

Menu samengesteld door Hiske Hartzema, CdC



Maandmenu mei 2019

Asperges Brabançonne

*

Coquille met knolselderij en paddenstoelen

*

Gevogeltebouillon met ravioli met spinazie en ricotta

*

Kwartelrouleau met humus, risotto, edamame en antiboise

*

Worteltaart met gemberijs, sabayon van gemberbier,
crèmeux van basilicum en wortellint

Toelichting:

Dit is mijn Chef-examenmenu, aangevuld met een voorgerecht dat door Marieke, die mij tijdens mijn examen assisteerde, is uitgekozen.

Het voorgerechtje is een aspergegerecht dat is verkleind tot het formaat van een eierdop. Marieke vond het op Gastronomixs.

Het gerecht met coquilles is een afgeleide van een gerecht dat ik at bij restaurant La Folie, waar ik terecht kwam nadat we de wedstrijd van Ellen Eten hadden gewonnen. De combinatie van coquille met knolselderij en paddenstoelen was verrassend en sluit goed aan bij mijn voorliefde voor aardse smaken. Het recept heb ik met kerst op mijn familie uitgeprobeerd: dat beviel goed.

Wij eten thuis veel pasta, lekker makkelijk en goed vegetarisch klaar te maken. Omdat ook mijn man - die vegetariër is - als proefkonijn werd ingezet, is het een pasta met spinazie, ricotta en Parmezaan geworden; mijn man sloeg de gevogeltebouillon over. De smaken van dit gerecht combineren prima.

De kwartel was voor mij een thuishomertje. Niet alleen voor de wedstrijd van Ellen Eten, maar vorig jaar bij het koken voor de vrijwilligers van Vluchtelingenwerk al ruim aan bod gekomen. In combinatie met een risotto waar ik blij van word en de toevoeging van de antiboise voor de frisheid.

Als toetje iets dat we weinig maken op onze kookavonden: een worteltaart. Ik ben niet echt van de zoete toetjes. Het gember-ijs met rode peper dat Jan suggereerde was een aangename aanvulling. Afgemaakt met een gemberbier-sabayon, basilicumkogels en de zoete, gefrituurde wortellinten maakt dit een supercombinatie die je niet snel verwacht in een toetje.

Hoeveelheden: indien geen hoeveelheid is vermeld: naar behoefte

Asperges Brabançonne bereid in een ei

<p>Asperges Brabançonne 10 verse eitjes 75 g gekookte beenham platte peterselie naar behoefte ca 4 klassiek gekookte groene asperges</p> <p>Eitikker</p> <p>Aardappelschuim (325gr) 150 g aardappels, bloemig 75 g room 75 g kookvocht van de aardappels 25 g roomboter, ongezoeten zout, peper en nootmuskaat 1 extra eidooier</p> <p>Wonton-krokant 2 velletjes wonton diepvries</p> <p>Garnering Cress naar eigen keuze</p>	<ul style="list-style-type: none">• Tik de kopjes van de eierschalen met een eiertikker.• Giet de inhoud uit de eitjes, vang de dooier op en leg deze ieder op een lepel. Een aantal eiwitten naar het tussengerecht voor het klaren van de bouillon; overige eiwitten kunnen de vriezer in of mee naar huis worden genomen.• Spoel de eierschalen schoon, zet ze in de eierdoos en droog ze in de warmkast of niet te hete oven.• Snijd de ham in fijne brunoise en doe onder in de eitjes.• Laat er de dooier van de lepel op glijden en schep daar weer wat gesneden asperges op. Voeg peterselie naar smaak toe• Bewaar tot service in de koeling.• Plaats de eitjes met eierdoos en al 4 minuten in een oven van 180°C tot de dooier zacht gegaard is. • Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn.• Giet de aardappels af en vang het vocht op. (NIET WEGGOOIEN DUS!!)• Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de room, het afgewogen kookvocht en de boter.• Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Versgemalen peper of nootmuskaat kan de sifon verstopen. Giet daarom door een zeer fijne zeef.• Giet nog warm in de sifon.• Plaats een patroon en serveer direct of houd warm op maximaal 70°C. • Laat de wontonvelletjes ontdooien, snijd er strookjes van naar eigen inzicht en frituur tot krokant in olie
--	--

Opmaken en uitserveren

Top het ei af met het warme aardappelschuim. Presenteer naar eigen inzicht: bijvoorbeeld op een schaalje met droge zwarte bonen of op grof zeezout.

