman)

*

Topinamboerschuim met porcini-poeder

*

Gevulde fazant met Manzanilla roomsaus en witlof

(Theus de Kok)

*

Hertenbout met schorseneren en kastanjes

(Theus de Kok)

*

Peren tatin met Gorgonzola-ijs

(Eigen recept, geïnspireerd op Gordon Ramsey)

NB: menu samengesteld uit het receptenarchief van Cuisine Culinaire Amsterdam.
Met dank aan onze collega's.

Dolores heeft deze maand een prachtig herfstmenu samengesteld: Bijzondere gerechten met stevige smaken. Zeebaars, aardpeer, fazant, hert, kastanjes, peren en de milde variant van Gorgonzola. Hopelijk zijn er al aardperen voor het topinamboerschuur; anders maken we een alternatief met knolselderij of pastinaak. Hetzelfde geldt voor de schorseneren: het alternatief is pastinaak. Kastanjes passen bijzonder goed bij wild, vooral in combinatie met spruiten.

Wijnsuggesties:

Zeebaars	Albariño Pazo de Señorans
Fazant	Weingut Lergenmüller, Hainfeld
Hert	Diane de Belgrave, Haut medoc
Tatin	Château Jolys 2014

Ceviche van zeebaars

Ingrediënten voor 10 personen

<p>Zeebaars</p> <p>6 zeebaarzen</p> <p>Marinade</p> <p>2 sjalotten 1 tn knoflook ½ bos koriander 15 bl munt ½ rode peper 50 gr verse gember 2 stgl citroengras 6 bl limoenblad 100 ml Thaise vissaus 50 ml limoensap 100 ml sushi-azijn 2 dl kippenbouillon</p> <p>Pepercrème</p> <p>3 jalapeñopepers 1 dl kippenbouillon 60 gr eiwit 2 el sushi-azijn 2 el limoensap Rasp van 1 limoen 2 dl druivenpitolie</p> <p>Groenten</p> <p>6 groene asperges 3 bospeen 1 ui</p>	<p>Marinade</p> <p>Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een egale marinade. Laat 30 minuten infuseren en zeef daarna.</p> <p>Zeebaarsfilet</p> <p>Fileer de zeebaars. Haal het vel eraf. Maak de filets schoon en controleer op graatjes. Snijd ze bij en leg ze in een gastronormbak. Overgiet ze met de marinade en laat 1 uur marineren.</p> <p>Pepercrème</p> <p>Haal de pitjes uit de pepers. Doe de pepers met kippenbouillon in de Bamix-molen en draai glad. Doe over in een grote kom, voeg kloppend het eiwit toe en laat schuimig worden. Voeg daarna langzaam azijn, limoensap, -rasp en als laats heel erg langzaam de olie toe tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout.</p> <p>Groenten</p> <p>Snijd de ui in de lengte doormidden. Snijd ui, aspergepunten en bospeen dun op de mandoline. Besprenkel de groenten met de marinade vlak voor het opdienen.</p> <p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Trancheer de vis in dunne plakjes. Trek een streep crème op het bord. Verdeel de vis dakpansgewijs op het bord. Verdeel de groenten over de vis en lepel er royaal marinade over.</p>
---	--

Topinamboerschuim met porcini poeder

Ingrediënten voor 10 personen

<p>Topinanboer 500 g aardperen 1 prei 1 ui 250 g slagroom ½ lt melk ½ LT water 2 takjes tijm 1 laurierbladje</p> <p>Tot maximaal 5% Pro Espuma Calient toevoegen voor extra stabiliteit van het schuim..</p> <p>Porcini 2 el gedroogde eekhoortjesbrood</p> <p>Chips 3 aardperen</p> <p>1 bakje tahoon Cress</p>	<p>Topinamboer Boen de aardperen schoon en smeer ze in met olijfolie. Pof ze 30 minuten in een oven van 175°C. Snij ze in stukjes. Snij prei en ui in stukjes en fruit aan in wat olie. Voeg aardperen toe samen met slagroom, melk, water, laurier en tijm. Breng aan de kook en laar rustig koken tot alles zacht is. Haal de laurier en tijm uit het vocht en pureer glad in de blender met het vocht. Zeef door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Voeg eventueel Pro Espuma toe voor extra stabiliteit van het schuim. Doe over in een ISI-fles en breng op druk met 3 patronen. Schud zeer krachtig: dit is heel belangrijk! Houd warm in een bak met heet water 65°.</p> <p>Porcini Maal de porcini tot poeder in de koffiemolen.</p> <p>Chips Boen de aardperen schoon en snij ze in flinterdunne plakjes (met schil) op de snijmachine (stand 1). Dep de plakjes droog en frituur ze goudbruin en krokant in olie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.</p> <p>Opmaken en uitserveren Schud regelmatig de ISI fles. Let op, hij is heel erg warm! Spuit ruim aardpeerschuim in komborden en strooi royaal porcini poeder erover. Versier met chips en cress.</p>
---	---

