

Menu samengesteld door Petra Vethaak, CdC



Maandmenu februari 2019

**Ragout van kippenvleugeltjes, gemengde paddenstoelen,
aardappelschuim en aardappelkaantjes**

*

Compositie van zalmforel en rode biet

*

Soep van gepofte knolselderij met briochebroodje

*

Diamanthaas met pastinaakcrème, groentegarnituur en rode portsaus

*

Palet van chocolademousse, sinaasappelparfait, schuim en fruit

*

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Toelichting:

Dit menu heb ik samengesteld voor mijn Chefsexamen dd 13 okt 2018. Hierbij heb ik mij vooral laten leiden door het motto: je moeten koken, wat je lekker vindt. Het kiezen was best lastig: zoveel verschillende recepten, die allemaal vanaf de receptomschrijving lekker klinken.....

Het roken van vis: de eerste ervaring had ik tijdens een CCZ kookavond in 2016; dat zó een simpele bereiding zoveel effect kan geven. Sindsdien heb ik een simpel rookoventje aangeschaft.

Dat geldt ook voor de knolselderij: een tijd lang kende ik die alleen van de (overigens hele lekkere) erwtensoepp van mijn moeder. En nu weet ik inmiddels dat je met deze groente zoveel meer kunt doen.

De portsaus is basis geweest om te gebruiken in het hoofdgerecht en uiteindelijk kwam daar de in koffie en kerrie gemarineerde diamanthaas bij.

Het nagerecht is ontstaan, doordat ik gewoon niet kon kiezen; Het werd dus een soort van kleurenpalet van chocolademousse, parfait, schuim, verschillende soorten fruit en crumble. Hierbij geïnspireerd door de bordopmaak door Roger van Damme.

Jullie begrijpen wel: het samenstellen heeft veel tijd gekost, maar ook veel plezier!

Ik hoop dat jullie met dit menu ook een leuke kookavond zullen hebben!

Bronvermelding:

Gastronomix, Foodtube (waaronder Cees Holtkamp, Roger van Damme, Cas Spijkers), allerlei menu's van zusterclubs van Cuisine Culinaire Nederland.

Het aan het examenmenu toegevoegde voorgerecht is een variatie op een recept van Gastronimixs.

Ragout van kippenvleugeltjes, gemengde paddenstoelen, aardappelschuim en aardappelkaantjes

<p>Ragout: 1 kg kippenvleugeltjes Crème fraîche Bieslook, zeer fijn gesneden 100 g Champignons</p>	<p>1. Besprenkel de kippenvleugeltjes met wat olie en gaar in een oven van 160°C. Laat afkoelen. Haal het vlees van de botjes. 2. Blender de champignons, zet licht aan in wat boter en olie en vermeng met de crème fraîche. Breng op smaak. 3. Meng de crème met bieslook en het kippenvlees.</p>
<p>Kaantjes van aardappel 150 g bloemige aardappel Neutrale olie</p>	<p>4. Snijd de aardappel in fijne brunoise of maak bolletjes met de kleinste parisienneboor. Spoel af in een zeef onder stromend water; droog goed. 5. Zet de blokjes of bolletjes op met koude olie en breng op temperatuur. Frituur tot goudbruin en knapperig. Serveer direct, zodat ze niet slap worden.</p>
<p>Warm aardappelschuim 300 g bloemige aardappel 150 g room 150 g kookvocht van aardappelen 50 g boter Peper, zout, nootmuskaat</p>	<p>6. Kook de aardappelen in water tot ze gaar zijn. Giet af, <u>maar vang het kookvocht op!!</u> 7. Wrijf de aardappelen door een zeef en meng met de room, kookvocht en boter. Zorg voor een dun lopend mengsel. Breng op smaak en doe in een siphon. Breng op druk met 1 patroon en houd warm. (eventueel later met nog een patroon extra op druk brengen)</p>
<p>Kruidentolie Blaadjes van basilicum Peterselie Dragon Neutrale olie</p>	<p>8. Pluk de kruiden en blancheer enkele seconden in kokend water. Koel direct terug op ijswater. Knijp goed uit en doe in een blender. 9. Pureer de kruiden samen met voldoende olie om de machine goed te laten malen. Blender zeer fijn. Passeer door een doek en doe de olie in een spuitflesje.</p>
<p>Gemengde paddenstoelen</p>	<p>10. Scheur de grote paddenstoelen in stukjes van ongeveer gelijke grootte dan de kleine paddenstoelen. Zet aan in wat boter en smoor ze even tot juist gaar</p>
<p>Garnering: Div verse kruiden waaronder eventueel kervel en cress naar keuze.</p>	

Presentatie:

- Dresseer de ragout aan één zijde van een kombord (spaghettibord).
- Spuit aan de andere zijde het aardappelschuim en plaats hierop wat kaantjes.
- Dresseer wat kruidentolie op de ragout en het schuim.
- Werk af met de gesauteerde paddenstoelen en groene kruiden naar keuze.

