

Cuisine Culinaire Barendrecht 'De Zilveren Pollepel'

de smakelijkste club



Menu juni 2016

Amuse van kreeft

Borgo Maragliano Chardonnay Pian Suran

A

Gelakte gerookte paling met mini-prei en sinaasappelgelei

Paul Mas Vignes de Nicole Chard./Viognier

A+B

Kaassoufle

Paul Mas Vignes de Nicole Chard./Viognier

A+B+C

Komkommersoep

Kalfslende

Today's Special Appasimento

A+B+C

Citroen taart met mandarijnen sorbet

A+B+C



Amuse van kreeft

Ingrediënten:

6 ltr water
3 selderstengels
1 ui
1/2 wortel
1/2 prei alleen het wit
1/2 citroen
1 teentje knoflook
1 takje tijm
1 mespunt
cayennepeper
1 mespunt zout
10 peper gekneusde
korrels

4 kreeften voor 600 gr
kreeftenvlees
Maat 400

20 gr rookmot

300 gr Mascarpone
snufje zout en peper

30 gr bieslook
1 bakje rode cress

Bereiding:

Maak een Court Bouillon:
Neem een grote diepe pan en vul deze met koud water.
Snijd de groenten in grote stukken en de citroen in partjes.
Voeg alle ingrediënten van de courtbouillon aan het water toe en
breng dit aan de kook. Laat de bouillon 15 minuten zachtjes
trekken.
Zeef de bouillon en doe de bouillon in dezelfde pan.

Tip: kijk naar You tube; Bereiding van kreeft.

Kook de kreeft per stuk in de kokende Court bouillon gedurende n
5 ½ minuut en koel deze direct terug in ijswater.
Haal het vlees uit de staart en de scharen. (let op dat de
ingewanden niet op de plank komen, deze zitten in de kop.
Verwijder ook het darmkanaal)
Verwijder het kraakbeen uit de scharen.

Doe rookmot in aluminiumfolie en vouw deze 1 keer dubbel. Leg
de rookmot in de rookoven op de bodem en verwarm de rookpan
licht.
Leg het kreeftenvlees op het rooster in de rookpan en rook dit
voor 3 minuten licht.

Laat de kreeft afkoelen en hak dit fijn. Houd wat kreeftenvlees
apart voor de garnering.

Ondertussen kan de mascarpone glad geroerd worden en de
gehakte bieslook worden toegevoegd. Breng op smaak met zout
en peper

Laat de kreeft afkoelen en hak het vlees om het daarna bij het
Mascarponemengsel te voegen.

Presentatie:

Gebruik een klein amuse bordje 10 x 10 cm. Goed gekoeld.
Druk de kreeftentartaar in een stekertje Ø 5 cm.
Garneer met de overgebleven kreeftstukjes en rode cress.





Gelakte gerookte paling met mini-prei en sinaasappelgelei

Ingrediënten:

Glans voor de paling:

400 gr gerookte paling paling
25 gr bruine suiker
100 gr azijn
500 gr sinaasappelsap
½ wortel in fijne brunoise
½ fijngesneden ui
100 gr gevogelte glace (= geconcentreerde gevogeltebouillon, is gelei-achtig)

Puree van prei:

wit van 1 prei
groen van 3 preien
50 gr boter
1 tl bakpoeder

Farce:

150 gr snoek
45 gr eiwit
75 gr room

Peterselie puree:

15 gr peterselie
zout
peper

Sinaasappel Gel:

4 sinaasappelen
2 gr agar agar

Garnering:

kervel
14 mini gesneden prei gestoomd

Bereidingswijze:

Glans voor de paling:

Smelt de suiker tot een karamel, déglaceer met de azijn en sinaasappelsap.
Stoof de brunoise van ui en wortel in boter, voeg de karamel toe, laat inkoken tot een stroperige geheel en voeg dan de gevogelte glace toe. Zeven en bewaren.

