



BCE

CULINAIRE ZAKENCLUB

April 2019

Menu

Amuse

Pompoen dim sum met Bretonse langoustine en vanille

voorgerecht 1

Finish It Yourself Carpaccio

voorgerecht 2

**Gebakken Sint Jakobsschelp met bloemkool, krokante zilverui,
noedels van koningsboleet een saus van saffraan en gorgonzola**

hoofdgerecht

**Gebakken tarbotfilet met kalfswang, knol- en bleekselderij
met apart een sereh-kaneeljus**

nagerecht

Crêpes Suzette

Wijnen:

Voorgerecht

De Gargenega Verona bianco IGT van Cantina di Negrar

Hoofdgerecht

1884 Viognier Estate Grown uit Mendoza Argentinië.

Dessert

Cointreau.



Pompoen dim sum met Bretonse langoustine en vanille



Creatie van Gert de Mangleer, Hertog Jan***, Zedelgem, België.

Ingrediënten

Tartaar van langoustine

- 4 Bretonse langoustines
- 20 gram sjalot, fijngehakt
- 10 gram bieslook, fijngehakt
- 1 eetl. sherryazijn
- 2 eetl. olijfolie
- zeezout

Passievruchtcrème

- 4 dl. mangopuree
- 2 dl. passievruchtpuree
- 50 gram suiker
- 7 gram agar agar

Vanille-olie

- 1 dl. druivenpitolie
- 1 peul vanille

Overig

- 1 pompoen
- cacaopoeder
- acacia zaad
- kardemompoeder



Werkwijze vanille-olie

- Schraap de zaadjes uit de vanillepeul en voeg deze toe aan de druivenpitolie.
- Verwarm tot 40°C en laat 1 uur infuseren.

Werkwijze passievruchtcrème

- Breng alle ingrediënten samen aan de kook.
- Giet de massa in een bakje en laat hard worden.
- Mix in de blender tot een gladde crème.

Werkwijze langoustinetartaar

- Spoel de langoustines en verwijder het darmkanaal.
- Snijd het vlees uit de staart voorzichtig in kleine stukjes.
- Meng met de bieslook, sjalot en azijn en breng op smaak met zeezout.
- Bewaar tot gebruik in de koeling.

Werkwijze pompoen dim sum

- Schil de pompoen en snijd 8 plakken van 1 millimeter dik.
- Steek de plakken uit met een ronde steker van 9 centimeter doorsnee.
- Leg de plakken 5 seconden in kokend water en laat direct afkoelen in ijswater en droog ze voorzichtig.
- Leg een theelepeltje van de tartaar op iedere plak pompoen en vouw in de vorm van een dim sum.
- Bestrooi de dim sum met acaciazaad, kardemom en zeezout.

Afwerking

- Schenk wat van de vanille-olie in een bord.
- Smit op twee plekken de passievruchtcrème en plaats hier de dim sums op.



Finish It Yourself Carpaccio

Sharing (gezamenlijke gerechten delen aan tafel) is een van de belangrijkste trends. Denk aan het succes van tapas. Je kunt hier perfect op inspelen door gerechten te maken die je gasten aan tafel zelf opscheppen, delen en af kunnen werken. Hier geven we een perfect voorbeeld wat gebaseerd is op één van de populairste voorgerechten van de laatste 50 jaar: de carpaccio. Meestal opgediend met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en dressing maar o zo lekker op allerlei andere manieren.

In onze suggestie zit het origineel van Harry's Bar met een eenvoudige saus op basis van mayonaise, een Aziatische variant met korianderpesto en dressing van sesamolie en een variant zoals de meeste gasten hem kennen. We geven een aantal recepten maar je kunt er uiteraard eindeloos op variëren.

Een speciaal punt van aandacht is het vlees. Snij en plet het zelf want het resultaat is echt honderd keer beter dan alle diepvriesvarianten die in de handel aangeboden worden. Je gasten zullen er voor terug komen!

Ingrediënten

600 gr kogelbief

Koriander wasabipesto

30	gram	korianderblaadjes
1	theel.	wasabipoeder
40	gram	Parmezaanse kaas
50	gram	druivenpitolie
50	gram	olijfolie
2	teentjes	Knoflook

Originele saus Harry's Bar

200	gram	mayonaise
1	theel.	Worcestershiresaus
1	theel.	vers limoensap
		melk
		zout en peper

Kaassoorten en noten

N.B.	Pijnboompitten
	Parmezaan(garnering)





Werkwijze carpaccio

- Snijd het vlees op de draad in plakken van 5 mm dikte.
- Plet stevig tussen velletjes slagersfolie met behulp van een pan.
- Smeer een plaatje in met olijfolie en leg er het geplette vlees op.
- Besprenkel met olijfolie, dek af en plaats in de koeling.