Compositie van zalmforel en rode biet

Gerookte zalmforel: 1,2kg zalmforel 15 g zeezout 15 g fijne suiker 5 g witte peper. rookmot	<ol style="list-style-type: none">1. De zalmforel fileren en controleren of alle graten verwijderd zijn.2. De zalmforelfilet droogpekelen en laten intrekken (30 min.). Daarna de zalmforelfilet goed afvegen(of spoelen) en droogdeppen.3. De rookoven voorbereiden. Zodra de rookoven voldoende rookt, deze van het vuur halen en laten afkoelen tot ca 26 graden. De zalmforelfilet op de velkant in de rookoven plaatsen(ca 20 min.) Let op: het is niet bedoeling dat de zalmforel gaart.4. Van de zalmforelfilet 200 gram apart zetten voor de mousse; de rest is voor de zalmtartaar. De zalmforel-filet koel wegzetten tot gebruik.
Tartaar van zalmforel: 400 g filets van zalmforel 1 sjalotje kappertjes bosuitjes 1 teentje knoflook sojasaus citroen 1 e.l.dille	<ol style="list-style-type: none">5. De zalmforel in brunoise snijden.6. Snipper de sjalotjes, snij de teentjes knoflook en de bosuitjes fijn.7. Voeg op smaak toe: kappertjes, sojasaus, dille en citroensap. En breng op smaak met zout en peper Zet de tartaar koel weg.
Mayonaise met mierikswortel: 1 eierdooier 200 ml zonnebloemolie 5 g mosterd 15 ml sushi azijn citroensap 1 tl. mierikswortel	<ol style="list-style-type: none">8. Meng de eierdooier met het zout, peper, de mosterd en de sushi azijn.9. Voeg in een dunne straal de olie toe en blijf doorroeren.10. Voeg de mierikswortel toe en breng op smaak met citroensap.
Zalm mousse: 200 g filet van zalmforel augurk 50 g monchou 50 g mayonaise slagroom NB chilipoeder zout peper	<ol style="list-style-type: none">11. Zalmforelfilet in stukjes snijden.12. Augurk in stukjes snijden.13. Pureer de zalmforelfilet en de augurk.14. Voeg toe: monchou, de mierikswortelmayonaise en chilipoeder toe.15. Breng op smaak met zout en peper.16. Klop de slagroom stijf en klop dit luchtig door het zalmmengsel. Zet koel weg (min. een uur).
Komkommerblokjes: ½ komkommer Sushi azijn Sesam olie	<ol style="list-style-type: none">17. De komkommer in kleine brunoise snijden en deze vacumeren (tijd iets langer instellen).18. Vervolgens de komkommer koel wegzetten (60min).19. De komkommer uit de vacuumzak halen en sushi azijn en een druppel sesamolie toevoegen. Koel wegzetten.

<p>Appelbolletjes: 3 Elstar citroen</p>	<p>20. Bolletjes uit de appel steken. Deze marinieren met citroen en suiker en daarna vacumeren. De zak met appelbolletjes koel wegzetten (min. 1 uur).</p>
<p>Rode bietengelei 1,5 kg Rode biet Kappa / Locust (dosering 6g/l Kappa en 2g/l Locust) (Bij 500 ml is dit 3g Kappa en 1g Locust)</p>	<p>21. Rode bieten centrifugeren tot bietensap. Zet 50 ml bietensap apart voor de meringue! 22. Sjalotje snipperen. Bietensap, laurierblad en gesnipperde sjalotje aan de kook brengen, laten fuseren (30 min.) en daarna zeven. 23. Kappa en Locust toevoegen laten koken (1min.). De bietensap even laten afkoelen. 24. Een plaatje invetten met olie. De gelei op het plaatje storten. 25. Stort de bietengelei en steek de rondjes uit voor op de tartaar.</p>
<p>Gedroogde peterselie: ¼ bos peterselie</p>	<p>26. Peterselie drogen in de magnetron (1min) en daarna verkruiden.</p>
<p>Afwerking en presentatie: Cress naar keuze (bijv. affila of tahoo)</p>	

Presentatie:

- Peterselie op het bord strooien.
- Tartaar van zalmforel in de kookring plaatsen.
- Boven op de tartaar als volgt dressereren:
- Een rondje van rode bietengelei
- Garneren met: komkommerblokjes, appelbolletjes, quenelle van zalmmouse en cress.