Puree van prei:

Snijd de witte en groene prei fijn, kook dit in met bakpoeder kokend water tot de prei gaar is. Kookvocht bewaren.
Koel kort in ijswater. Zeven en laat goed uitlekken.
Pureer in de mixer en voeg de boter toe, breng op smaak met peper en zout. Dit moet een egale smeùige massa worden.

Farce:

Doe de vis in een mixer, pureer met het eiwit en room, wrijf door een fijne zeef.
Roer de peterseliepuree erdoor en breng op smaak met peper en zout. Doe dit in een spuitzak en bewaar in de koeling tot gebruik.

Peterselie puree:

Neem de alleen blaadjes van de peterselie en blancheer deze in het kookwater van de prei, koel ze dan in ijswater.
Droog de blaadjes lichtjes en pureer met een staafmixer.

Sinaasappel Gel:

Pers de sinaasappelen en zeef ze houd 200 gr sinaasappelsap over. Meng dit met de agar agar en verwarm langzaam op laag vuur tot aan de kook.
Laat afkoelen in een spuitzak in de koeling of vriezer.

Pluk mooie blaadjes kervel,

Stoom de mini-prei beetgaar (± 20 minuten) en snijd schuine mooie stukjes. Reken op 3 á 4 stukjes per persoon.
Gebruik zoveel mogelijk de lichtgekleurde delen.
Houd even warm tot gebruik in de warmkast onderin.

Afwerking:

Snijd de paling in stukken van ± 8 cm.
Leg plasticfolie neer en plaats hierop de rookte paling, spuit er de



groene farce op en leg daarop weer een stuk gerookte paling. Wikkel in de folie en knop de uiteinden dicht als een snoepje. Maak op deze manier 14 pakketjes. Stoom in de oven op 85°C - 6 minuten. Leg na het verwijderen van plastic de paling op keukenrol. Bestrijk met de karamel voor een mooie glans.

PRESENTATIE

Leg een stuk gerookte paling op het bord, maak twee lijnen van de prei-puree met behulp van een lepel of spuitzak.

Zet stippen van de sinaasappelgelei en de karamel op het bord.

Voeg gestoofde mini prei stukjes erbij.

Decoreer met kervelblaadjes





Kaassouffle

Ingrediënten:

voor de kaassaus

135 g eierdooiers
3 volle theelepels
dijonmosterd (naar
smaak)
flinke snuf
cayennepeper,
nootmuskaat en zout
45 gr tarwebloem
5,7 dl melk

270 gr gruyère geraspt

zachte boter, om te
bestrijken
paneermeel
270 g eiwit
enkele druppels
citroensap

Bereidingswijze:

Voor het mengen van eiwit en kaasmengsel afstemmen met de brigade; de soufflé dient na de oventijd direct geserveerd te worden.

Doe voor de kaassaus de eierdooiers in een kom en voeg de mosterd, cayennepeper, nootmuskaat en zout toe. Klop dit tot een lichtgekleurde, dikke massa en klop er dan de bloem door. Breng de melk in een pan aan de kook en schenk deze in een dun stroompje bij het eimengsel; klop de hele tijd flink.

Schenk het mengsel in een schone pan op matig vuur en klop voortdurend; schraap langs de zijkant en over de bodem van de pan om aanbranden te voorkomen. Neem de pan van het vuur zodra de saus dik begint te worden en er een paar luchtballen aan het oppervlak verschijnen.

Meng de geraspte kaas erdoor en breng de saus naar wens op smaak. Hij mag best goed gekruid zijn, want er worden nog eiwitten aan toegevoegd. Dek het oppervlak van de saus af met plasticfolie en zet hem minstens 45 minuten in de koelkast (je kunt de saus tot dit punt 1 of 2 dagen van tevoren maken).

