

Menu Oktober 2012

Adriaan Ruiter, chef groep 14

Épinards à la vapeur dans du thé

Une création de l'Atlantique

**Filets de polder en orbite d'oie
accompagné une garniture d'orange**

Polonaise de glace Plombière

Spinazie gestoomd in thee

Ingrediënten: Boter 500 gr Water 300 ml O.L.V. bedstro 5 gr Verbena 5 gr zwarte thee 2gr Jonge spinazie 500 gr lavas blaadjes 1 bs. peterselie 1 bs. zout en peper Bleekselderij 1 grote Casinobrood 1/2 br. (rassis belegen) Dille blaadjes 1 bs. Kervel 1 bs Roma tomaat 5 stuks 200 gr 1 jaar gerijpte kaas (Västerbotten) Water 400 ml Serveren	- Thee emulsie. Gebruik koude harde boter. Kook het water, voeg dan de thee, bedstro en verbena toe, laat dit trekken voor 4 minuten. Niet op het vuur. Passeer het kruidenmengsel, zorg dat er 200 ml over blijft. Klop de harde boter in kleine blokjes door dit vocht, evt. lichtjes bij verwarmen. (kruiden emulsie) - Was de kruiden, verwijder de stelen van de spinazie. Smoor de kruiden 1 min. Met 2 eetlepels emulsie. Smoor de spinazie met wat thee emulsie in 6 charges. Verdeel dit dan over de borden, breng op smaak.. - Haal de draden van de selderij, snijd in stukken van 4 cm en schaf dit op de mandoline in zeer dunne schijfjes. - Zorg voor oud casino brood, snijd in brunoise van 1 cm. Bak ze in roomboter tot goudbruine croûtons. - Trek de blaadjes van de stelen en dompel ze in ijswater, laat uitlekken en drogen. - Verwijder de schil van de tomaten, snijd in vieren, verwijder de zaadlijsten. Snijd dan van de kwarten mooie kleine brunoise. - - Rasp de kaas en verwarm ze met het water au bain marie tot 50 °C. voor tenminste 5 minuten. (thermomix) - Verhit de spinazieborden onder de salamander of warmhoudlamp, smoor de bleekselderij in de emulsie in kleine porties. Doe dit ook met de tomaat brunoise. - Verdeel de bleekselderij, kruiden, tomaat en croûtons erover. Schuim de saus op en schep de opgeschuimde saus als laatste over de borden. (doe dit per bord)
---	--



Een Atlantische combinatie

Pastinaak crème

Pastinaak 600 gr
 Melk 200 ml
 Kookroom 200 ml
 Boter 50 gr
 Zout – peper

Spitskool met chorizo

Spitskool 750 gr
 Chorizo 100 gr
 Kokosmelk 400 ml
 Ras-el-hanout 6 gr.
 Boter 10 gr.
 Zonnebloemolie 50 ml
 Zout – peper

Vanillesaus

Water 200 ml
 Witte wijn 200 ml
 Kookroom 500 ml

Pastinaak

Pastinaak schillen en in gelijke delen snijden. In een pan met melk, room, boter en wat zout aan de kook brengen en op laag vuur garen tot de pastinaak helemaal gaar is. Af laten koelen en vervolgens in een blender tot een gladde massa pureren. Op smaak brengen.

Spitskool

Buitenste bladeren van de kool verwijderen, kool in de lengte halveren en tot fijne sliertjes snijden. Chorizo in kleine blokjes snijden en een beetje achterhouden voor garnering.
 Olie en boter verhitten en er – **pan van het vuur af** – de ras-el-hanout doorheen roeren. Goed blijven roeren, spitskool toevoegen en die heel kort mee verwarmen. Dan de kokosmelk erbij en geheel op zacht vuur laten stoven, maar niet de kool gaar laten worden, want dan verliest die zijn knapperigheid. Tot slot blokjes chorizo toevoegen en op smaak brengen met wat peper en zout.