Werkwijze rucola en koriander wasabipesto

- Maak de vaste ingrediënten fijn met behulp van een blender of vijzel en voeg de juiste olie toe.

Werkwijze zongedroogde tomatenpesto

- Haal de tomaatjes uit de olie en draai fijn met de overige ingrediënten.

Werkwijze originele saus Harry's Bar

- Meng alles met elkaar en breng op spuitbare dikte met een beetje melk.



Gebakken Sint Jakobsschelp met bloemkool, krokante zilverui, noedels van koningsboleet een saus van saffraan en gorgonzola

Een uitstekende compositie voor een tussengerecht in een kerstmenu. Notige smaken van in de pan gebakken Sint Jakobsschelpen, beurre noisette en geroosterde bloemkool. Het krokant gefrituurde zilveruitje ligt er niet alleen bij voor de textuur, het geeft het gerecht ook iets fris en lichtelijk scherp. De koningsboleet noedels zorgen voor hartigheid, wat mooi samen gaat met het volle en kruidige van de saffraan gorgonzolasaus. De gorgonzola bewijst dat kaas een saus of gerecht net dat beetje extra karakter kan geven.

Receptuur voor 10 personen.

Ingrediënten

Lichte bloemkoolcrème

450	gram	bloemkool
300	gram	melk
300	gram	room
2	eetl.	bruine boter (beurre noisette)
3	gram	Zout

Noedels van koningsboleet

4	stuks	grote koningsboleet
---	-------	---------------------

Geroosterde bloemkool met komijn

½		bloemkool
1	eetl.	hazelnootolie
5	gram	komijnzaad
		zout

Krokante zilverui

10		ingelegde zilverui, of vacuüm gegaarde zilverui
N.B.		bloem, gezeefd
N.B.		eiwit, gepasteuriseerd
N.B.		panko

Witte wijnsaus met saffraan en gorgonzola

2		sjalot
5		witte peperkorrels
2	dl.	witte wijn
2	dl.	room
4	dl.	kippenbouillon
100	gram	gorgonzola
5	draadjes	saffraan
200	gram	boter
		zout

In de pan gebakken Sint Jakobsschelp

10		Sint Jakobsschelpen
		olie
		zout en peper

Werkwijze lichte bloemkoolcrème

Snijd de bloemkool in dunne plakken.

- Gaar de bloemkool 25 minuten in melk, room en zout op matig vuur.
- Zeef de massa en bewaar het vocht.
- Voeg de bruine boter toe aan het vocht.
- Draai deze massa tot een gladde crème in de thermoblender.
- Zeef de massa met een fijne zeef.





Werkwijze noedels van koningsboleet

- Verwijder de hoedjes van de koningsboleet.
- Snijd de stelen op de snijmachine op stand 3 in dunne plakken over de lengte.
- Snijd deze plakken weer in repen van 5 millimeter zodat je noedels krijgt.
- Blancheer deze paddenstoelennoedels in een pan kokend water met zout voor ongeveer 30 seconden.
- Zeef en laat goed drogen op papier.

Werkwijze geroosterde bloemkool

- Snijd de bloemkool tot kleine roosjes.
- Breek de komijnzaadjes een beetje in een vijzel.
- Vermeng in een grote mengkom de bloemkoolroosjes met de hazelnootolie en het komijnzaad.
- Rooster de bloemkool in een oven op 180°C voor circa 30 minuten.
- Bestrooi met zout.

Werkwijze krokante zilverui

- Kies de basisbereiding van zilverui naar keuze, ingelegd of vacuüm gegaard.
- Maak de zilveruitjes goed droog.
- Zet een bakje bloem klaar.
- Haal de zilveruitjes door de bloem en vervolgens door het eiwit en de panko.
- Frituur in olie van 180°C. Zorg voor een mooie goudbruine kleur.