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Vet 14 ramaquins (de kleinste) in met de boter; doe dit met opwaartse bewegingen, van de bodem naar de bovenkant toe. Controleer of de gehele binnenkant van elk vormpje met boter is bedekt en voeg dan een volle eetlepel paneermeel toe. Draai elke vormpje rond zodat de binnenkant gelijkmatig met paneermeel wordt bedekt. Overtollig paneer verwijder.

Klop de eiwitten in een schone glazen of metalen kom stijf met een snufje zout en het citroensap. Klop de koude kaassaus glad. Meng eerst de helft van de eiwitten gelijkmatig door de kaassaus en schep dan de rest erdoorheen.

Verdeel het mengsel over de ramaquins en klop met de bodem van elk vormpje op het werkvlak om luchtballen te verwijderen. Controleer de zijkant van de ramaquins op druppels en verwijder deze, want anders verbranden ze. Om de soufflés te helpen rijzen strijk je met je duim rond de bovenrand van elke rammeien, zodat er een geultje ontstaat.

Zet de ramaquins direct in de oven en verlaag de temperatuur naar 170 °C. Bak de soufflés 15-20 minuten of tot ze met twee derde in omvang zijn toegenomen en een beetje wiebelen als je ze schudt. Serveer ze meteen.



Voor de salade:

2 handjes rucola
Wat takjes
krulpeterselie
Wat takjes kervel

De salade aan maken met een vinaigrette van citroensap, olijfolie, mosterd, honing en zout en peper.





Komkommersoep

<p>Ingrediënten:</p> <p>Courgette: 2 groene courgette 2 tenen knoflook scheutje vers helder tomatenvocht van 1 tomaat snufje suiker snufje zeezout snufje togarashi (Japanse 7-kruidenmix, verkrijgbaar AH van Jonnie Boer) kneepje citroensap 2 el olijfolie</p> <p>Komkommer/okra 1 komkommer 7 Verse okra's (grote en lange) 7 takjes dragon 3 tl suiker snufje zeezout geraspte schil en sap van 2 bio-limoen</p> <p>Meloen: 0,5 Cantaloup meloen sap van 1 citroen merg van 1 vanillestokje 2 thl honing mespuntje verse gember</p> <p>Yoghurtschuim: 1,5 dl ayran (turkse koude drank op basis van yoghurt) snuf zeezout kneepje citroensap 10 gr proes puma</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Een koude soep voor op warme dagen, werkt zeer verfrissend.</p> <p>TIP: Begin met de courgette deze moet zolang mogelijk marinieren. Doe dan de komkommer-Okra en de meloen, ook deze moet marinieren. Dan de yoghurtschuim en als laatste de komkommersoep</p> <p>Snijd de knoflook in zeer dunne plakjes en maak snijd deze super fijn. Snijd de tomaat in vieren, doe in een fijne zeef en druk het vocht eruit. Was de courgette en snijd hem bij (begin en eind stukje eraf) tot hij 10 cm lang is. Snijd hem op de snijmachine (stand 3) in plakjes van 0,3 mm dik, (2 per persoon). Meng de courgetteplakjes met alle ingrediënten (suiker, zout, togarashi, citroensap, vocht van tomaat en knoflook) doe alles in een vacuümzak en laat de courgette volledig gevacumeerd 3-4 uur marinieren, indien mogelijk, anders iets korter.</p> <p>Was de komkommers en snijd hem bij (begin en eind stukje eraf) tot hij 10-12 cm lang is. Snijd hem op de snijmachine (stand 3) in plakjes van 0,3mm dik, 2 per persoon. Was de okra's, verwijder de steelaanzet en halveer de okra's in de lengte. Haal de dragonblaadjes van de takjes, was ze, dep ze droog en snijd ze grof. Doe alle ingrediënten in een vacuümzak en laat de komkommer en okra volledig gevacumeerd 2 uur koud marinieren</p> <p>Halveer de meloen, verwijder de pitten en snijd de helften in dikke parten, stand 24 op de snijmachine. Snijd het resterende vruchtvlees in brunoise van ± 2 x 2 cm. Totaal 3 x 14 = 70 stukjes. Meng de meloen met de overige ingrediënten, leg ze in een enkele laag in een vacumeer zak en laat de meloen volledig gevacumeerd 2 uur marinieren.</p> <p>Meng de Ayran met het zeezout, citroensap en de basic textur, doe alles in een kide van ½ liter + 1 gaspatroon, schud goed door. Zet het geheel koud weg.</p>
---	---