Gevulde fazant met Manzanilla roomsaus en witlof

Ingrediënten voor 10 personen

<p>Fazant 4 fazanten 2 el manzanilla sherry scheut slagroom zout en peper varkensnet</p>	<p>Fazant Spoel het varkensnet schoon onder stromend koud water. Fileer de fazanten. De pootjes (onderbeen) gekruid met zout en peper kort bakken en in een hoge pan in zonnebloemolie konfijten in een oven op 90°.</p> <p>. Gebruik ook de dijbenen (Bovenbeen) voor de farcé. Snij de filets in en vouw deze open. Maak ze plat. Pureer de dijbenen in de Magimix tot een gladde massa, giet er sherry en vervolgens de slagroom bij. Breng de farce op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak. Controleer of het goed op smaak is. Zout en peper de opengesneden borstfilets en spuit de farce in het midden van de borsten. Vouw de borsten dicht en rol deze in het varkensnet. Gebruik van de crepinette alleen de stukken zonder dikke aders. Laat de pakketjes opstijven in de koeling. Braad de gevulde borsten rondom aan in boter op niet te hoog vuur. Gaar verder 15-20 minuten in een oven van 140°C. Kerntemperatuur van 63°.</p>
<p>Saus 2 sjalotten 1 dl manzanilla sherry 5 dl demi-glacé 4 dl slagroom</p>	<p>Saus Snipper de sjalotten en fruit ze in wat boter. Blus af met de sherry en voeg de demi-glacé toe. Laat tot minder dan de helft inkoken en voeg de slagroom toe. Kook in tot saasdikte en breng op smaak met zout. Zeef de saus de houd warm.</p>
<p>Witlof 5 stronken witlof poedersuiker</p>	<p>Witlof Halveer de witlof en bak in wat boter mooi bruin op niet te hoog vuur. Draai de witlof om als deze halfgaar zijn en bestrooi met wat poedersuiker. Laat wat verder garen en haal ze uit de pan. Plaats de witlof op een gastronomplaat en plaats deze naast de fazant in de oven.</p>
<p>Knolselderij 1 knolselderij slagroom</p>	<p>Knolselderij Snij de helft van de knolselderij in fijne julienne en frituur deze op 170°C in de frituurpan tot mooi krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Snij de andere helft van de knolselderij in kleine blokjes en kook ze goed gaar in wat water. Laat de knol uitlekken op een zeef en draai helemaal glad in de Magimix met een scheutje slagroom. Breng op smaak met zout en houd warm.</p> <p>Eindbewerking en presentatie Trancheer de gevulde fazantborsten en plaats ze op voorverwarmde borden. Verdeel de garnituur naast de fazant. Giet de saus over de fazant.</p>