Soep van gepofte knolselderij met briochebroodje

<p>Gepofte knolselderij: 1 grote (of 2 kleintjes) knolselderij 1 gesnipperd sjalotje 1 laurierblaadje 6 peperbolletjes 1 teentje knoflook 5 takjes tijm grof zeezout zilverfolie olijfolie</p>	<p>1. Knolselderij poffen: Snij de onderkant van de knol, zodat deze stevig staat. Plaats de knol op een dubbel vel aluminiumfolie. Plaats op de knol(in een inkeping): teentje knoflook, gekneusde peperbolletjes, grof zout, laurierblaadje en tijm. Vouw het aluminiumfolie dicht om de knol heen. Plaats de knol in de oven (60min. op 180c). Laat de knol afkoelen.</p>
<p>Kalfsbouillon: Maak minimaal 2ltr bouillon (ook voor de portsaus) 1 kg kalfsschenkel/ botten WUPS (wortel, ui, prei en knolselderij) laurierblaadje 6 peperkorrels</p>	<p>2. Kalfsbouillon maken: WUPS snijden, ui halveren en roosteren. 3. Schenkel en botten sauteren in de oven (op 220 gr). 4. Doe de botten en schenkel in de snelkookpan, samen met de WUPS , gekneusde peperkorrels en laurier. Zoveel water toevoegen, dat alle ingrediënten onder water staan. Aan de kook brengen en 1,5 uur laten werken in de snelkookpan. 5. De kalfsbouillon zeven en daarna laten afkoelen. 6. De kalfsbouillon ontvetten en splitsen in 1l voor de soep en de rest voor de rode portsaus.</p>
<p>Soep: 30 g boter 3 sjalotjes 2 teentje knoflook 1l kalfsbouillon 150 ml room 75 ml witte wijn. 225 g champignons 2 granny smith (in stukjes) 1kg gepofte knolselderij in stukjes) Sinaasappel (alleen de zeste: rest naar nagerecht) zout peper nootmuskaat</p>	<p>7. Gesnipperde sjalotjes fruiten in boter en olie. 8. Champignons snijden en mee fruiten. Voeg de knoflook, de stukjes knolselderij en appel erbij. 9. Voeg de witte wijn erbij en wat zestes van sinaasappel; verwarm dit even, zodat de smaak in de knolselderij kan trekken. 10. Vervolgens de kalfsbouillon, aan de kook brengen en ca 10 min koken. 11. Pureren met de bamix en door de bolzeef draaien. Naar behoefte room toevoegen en op smaak brengen met peper en zout.</p>
<p>Briochebroodje: 235 g roomboter 335 g bloem 50 ml melk 7 g gedroogde gist 20 gr suiker</p>	<p>12. Deeg maken: Meng bloem en zout. 13. Los de gist en de suiker op in de verwarmde melk. 14. Voeg de melk toe aan de gesmolten boter. Voeg de gesmolten boter toe aan de bloem en roer het mengsel goed door.</p>

<p>zout 4 eieren 1 eieren (om te bestrijken) vormpjes (ingevet) (suggestie: kleine steekringen) plastic folie</p>	<p>15. Eén voor één de eieren toevoegen. 16. Vet een kom in met olie en schep het deeg erin. Dek af met ingevet plasticfolie. Ca een half uur laten rijzen op kamertemperatuur. 17. Kneed het deeg door en zet het in de koelkast (1uur) tot het deeg steviger geworden is. 18. Bestuif het aanrecht met bloem. Kneed het deeg door en maak er een rol van. Snijd het deeg in gelijke porties en maak er bolletjes van. Doe de bolletjes in de vormpjes en knip de bovenkant van de bolletjes in met een natte schaar. Dek het deeg van met plasticfolie en laat circa 2 uur rijzen op kamertemperatuur. 19. Oven voorverwarmen op 180 graden. Bestrijk de bovenkant van het brood met ei. Bak de broodjes goudbruin en gaar (ca 25 min).</p>
<p>Roomboterrondje: 200 g gezouten roomboter Bieslook Peterselie</p>	<p>20. Kruiden heel fijn snijden en mengen met de boter. 21. Rolletje maken in plastic en in de koelkast plaatsen om op te stijven.</p>
<p>Garnalen: 30 grote garnalen (3pp) witte wijn olie 2 teentje knoflook zout peper</p>	<p>22. Garnalen pellen. Darmkanaal verwijderen. Kort bakken met de overige ingrediënten. Gebruik eventueel de grillpan of de brander na het bakken.</p>
<p>Prei: 2 preien boter</p>	<p>23. Prei (alleen witte gedeelte) in dunne julienne snijden en aanzetten (stoven) in de boter.</p>
<p>Geroosterde hazelnoten: 50 g hazelnoten (ook voor het dessert).</p>	<p>24. Hazelnoten roosteren in de oven en grof hakken. Zet een deel apart voor het dessert!</p>