Komkommersoep:

5 komkommers
20 druppels groene
tabasco
3 groene tomaat
1,5 stengel citroengras
375 gr groene mizuna
(sla-soort, japans zusje
van raapstelen, met
mosterdachtig smaak)
150 gr sugar snaps
1 teen knoflook
1 bosje dille
1 tl dijonmosterd
sap van 2 citroen
scheutje balsamicoazijn
snuf zeezout
2 mespuntjes suiker
guargom om te binden

Schil de komkommer en snijd hem in grove stukken.
Ontsap in sapcentrifuge alle ingrediënten, behalve de guargom.
Zeef het sap door een stuk nat gemaakt kaasdoek.
Breng deze komkommersoep op smaak tot hij pittig-zuur is en
bind hem licht met de guargom.

Presentatie:

Zeezout
blaadjes bloedzuring

Haal de plakjes komkommer en courgette uit de marinade en laat
uitlekken.
Bestrooi ze eventueel met wat zeezout en rol ze tot een buisje.
Vul de buisjes met yoghurtschuim. (voorzichtig)
Verdeel alle ingrediënten over een diep bord.
Giet de komkommersoep eromheen en garneer met borage cress

Borage cress





Gebakken kalfslende met doperwtencrème en abrikoos

<p>Ingrediënten:</p> <p>1700 gr kalfslende</p> <p>Erwtencrème 500 gr diepvries erwtjes 100 gr room 50 gr kippenbouillon 1 ui 1 teentje knoflook 1 scheutje olijfolie zout</p> <p>Emulsie tiède 16 st gedroogde abrikozen ¼ bos verse koriander (gebruik niet te veel) 150 gr olijfolie 75 gr kalfsfond</p> <p>Aardappelpoffertjes 350 gr gepureerde aardappel 180 gr eiwit 150 gr bloem 3 eieren 1,5 el gehakte peterselie 1,5 tl gepureerde knoflook</p> <p>Spitskool 700 gr =1 spitskool 100 gr boter</p> <p>Serranoham snippers 25 gr Serrano ham 1 bakje Affila Cress (Koppert Cress)appelpoffertjes</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Kalfslende Bak de kalfslende met een klontje geklaarde boter in de olijfolie bruin. Laat het circa 5 minuten op 150 °C doorgaren in de oven om het vervolgens op een warme plek in de aluminiumfolie te laten rusten. Kerntemperatuur 56° C. Het vlees met met de hand snijden, niet te dik. 3 à 4 mm.</p> <p>Erwtencrème Snipper voor de crème van erwtjes de ui samen met de knoflook en zet deze wat aan in wat olijfolie. Voeg de ontdooide erwtjes toe samen met de room en de kippenfond en houd dit 15 minuten onder de kook. Pureer deze massa in de blender tot een gladde puree en passeer het door een fijne zeef. Op smaak maken met zout</p> <p>Emulsie tiède Meng de kalfsfond met de olijfolie in een verhouding 1 op 4 (een deel fond op vier delen olijfolie). Wel de abrikozen en snijd ze in kleine stukjes. Snijd vervolgens de koriander in chiffonnade (sliertjes). Voeg beide toe aan de olijfolie emulsie. Breng op smaak met peper en zout. Pas op met de peper. verwarm de emulsie in de oven, zorg dat de emulsie niet te warm wordt (max. 65 graden).</p> <p>Aardappelpoffertjes Meng voor de poffertjes de aardappelpuree, bloem, eiwit, ei, gehakte peterselie en de gepureerde knoflook tot een gladde massa. Breng deze op smaak met peper en zout. Vul een siliconen vorm met de kleinste bolletjes m.b.v. een spuitzak. Warm direct voor het opdienen gedurende 20 minuten op in een oven van 150 graden.</p> <p>Spitskool Snijd de spitskool in chiffonnade (reepjes) en braiseer deze in de olijfolie met een klontje boter. Laat de kool niet bruin worden! Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Serranoham snippers Droog de Serrano ham gedurende 15 minuten in een heteluchtoven bij 60/70 graden en snijd de ham daarna zéér fijn.</p>
--	---



