



**BCE**

CULINAIRE ZAKENCLUB

**Maart 2019**

**Menu**

*Amuse*

**Suprise eitjes met gerookte makreel, komkommer,  
venkel, appel en warm aardappelschuim**

*voorgerecht 1*

**Tataki van zalm met komkommertagiatelle en  
komkommervinaigrette**

*voorgerecht 2*

**Soepje van in zout gepofte knolselderij, crumble van hazelnoot**

*hoofdgerecht*

**Hutspot #AnnoNu**

*nagerecht*

**In chai gepocheerde appel , Chai saus en vanille ijs**

**Wijnen:**

*Voorgerecht*

Vina Mancera Sauvignon Blanc 2017 Bodega Mancera Rueda

*Hoofdgerecht*

Piedemont Reserva DO 2011 Bodega Piedemont Navarra

*Dessert*

Sivipa Moscatel du Setubal



# Suprise eitjes met gerookte makreel, komkommer, venkel, appel en warm aardappelschuim



Zo'n gouden eitje presenteert geweldig en staat voor de ultieme luxe. Hier gevuld met makreel en passende garnituren maar je kunt er eindeloos op variëren. Denk eens aan een versie met groene aspergesalade, zalm en een eiercrème.

*Amuse of voorgerecht voor 10 personen.*

## Ingrediënten

### Makreel

|     |        |                               |
|-----|--------|-------------------------------|
| 250 | gram   | makreelvlees, gerookt         |
| 1   | eetl.  | crème fraîche                 |
| 2   | eetl.  | mayonaise                     |
| ½   | theel. | sesamolie                     |
| 1   |        | citroen, geraspt              |
| 2   |        | sjalotjes, ragfijn gesnipperd |
| N.B |        | Maldon zout en zwarte peper   |

### Fijne salade

|     |      |                     |
|-----|------|---------------------|
| 100 | gram | komkommer           |
| 100 | gram | venkelknol          |
| 100 | gram | appel, Granny Smith |
| 0,5 | dl.  | sushi azijn         |

### Aardappelschuim

|     |      |                              |
|-----|------|------------------------------|
| 300 | gram | bloemige aardappel, geschild |
| 1,5 | dl.  | slagroom                     |
| 50  | gram | roomboter                    |
| N.B |      | nootmuskaat                  |
| N.B |      | peper en zout                |



### **Werkwijze makreel**

- Meng de makreel met de ragfijne sjalot, crème fraîche, mayonaise, sesamolie, rasp en sap van citroen en breng op smaak met zout en peper.
- Schep de massa in een spuitzak met gladde spuitmond en bewaar tot gebruik in de koeling.

### **Werkwijze fijne salade**

- Snijd de venkel, appel en komkommer in blokjes van 0,5 centimeter.
- Breng op smaak met de sushi azijn en peper en zout.

### **Werkwijze aardappelschuim**

- Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn.
- Giet de aardappels af en vang het vocht op (150 milliliter).
- Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de slagroom, het kookvocht en de boter.
- Breng op smaak met zout en nootmuskaat en giet nog warm in de sifon.
- Plaats een patroon en serveer direct of houd warm in een au bain-marie of Roner van maximaal 70°C.

### **Afwerking**

- Koop kant en klare gouden eierschalen of maak ze zelf met behulp van een eiertikker en een spuitbus gouden verf.
- Vul de eitjes met de salade, de makreel en à la minute het aardappelschuim.

**We kunnen i.p.v. een eitje ook een glaasje gebruiken**



# Tataki van zalm met komkommertagliatelle en komkommervinaigrette



De OFYR is een nieuw fenomeen in de gastronomie. De bereiding lijkt op die van een plancha of tepanyaki maar dan vanuit open vuur. Deze bereiding van zalm is van oorsprong Japans: tataki is het zeer kort dichtschroeien van vis of vlees, wat perfect kan op de OFYR! Deze compositie doet het goed op warme dagen bij een tuinfeest of catering. De komkommer combineert erg goed met de zalm en kan vooraf in kommen of borden klaargezet worden zodat er à la minute alleen nog de zalm bij hoeft.

