

Cuisine Culinaire Barendrecht 'De Zilveren Pollepel'

de smakelijkste club



Menu januari 2020

Gefrituurde eidooier

Intruso, Verdejo 2018

A+B+C

ααα

Coquille met wortel

Intruso, Verdejo 2018

A+B

ααα

Preisoep met quenelles van kip

A+B+C

ααα

Vitello tonnato

Pago de Cirsus Rosato

A

ααα

Canard à l'orange

Pago de Cirsus selection Navarra

A+B+C

ααα

Flensje met stoofperencompote, kaneelijs en een stroopje

A+B+C

ααα



Gefrituurde eidooier

Ingrediënten

Gefrituurde Eidooier

14 eieren maat S
75 g Kristalpatentbloem,
Koopmans Professioneel
75 g eiwit (v.d. gesplitste
eieren)
75 g Panko
Fleur de sel

Bladerdeeg stengel

5 plakjes bladerdeeg
3 plakjes Coburger ham
1 losgeklopt ei

Olijven tappenade

150 g groene pitloze
olijven
15 g olijfolie
4 g aceto balsamico
10 slagen zwarte peper

Presentatie

shisopurper cress
14 kleine kapperbessen

Bereidingswijze

Gefrituurde Eidooier

- Zet de frituurpan aan op 180°C.
- Vet een siliconenmatje met grote halve bollen in met een dun laagje boter. (de kleine halve bollen siliconenmatjes zijn voor het dessert nodig!!)
- Splits de eieren, gebruik het eiwit voor het paneren.
- Zorg dat de dooiers schoon zijn en er geen eiwit meer aan zit.
- Leg ze in het matje en vries 5 kwartier aan.
- Paneer de eidooiers 2x. Doe dit als volgt:
 - Eerst licht bloemen, dan door het eiwit en tot slot door de panko.
 - Herhaal vervolgens met het eiwit en de panko.
 - Neem elke keer slechts 3 eidooiers uit de vriezer om te paneren.
- Zet terug in de vriezer.
- Frituur 2 minuten.
- Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met fleur de sel.

Bladerdeeg stengel

- Ontdooi de 5 plakjes bladerdeeg, snijd ze in reepjes van ± 1 cm breed (10 uit 1 plakje).
- Snijdt de ham in de grootte van een reepje deeg.
- Plaats een reepje ham op een reepje deeg.
- Leg 2 plakjes zonder ham daarbij en druk de drie uiteinden vast.
- Vlecht luchtig.
- Leg ze op bakpapier of bakmat.
- Bestrijk met losgeklopt ei.
- Bak ze in een voorverwarmde oven van 200°C ca. 10 minuten goudbruin.

Olijven tappenade

Draai in een keukenmachine tot een grove tappenade.

Presentatie

- Leg een quenelle tappenade op een bord.
- Leg de gefrituurde eidooier hierop.
- Serveer er de bladerdeeg stengel bij
- Decoreer met shisopurper cress en de kapperbes.