Presentatie:

Opmaak naar eigen inzicht. Serveer de emulsie tiède (lauwwarm).
Garneer af met Affila-Cress van Koppert Cress.





Citroen taart met mandarijnen sorbet

Ingrediënten:

Amandel deeg:

180 gr boter op kamertemperatuur
140 gr suiker
50 gr amandelpoeder
1,5 eieren (grote)
snufje zout
90 gr bloem
270 gr cakemeel

Citroenvulling:

112 verse citroensap
zeste van 1 citroen
112 gr suiker
85 gr boter in blokjes
2 grote eieren
2 grote eidooiers

Citrus salade:

Siroop :(2 :1)

100 gr water
50 gr suiker
3 sinaasappels
3 rode grapefruits
1 citroen

Mandarijnen sorbet:

95 gr suiker
30 gr glucose
15 gr dextrose
2 gr sorbet stabilisator (Sosa)
120 gr water
500 gr mandarijnen puree

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 160°C.
Meng suiker met amandelpoeder, zout en bloem, voeg boter en eieren toe.
in de mixer met het platte blad. Voeg de cakemeel toe en mix tot een geheel.
Rol het deeg tot een dunne plak en verpak in plastic folie, laat 1 uur rusten in de koeling.
Beboter en bestrooi met bloem de ringen van 8 cm Ø en 2 cm hoog. Zet deze op een bakmat of een bakplaat.
Rol het deeg dun uit en steek of snijd een cirkel van ongeveer 12 cm Ø, maak deze groot genoeg. Bekleed daarmee de taartvormpjes
Laat 20 minuten rusten. Leg bakpapier met bakerwtten in de taartvormpjes.
Bak de taartjes in de oven, ongeveer 20 minuten of tot goudbruin. Laat de ring er nog omheen.
Zorg dat de taartjes klaarstaan voordat men aan de citroenvulling gaat beginnen

Verwarm de oven voor op 150°C
Verwarm de citroensap, zeste, suiker en boter.
Klop eieren en eidooiers luchtig.
Voeg een beetje warm sap kloppend aan de eieren toe, meng dit mengsel aan het resterende sap. Verwarm langzaam al roerend totdat het gaat binden.
Zeef en vul direct de taartvormpjes ermee. Bak ongeveer 5 minuten in de oven.

Breng het water met de suiker aan de kook en laat max. 3 minuten koken. Laat daarna afkoelen.
Schil het fruit en snijd de segmenten eruit. Zorg dat alle segmenten er mooi uitzien. Maak eventueel van de citroensegmentjes kleinere stukjes.
Meng met siroop en laat staan tot gebruik.

Meng stabilisator met de suiker.
Breng alle ingrediënten, behalve de puree, aan de kook.
Laat afkoelen en voeg dan pas de mandarijnenpuree toe.
Draai er sorbet van in de ijsmachine.



Mandarijnen saus:

250 gr mandarijnen
puree
25 gr suiker
1,5 gr agar-agar

Crumble

90 gr bloem
60 gr boter
45 gr suiker
2 el gehakte noten

limoenpress

Breng puree, suiker en agar-agar kort aan de kook. Laat afkoelen.

