



MENU september 2007

Henk C. Noordendorp

PARADE VAN NOORDZEELANGOUSTINES

FUMET VAN LANGOUSTINES MET SOJASCHUIM

KALFSHAAS UIT DE OVEN

DRIELUIK VAN KOFFIE

PARADE VAN NOORDZEELANGOUSTINES

15 personen

Ingrediënten:

Voor de tempura van langoustines met kerrieolie, taugé en krokante prei:

15 langoustines
225 gr tempurameel
100 cc water
300 gr taugé
300 gr prei reepjes
3 dl olijfolie
1,5 dl witte wijn
3 eetl kerriepoeder
peper en zout

Voor de tempura van langoustines met kerrieolie, taugé en krokante prei

Maak de langoustines schoon door het staartje er af te draaien maar laat het uiteinde er aan zitten. Verwijder het darmkanaal. Legde staartjes koud weg. Roer het tempurameel met het water tot een glad beslag. Blancheer de taugé en spoel deze koud. Breng daarna op smaak met peper en zout. Frituur de preireepjes krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Breng de witte wijn aan de kook met de kerriepoeder en laat tot de helft inkoken. Meng dit met de olijfolie.

Zet een vormstekertje op een bord en lepel daar de taugé in. Haal de langoustines door het beslag en laat deze één voor één in de frituur zakken. Bak ze in één minuut krokant in olie van 180°C. Bestrooi ze met zout en leg de langoustine op de taugé. Druppel de kerrieolie er omheen. Garneer met de krokante prei.

Voor het spiesje van gegrilde langoustine met aceto-balsamicostroop:

15 langoustines
15 stengels spaghetti
3 dl aceto balsamico
150 gr suiker
3 eetl olijfolie
peper en zout

Voor het spiesje van gegrilde langoustine met aceto-balsamicostroop

Maak de langoustines schoon door het staartje er af te draaien. Pel de schaal er af maar laat het uiteinde er aan zitten. Verwijder het darmkanaal en zet dit koud weg. Breng de aceto balsamico met de suiker aan de kook. Laat dit inkoken tot stroop en laat het afkoelen. Frituur de spaghetti in olie in 1 minuut op 180°C goudbruin.

Laat op keukenpapier uitlekken. Haal de langoustines door de olijfolie en gril of bak deze om en om. Bestrooi ze met zout. Rijg ze daarna aan de spaghetti. Garneer met de stroop.

Voor de geplette

langoustine met compôte
van tomaat en basilicum:

15 langoustines
15 Romain-tomaten
30 basilicumblaadjes
15 grote basilicum-
blaadjes om te frituren
iets olijfolie
peper en zout

Voor de geplette langoustine met compôte van tomaat en basilicum
Maak de langoustines schoon door het staartje er af te draaien. Pel de schaal er af en verwijder het darmkanaal. Zet koud weg. Ontvel de tomaten en snijd ze door de helft. Haal het zaad er uit en snijd de tomaat aan blokjes. Vermeng met de fijngesneden basilicum. Breng op smaak met peper en zout. Frituur de 15 basilicumblaadjes krokant in olie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Plet de langoustines met een zwaar koksmees. Leg ze op een ovenschaaltje en besprenkel ze met olijfolie. Maak ze, in 5 minuten, warm in een oven van 160°C. Bestrooi met zout. Lepel er de compôte van tomaat op. Garneer met de krokant gefrituurde basilicum.

Serveer deze parade als op de foto.



FUMET VAN LANGOUSTINES MET SOJASCHUIM

12 personen

Ingrediënten:

Voor de fumet van langoustines met sojaschuim:

Alle langoustine karkassen

15 langoustines

3 dl cognac

12 tomaten

10 laurierblaadjes

6 knoflookteentjes

1,5 dl kikomansoja

3 dl olijfolie

6 liter water

6 dl room

3 eetl zoete soja

3 eetl zoute soja

Voor de fumet van langoustines met sojaschuim

Maak de langoustines schoon door het staartje er af te draaien. Pel de schaal er af en verwijder het darmkanaal. Leg de staartjes koud weg.

Roerbak alle karkassen om en om in de olijfolie zodat de geur en smaakstoffen goed vrij komen. Blus dit af met de cognac en het water.

