



Menu februari 2012
(Cuisine Culinaire Apeldoorn)

MENU CUISINE CULINAIRE APELDOORN

FEBRUARI 2012

Gamba's à l'orange

Loempiaatje van mosselen met een sausje van witbier

Gestoomde zeetong met zolderspek

Carré d'agneau op zeekraal met uiencompote

Sorbet de lychees aux coulis de papaya

GAMBA'S À L'ORANGE

INGREDIËNTEN

24 Gamba's (21/24)
2 eigelen (60 gr)
½ dl droge witte wijn
2 el sinaasappellikeur
1 sinaasappel
½ l visbouillon

BEREIDING

Verwijder de schaal en het darmkanaal.
Trek de zeste van de sinaasappel en kook deze 2 min. in de visbouillon tot zij zacht is. Haal de zeste uit de bouillon.

Pers de sinaasappel uit.

De Sabayon

Doe de eigelen in een beslagpan en klop de eigelen tenminste 2 min. flink op. Werk er dan de wijn, het sap en de likeur door en plaats de pan in een grote kom gevuld met heet water. Draai het vuur hoog en en klop todat de sabayon verdubbeld is in volume. Let op: De sabayon mag niet warmer worden dan 80gr C. Houd de saus warm.



PRESENTEREN

Verwarm de visbouillon en kook hierin gedurende twee minuten de gamba's tot ze gaar zijn. Zeef de staarten uit de bouillon.

Leg twee gamba's op warme borden en verdeel hierover de sabayon.

Versier met wat zeste.

Verse gamba's gebruiken!!

LOEMPIAATJE VAN MOSSELEN MET EEN SAUSJE VAN WITBIER

INGREDIËNTEN

36 Mosselen
25 gr boter
1 prei
1 ui
1 wortel
1 stengel bleekselderij
1 takje tijm
1 flesje witbier
Peper
Zout

1 lente-uitje
6 vel filodeeg
Boter
12 pl gekookte ham
Van 1 bij 3 cm
1 sjalotje
1 appel (Granny S)
1 tl kerry
25 gr boter
25 gr bloem
Gembersap
Room
60 gr Hollandse garnalen
2 el peterselie

BEREIDING

Spoel de mosselen. Maak de groenten schoon en snijd klein. Fruit de gesneden groenten in boter en blus af met het witbier. Doe de mosselen bij de groenten. Kook de mosselen gaar. Bewaar het kookvocht! Lat de mosselen afkoelen en haal uit de schelp.

Snijd lente-uitje in kleine ringetjes. Verdeel elk vel filodeeg in twee repen. Besmeer de reep met gesmolten boter. Leg in het midden een plakje gerookte ham. Leg daarop drie mosselen en besprenkel met lente-uitjes.

Vouw eerst de zijkanten naar binnen en vouw dan het geheel op. Leg ze op een ovenmatje en bestrijk de bovenkant met boter. Verwarm de oven voor op 200gr C.

Bak de loempiaatjes 15 min voor het uitserveren goudbruin.

Kook het mosselvocht in tot de helft. Giet het door een doek. Hak het sjalotje zeer fijn. Schil de appel, verwijder klokhuis en snijd in hele kleine dobbelsteentjes.

Meng de boter en bloem tot een balletje

Fruit de sjalot in een beetje boter en doe de kerrie erbij, bak even mee. Voeg het ingekookte mosselvocht toe. Voeg bij gedeelten het bolletje bloem/boter toe tot de saus op dikte is. Laat eventjes doorkoken zodat de bloem gaar wordt.

Voeg naar smaak gembersap en de room toe. Breng op smaak met peper en zout. Als laatste de garnalen en de appel toevoegen.

Hak de peterselie fijn.

PRESENTEREN

Maak een spiegeltje van de saus en leg hierin half, het afgebakken loempiaatje en garneer met de peterselie.



GESTOOMDE ZEETONG MET ZOLDERSPEK, PADDENSTOELTJES, LAVAS EN SAUS VAN GETOASTE BRIOCHE.