Werkwijze witte wijnsaus met saffraan en gorgonzola

- Leg de saffraandraadjes in een klein beetje lauwwarm water.
- Maak de sjalot schoon en grof in ringen.
- Fruit de sjalot samen met de gekneusde peperkorrels licht aan.
- Blus af met de witte wijn en reduceer tot een kwart.
- Voeg de room en kippenbouillon toe en reduceer voor de helft.
- Voeg het saffraan water en de gorgonzola toe, blijf roeren tot er een egale vloeistof ontstaat. Let op: nu de kaas is toegevoegd is kan de saus snel aanbranden.
- Zeef de saus door een fijne puntzeef.
- Monteer de saus met koude klontjes boter en breng op smaak met zout.

Werkwijze in de pan gebakken Sint Jakobsschelp

- Maak de schelpen open en haal de noot, het witte vlees, uit de schelp.
- Gebruik het corail voor bijvoorbeeld boter en de baarden kun je gebruiken om te verwerken in bouillon.
- Spoel de noten 5 minuten onder koud stromend water.
- Dep ze goed droog.
- Maak de pan heet en vet de pan in met olie (met papier).
- Plaats de coquille in de pan en bak deze mooi bruin. Verzet de coquilles zo min mogelijk, zo krijg je een gelijke kleuring.

Afwerking

- Doe wat van de bloemkoolcrème onder in het kommetje.
- Maak de koningsboleet noedels warm in wat room en plaats in het kommetje.
- Plaats de gebakken Sint Jakobsschelp op de tagliatelle.
- Snijd de zilveruitjes over de lengt door en plaats in het kommetje.
- Garneer met wat geroosterde bloemkoolroosjes.
- Schuim de saffraan en gorgonzolasaus op en serveer in een apart kannetje of schep wat van het schuim op de compositie.



Gebakken tarbotfilet met kalfswang, knol- en bleekselderij met apart een sereh-kaneeljus

Gast chef van deze maand is Erik van Loo van restaurant Parkheuvel** in Rotterdam. Erik groeide op als slagerszoon in het Zuid-Limburgse Mechelen. Hij volgde de horecaopleiding aan de Pastoor Jacobs school en Sittard en werkte onder andere bij Duurstede* en de Zwetheul*. In 2006 nam Erik Parkheuvel over van Cees Helder. De keuken van Van Loo is klassiek Frans met een moderne presentatie. Alles draait om kwaliteit, seizoenen en écht eten. Erik noemt smaak een zoektocht: "als kok moet je in een gerecht duiken, iedere smaak die je proeft verwerk je zo dat die in het gerecht er maximaal uitkomt" zegt hij.

Hoofdgerecht van Erik van Loo, restaurant Parkheuvel, Rotterdam** .

Ingrediënten

Kaneel-serehjus

100	gram	witte wijn, Pernod, Noilly Prat
1		verse sereh, geplet
1		kaneelstok of -schors
1	eetl.	vleesjus
1	eetl.	gevogeltejus
2	dl.	Water



Knolselderijpuree

10	gram	zout
1	kilo	knolselderij
40	gram	geklaarde boter

Kalfswang

700	gram	gare kalfswang, aangemaakt met witte wijn
15	gram	kleurzout
1	bol	knoflook
3	takken	tijm
3	takken	rozemarijn
10		jeneverbessen
		peperkorrels, gekneusd
N.B.		ganzenvet
N.B.		kalfswang

Tarbotfilet

10		tarbotfilets (140 gram pp)
10	grote plakken	lardo di colonata
1		bleekselderij
2	eetl.	gehakte peterselie



Werkwijze kalfswang (marineren voor de volgende groep)

Deze daarna vacumeren en in de koeling leggen voor de volgende groep.

- Laat alle ingrediënten 24 uur marineren en zet daarna op onder ganzenvet.
- Konfijt de kalfswang goed gaar en laat afkoelen.
- Snijd het overtollige vet weg en snijd in kleine blokjes.
- Meng de kalfswang met de witte wijn en de gehakte peterselie.

Werkwijze knolselderijpuree/ bleekselderij

- Vacumeer de knolselderij, het zout en de boter samen.
- Gaar deze gedurende 1 uur garen op 100 graden met stoom.
- Mix de massa in de thermoblender.
- Blancheer de in stukken gesneden bleekselderij

Werkwijze kaneel-serehjus

- Verwarm het wijnmengsel met de sereh en kaneel en kook tot de helft in.
- Voeg de gevogelte en vlees jus toe.
- Zeef het geheel.