Saus

Sjalotje snipperen en licht fruiten in een pan met olie. Tijm en laurier toevoegen en kort mee verwarmen. Intussen het vanillestokje halveren. Sjalotje afblussen met

Boter (koud) 50 gr
Tijm 4 takjes
Laurier 2 blaadjes
Vanillestokje 2 stuks
1 klein sjalotje
Zonnebl. olie 50 ml
Zout – peper

Lotte de Mer
(zeeduivel)
1200 gr (15 x 80 gr
Zonnebloemolie
boter

Serveren
Lang bord
Verse basilicum 2 bs.
(frituren)
Shiso purple 2 bk.

water en wijn. Merg uit vanille schrapen en toevoegen, samen met het stokje zelf. Kookroom erbij en geheel zacht laten trekken tot vanille zijn smaak heeft afgegeven. Saus zeven en vervolgens koude boter in kleine beetjes al roerend toevoegen.

Vis (gebruik hiervoor 3 pannen)

Beetje zonnebloemolie in een pan en verhitten. Vis aanbakken, peper en zout toevoegen. Zodra de vis aan alle zijden aangebakken is, beetje boter erbij en het vuur lager draaien. Vis met behulp van een lepel met het braadvet overgieten en dan op zacht vuur langzaam laten garen. Vuur uit en even later rusten.

Begin met de pastinaakcrème en trek met een lepel een mooie lange streep op het midden van het bord. Leg daaraan een strook van het chorizo-spitskool mengsel. Vis uit de pan in schuine plakken snijden en dakpansgewijs tegen de spitskool aan leggen. Nappeer met de vanille saus en decoreer met de achtergebleven chorizo, de gefrituurde basilicum en enkele blaadjes shiso purper.



Filets de polder en orbite d'oie, accompagnée une garniture d'orange

<u>Ganzen borst filets</u> 3000 gr filets 100 gr lardo plakjes = 4 á 5 filets afhankelijk van het gewicht	De filets op kamertemperatuur laten komen. Pan warm laten worden en de filets in kleine eenheden aanbraden. Op een rooster leggen en bardeer (bedekken) met de lardo, dit is tegen uitdrogen. In een oven bij een temperatuur van 80 ° C. en kern van 60 ° C. Tijd: dit zal ongeveer drie kwartier tot één uur zijn <u>- Of : Delta T, 58 ° C. Kern en Delta, 10 ° C. Tijd ongeveer 2 uur</u>
<u>Pommes Dauphine</u> Aardappelen kruimig) 1250 gr netto (geschild)	Soes-aardappelen met kokosmelk. Kook de aardappelen (in de schil) zo droog mogelijk. Pellen en daarna pureren (pureeknijper/ passevite)
<u>Soezenbeslag</u> Kokosmelk 475 ml Boter 200 gr Bloem 225 gr Eieren 10 st. Zout	Breng de kokosmelk met de boter aan de kook, neem van het vuur en voeg de bloem toe. Roer dit op het vuur gaar met een spatel. Laat iets afkoelen, roer er één voor één de eieren door. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Meng dan de droge aardappel puree erdoor
Spuitzak met kartelspuit no 5	Spuit op vetvrij papier mooie dubbele rozetten, met een tussenruimte van 2 cm.
<u>Groenten</u> Schorseneren 15 tot 20 stengels 100 gram boter	Leg de schorseneren in ruim koud water om de grond goed los te weken. Dan goed wassen. Schil ze zorgvuldig met een dunschiller, snijd ze diagonaal in stukjes van 4 cm, leg ze in koud water. Blancheren
Sinaasappelen 5 st.	Neem van 4 sinaasappelen zestes (snijd deze zeer fijn) en blancheer deze. Pers de sinaasappelen uit, passeer het sap en reduceer het laag vuur, tot bijna siroop.



