



**BCE**

CULINAIRE ZAKENCLUB

## **Juli / augustus 2019**

*Amuse*

*voorgerecht 1*

**Rilette van gepocheerde kabeljauw en  
een tartaar van komkommer**

*voorgerecht 2*

**Gamba bisque met een ravioli van gamba**

*hoofdgerecht*

**Langzaam gegaarde varkenshaas met paddenstoelenpoeder,  
Saus van bospeen en aardappelkroketjes.**

*nagerecht*

**Mousse van blauwe bes en mascarpone, chocolade crumble,**

**Coulis van blauwe bes**

**Wijnen:**

*Voorgerecht*

**Viña Mancera Verdejo Rueda DO**

*Hoofdgerecht*

**Governo Rosso Toscano**

*Dessert*

**Krohn 'Rio Torto' Ruby Port Reserva**



# Rilette van gepocheerde kabeljauw en een tartaar van komkommer

Dit component is een heerlijke begeleider van groentegerechten. Naar een idee van Robert Kranenburg.

## Ingrediënten

1	kilo	kabeljauwfilet
		zout of citroenzout
		koriander, vers
3	dl.	olijfolie
1	eetl.	Zaanse mosterd
		tabasco
		citroensap
2		eidooiers
		zout, peper
10	gram	olie
50	gram	prei (wit)
100	gram	wortel
125	gram	ui
1		peterseliestelen
2	takjes	dragon
1		laurierblad
1	takjes	tijm
1	gram	witte peper gekneusd
1	liter	water
1	dl.	witte wijn
1	dl.	azijn
5	gram	zout
		kardemom
		szechuanpeper
		steranijs
		komijn



## Werkwijze

- Zout de kabeljauw met citroenzout
- Voor de mayonaise: meng mosterd, tabasco, citroensap, eidooier, zout en peper in de keukenmachine en voeg nu langzaam op lage toeren de olijfolie toe.



- Bereid de court bouillon met de olie, prei, wortel, ui, peterselienstelen, dragon, laurierblad, tijm, peper, water, witte wijn, azijn en zout. Haal van de warmte bron, voeg de kabeljauw toe laat 10 minuten garen.
- Meng de kardemom, szechuanpeper, rode bes, steranijs en komijn in de cutter en maal tot een fijn poeder.
- Haal de kabeljauw uit de courtbouillon en pel voorzichtig van het vel
- Meng met de mayonaise, specerijen poeder en gesneden koriander.

## Tartaar van komkommer

Een klassieker maar nog steeds een geweldige manier om structuur aan een gerecht te geven.

### Ingrediënten

1		komkommer
		zout
1		sjalot, fijngesneden
½	eetl.	koriander, fijngesneden
½	eetl.	bieslook, fijngesneden
½	dl.	olijfolie
1	eetl.	Chardonnay azijn
1	theel	kristalsuiker

### Werkwijze

- Snijd de komkommer in hele fijne brunoise en vermeng met een beetje zout.
- Laat uitlekken en meng met de overige ingrediënten.

### Afwerking

- Laat de komkommer eerst uitlekken op een bolzeef
- Plaats ringen op de gekozen borden, kan ook in een glaasje
- Vul deze eerst met tartaar van komkommer en daarna met de rilette van kabeljauw



# Gamba bisque met een ravioli van gamba

De klassieke manier om de schalen en koppen van de gamba's te verwerken. Dit maakt het een



echt Waste to Taste component!

## Ingrediënten

1	kilo	schalen en koppen van gamba/visgraten
1,5	liter	visfumet
50	gram	ui
50	gram	prei (wit)
50	gram	bleekselderij
30	gram	wortel
2	teentjes	knoflook
1	eetl.	tomatenpuree
300	gram	tomaten
2	takjes	dragon
1	takje	tijm
2	eetl.	rijst (gecutterd)
50	ml.	cognac
		Olie
		zout en peper



## Werkwijze

- Spoel de koppen goed uit en laat uitlekken.
- Snijd de groenten in fijne mirepoix.
- Zet de schalen en koppen aan in de olie en flambeer met de cognac.
- Voeg de mirepoix toe en zweet aan, voeg hierna de tomatenpuree toe en de fumet.
- Voeg de overige ingrediënten toe.
- Laat op een lage temperatuur maximaal 45 minuten trekken.
- Draai fijn met behulp van een robotcoupe of andere keukenmachine en giet door een puntzeef.



# Gamba ravioli

Een van de mooiste bereidingen van gamba. Eenvoudig van samenstelling en in te zetten als component maar ook als volledige maaltijd.

## Ingrediënten

10	gamba's
5 stelen	bosui
2 tenen	knoflook
	boter
	zout en peper
200 gram	meel van durum tarwe
2	ei, losgeroerd
	zout
	olijfolie
	water



## Werkwijze

- Maak eerst het pasta deeg.
- Vorm een ring van het meel en leg hierin het losgeroerde ei en het zout.
- Maak nu een deeg door het meel van binnenuit de ring met het ei te vermengen.
- Voeg als laatste een klein beetje olijfolie toe en kneed het deeg goed door.
- Laat ongeveer een half uur rusten.
- Snijd de bosui fijn en hak de knoflook.
- Stoof nu in een klein beetje boter aan en laat vervolgens afkoelen.
- Maak de gamba's schoon en hak ze grof.
- Vermeng dit vervolgens met de afgekoelde bosui en breng de farce op smaak.
- Rol het pastadeeg uit en verdeel de farce in kleine bolletjes op de helft van het deeg.
- Smeer de andere helft licht in met water en leg bovenop het deeg met vulling.
- Druk het deeg licht aan om de bolletjes farce en steek of snijd uit.
- Laat 10 minuten rusten in de koeling.
- Kook in water met zout "al dente" af.