Gebakken coquille met knolselderij en paddenstoelen

<p><u>coquille</u> 10 Coquilles (diepvries) Mycryo</p> <p><u>paddenstoelen</u> 6 eryngii beukenzwam zout en peper roomboter sjalot room bouillon van tussengerecht</p> <p><u>knolselderij</u> 1 grote of 2 kleine knolselderij zout en peper blaadjes salie roomboter</p> <p><u>knolselderijschuim</u> 450 g knolselderij (rest vorige bereiding) 250 g warme melk 75 g geklaarde boter zout peper</p> <p><u>aardappel</u> vastkokende aardappels Maldon zout olie of geklaarde boter</p> <p><u>garnering</u> peterselie (gefrituurd)</p>	<p>Coquilleslaten ontdooien in stromend water: het zout moet er goed af spoelen. Zet de nootjes strak tegen elkaar op een schone, vochtige doek in een schaal. Zet in de koelkast. Half uurtje voor service uit de koeling halen. Aan beide vlakke zijden mbv een zeefje bestrooien met Mycryo en bakken in een droge, zeer hete pan.</p> <p>Eryngii in plakken snijden. Helft van de beukenzwam lossnijden 10 à 20 plakken eryngii en beukenzwam voor garnering bakken in boter, bestrooi met zout en peper naar smaak. Rest van de paddenstoelen bakken met sjalot en pureren met room en bouillon tot een gladde saus. Bewaar op kamertemperatuur tot service en warm dan op. (houd wat apart voor het hoofdgerecht)</p> <p>Schil de knolselderij en snij in schijven van iets meer dan een halve centimeter dik. Steek 2 rondjes pp uit en doe deze met de salie, wat bouillon, olijfolie in een vacumeerzak en laat garen in de sousvide op 85 graden voor minimaal 3 kwartier. Koel terug en bewaar tot gebruik. Haal uit de zak, dep droog, bak in boter tot ze bruin zijn</p> <p>Snij de rest van de knolselderij klein en kook deze gaar in water. Pureer en voeg melk en gesmolten boter toe. (Gebruik event. de Thermomix). De vloeistof moet de consistentie van karnemelk hebben. Breng op smaak en doe over in de sifon. Gebruik twee à drie gaspatronen, zet weg in de warmhoudkast tot gebruik.</p> <p>Snijd de aardappel brunoise en frituur in een pannetje met olie. Zout iets na</p> <p>Frituur de peterselie in dezelfde olie, maar pas op met overkoken !</p>
---	---

Opmaken en uitserveren

Leg de knolselderijschijfjes op een bord, leg hier de coquille tegen aan, spuit espuma half over coquille en schijven. Leg twee plakken Eryngii en wat beukenzwam erbij, giet de saus erbij. Garneer met de aardappel-espuma en peterselie.