Afwerking en presentatie:

- In het midden van een diep bord een bedje van prei plaatsen.
- Hierop 3 garnalen in waaivorm.
- Vervolgens een laagje soep in het bord en garneren met grof gehakte hazelnoten.
- Serveer het briochebroodje met de boter apart erbij.

Diamanthaas met pastinaakcrème, groentegarnituur en rode portsaus

<p>Diamanthaas: 1 kg diamanthaas. 15 g fijn gemalen koffie 30 g kerriepoeder boter zout peper</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Meng de koffie en de kerrie. Bestrooi de haas met zout en peper. Wrijf het in vlees goed in met het kruidenmengsel. 2. Pak het in plastic folie en zet het vlees koel (60 min). 3. Sauteer het vlees in de boter en gaar het verder in de oven (oven voorverwarmen op 100 graden, kerntemperatuur vlees 52 graden). 4. Laat het vlees even rusten afgedekt met aluminiumfolie.
<p>Pastinaakcrème: 1kg pastinaak. 4 sjalotjes 4 laurierblaadjes 5 takjes tijm 250 ml room 200 ml kippenbouillon teentje knoflook zout peper</p>	<ol style="list-style-type: none"> 5. De pastinaak schillen en in blokjes snijden. 6. De pastinaak gaar koken met 2 laurierblaadjes, tijm en zout en daarna afgieten. 7. Sjalotje fruiten met knoflook. De pastinaak toevoegen, afblussen met de bouillon en laten inkoken. 8. Room toevoegen en laten inkoken, daarna pureren. 9. Op smaak brengen met zout en peper en door een zeef drukken. Houd de pastinaakcrème warm.
<p>Groentegarnituur: 1 bos verse wortels kippenbouillon honing 25 g boter 200 g tuinbonen (diepvries) 100 g sperziebonen 250 g groene asperges (als alternatief spruiten, indien groene asperges niet verkrijgbaar zijn) 2 rode bieten zout boter sushi azijn</p>	<ol style="list-style-type: none"> 10. Wortels: Schoon schrapen en tourneren. Een deel van het wortelloof aan de wortel laten. Grote wortels in vieren snijden. Smelt de boter en laat de wortels 1 minuut in de boter zachtjes bakken. 11. Schenk er bouillon bij en wat honing. Laat op laag vuur garen tot de wortels beetgaar zijn. 12. Als er teveel vocht in de pan blijft, de wortels eruit halen en het vocht laten inkoken. Vervolgens de wortels weer in de pan en langzaam verwarmen. Naar smaak zout en peper toevoegen. 13. Tuinbonen: De tuinbonen dubbeldoppen, dus doppen, blancheren en daarna nogmaals doppen. 14. Sperziebonen: Blancheren en aan één kant opentrekken. 15. Groene asperges: Van de onderkant 3 cm afsnijden en blancheren. (In geval van spruiten: schoonmaken en inkerven vóór het blancheren). 16. Rode biet: In aluminiumfolie poffen in de oven met zout (180 graden, 45 min) en daarna schillen en in brunoise snijden. Op smaak brengen met sushi azijn.
<p>Rode portsaus: 1ltr kalfsbouillon (zie 2^e gang):</p>	<ol style="list-style-type: none"> 17. Portsaus: Snipper de sjalotjes. Snij de champignons in plakjes. Plet de knoflook.

<p>10 sjalotjes 200 g champignon boter 200 g cranberry 4 takjes tijm 4 teentjes knoflook 0.5 ltr rode port 1 sinaasappel (alleen de zestes; rest naar nagerecht). zout peper</p>	<p>18. Smelt de helft van de boter tot het bruisend is. Voeg de sjalotjes, champignon, bessen, tijm en knoflook toe. Licht aanfruiten. 19. Blus af met rode port. Voeg zestes van sinaasappelschil toe en laat het inkoken tot 2/3. 20. Voeg de bouillon toe en laat inkoken tot de juiste consistentie is bereikt. 21. De saus zeven en op smaak brengen met zout en peper (proeven!). 22. Vlak voor opdienen monteren met ijskoude klontjes boter.</p>
---	--

Afwerking en presentatie:

- Het vlees trancheren.
- De pastinaakcrème op het bord dressereren.
- De tranches diamanthaas op de pastinaakcrème leggen.
- Vervolgens de groentegarnituur rond het vlees dressereren. De sperziebonen over het vlees heen leggen.
- Tenslotte garneren met de cress.
- De portsaus apart aan tafel serveren.