## Afwerking

- Leg de ravioli in een diep bord en giet er de hete bisque over



# Langzaam gegaarde varkenshaas met paddenstoelenpoeder, saus van bospeen en aardappelkroketjes

Het langzaam garen van varkenshaas zorgt voor een uiterst mals resultaat. Met de Lage Temperatuur Oven heb je de controle over de temperatuur en dus over de cuisson.

## Ingrediënten

2	kilo	varkenshaas
N.B.	gram	eekhoornjespoeder (of poeder van een andere soort paddenstoel.
N.B.		neutrale olie
		zout

## Werkwijze

- Maak de varkenshaas schoon.
- Haal de varkenshaas 20 minuten voor het garen uit de koeling.
- Stel de oven in op 95 °C.
- Zout de varkenshaas en bak rondom goudbruin aan in de olie.
- Bestuif het vlees met het paddenstoelen poeder.
- Leg op een plateau en zet in de Lage Temperatuur Oven.
- Steek de thermometer in het vlees en stel in op 62°C.
- Gaar tot de kerntemperatuur van 62°C is bereikt.
- Serveer direct of op kerntemperatuur warm in de Lage Temperatuur Oven.

## Saus van bospeentjes

Sauzen op basis van groenten geven veel karakter aan een gerecht en zorgen voor wat frisse tonen. Een saus van wortel is super eenvoudig te maken en ziet er altijd geweldig uit.

## Ingrediënten

1	bos	bospeen
¼		rode peper
10	gram	gember
2	tenen	knoflook
5	dl.	groentebouillon
		olijfolie
		peper en zout



## Werkwijze

- Schil de bospeen en snijd deze in gelijke stukjes.
- Maak de knoflook, gember en rode peper schoon en snijd ook in zeer kleine stukjes.
- Zet alle ingrediënten op het vuur samen met de groentenbouillon.
- Kook totdat alle groenten goed gaar zijn.
- Giet de massa af en vang het vocht op.
- Pureer het geheel helemaal glad in de blender.
- Voeg net zoveel van het kookvocht toe totdat de saus mooi glad is.
- Monteer de saus met een scheut olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

## Aardappelkroketjes

Door de aardappels eerst in de schil te garen, blijft de meeste smaak behouden.

## Ingrediënten

1,2	kilo	aardappelen,
80	gram	gepasteuriseerd eigeel
100	gram	boter
60	gram	bloem
2		eieren
80	gram	paneermeel, bijvoorbeeld panko

## Werkwijze

- Zet de aardappels met schil op in ruim koud water met zout.
- Breng aan de kook en kook voor 25-30 minuten tot door en door gaar.
- Giet de aardappels af.
- Pel de schil van de aardappel.
- Druk door een trommelzeef met behulp van een patisserieschraper of door een bolzeef met behulp van een lepel.
- Nu heb je 'pommes a la neige' oftewel aardappelsneeuw.
- Meng de boter met een spatel met de nog warme aardappel.
- Spatel er vervolgens het eigeel door.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Bestuif een gastronorm plateau met bloem.
- Spuit met een spuitzak met gladde spuitmond lange banen op het plateau.
- Vries kort aan en portioneer op het gewenste formaat.
- Paneer à l'anglaise door achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en als laatste door het paneermeel (op de foto panko).
- Zet tot gebruik in de koeling.
- Frituur op 180°C, 3-4 minuten goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier.
- Breng op smaak met zout.

Maak naar eigen inzicht op.



# Mousse van blauwe bes en mascarpone, chocolade crumble , coulis van blauwe bes

De mascarpone zorgt voor extra body in deze blauwe bessenmousse.

Creatie van Gijs Kemmeren, Herberg de Kop van 't Land, Dordrecht.

## Ingrediënten

4	dl.	blauwe bessencoulis
2	dl.	room
150	gram	eiwit
300	gram	mascarpone
150	gram	suiker
7	blaadjes	gelatine
0.5	dl.	limoensap



## Werkwijze

- Breng de blauwe bessencoulis en limoensap samen met 100 gram van het suiker aan het kook tot de suiker is opgelost.
- Week de gelatine in koud water tot dat deze elastisch geworden is.
- Laat de blauwe bessencoulis afkoelen tot 80°C voor dat je de gelatine erin oplost.
- Laat afkoelen tot de coulis begint te geleren.
- Klop de room en mascarpone luchtig.
- Klop hierna het eiwit met de overgebleven 50 gram suiker luchtig.
- Vermeng de blauwe bessencoulis met de mascarpone en spatel hierna het eiwit er doorheen.
- Stort in de gewenste vorm en laat opstijven in de koeling.





# Chocoladecrumble

Een crumble is een goede manier om een krokant component toe te voegen aan je dessert, maar bijvoorbeeld ook een mooie afwerking voor gebak.

Creatie van Bart Ausems, restaurant Tout à Fait\*, Maastricht.

## Ingrediënten

200 gram bloem  
200 gram boter, koud in blokjes gesneden  
200 gram basterdsuiker, wit  
200 gram amandelpoeder  
80 gram cacaopoeder



## Werkwijze

- Meng alle ingrediënten behalve de boter in een planeetmenger/ magimix.
- Voeg koude blokjes boter toe.
- Verkruiemel tussen je handen op een bakplaat.
- Bak af op 120°C gedurende 30 minuten.

## Coulis van blauwe bes

3 dl blauwe bes ( boiron )

100 gr. suiker

- Kook in tot de gewenste dikte

### Opmaak

3 dl gezoete slagroom

1 bakje lime cress

- Sla de slagroom op
- Maak een mooie creatie met de aarde, hierop de mousse, quenelle slagroom en lime cress