Gebakken coquilles en tartaar met schaaldierenbouillon, een bospeentje

<p>Ingrediënten Schaaldier bouillon, 1e bewerking: 2 teen knoflook 2 stukje gember (grootte van een knoflookteen) 2 stuks citroengras 500 g langoustinekoppen 0,8 l kippenbouillon 2 glazen droge witte wijn Arbequina Olijfolie 3 limoen blaadjes</p> <p>Wilde spinazie 300 g wilde spinazie 1,5 teen knoflook 3 el olijfolie</p> <p>Bospeen 7 stuks bospeen (laat een stukje groen zitten) boter stukje gember Ocal Olijfolie</p> <p>Schaaldier bouillon, 2e bewerking 75 g boter 75 g olijfolie</p> <p>Coquilles tartaar 14 Coquilles 2 stuks limoen Picudo olijfolie</p> <p>Presentatie 14 Coquilles 14 Oesterblad 14 Salty Fingers olijfolie</p>	<p>Zie ook: https://www.receptenvantopchefs.nl/voorgerecht/coquilles-rene-tichelaar/</p> <p>Bereiding Schaaldier bouillon, 1e bewerking: Rasp de knoflook, de verse gember en snijd het citroengras in ringen. Plet de kreeftenkoppen, bak deze op halfhoog vuur aan in de Arbequina olijfolie. Laat het vocht verdampen zodat het geheel gaat karamelliseren. Voeg de geraspte gember, de knoflook, de ringen citroengras en de limoenblaadjes toe aan de kreeftenkoppen. Afblussen met de kippenbouillon en de witte wijn. Laat deze bouillon trekken, gedurende 30 minuten.</p> <p>Wilde spinazie Verwijder de stelen en snijd de spinazie in fijne reepjes. Rasp knoflook in een koude pan met Picudo olijfolie. Verwarm de koekenpan lichtjes met de Picudo olijfolie en de knoflook, voeg de wilde spinazie toe. Goed omroeren tot de spinazie is geslonken, haal van het vuur.</p> <p>Bospeen Doe een klont boter in de koude pan, rasp gember op de boter, voeg Ocal olijfolie toe, verwarm licht, doe de wortels in de pan, laat deze zacht stoven. Haal van het vuur en halveer de wortels in de lengte. Houd warm.</p> <p>Schaaldier bouillon, 2e bewerking Passeer de bouillon, kook in tot de helft en breng op smaak met peper en zout. Voeg de boter en olijfolie toe, schuim kort voor het serveren op.</p> <p>Coquilles tartaar Snijd de coquilles brunoise, voeg geraspte limoenschil toe. Meng de spinazie met de coquilles. Op smaak brengen met peper en Picudo en serveer lauwwarm.</p> <p>Presentatie Bak de hele coquilles in de olijfolie aan beide zijden krokant op een halfhoog vuur. Kies voor een diep warm bord. Doe de tartaar van coquille in een steker, druk met een tonic stampertje aan. Plaats de tartaar iets buiten het midden van het bord. Schep de schuimige bouillon royaal over de tartaar.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Leg de krokant gebakken coquille op de tartaar, leg de wortel er schuin tegenaan.
Maak het gerechtje compleet door de Oyster Leaves en Salty Fingers op elkaar naast de tartaar te dresser.





Preisoep met quenelles van kip

Ingrediënten

2 l gevogelte bouillon
 1 soepkip in stukken
 2 l water
 1 wortel
 2 uien
 2 stengels bleekselderij
 ½ stengel prei
 5 takjes peterselie
 2 kruidnagels
 1 tl peper korrels
 2 takjes tijm
 2 laurierblaadjes

6 preistronken
 4 dikke uien
 60 g boter
 2 el bloem
 2 takjes tijm
 2 laurierblaadjes

Quenelle

500 g kipfilet
 6 cl room
 2 eiwitten
 2 eieren
 5 el cashewnoten.

Presentatie

enkele takjes kervel
 2 el pistachenoten

Bereiding

Zet de soepkip onder water (= 2l bouillon en 2 l water) in een ruime snelkookpan, zonder deksel. Breng aan de kook. Schuim de onreinigheden die naar boven komen af met een schuimspaan of lepel. Snijd de groenten grof en voeg ze, samen met de aromaten (peterseliestengels, kruidnagels, peperbollen, tijm en laurier) toe. Doe nu de deksel op de snelkookpan en laat het geheel 1 uur op een klein vuur zachtjes koken.

Giet de bouillon daarna door een fijne zeef en laat eventueel afkoelen. Verwijder vetlaag aan de oppervlakte om een vetvrije bouillon te krijgen. Laat de bouillon nog wat inkoken indien je een intensere smaak wenst.

Snijd de gereinigde prei en ui fijn. Houd een halve prei achter voor de garnering.

Stoof in de boter en strooi er de bloem over.

Laat even drogen en bevochtig met 1,5 l van de gemaakte gevogeltebouillon.

Voeg tijm en laurier toe.

Laat 30 minuten zachtjes onder een deksel koken.

Haal er het laurierblad en takje tijm uit en mix de soep heel fijn.

Kruid bij met peper van de molen en zout.

Snijd de halve prei in julienne, blancheer dit 1,5 minuut in water en gebruik dit om de soep te decoreren.

Quenelle

Maal ondertussen de kipfilet met de room, eiwit en ei heel fijn in de blender.

Kruid met peper van de molen en zout (de quenelle heeft flink zout nodig om niet te flauw te zijn).

Rooster de cashewnoten en hak ze grof. Meng de helft door de kip massa. Breng bouillon met wat zout aan de kook.

Vorm met behulp van 2 koffielepels mooie quenelles van de kip massa en kook ze in 4 minuten gaar.

Check bij één of de quenelle gaar is.