## Ingrediënten

*Amuse of voorgerecht voor 10 personen*

### Tataki van zalm met gerookte sesam

|     |      |                                    |
|-----|------|------------------------------------|
| 1   | kilo | zalm (dikke rugzijde)              |
| 100 | gram | zwart gerookt<br>sesamzaad<br>Zout |

### Komkommertagliatelle

|     |      |                 |
|-----|------|-----------------|
| 1   |      | komkommer       |
| 100 | gram | water           |
| 100 | gram | kristalsuiker   |
| 100 | gram | witte wijnazijn |

### Vinaigrette van komkommer

|     |        |                  |
|-----|--------|------------------|
| ½   |        | komkommer        |
| 1   | kleine | rode ui          |
| ¼   | bosje  | koriander, vers  |
| ¼   |        | rode peper       |
| 100 | ml.    | Japanse sojasaus |
| 1   |        | limoen, sap      |

### Overig

sesamolie  
Acella Cress





### **Werkwijze tataki van zalm met gerookte sesam**

- Snij de zalm in strakke banen.
- Kruid met zout en paneer met de zwarte sesam.
- Zorg dat de grillpan heet is en bak de vier lange zijdes ieder maximaal 5 seconden.
- Leg de zalm direct in ijswater.
- Dep droog en snij in tranches.

### **Werkwijze komkommertagliatelle**

- Breng het water met de suiker en azijn aan de kook en los alle suikerkristallen op.
- Laat afkoelen en plaats tot gebruik in de koeling.
- Snijd het uiteinde van een stevige komkommer en snijd in twee stukken.
- Draai op een spiraal groentesnijder tot tagliatelle.
- Besprenkel met het zoetzuur en laat enkele minuten intrekken.
- Draai met behulp van een vleesvork of keukenpincet (tournetout) tot een mooi rolletje en plaats op de borden.
- Werk af met een beetje Maldonzout.

### **Werkwijze vinaigrette van komkommer**

- Schil de komkommer en snijd deze door de helft en verwijder de zaadlijsten.
- Snijd de komkommer en de rode ui in brunoise.
- Hak de koriander en de rode peper zeer fijn en voeg deze bij de komkommer en rode ui.
- Meng de sojasaus met het limoensap met een garde en voeg dit aan de rest toe.

### **Afwerking**

- Plaats de tagliatelle op de borden en leg er de gesneden tataki tegenaan.
- Werk af met de vinaigrette van komkommer.
- Laat enkele druppels sesamolie in de vinaigrette vallen.
- Garneer met Acla Cress.



# Soepje van in zout gepofte knolselderij, crumble van hazelnoot

Geïnspireerd op de compositie van gastchef Daniel Humm, chef van driesterren restaurant Eleven Madison Park in New York. Zijn techniek om knolselderij in zeezout te garen inspireerde ons voor een nieuwe variant van knolselderijsoep. Deze manier van garen zorgt voor een hele mooie concentratie van smaken en een romige structuur. Om die reden gebruiken we geen room in de soep. In de compositie van Daniel Humm wordt verder bleekselderij en truffel gebruikt. Vanwege de prijs van truffel gebruiken we daar in dit recept maar heel weinig van en in plaats daarvan gebruiken we hazelnoot, walnotenolie en Tahooncress om de aardse en nootachtige smaken terug te laten komen. Je kunt de truffel ook helemaal weglaten en bijvoorbeeld wat blokjes topinamboer toevoegen.

## Ingrediënten

*Amuse of voorgerecht voor 10 personen*

### In zout gepofte knolselderij

|     |      |                                |
|-----|------|--------------------------------|
| 1   |      | knolselderij (ongeveer 1,5 kg) |
| 1   | kilo | grof zeezout                   |
| 300 | gram | eiwit                          |

### Soep

|     |         |                                  |
|-----|---------|----------------------------------|
| 1   | kilo    | in zeezout gegaarde knolselderij |
| 100 | gram    | roomboter                        |
| 1   | teentje | knoflook                         |
| 1   | theel.  | ui, gesneden                     |
| 1   | theel.  | bleekselderij, brunoise          |
| 1   | theel.  | groentebouillon                  |
|     |         | peper en zout                    |