Hertenbout met schorseneren en kastanjes

Ingrediënten voor 10 personen

<p>Hertenbout 1.5 kg hertenbovenbil Kokskruiden</p> <p>Saus 500 g wildpoulet 2 sjalotten 1.5 dl rode wijn 500 ml demi glacé</p> <p>Schorseneren 10 schorseneren Melk Slagroom</p> <p>Kastanjes 50 Kastanjes 5 el suiker 135 ml wildfond 135 ml slagroom</p> <p>Bundelzwammen 300 gr bundelzwammen</p> <p>Spruitjes 50 spruitjes</p>	<p>Hertenbout Zout het vlees en strooi er wat kokskruiden over. Bak het vlees aan beide kanten mooi bruin in wat boter en plaats op een gastronormplaat. Gaar het vlees in een oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 45°C. Haal uit de oven en laat rusten onder een stuk alufolie tot een kerntemperatuur van 53°C. Verwijder het braadvet in de pan en voeg er het wildpoulet en de gehakte sjalotten toe. Fruit aan en blus af met rode wijn en voeg daarna de demi glacé toe. Laat inkoken tot sausdikte. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Houd de saus warm.</p> <p>Schorseneren Was en schil de schorseneren en snij batons van 3 cm van af. Snij de rest in kleine stukjes. Kook de batons gaar in water met een scheut melk en zout. Neem de stukjes uit het vocht er houd apart. Kook de rest van de schorseneren goed gaar in het kookvocht. Laat uitlekken op een zeef en pureer in de Magimix met een scheutje slagroom en breng op smaak met zout en peper en houd warm.</p> <p>Kastanjes Smelt de suiker in een pan met dikke bodem tot het begint te kleuren en voeg dan fond en slagroom toe. Laat op laag vuur de hard geworden suiker oplossen tot een mooie karamelsaus ontstaat. Voeg de kastanjes toe en laat deze op halfhoog vuur 10 minuten garen.</p> <p>Bundelzwammen Snij de voetjes van de bundelzwammen en verwijder eventueel vuil. Net voor het serveren de paddenstoelen even in boter om en om bakken en op smaak breng met zout en peper.</p> <p>Spruitjes Maak de spruitjes schoon en blancheer ze beetgaar. Spoel ze koud en bewaar. Net voor het serveren de spruitjes en batons van schorseneren in een beetje boter verwarmen en op smaak brengen met zout en peper.</p> <p>Eindbewerking en presentatie Serveer het gerecht op voorverwarmde borden. Het vlees aan de onderzijde met garnituur er boven en de saus langs het vlees.</p>
---	---

Peren tatin met Gorgonzola-ijs

Ingrediënten

Gorgonzola-ijs

250 ml melk
250 ml slagroom
6 eierdooiers
100 g suiker
125 g gorgonzola

Walnotenschuim

250 ml slagroom
25 g suiker
25 g walnoten zonder vlies
5 % (gewicht) Pro Espuma Calient

Peren tatin

5 Doyenne du comice peren.

Deeg

375 g bloem
150 g boter
150 g poeder suiker
Zout
2 eieren

Karamel (voor onder de peren)

200 g boter
200 g suiker
Kaneel poeder
10 alu vormpjes

Perenchips

2 peren
100 g suiker
100 cc water

Karamel (voor eindbewerking)

200 g suiker
1 dl slagroom

Honny Cress

Bereiding

Gorgonzola-ijs

Leg een bakplaat in de vriezer. Breng melk en slagroom aan de kook. Klop eierdooiers met suiker schuimig en blijf kloppen en schenk de melk-room er langzaam bij. Blijf roeren tot het mengsel begint te binden. Verkruiemel de Gorgonzola in de room en roer tot het is opgelost. Doe over in de ijsmachine en draai er ijs van. Verdeel het ijs in bolletjes op de bevroren bakplaat en doe terug in de vriezer om verder op te stijven.

Walnotenschuim

Leg de ISI fles in de vriezer. Rooster de walnoten in een droge pan en hak ze klein. Verhit slagroom en suiker al roerend tot tegen het kookpunt. Roer de walnoten erdoor en laat 10 minuten trekken. Pureer de room in de Magimix en druk door een zeef. Voeg Pro Espuma en doe het in de ISI fles. Draai twee patronen op de fles en zet weg in de koelkast.

Peren tatin

Deeg

Beginnen met het deeg maken. Kneed de poeder suiker met de boter en de zout. Meng de bloem en voeg de eieren als laatste erdoor. Laten in de koelkast tot later. Schil de peren en snij ze doormidden. Haal het klokkenhuis eruit. Rol het deeg uit en snij er rondjes uit, iets groter dan de vormpjes. Smelt de boter en mix met de suiker en kaneel poeder. Verdeel de boter en suiker over de 10 vormpjes. Doe de peren erbij en druk de plakjes deeg over de peren. Druk het deeg tussen de peren en de vormpjes. Bak de tatin af in een oven van 220 °C. Laat de tatin enigszins afkoelen.

Perenchips

Maak een siroop van suiker en water. Snij de peren in zo dun mogelijke plakjes op de snijmachine. Bestrijk de plakjes aan beide zijden met de siroop. Leg de plakjes op een met bakpapier beklede bakplaat en droog de perenplakjes circa 3 uur in een oven van 95 °C tot krokant.

Karamel

Maak een lichte karamel in een hoge pan en blus af met slagroom. Roer tot de karamel opgelost is. Kook de karamel in als het te dun is.

Eindbewerking en presentatie

Maak een patroon van de karamel op vierkante borden. Leg een peren tatin en een bolletje ijs. Spuit de walnotenschuim daarnaast. Maak het af met perenchips en een paar takjes Honny Cress