Gevogeltebouillon met ravioli van spinazie en ricotta

<p><u>Kwartel bouillon.</u> Karkas van de kwartel hoofdgerecht 500 g kippenvleugels WUPS 2 bladeren laurier enkele jeneverbessen enkele kruidnagels takje tijm peper / zout water</p> <p>De bouillon is ook nodig voor de risotto (ca 600 ml) en de antiboise (ca 225 ml)</p> <p>Ravioli: <u>Deeg.</u> 400 g pastabloem 4 eieren</p> <p><u>Vulling</u> 400 g gewassen spinazie 2 sjalotjes 3 teentjes knoflook ricotta geraspte Parmezaan zout, peper</p> <p><u>Garnering</u> beukenzwam spinazieblaadjes uitgebakken Serranoham</p>	<p>Leg het karkas en de kippenvleugels in een braadslee in de oven op 200 graden tot de botten een mooie bruine kleur hebben. Doe de WUPS (Wortel, ui, prei, selderij van elk ca 150 g) met de kruiden in de braadslee en zet dit aan. Doe de karkassen en kippenvleugels in een pan en voeg het water toe tot alles onder staat en breng dit aan de kook. Afschuimen. Als het schuim eraf is de WUPS toevoegen en ongeveer 45 min tegen de kook aan laten trekken. Geen deksel op de pan tijdens het trekken van de bouillon. Bouillon door een zeef in een koude schaal gieten om vet te laten stollen, dit afscheppen en een of twee keer passeren door een doek. Inkoken tot voldoende op smaak.</p> <p>Meng de bloem met het ei en eventueel een heel klein beetje water tot een deeg en kneed dit tot een homogeen deeg. Laat het deeg ingepakt in huishoudfolie rusten.</p> <p>Gebruik een hoge pan. Bak de sjalot en knoflook en voeg de spinazie (houd enkele blaadjes achter voor garnering) toe en bak tot geslonken en vocht verdampt is, laat afkoelen. Meng met de ricotta en breng hoog op smaak met zout, peper en wat geraspte Parmezaan.</p> <p>Maak van het deeg met de pastamachine een lang pastavel. Maak bolletjes van de vulling en leg deze op de dichtstbijzijnde helft van het deeg. Maak het deeg om de vulling vochtig met water. Vouw de andere helft van het vel pastadeeg over de vulling en druk het deeg goed om de vulling heen zodat er geen lucht meer in zit. Steek uit met een ronde vorm. Maak twee ravioli per persoon. Vlak voor het opdienen enkele minuten koken in water met zout.</p> <p>Leg de ham in bakpapier en bak droog in een koekenpan met een steelpan er op. (dit duurt een minuut of 40). Kook de beukenzwam kort op met de bouillon</p>
--	---

Opmaken en uitserveren

Leg de ravioli midden op het bord, giet de bouillon erbij en garneer met beukenzwam en spinazieblaadjes en een schijfje uitgebakken ham.

Kwartelrouleau met ham, humus, risotto, edamame en antiboise

<p>humus 1/2 blik kikkererwten olijfolie nb 35 ml vocht uit het blik 1 eetlepel tahin 1 teen knoflook citroensap peper/zout</p> <p>kwartelrouleau. 10 kwartels 300 g Serranoham (rest gaat naar tussengerecht) humus boter zout en peper</p> <p>boutjes 10 kwartelpootjes olie bruisend mineraalwater (koud) bloem bakpoeder scheut jenever of wodka</p> <p>risotto olijfolie sjalot 200 g risotto rijst 75 ml witte wijn 600 ml gevogelte bouillon</p>	<p>Draai alle ingrediënten in de Magimix tot een crème en proef. Breng zo nodig op smaak.</p> <p>Been de kwartels uit, leg de pootjes apart. Laat wat vet aan de filets zitten.</p> <p>Leg 6 filets tegen elkaar op een vel plastic, dek af met nog zo'n vel plastic en plet de filets (met een steelpan). Verwijder het bovenste vel weer. Bedek met plakjes ham met zo weinig mogelijk overlap, leg hier weer een vel plastic op en draai het geheel om. Verwijder het plastic vel dat nu boven ligt. Besmeer de filets met humus. Rol de filets met de ham op en draai het plastic strak aan. Leg in de koeling om op te stijven. Leg met plastic in een ovenschaal in een oven van maximaal 120 graden en verwarm tot kerntemperatuur 62°C. Haal uit de oven en houd warm op 50 graden. Verwijder het plastic en bak voor het opdienen rondom in wat boter tot de ham een bruin korstje heeft.</p> <p>Verwijder het dijbotje. Snijd het onderbeenbotje schuin door en stroop het vlees op. Prik het botje door het dijvlees en vorm een 'lolliepop' van het boutje door het vel er omheen te wikkelen.</p> <p>Gaar in de oven op 120°C tot kerntemperatuur 62°C en zet weg. Vlak voor service: maak een tempurabeslag van de ingrediënten: roer zo weinig mogelijk: er moeten nog klontjes in zitten. Doop de boutjes in de tempura en frituur tot krokant. Strooi af met fijn zout.</p> <p>Fruit het sjalotje glazig. Bak de risottorijst aan, tot deze ook enigszins glazig ziet. Blus af met de wijn en roer tot deze opgelost is. Voeg een soeplepel bouillon toe en roer tot deze is opgelost, doe dit nog een keer. Voeg dan alle bouillon toe, breng aan de kook en houd</p>
---	---