Palet van chocolademousse, sinaasappelparfait, schuim en fruit

<p>Meringue: 80 g eiwit 65 g fijne kristalsuiker 65 g poedersuiker Bietensap(zie bietengelei bij de zalmforel)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Klop de eiwitten tot wit en luchtig. 2. Voeg geleidelijk al kloppend de suiker toe, tot er stevige pieken ontstaan. 3. Voeg naar behoefte voor de kleur bietensap toe. 4. Spuit met spuitzak en kartelmondje rozetten. 5. Drogen in de oven (op 90 graden voor 1,5 tot 2 uur). Na 1 uur geregeld controleren
<p>Sinaasappelparfait: 8 eierdooiers 200 g suiker 400 ml slagroom 400 ml sinaasappelsap(vers) siliconenvorm</p>	<ol style="list-style-type: none"> 6. Sinaasappelsap inkoken tot de helft, waardoor een intensere smaak ontstaat. En deze laten afkoelen. 7. De geconcentreerde sinaasappelsap, eierdooiers en suiker au bain marie kloppen tot er een satijnglans ontstaat en luchtbelletjes weg zijn (dat is bij ca 80 graden). 8. Daarna de compositie koud kloppen (ca 10 min.). 9. De room lobbijg kloppen en mengen met het dooiermengsel. 10. Parfait in de vorm gieten, afdekken en in de vriezer zetten.
<p>Chocolademousse (a la Holtkamp): 6 eieren 200 g suiker 300 g pure chocolade (couverture) zout 500 g slagroom 2 Sinaasappel 10 ml Cointreau</p>	<ol style="list-style-type: none"> 11. Smelt de chocolade au bain-marie. 12. Klop de eieren met de suiker au bain-marie tot gebonden massa. 13. Voeg de sinaasappelrasp en de Cointreau toe 14. Haal van het vuur en zet de schaal in een bak koud water. Blijf kloppen tot het is afgekoeld tot kamertemperatuur. 15. Klop de gesmolten chocolade erdoor. Zorg dat het goed gemengd is. 16. Spatel tot slot de geklopte slagroom er doorheen en zet de mousse koud.
<p>Amandelcrumble: 50 g amandelmeel 50 g bloem 50 g suiker 50 g koude boter zout</p>	<ol style="list-style-type: none"> 17. Alle ingrediënten mengen behalve de boter. 18. De boter in blokjes snijden en met een krabber door de deeg mengen. 19. Wrijf het deeg tussen de vingers kruimelig. 20. Laat het deel rusten in de koelkast (30min). 21. Bak het deeg (ca 10 a 15 min op 160 graden). Regelmatig controleren! Daarna laten afkoelen en verkrumelen.
<p>Frambozencoulis: 375 g diepvries frambozen 100 ml water 75 g suiker</p>	<ol style="list-style-type: none"> 22. Breng de frambozen, water en suiker aan de kook, laat het koken (5 min) en pureer het. Gebruik een zeef en laat het afkoelen.
<p>Fruit: blauwe bessen (doosje) 2 sinaasappels abrikozenjam koud water</p>	<ol style="list-style-type: none"> 23. Haal de blauwe bessen door de abrikozenjam, aangelengd met water, zodat ze een glans krijgen. 24. Snijd de sinaasappel 'en vif' (tussen de vliezen uitsnijden)

Slagroomrozetjes: 250 g slagroom 30 g suiker	25. Klop de slagroom, voeg tijdens het kloppen de suiker toe. Zet koel weg in een spuitzak.
Garnering: Gehakte hazelnoot en cress naar keuze	

Afwerking en presentatie:

- Drapeer de frambozencoulis op het bord.
- Spuit de chocolade crème speels op de frambozencoulis.
- Leg de amandel crumble en daarop de sinaasappelparfait tegen de chocolade mousse aan.
- Dresseer de schuimpjes op verschillende manieren.
- En garneer met gehakte hazelnoten, blauwe bessen, sinaasappelpartjes en de cress.