Voeg nu de in vieren gesneden tomaten, tijm, laurier, knoflook en kikomansoja toe. Laat dit 2 uur zachtjes trekken. Giet het geheel door een fijnmazige doek dat u in een zeef heeft gehangen. Vang de bouillon op en breng op smaak met zout. Klop de room met de zoete en de zoute soja lobbij. Zet de langoustine rauw in een hoog glaasje of kopje en giet hier de hete bouillon op. Lepel daar de sojaroom op.



KALFSHAAS UIT DE OVEN

15 personen

Ingrediënten:

15 kalfstournedos van elk
120 gr
75 slakken (petit gris)
800 gr Alkmaarse gort
12 tenen gesneden
knoflook
12 gesneden sjalotjes
2 bosjes bladpeterselie
150 gr aardappelpuree
6 dl jus de veau
¾ liter runderbouillon
3 lepels boter
3 lepels olijfolie
peper en zout

Gort

Fruit de gort, de knoflook en de sjalotjes aan in olie. Blus dit af met een beetje runderbouillon en blijf roeren. Als de bouillon is opgenomen, dan weer bouillon toevoegen. Blijf zo doorgaan tot de gort zacht is. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Houd de gort vervolgens warm.

Kalfshaas

Schroei de kalfshaas dicht in hete olie en boter. Peper en zout ze en lat ze nagaren in een oven van 120°C. Laat het daarna op een warme plek rusten.

Peterseliecoulis

Kook voor de peterseliecoulis de gewassen peterselie kort in de just de veau. Zeef de peterselie uit de jus de veau maar vang de just wel op. Pureer de peterselie in de keukenmachine en voeg de aardappelpuree toe tot de juiste dikte is bereikt. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Slakken

Verhit de slakken in de opgevangen just de veau van de peterselie.

Uitserveren:

Druk de gort in een ronde steker op voorverwarmde borden. Lepel de peterseliecoulis erover en leg de kalfshaas op de gort. Verdeel de slakken en lepel de saus er omheen.



DRIELUIK VAN KOFFIE

15 personen

Ingrediënten:

Voor de mokkabavarois:

6 dl vers gezette koffie
12 blaadjes geweekte gelatine
200 gr suiker
6 dl lobbij geslagen room
scheutje Kahlua

Voor de mokkabavarois

Los de suiker en de geweekte gelatine op in de warme koffie (niet laten koken) en voeg de Kahlua toe. Laat de massa afkoelen tot het hangend wordt. Spatel nu de lobbij geslagen room er door. Lepel de massa in kleine vormpjes. Deze laten opstijven in de koelkast.

Voor de gelei:

4 dl versgezette koffie
40 gr poedersuiker
4 blaadjes geweekte gelatine

Voor de gelei

Los de poedersuiker en de gelatine op in de warme koffie. Laat het afkoelen tot het net begint te hangen. Giet een dun laagje van de gelei op de mokkabavarois. Zet het geheel terug in de koelkast tot gebruik.

Voor de mokkacrème:

600 gr mascarpone
120 gr koffiesiroop (4 dl koffie, 12 eetl suiker)
300 gr poedersuiker
Kahlua
filodeeg

Voor de mokkacrème

Neem voor de koffiesiroop 4 dl koffie en 12 eetlepels suiker. Kook dit in tot een siroop. Klop de mascarpone los met de poedersuiker. Meng de koffiesiroop door de mascarpone en breng deze naar eigen wens op smaak met Kahlua. Zet het geheel vervolgens in de koelkast. Snijd vervolgens het filodeeg in 12 vierkanten van 5 bij 5 cm. Bestrooi deze met poedersuiker. Laat onder de salamander/grill karameliseren.

Voor de ijskoffie:

2ltr. vanille-ijs
8 dl koude sterke koffie
2 dl Kahlua
2 dl Tia Maria
merg van 4 vanillestokjes
poedersuiker
4 dl lobbij geslagen room

Voor de ijskoffie

Breng de koffie op smaak met de Kahlua, Tia Maria, een beetje poedersuiker en het vanillemerg. Laat de koffie ijskoud worden in de koelkast. Sla de room lobbij met poedersuiker naar smaak.

Eindbereiding:

Vul een klein glaasje met een bol vanille-ijs. Giet daar de koffiemassa over. Lepel daar de room overheen. Zet dit aan de rechterkant op een langwerpige witte bord. In het midden 3 plakjes filodeeg om en om met de crème er tussen. Zet links op het bord de bavarois. Garneer eventueel boven en onder dit geheel het bord met een streep van koffiesiroop. Steek mint tussen de plakjes filodeeg met crème. Versier met in de helft gesneden blauwe besjes.