<p>200 g paddenstoelen 2 teentjes knoflook mascarpone geraspte Parmezaanse kaas peper en zout</p> <p><u>edamame.</u> 40 onrijpe sojaboontjes (diepvries) steranijs</p> <p><u>limoenmayonaise</u> 1 eidooier 1 el azijn 1 tl mosterd zout neutrale olie limoensap</p> <p><u>antiboise.</u> 110 g sjalot 2,5 teentje knoflook dragon basilicum ca 225 ml gevogelte bouillon ca 35 g olijfolie ca 35 g tomatenvocht ca 25 g appelazijn ca 7,5 g balsamicoazijn 6 pommedori tomaten peper en zout</p>	<p>zachtjes tegen de kook aan met een deksel op de pan voor ongeveer 20 minuten. Blijf regelmatig controleren en af en toe roeren. Zorg dat alle vocht is opgenomen en voeg desnoods bij als het nog niet gaar is. Roer de mascarpone door de rijst, wat vers gemalen peper en de Parmezaanse kaas. Proef en breng op smaak. Hij moet flink smeugig zijn.</p> <p>Snijd de paddenstoelen in stukjes en bak deze aan in een scheutje olie, voeg na 3 minuten de fijngehakte knoflook toe, bak een minuut of 5 à 10 tot alles gaar is. Voeg als de rijst klaar is de paddenstoelen toe.</p> <p>Kook de boontjes kort op in water met de steranijs. Dop de boontjes en laat ze afkoelen in het kookvocht.</p> <p>Doe de eidooier, azijn, mosterd en een snufje zout in een hoge beker, mix minimaal 30 seconden. Voeg heel langzaam de olie toe tot er mayonaise ontstaat. Maak op smaak met limoensap.</p> <p>Breng de sjalot, knoflook, dragon, basilicum en gevogelte bouillon aan de kook en laat tot de helft inkoken. Zeef door een fijne puntzeef, je gebruikt het vocht. Ontvel de tomaten en verwijder de zaadlijsten. Vang het vocht op en verwerk dit in de saus. Snij het vruchtvlees in brunoise van 0,5 bij 0,5 centimeter. Meng alle ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Laat de antiboise juist voor service uitlekken op een zeef en leg op een theedoek.</p>
--	---

Opmaken en uitserveren

Snijd de rouleau in afgeschuinde 'tonnetjes'. Gebruik per bord twee stukjes. Zet een van de twee rechtop en leg de ander ernaast. Leg de risotto naast de rouleau. Smit een flinke dop mayonaise op het bord en plaats hier het boutje op. Garneer met de edamame en antiboise.

Worteltaart met gember-ijs, sabayon van gemberbier, wortellinten, crèmeuxkogels van basilicum