INGREDIËNTEN

Puree van peterselie

2 grote bos platte peterselie
2 teen knoflook
60 gram olijfolie
20 gram water
Snufje zout

12 st. tongfilets
12 plakken Zolderspek
3 dl kippenbouillon
160 gr. goudbruin getoaste brioche
roomboter
1 citroen
600 gr. gemengde paddenstoelen
2 teen knoflook
2 sjalotten
8 takjes lavas of maggieplant

BEREIDING

De peterselie wassen en daarna blancheren in kokend water met zout. Let op dat de stelen ook goed gaar zijn. Koud spoelen en goed uitknijpen. In de blender helemaal glad draaien met olijfolie, knoflook en een scheutje water(indien nodig). Op smaak brengen met iets zout.

De blaadjes lavas fijnhakken en wegzetten tot gebruik.
Paddenstoelen schoonborstelen en in gelijkmatige kleine stukjes snijden. De sjalotten zeer fijn snipperen en de teentjes knoflook uitpersen. In een klontje boter de sjalot en de knoflook aanzweten op een laag vuur tot de sjalot gaar is.
De paddenstoelen toevoegen en op hoog vuur gaar bakken. Breng op smaak met wat peper en zout.

De tongfilets bestrooien met zout en even laten staan. Per twee tongfilets, met behulp van een stukje folie, een 'rollade' maken. De 'rollade' van tong ongeveer 8 minuten stomen op 70 C. De tongrol uit de folie halen en portioneren.
Hierop een mooie plak zolderspek leggen, zodat het rolletje bedekt is. Warm wegleggen.
De brioche goudgeel toasten onder de grill en aan de kippenbouillon toevoegen. De bouillon langzaam aan de kook brengen en 10 min. van het vuur af laten trekken. Hierna de saus zeven door een fijne zeef en goed de pulp door de zeef drukken.
Meng de saus met een klontje boter en een paar druppels citroensap. Controleer op smaak en voeg evt. wat zout en peper toe.

PRESENTEREN

Verwarm de paddenstoeltjes en voeg de gehakte lavas toe.
De tongrolletjes op een warm bord leggen.
Schep de paddenstoeltjes rondom de tong.
Maak een paar mooie strepen puree van de peterselie rondom de tong.
Schep de warme broodjus erbij en serveer direct.



CARRÉ D'AGNEAU OP ZEEKRAAL MET UIENCOMPOTE

INGREDIËNTEN

6 lamscarrés (36 koteletten in hele carre's)
8 teentjes knoflook (gepeld)
2 el gedroogde rozemarijnnaaldjes
2 el gedroogde tijmblaadjes
2 el olijfolie

VOOR DE UIENCOMPOTE:

700 g rode uien
80 g boter
100 g bruine suiker
1 dl medium sherry
0,3 dl grenadine rood
0,5 dl rode wijn
zout en peper
100 g blanke rozijnen

VOOR DE SAUS:

lamsfond
winterwortel
bouquet garni
knoflookteen
rode wijn
50 g koude boter

VOOR HET GARNITUUR:

300 g zeekraal
1 kg redstar
50 g boter
50 g heelei
4 el melk
peper, zout, nootmuskaat
een scheutje notenolie



BEREIDING

GARNITUUR-1

Was de zeekraal grondig en laat geruime tijd in koud water staan.
De saus: Maak van Lamsfond, rode wijn, port, bouquet garni, knoflookje, winterwortel een mooie lamssaus.

LAMSCARRÉS-1

Doe gepelde knoflookteentjes, kruiden en olijfolie in een keukenmachine en draai circa 1 minuut met korte stootjes tot een gladde pasta. Wrijf de pasta uit over de lamscarrés. Zet minstens 2 uur in de koelkast in een afgedekte schaal.

UIENCOMPOTE

Pel en snij de uien in halve ringen. Smelt de boter in een pan en fruit de uien. Laat 30 minuten met een deksel op de pan sudderen.
Voeg sherry, grenadine, rode wijn en rozijnen toe en laat nogmaals 30 minuten sudderen, nu zonder deksel.