Meng kort alle ingrediënten met een vork. Spreid dit uit op een bakmat en bak in een oven goudbruin op 160°C.

Presentatie:

Smeer saus op het bord
Plaats een taartje midden op het bord en leg deze vol citrus-
segmenten op .
Strooi een hoopje crumble op het bord en plaats daarop een sorbet
quenelle.
Garneer met micro limoenpress.





Wijnbeschrijving

Productnummer	5161/14	Producent	Conti Neri
mer			
Naam	Borgo Maraglino Chardonnay Pian Suran	Land	Italië
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Veneto	Subgebied	
Alcohol %	12.5%	Barcode	
Kleur	Wit		

Borgo Maraglino Chardonnay Pian Suran

Deze Chardonnay heeft een strogele kleur met groene reflecties.

In de neus aroma's van hazelnoot, bloesem en de zoete geur van rijpe banaan.

De wijn is goed in balans met een mooie structuur. De afdrank is zacht en delicaat.

Erg goed te combineren met vis, wit vlees en oude kazen.





Productnum mer	1722/15	Producent	Domaine Paul Mas
Naam	Paul Mas Vignes de Nicole Chard. / Viognier	Land	Frankrijk
Jaar	2015	Inhoud	0.75
Gebied	Zuid Frankrijk	Subgebied	Vin De Pays D'oc
Alcohol %	13.5%	Barcode	
Kleur	Wit		

Paul Mas Vignes de Nicole Chard. / Viognier

De geschiedenis van Domaine Paul Mas begint ruim een eeuw geleden, toen Auguste Mas 9 hectare wijngaard bewerkte in de Midi. In 1934 kocht zijn zoon Raymond Mas het Domaine de Montredon aan en in de jaren daarna werd het domein door diens zoons Paul en Maxime uitgebreid tot ruim 120 hectare.

Tegenwoordig wordt het Domaine bestuurd door de twee zoons van Paul: Jean Claude en Michel. De wijngaarden vormen geen aaneengesloten blok, maar bevinden zich in enkele dicht opeen gelegen, klimatologisch en bodemtechnisch zeer verschillende zones in de Midi.

De filosofie van 'Les Domaines Paul Mas' is er op gericht de typiciteit van bodem en druivenras te behouden, en tegelijkertijd een wijn te presenteren die aansluit bij wat de consument vandaag de dag vraagt: veel fruit, concentratie, kleur, geur en smaak. Alle wijnen worden gemaakt door Michel Mas, in samenwerking met de Australische oenoloog Richard Osborne, die speciaal is aangetrokken voor het vinifiëren van de witte wijnen; als Australische wijnmaker heeft hij ruime ervaring in het maken van frisse witte wijn in een warm, zeg maar gerust heet klimaat.

16 en 18 jaar oude wijnstokken op klei en kalkhoudende bodem. 58% Chardonnay en 42% Viognier. Chardonnay rijpt gedurende 4 maanden op nieuw eikenhouten vaten. Viognier ondergaat geen houtrijping.

Helder goudgeel met een strogele gloed. Zeer elegante neus van peer, tropisch fruit, perzik en citrus met een hint van vanille en toast. Fris en zacht van smaak met een lange, fruitige afdronk.





Deze wijn is gemaakt van 50% Negroamaro, 20% Merlot, 20% Primitivo en 10% Malvasia druiven. De Today's special wordt gemaakt door middel van de traditionele 'Appassimento' methode (droogproces). De druiven worden handgepickt van geselecteerde wijngaarden in het begin van oktober. De wijn heeft een intense robijnrode kleur met een erg fruitige, rijke, kruidige en zwarte peper neus. Deze wijn is goed in balans met zachte tannines. Op het palet een volle body, erg intens en kruidig, maar toch zacht en vol van smaak. Today's Special Appasimento is heerlijk bij steak, gebraden vlees en wild.