Presentatie

Verdeel de soep over de warme soepborden en leg een aantal quenelles in de soep.

Werk af met takjes kervel en fijngehakte cashewnoten en geblancheerde julienne prei.





Vitello tonnato

Ingrediënten

Vitello

1 kg kalfsmuis
3 ansjovisjes in olie (afspoelen!)
1 ui in fijne ringen
1 stengel bleekselderij
1 winterpeen in stukjes
3 knoflook tenen
1 laurierblad
2 takjes bladpeterselie
1/2 citroen
1 takje rozemarijn
2,25 dl droge witte wijn
lichte bouillon

Mayonaise

3 eierdooiers
1 Snufje zout
1 el citroensap
3 dl zonnebloemolie
Tabasco druppels naar smaak

Tonnato

200 gr uitgelekte tonijn
In olijfolie
1 el uitgelekte kappertjes
4 ansjovisjes
4 dl mayonaise
zout, peper, citroensap naar wens

Presentatie

enkele ansjovisjes (afspoelen!)
grote kappers
zwarte olijven in dunne plakjes
1 citroen
42 groene mini asperges
dunne partjes gedroogde tomaat
bietensla

Bereiding

Vitello

Haal zo nodig het vlies van de kalfsmuis af. Maak met een puntig mes kleine inkepingen in het vlees en stop de stukjes ansjovis erin. Neem een grote pan waar het vlees precies inpast. Zet de gesneden groenten en kruiden aan in een pan. Blus af met de wijn en de lichte bouillon. Bak de muis om en om in een koekenpan. Leg op de groente in een afgesloten pan. Zet in een oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 52°C. Haal uit de pan en laat even afkoelen, in folie verpakken en in koelkast af laten koelen.

Mayonaise

Kies een geschikte kom en zet hem op een vochtige doek tegen het wegglijden. Klop de eierdooiers glad met 1 lepel citroensap en het zout. Roer nu met een houten lepel en voeg geleidelijk de olie druppels gewijs toe, naar mate het dikker wordt kan er meer olie worden toegevoegd. Als een derde van de olie toegevoegd is kan de rest in een dunne straal toegevoegd worden. Als hij op dikte is proeven en naar behoefte zout, tabasco en citroensap toevoegen. I.p.v. houten lepel kan ook een handmixer worden gebruikt. Afdekken met folie om velvorming te voorkomen.

Tonnato

Meng in de keukenmachine, tonijn, kappertjes en de ansjovis tot een gladde pasta en voeg de mayonaise toe. Proef de saus af en voeg eventueel enkele druppels citroensap toe. Pas op met zout! Indien de saus te korrelig is deze zeven.

Presentatie

Snijd het bijna afgekoelde vlees op de snijmachine, stand 3 - 4. Gebruik de leisteen borden. Leg op een bord een dunne laag saus in een rechthoek (langwerpig), rol de plakken vlees op rolletjes en leg deze op de saus. Garneer dit af met de kappers, dunne reepjes ansjovis, zeer dun gesneden partjes citroen en dun gesneden olijven. Garneer met mini groene asperges, tomaat en bietensla.