LAMSCARRÉS-2

Bak de lamscarrés aan in wat boter met olie. Leg de lamscarrés op een bakplaat met een dl olijfolie en zet circa 10 minuten voor rosé, afhankelijk van de grootte van de carré, in de oven.
Neem de carrés uit de oven en laat in alufolie enige tijd rusten.

GARNITUUR-2

Schil en kook de aardappelen. Pureer met de pureeknijper. Vermeng met de overige ingrediënten tot een niet te natte en niet te droge puree.
Slinger zeekraal droog in de slacentrifuge. Sauteer heel kort met wat boter in een tefalpan.
vlak voor het uitserveren: Warm de compote.
Trancheer de carrés in koteletjes.

PRESENTEREN

Schik de koteletjes op borden, nappeer met saus, schep er wat compote en aardappelpuree naast en schik de zeekraal erbij.

SORBET DE LYCHEES AUX COULIS DE PAPAYA

INGREDIËNTEN

VOOR DE COULIS:

3 papaya's
200 g suiker
1 borrelglas Drambuie
200 ml slagroom

VOOR DE SORBET DE LYCHEES:

90 Lychees
afsnijdsels van meloen
400 g suiker
1 dl yoghurt
snufje zout
citroensap
1 eiwit

VOOR DE CRÈME ANGLAIS:

3 eieren
200 ml melk
1 vanillestokje
30 g suiker

HET FRUIT:

30 druiven
15 lychees
30 meloenbolletjes
0,5 l appelsap

VOOR DE TUILE:

6 eieren
150 g bloem
150 g suiker
150 g boter

BEREIDING

COULIS DE PAPAYA

Kook de papaya goed gaar met de suiker en pureer en zeef met een bolzeef. Laat afkoelen. Voeg vlak voor het presenteren de Drambuie toe.
Klop de room lobbig.

SORBET DE LYCHEES

Maak Italiaans schuim:

1 eiwit en 50 g suiker goed kloppend verwarmen tot 40°C.

Terugkloppen tot handwarm (stijve pieken).

Verse vruchten:

Maak de lychees schoon. Kook de vruchten met 300 gram suiker in water en pureer. Voeg de yoghurt toe. Zo nodig op smaak maken met zout en citroensap, anders

Blikvruchten: Kook de vruchten en pureer deze.

Kook het vocht van het blik zonder extra suiker tot 18°C. Voeg de yoghurt toe. Zo nodig op smaak maken met zout en citroensap.

Draai ijs in de sorbetière, voeg Italiaans schuim toe en draai nog 5 minuten.

CRÈME ANGLAIS

Klop de eidooiers en suiker op tot ze wit zijn.

Kook de melk met de overlans opengesneden vanillestok. Laat 10 minuten rusten en verwijder dan de vanillestok.

Giet de hete melk op het suikereimengsel en klop los.

Zet terug op het vuur en warm (70 °C) goed blijven roeren met een houten lepel op totdat het mengsel indikt. Zeef indien nodig en laat afkoelen. Als je dit au bain marie doet, dan mag de pan het water NIET raken.

HET FRUIT

Ontvel en ontpit de druiven en lychees (als deze uit blik komen, dan niet mee blancheren, maar later toevoegen.). Blancheer alle vruchten in de appelsap.

TUILE

Smelt de boter rustig, laat hierin de suiker oplossen. Roer de eieren los (er mag geen lucht ingeklopt worden).

Roer de bloem en de eieren door de gesmolten boter.

Strijk dun uit op een siliconenmat tot 10 à 15 cm diameter.

Bak 3-5 minuten op 180 °C in meerdere malen.

(Houd goed de tijd in de gaten! En blijf bij de oven.)

Modelleer direct uit de oven tot bakjes, bv. op een kopje of bakje. Maak de tuile vlak voor opdienen, anders worden ze zacht.



PRESENTEREN

Neem een groot gekoeld bord. Maak hierop een spiegel van de papaya coulis.

Maak een spiraal van de slagroom (mbv spuitfles) op de coulis en trek met een stokje hiervan een spinnenweb, zie foto.

Plaats in het midden het tuile bakje daarin wat vanillecrème daarop de vruchten en hier bovenop een bolletje ijs.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>