### Overige

|     |       |                        |
|-----|-------|------------------------|
| 100 | gram  | geroosterde hazelnoten |
| 1   | eetl  | truffeltappenade       |
| 50  | ml.   | walnotenolie           |
|     |       | bleekselderijblaadjes  |
| 1   | bakje | Tahooncress            |





### **Werkwijze in zout gepofte knolselderij**

- Verwijder de stelen en bladeren van de knolselderij was de knol goed en halveer deze.
- Meng het zeezout met het eiwit en zorg voor een stevige massa die niet te snel inzakt. In dat geval loopt het zout van de knolselderij af. Speel met de verhouding zout of eiwit om de juiste structuur te krijgen.
- Bekleed een braadslede met bakpapier en leg er een bergje van de zeezoutmassa op.
- Duw de 2 helften hier in en pak vervolgens de gehele knol in met het zeezout.
- Plaats in een oven 200°C en laat in ongeveer 1 uur garen.
- Laat in het zout afkoelen.

### **Werkwijze soep**

- Snijd de knolselderij in plakken van ongeveer 1,5 centimeter.
- Snij de witte kern tot strakke brunoise voor het garnituur.
- Snij de rest van de knolselderij in stukken. Verwijder de schil niet, hier zit heel veel smaak.
- Smelt de boter in de pan en fruit de knoflook, gesneden ui en bleekselderij brunoise hier in aan.
- Voeg de in stukken gesneden knolselderij toe en fruit even mee.
- Voeg de bouillon toe en laat koken tot de knolselderij zacht is.
- Pureer met een staafmixer en duw door een fijne zeef.
- Maak de soep eventueel dunner met wat extra bouillon.
- Breng op smaak met peper en zout.

### **Afwerking**

- Schep de knolselderijsoep in een diep bord.
- Garneer met stukjes hazelnoot, druppels walnotenolie, , selderijblaadjes en Tahooncress.



# Hutspot #AnnoNu

Een klassieker die op een zeer smaakvolle manier in een eigentijds jasje is gegoten. De prachtige bereidingen van simpele ingrediënten in dit gerecht zullen je gasten zeker verrassen. Gebruik deze creatie ter inspiratie, ga zelf aan de slag met andere componenten (zie onderaan) en vorm je eigen creatie!

*Hoofdgerecht voor 10 personen.*

## Ingrediënten

*Amuse of voorgerecht voor 10 personen*

### kalfswang

|     |    |             |
|-----|----|-------------|
| 1,5 | kg | kalfswang   |
| 1   | l  | kalfsfond   |
| 4   | st | laurierblad |

### Dikke uienolie

|     |      |            |
|-----|------|------------|
| 500 | gram | witte uien |
| 5   | dl.  | sojaolie   |
| 30  | gram | glice      |

### Gestoofte laurieraardappeltjes

|     |          |                       |
|-----|----------|-----------------------|
| 200 | gram     | vastkokende aardappel |
| 50  | gram     | boter                 |
| 3   | blaadjes | laurier               |
| 150 | ml.      | water                 |

### Aardappelkaantjes

|     |      |                       |
|-----|------|-----------------------|
| 300 | gram | vastkokende aardappel |
| 300 | ml.  | sojaolie              |

|     |       |             |
|-----|-------|-------------|
| 250 | gram  | zilverui    |
| 250 | gram  | spekblokjes |
| 2   | stuks | winterpeen  |
| 50  | gram  | boter       |







### **Werkwijze kalfswang**

- Bak de kalfswang aan alle kanten en stoof deze met de laurier in de kalfsjus gaar, laat deze terug koelen en snijd ze in de gewenste vorm.

### **Werkwijze dikke uienolie**

- Laat de uien ongeveer 2 uur op laag vuur trekken in de sojaolie tot de smaak goed is doorgetrokken.
- Zeef de olie.
- Meng de olie met de glice met behulp van een staafmixer, zorg dat het mengsel boven de 60°C blijft.