<u>Sinaasappelsabayon</u> 120 ml sinaasappelsap van verse sinaasappelen 10 gr sjalot 160 gr eidooier 100 gr boter	Snijd van de schil fijne zestes, blancheer deze. Klaar de boter. Schil de sjalot en snipper deze fijn. Doe een klein beetje boter in een sauteuse en mijoteer de sjalotten. Als deze glazig zijn, het sinaasappelsap toevoegen, aan de kook brengen en direct goed laten afkoelen. Zeef het sinaasappelsap, voeg de eidooiers bij deze koude vloeistof en klop het au-bain-marie tot een luchtige sabayon. Roer er tenslotte de geklaarde boter door. Voeg de zestes toe en breng op smaak.
<u>Afwerking</u> Aardappel Schorseneren	Bakken in een oven van 210°C. ongeveer 20 minuten. Glaceer de schorseneren in kleine porties met de boter en het gereduceerde sap, garneer met de zestes
<u>Filets</u> Serveren Warm vierkant bord	Trancheer de filets, denk erom dat ze niet doorslaan Zet het bord als een ruit neer op de punt. Doe een lepel saus over de lengte as en leg daar om en om de getrancheerde filets en de schorseneren. Zet drie mooie soes-aardappels op de top.



Polonaises

Polonaises Geschaafde amandelen 25 gr Eiwit 75 gr (= 2 L of 3 M) Castor melis 225 gr Iets zout	Bruineer het amandelschaafsel in een oven 180 ° C Maak de bekken en garde goed vetvrij met water, azijn en zout. Spoel dit goed na en niet afdrogen. Klop de eiwitten op, eerst in de laagste stand met iets zout, verhoog deze later. Als het eiwit loslaat van de wand dan geleidelijk de suiker toevoegen in een dunne straal. Het tempo van de machine verlagen en schuim taai draaien.
Oven op 150 °C	Sduit op bakpapier eerst een bodem van 6 cm ø, deze even laten drogen in de oven daarna een ring er bovenop spuiten. Strooi de gebruineerde amandelen erover.

Tuiles Eiwit 25 gr Poedersuiker 60 gr Vanillesuiker 10 gr Bloem 60 gr Boter 50 gr gesmolten Mespunt zout	Bak het geheel in totaal ongeveer 40 minuten. Klop het eiwit los met de poedersuiker. Roer met een spatel de vanillesuiker, het zout en de gezeefde bloem erdoor, tot slot de gesmolten boter. Laat het beslag een halfuurtje rusten. Spuut met een klein spuitje een dunne lijn 3 van 20 cm, 3 à 4 st. per keer op bakpapier. Vorm na het bakken van deze gebakken lijn een spiraal (gebruik als hulpmiddel een potlood). Doe dit voorzichtig. Bakken in een oven van 200 ° C.
Ananas garnituur water 125 ml suiker 150 gr 3 st Long pepper, ½ st citroengras 3 sch Gember 3 ananas 100 gr rietsuiker Kruidnagel 90 st 5 gr arrowroot	Breng water met de suiker aan de kook en de aromaten en laat dit trekken tot een suikersiroop. Snijd de ananas in 45 driehoekjes en marineer met de rietsuiker met in ieder 2 st. kruidnagel. Snijd van het andere deel compote en voeg dit toe aan de siroop. Laat 30 minuten zachtjes garen. Bind dit af (evt.) met wat arrowroot.
Plombière ijs Bigarreaux 1 ds = 100 gr Marasquinlikeur 50 ml	- Hak de bigarreaux en macereer deze in de likeur en zet ze weg.
Room ijs melk 1000 ml (volle) room 300 ml Suiker 250 gr 1 vanille stokje	- Breng de melk met de room, de helft van de suiker en het vanillestokje in een pan aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat met een deksel erop 10 minuten staan. -
Eidooier 150 gr = 10 st ¼ pot abrikozen- marmelade	Doe de eidooiers in een bekken, roer los en voeg de rest van de suiker toe. Giet een deel van de melk bij de eidooiers, meng dit en voeg daarna bij de rest melk. - Roer dit op laag vuur tot een gebonden massa met een spatel. Nb. Let op en controleer door met de vinger een pad te trekken op de spatel. Koel daarna direct terug door de pan in koud water te zetten. Draaien tot een roomijs, deel in tweeën.



Serveren

Meng een deel van het ijs met de abrikozen-marmelade en de bigarreaux macerée.

- **Gratineer** de driehoekjes lichtjes onder de salamander.

- **Zet** de polonaise op het bord en doe in iedere polonaise 1 klein balletje ijs. Leg de compote links en driehoekjes aan de andere kant, nappeer de siroop op het bord .De tulle spiraal er overheen gedrapeerd.