Canard à l'orange

<p>Ingrediënten</p> <p>Vorbereiding 5 wilde eenden (±600g)</p> <p>Vorbereiding groenten 700 g wortelen 700 g spruitjes 1 kg aardappelen (bij voorkeur doré's) boter olijfolie slagroom 2,5 bosje waterkers</p> <p>Eenden 2 uien 2 tenen knoflook 10 el honing 1,25 dl Grand Marnier 3 takjes tijm 2,5 dl runderfond 5 sinaasappelen 2dl sinaasappelsap 7 el rode wijnazijn boter</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Vorbereiding eenden Snijd de poten (dij en onderpootje) van de eend en zorg er voor dat de dij voldoende van omvang is zodat ze doorgesneden kunnen worden waardoor je een drumstick en een dij verkrijgt. Snijd vervolgens beide borstfilets er af. Het vel kan er eventueel af gesneden worden. Bij een wilde eend is dit taai en zit er geen vet onder het vel.</p> <p>Vorbereiding groenten Schil de wortelen, snij ze eerst overlangs in twee en nadien in gelijke halve schijfjes. Kook ze beetgaar in kokend water en spoel koud. Maak de spruitjes schoon en halveer deze. Kook ze beetgaar in kokend water en spoel koud.</p> <p>Schil aardappelen en kook gaar. Afgieten, kookwater bewaren. Aardappels stampen of haal ze door de pureeknijper. Daarna gaan we toevoegen gelijke delen water, boter en olijfolie en room. Met mixer (NIET met staafmixer, dan krijg je behangerslijm) luchtig kloppen tot een mousseline, daarna zeven. Op smaak met peper, zout en nootmuskaat.</p> <p>Spoel de waterkers in ruim water en pluk de blaadjes los. Laat het groen nadien uitlekken. De portie vers groen is veel meer dan wat bordversiering. De pittige waterkers zal zorgen voor een welkom smaakcontrast.</p> <p>Eenden De karkassen halveren en even aanzetten (bruinen) in een pan. Pel de uien en knoflook en snij deze in fijne halve ringen. Smelt een klontje boter in de pan en stoof de stukjes ui glazig op een matig vuur, daarna de knoflook. Knijp de honing over de gestoofde uien, roer en schenk er de Grand Marnier over. Zorg dat het vocht in de pan heet genoeg is anders ontvlamt het niet. Flambeer de pan op een veilige manier. Fond en tijm toevoegen. Voeg de karkassen bij de saus in een snelkookpan. Leg boven op de karkassen een kookmandje met daarin de poten en dijen. Breng de snelkookpan onder druk en laat deze minimaal 45 minuten onder druk garen. Het mandje met de poten eruit halen (controleren op gaarheid, anders nogmaals een aantal minuten onder druk garen).</p> <p>Boen 2 sinaasappelen schoon en maak sliertjes met de zeste snijder. Blancheer deze 2 minuten in kokend water. Snijd mooie partjes uit de sinaasappelen. Gebruik de 'a vif' techniek. Een citrusvrucht 'a vif' snijden is heel eenvoudig. (zie https://www.youtube.com/watch?v=DO5KOFFe98). Het sap van de sinaasappels opvangen! Eventueel een extra sinaasappel uitpersen.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Saus uit de snelkookpan zeven. Een gedeelte apart houden voor de filets. (voor in de ovenschaal).

Wijnazijn, sinaasappelsap en schilletjes toevoegen en inkoken (tot de 1/2).

Vlak voor het aanbraden van de filets deze zouten. Niet te lang van te voren! Dit onttrekt vocht. Vlak voor het aanbraden zouten bevordert het krokant bakken.

Smelt een flinke klont boter in een braadpan op een matig vuur. Leg de filets in de bruisende boter en geef het vlees een goudbruin korstje. Een paar minuten per kant! Nu pas het vlees peperen. Indien het vlees voor het aanbraden gepeperd wordt zal de peper verbranden.

Leg het vlees in een kleine ovenschaal. Schuif de kortgebakken filets met de apart gehouden saus in de oven van 100°C. Kerntemperatuur 55-60 graden. Voeg ook de gare pootjes en dijnen bij in de oven. Regelmatig alles arroseren (bedruipen). Daarna min 5 min laten rusten.

Afwerking groenten en saus

Zet 2 koekenpannen op een matig vuur met een klont boter. Doe in de ene pan de stukjes wortel, voeg een beetje honing toe en kruid ze met wat versgemalen peper, een snuif gedroogde tijm en een beetje zout. Geef de wortelen een korte bakbeurt en laat ze een beetje karamelliseren. Verwarm in de 2^{de} koekenpan de spruitjes.

Bind de ingekookte saus eventueel met een beetje aardappelzetmeel, voeg ook een klontje koude boter toen (lichte binding).

Voeg ook de partjes verse sinaasappel toe en roer voorzichtig. Geef het fruit een beetje warmte. Proef de saus en voeg naar smaak peper en/of zout toe.

Neem de 'uitgeruste' eenden filets erbij. Schenk de sappen die uit het vlees druppelde in de pan met saus. Snij de rosé gebakken filets in gelijke plakjes van ongeveer een halve centimeter dik.

Presentatie

Op elk bord een spiegeltje mousseline. 2-3 plakjes eenden filet, een drumstick of een dij, schepje gebakken wortelen en wat spruitjes. Lepel tenslotte de fameuze saus met partjes sinaasappel over het vlees en verhuis de borden naar de tafel. Met waterkers garneren.