Werkwijze tarbotfilet & afwerking

- De knolselderijpuree en de bleekselderij over de borden.
- Gaar de vis en verwarm de kalfswang.
- Schep dit boven op de puree en dek af met de lardo di colonata en deze heel kort laten smelten.
- Bestrooi met peterselie en serveer de saus eromheen



Crêpes Suzette

De combinatie van smaken, structuren en verschillende temperaturen maken deze klassieker van Escoffier tot een terechte publieksfavoriet. Kan prima op oorspronkelijke wijze gepresenteerd worden, zeker als je kiest voor een tafelbereiding, maar leent zich ook perfect om aan te passen aan deze tijd. Wij doen hier een suggestie die erg goed werkt, maar varieer vooral zodat het past bij jouw keuken en gasten.

Nagerecht voor 10 personen.

Ingrediënten

Gelegeerde sinaasappelsalade

5		handsinaasappels
5	dl.	sinaasappelsap
1	eetl.	Grand Marnier
25	gram	gel vegetal (Sosa) of 3 gram agar agar

Sinaasappelsaus

200	gram	suiker
200	gram	sinaasappelsap
1	eetl.	rasp van sinaasappel
1	dl.	Grand Marnier

Speculaas roomijs

250	gram	slagroom, ongezoet
250	gram	melk
1	eetl.	speculaaskruiden
6		eidooiers
100	gram	kristalsuiker

Gevulde flensjes

20		dunne flensjes
250	gram	mascarpone
2	eetl.	honing
1	theel.	citroenrasp
1	theel.	sinaasappelrasp
1	theel.	limoenrasp

Sinaasappelrotsjes

50	gram	Fizzy (Texturas ElBulli)
250	gram	suiker
100	gram	water
1		sinaasappel





Werkwijze flensjes

- Steek de flensjes uit met een steker met dezelfde maat als de ringen waarin je de gelegeerde salade gaat maken.
- Roer de mascarpone los met een garde.
- Rasp er de honing en de drie soorten citrusrasp bij.
- Voeg eventueel nog wat sap van de citrussoorten toe en roer tot een gladde massa.
- Spuit de mascarpone op de flensjes en dek af met een tweede flensje.

Werkwijze gelegeerde sinaasappelsalade

- Neem plastic ringen of stekers en pak een kant strak in met plasticfolie. Zet met de folie naar beneden op een plaatje.
- Vlies de sinaasappels uit en leg in de ringen zodat een platte schijf ontstaat.
- Verwarm het sinaasappelsap met de Grand Marnier en de gel vegetal en laat even doorkoken. Verwijder het schuim.
- Giet het sap op de sinaasappel en laat opstijven. Dit gaat erg snel omdat gel vegetal al bij 60°C geleerd.

Werkwijze sinaasappelrotsjes

- Rasp de schil van de sinaasappel met behulp van de microplanerasp.
- Kook het water en de suiker tot 140°C.
- Voeg de Fizzy en de sinaasappelrasp toe en roer zeer snel en goed door.
- Stort direct op siliconenpapier en laat afkoelen.
- Breek in stukken en bewaar in een afgesloten bak met siliconenkorrels.

Werkwijze sinaasappelsaus

- Laat de suiker karamelliseren in een droge steelpan.
- Als de suiker nootachtig van kleur is de sinaasappelsap toevoegen en los laten koken.
- Voeg de Grand Marnier toe en flambeer zodat de alcohol verdampt.
- Voeg nu de rasp van de sinaasappel toe.

Werkwijze speculaasroomijs

- Voor het roomijs de speculaaskruiden met de melk laten infuseren op een zeer laag vuur.
- Roer de eieren los met de suiker en giet er een beetje warme melk op. Roer door elkaar en meng er de rest van de melk door.
- Giet terug in de pan en laat op het vuur zachtjes binden. Houd de temperatuur onder de 85°C.
- Koel terug op ijswater en voeg als laatste de room toe.
- Opdraaien in de ijsmachine.

Afwerking

- Leg de gelegeerde sinaasappelsalade op de borden en leg er een gevuld flensje op.
- Werk de borden af met stukken sinaasappelrotsjes.
- Schep er een quenelle speculaasijds bij en werk naar wens af met een krokant pannenkoekenrastertje.
- Giet er aan tafel warme sinaasappelsaus bij.