<p>Crèmeux van basilicum 75 g ei (iets meer dan 1 ei) 115 g citroensap 85 g suiker 3 g gelatine 20 g koud water 100 g boter 30 g basilicumblaadjes siliconenmal</p> <p>gemberijs ca 75 g verse gember 25 g suiker 50 g limoensap ½ rode peper 1 pot stengember; uitlekgewicht 445g 0.75 g guargom 0.75g Locust 0.5 g Cortina water</p> <p>worteltaart 5 winterwortelen 220 g bruine basterd suiker 185 g olie 3 eieren 225 g bloem 3 g bakpoeder</p>	<p>Meng de gelatine(poeder) met 20 g koud water en laat 20 minuten weken. Kluts 2 eieren en weeg 75 g af. Verwarm de eieren, eidooiers, het citroensap en de suiker tot 82 °C. Voeg de gelatine toe en laat afkoelen tot 37 °C. Monteer met boter door in een blender de boter in kleine stukjes toe te voegen. Voeg de basilicum in één keer toe en draai door op de hoogste snelheid. Wrijf de crèmeux eventueel door een fijne zeef zodra hij heldergroen van kleur is. Vul een siliconen mal met kogels van 12 mm diameter met de crèmeux. Laat bevriezen in de diepvriezer. ALTERNATIEF: gebruik de Thermomix. Pureer op de hoogste snelheid: dan hoef je niet meer te zeven.</p> <p>NB: deze mix is veel te veel voor één kogelmatje, maar minder maken lukt niet. Doe daarom het restant van de mix in koffiebekertjes en neem mee naar huis: Lekker bij de yoghurt.</p> <p>Meng de suiker met de twee gommen en los op in een beetje water. Meng dit met de siroop van de stengember. Voeg het limoensap en de in stukjes gesneden verse gember toe. Breng tegen de kook aan en laat een uur infuseren. Giet door een zeef en houd het vocht apart. Meng de helft van de gember met de stengember en het pepertje zonder zaad en zaadlijsten. Blender alles zeer fijn in een blender. Meet de BRIXwaarde van de mix bij kamertemperatuur. Voeg siroop en water toe tot je 750 g mix van 28°BRIX hebt. (Reken eventueel uit m.b.v. de spreadsheet Sorbetijs)</p> <p>Smeer de Cortina aan het roerwerk van de sorbetière en voeg de sorbetmix toe. Draai er een sorbet van. Zodra de consistentie van de sorbet goed is: doe het ijs in een voorgekoelde gastronormbak, strijk glad af, dek af met een bakpapiertje en laat in de vriezer verder opstijven en rijpen.</p> <p>Rasp de wortelen fijn en hak de noten grof. Klop de suiker met olie voor 2-3 minuten. Voeg één voor één de eieren toe en klop goed door. Zeef bloem, bakpoeder, soda, zout, kaneel en gember boven het suikermengsel. Voeg wortelen, noten en rozijnen toe en</p>
--	--

<p>3 g baking soda 3 g kaneel 1,5 g gemberpoeder 60 g pecannoten 80 g rozijnen snufje zout</p> <p><u>Wortellint</u> 1 wortel (paars of oranje) suikerwater (50/50) olie</p> <p><u>sabayon</u> 3 eierdooiers naar smaak suiker 40 g gemberbier 20 g droge witte wijn</p> <p><u>praliné van pecannoot</u> <u>Suiker</u> <u>pecannoot</u></p> <p><u>garnering:</u> pecannoten cress naar keuze</p>	<p>meng. Giet mengsel in een ingevet bakblik. Bak 55 – 60 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C</p> <p>Schaaf flinterdunne repen van een winterwortel. Hoe dunner hoe beter. Kook een siroop van 50/50 suiker en water en kook hierin de wortelstrookjes tot ze doorschijnen. Leg ze op een rekje om af te koelen en uit te druipen. Frituur de strookjes in zonnebloemolie op 160 °C. Als het nog een klein beetje suddert nog ongeveer 20 seconden in de olie laten, dan op een rekje af laten koelen. GEEN KEUKENPAPIER GEBRUIKEN!</p> <p>Maak de sabayon pas ca 10 minuten voor service. Klop, de eierdooiers met wat suiker los en meng hier vervolgens het gemberbier en de wijn door. Proef en voeg zo nodig extra suiker toe Zet de kom op een pan met kokend water, warm op tot 80° en klop het mengsel voortdurend met een garde of handmixer 5 tot 10 minuten luchtig op. Als de sabayon goed gebonden is kan hij van het vuur. Klop de sabayon door tot deze weer afgekoeld is.</p> <p>ALTERNATIEF: gebruik het recept voor Sabayon van de Thermomix.</p> <p>Snijd de pecannoten in kleine stukjes. Maak een lichte karamel van suiker. Zodra de karamel lichtgeel is, doe je de noten er bij en stort het geheel op een siliconenmat. Dek af met een tweede mat en rol de praliné zo dun mogelijk uit. Laat afkoelen. Snijd juist voor service in een crumble.</p>
---	---

Opmaken en uitserveren

Taart in smalle punten snijden (houd het verfijnd) en één punt pp serveren. Leg de basilicumkogels op het bord en laat op het bord ontdooien (duurt ongeveer 5 minuten). Garneren met de wortellinten, pecannoot, cress en praliné. Juist voor service: doe wat sabayon op en over de taart. Als laatste een bolletje ijs tegen de taart en op de praliné leggen.