Flensje met stoofperencompote, kaneelijs en een stroopje

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Kaneelijs 8 eierdooiers 250 g suiker 5 dl volle melk 5 dl room 10 g kaneel</p>	<p>Kaneelijs Klop de eierdooiers met de suiker in de keukenmachine op tot een luchtige, witte massa. Breng de melk met de room en het kaneel aan de kook. Laat even afkoelen en meng dit (in het begin beetje bij beetje) door de eierdooier/suiker massa. Verwarm dit tot de massa dik wordt, let wel op schiften. Laat afkoelen en draai er in de sorbetière een stevig ijs van. Doe het ijs in een kom en zet het in de vriezer.</p>
<p>Flensje 2 dl volle melk snufje zout 1 ei 40 g suiker 25 g boter 100 g bloem</p>	<p>Flensje Doe de gezeefde bloem in een kom, voeg het zout toe en maak in het midden een kuiltje. Roer het ei erdoor en voeg de suiker toe. Klop er beetje bij beetje de melk door tot een beslag ter dikte van yoghurt. Smelt de boter en voeg dit toe aan het beslag. Laat het beslag een uur rusten en klop het daarna weer op. In een pan 14 dunne flensjes bakken, warm houden tot het uitserveren.</p>
<p>Perencompote 1 kg stoofpeertjes 1 vanillestokje 1 citroen 95 g geleisuiker 1 kaneelstokje 1 tl koekkruiden</p>	<p>Perencompote Schil de peren en snij ze in achten. Breng het water aan de kook met de geleisuiker, kaneelstokje, de doorgesneden vanille peul en de kruiden, ruim onder. Kook de peren in ca. 30 min. gaar, haal ze uit de pan en houd warm. De rest van de vloeistof in laten koken tot een vloeibare siroop; af laten koelen tot hand warm, overgieten in een spuitzak.</p>
	<p>Presentatie Vouw het flensje in vieren, schep in het hoorntje (til één hoekje van het flensje op) de perencompote; schep voor het flensje 2 quenelles met kaneelijs en strooi over het geheel poedersuiker. Spuit met een dun straaltje wat stroop over het gehele dessert.</p>



Wijnbeschrijving:



INTRUSO RUEDA VERDEJO

De wijngaarden met Verdejo bevinden zich in het westen van Segovia. De bodem bestaat uit zand bedekt met alluviale kiezels.

De voedingsarme bodem in combinatie met de sterk schommelende temperaturen, het kan in de nacht wel 25 graden kouder zijn dan overdag, geven deze wijn de frisheid waar de Verdejo om bekend staat.

Sappig en rijp met ananas, peer en gele appel aroma's die worden vergezeld door tonen van mango. Een mooie balans tussen de levendige structuur en sappige textuur. Een minerale toon versterkt de lange afdronk.

Deze wijn is heerlijk met zeevruchten zoals gevulde mosselen, oesters, garnalen, coquilles en vis. Ook heerlijk bij rijst en pasta.

10



PAGO DE CIRBUS ROSADO



Deze wijn is gemaakt van 75% Garnacha, 15% Merlot en 10% Syrah druiven. De druiven worden handmatig geoogst in de eerste week van september. De druiven fermenteren 10 dagen in eikenhouten vaten.

Mooie bleekroze kleur. Hints van tropisch fruit in de neus, zoals mango, kersen, ananas en aardbei. De wijn heeft een typische rosé smaak, licht en een goede balans tussen zachtheid en frisheid.

Ideaal als aperitief, of in combinatie met salade, witvis of met zachte kazen als brie en camembert.



PAGO DE CIRSUS SELECCIONADA NAVARRA



Deze wijn bestaat uit Tempranillo, Merlot en Syrah druiven. De druiven groeien op een hoogte van 350 meter in een droog continentaal klimaat. De druivensoorten worden op verschillende momenten geoogst om zo voor elke druif de perfecte rijpheid te kunnen behalen. De most gist in RVS tanks waarna de wijn 12 maanden rijpt in Frans eikenhouten vaten.

De wijn heeft een kersenrode kleur met schitterende robijnrode toppen. In de neus uitbundig rood fruit met pruim en bramen, wat typisch is voor Tempranillo, samen met aroma's van cacao en hout. In de mond is het een compacte en frisse wijn met aromatische smaken van citrus en kruiden, gevolgd door een aanhoudende finish.

Gaat heerlijk samen met de Mediterrane keuken, karbonade en gegrilde tonijn.