### **Werkwijze gestoofde laurieraardappeltjes**

- Snijd de aardappelen in plakken van ongeveer 1,5 centimeter en steek ze uit met een ronde steker.
- Stoof de aardappelen met boter, water, laurier en zout en peper naar smaak op half hoog vuur. De aardappel moet voor  $\frac{3}{4}$  onderstaan in het vocht.
- Als al het vocht verdampt is zal de aardappel aan één kant gaan bakken. Bak ze tot ze goudbruin zijn.

### **Werkwijze aardappelkaantjes**

- Snijd de aardappelen in hele fijne blokjes.
- Spoel de blokjes tot al het zetmeel er vanaf is.
- Zet de aardappelblokjes koud op met de olie en bak deze goudbruin onder voortdurend roeren met een garde.

### **Werkwijze gekonfijte zilverui**

- Bak de zilveruitjes samen met de spekblokjes mooi goudbruin.

### **Overig**

- Snijd de winterwortel in dunne plakken en steek deze uit, stoof gaar in de boter.

### **Afwerking**

- Plaats de kalfswang in het midden van het bord.
- Dresseer de gestoofde laurieraardappeltjes, winterwortel, aardappelkaantjes, uitgebakken rookworst brunoise, gekonfijte zilverui om de kalfswang heen.
- Maak af met de dikke uienolie en wat blaadjes peterselie en serveer direct.



# In chai gepocheerde appel , Chai saus en vanille ijs

Chai is het Indiase woord voor thee maar het wordt hier meestal gebruikt voor een pittige Indiase kruidenthee die gezoet is met suiker en room of gecondenseerde melk. De eigenlijke naam is Chai Masala en David Rio heeft in Nederland een hele range chai mixen op de markt gebracht. De combinatie van specerijen (in dit geval kruidnagel, kaneel, steranijs, cardamom, gember) wat suiker en matcha thee leent zich ook perfect voor toepassingen in de keuken. De variant Power Chai combineert prachtig met appel en peer. In dit dessert een combinatie van appel, zoute karamel, een variant op vanille-saus en walnoten.

*Dessert voor 10 personen.*

## Ingrediënten

### Bladerdeeg

roomboter bladerdeeg  
suikerwater 1:1

### Appel

1 liter water  
100 gram Chai  
100 gram suiker  
10 appels, Elstar

### Chai saus

5 dl. vanillesaus (zelfgemaakt of kant-en-klaar)  
1 eetl. David Rio Power Chai

### Vanilleijs

500 gram volle melk  
2 vanillepeulen  
500 gram room  
400 gram suiker  
300 gram eidooiers

### Overig

100 gram walnoten





### **Werkwijze appel**

- Breng het water met de suiker aan de kook en los er de [David Rio Power Chai](#) in op.
- Snij de boven- en onderkant van de appels en steek ze uit met een ronde steker.
- Voeg de appels toe aan het kookvocht en leg er iets op zodat ze onderstaan.
- Pocheer zachtjes beetgaar en laat in het vocht afkoelen.

### **Werkwijze bladerdeeg**

- Prik het bladerdeeg in en strijk aan twee zijden royaal in met suikerwater.
- Leg ze op een siliconenmatje en dek af met een tweede.
- Bak 10 minuten af in een oven van 200°C, verwijder het bovenste matje en bak nog 5 minuten verder af.

### **Werkwijze Chai saus**

- Meng de Power Chai door de vanillesaus en meng met een garde of staafmixer.

### **werkwijzeVanille ijs**

- Verwarm de melk en de room in een pan tot 70°C.
- Voeg het merg en de lege vanillepeul toe en laat even trekken.
- Meng ondertussen de suiker en de eidooiers in een bekken. Gebruik hiervoor een garde.
- Meng een deel van het warme melk-roommengsel met de eidooiers, roer stevig door met de garde en giet bij de rest van het melk-roommengsel in de pan.
- Gaar het geheel nu tot 80°C.
- Passeer door een fijne zeef.
- Draai er ijs van in de ijsmachine.

### **Afwerking**

- Maak de appeltjes warm en plaats op het krokante bladerdeeg.