



BCE

CULINAIRE ZAKENCLUB

September 2019

Amuse

voorgerecht 1

Gekonfijte kreeft moussaise

voorgerecht 2

Rogvleugelfilet met pompoen, appel en vadouvan

Hoofdgerecht

House steak van kalfssukade, ratatouille en pommes dauphine

nagerecht

Chocoladetaart met gekaramelliseerde crème van pure chocolade, gemarineerde ananas en gezouten karamel

Wijnen:

Voorgerecht

Vignoble Ferret IGP. Côtes de Gascogne Chardonnay.

Hoofdgerecht

Cantine Teanum 'Alta' IGP Nero di Troia

Dessert

La Ina Viña 25 Pedro Ximenez Jerez



Gekonfijte kreeft moussaise

Dit is een variant op een lang vergeten klassieker: kreeftenmayonaise. In de boeken van Escoffier vind je diverse “mayonaises” en het zijn zeker geen mayonaises met een smaakje maar vis- schaal- of schelpdieren opgediend met verse mayonaise en vaak wat kropsla en andere garnituren. Hier serveren we micuit bereide kreeft met een saus gebaseerd op het recept van moussaise van Angélique Schmeinck.

Ingrediënten

Gekonfijte kreeft

3 Kreeften 500-600 gram
vanille zout
druivenpitolie

Dragon-grapefruit moussaise

2 eidooier
2 theel. Dijon mosterd
2 eetl. dragonazijn
1 rode grapefruit, sap
1/3 rode grapefruit, rasp
2 eetl. gembersiroop
75 ml. groentebouillon
300 ml. druivenpitolie
zout en zwarte peper



Garnituur

1 rode grapefruit
druivenpitolie

Werkwijze gekonfijte kreeft

- Steek een koksmees in de kop van de kreeft om de kreeft snel te doden.
- Kook de kreeft ± 1 minuut in water met zout en haal het vlees uit de staart en scharen.
- Doe het kreeftenvlees in een vacuümzak met druivenpitolie en vanille zout.
- Gaar in de Stoomoven op 55°C gedurende 40 minuten.



Werkwijze garnituur

- Maak de grapefruit schoon en snij deze uit.
- Meng met de druivenpitolie en laat 15 minuten infuseren.

Werkwijze grapefruit-dragon moussaise

- Meng de eidooiers in de blender op lage stand met mosterd en dragonazijn.
- Voeg grapefruitsap, -rasp, gembersiroop en de groentebouillon toe.
- Laat de blender op de middelhoge stand draaien en schenk in een dun straaltje de druivenpitolie erbij tot het gaat binden.
- Breng op smaak met een beetje zout en zwarte peper.

Afwerking

- Breng nu de gekonfijte kreeft op smaak met versgemalen zwarte peper en dresseer samen met de gemarineerde grapefruit in een cocktailglas.
- Werk af met de moussaise.



Rogvleugelfilet met pompoen, appel en vadouvan

Gastchef van deze maand is Edwin Kats van restaurant Noble* in Den Bosch. Edwin heeft al een indrukwekkende carrière achter de rug. Zo haalde hij op zijn 25° als jongste chef ooit de titel SVH Meesterkok. Hij werkte onder andere bij restaurant De Swaen, Vermeer en La Rive. Ook in het buitenland deed hij de nodige ervaring op. In 2008 ging hij als executive chef aan de slag voor InterContinental Hotels en was hij verantwoordelijk voor de culinaire operatie van hotels in Libanon en China. Deze internationale ervaring gebruikt hij sinds 2013 in zijn eigen restaurant. Noble ontving in 2016 de eerste Michelinster. Ook heeft Edwin twee boeken op zijn naam staan, waaronder Het Groot Culinair Croquettenboek.

Ingrediënten

Pompoencrème

2	kilo	butternut pompoen
1	takje	rozemarijn
5	dl.	room

Pompoencompote

600	gram	butternut pompoen
1		witte ui
2	teentje	knoflook
8	gram	komijn
2	gram	kerriepoeder
1		granny smith appel
½	dl.	witte wijn
1	dl.	kippenfond

Vadouvanjus

2	dl.	melk
1,5	dl.	room
12	gram	vadouvan
8	dl.	kippenfond reduceren tot 3 dl
2	dl.	visfumet



Overig

10x60 gram rog vleugelfilets

10 blaadjes land cress



Werkwijze pompoencrème

- Schil en snijd de pompoen in blokjes van 2 bij 2 centimeter.
- Rooster deze in de oven op 145°C gedurende ongeveer 45-60 minuten, in ieder geval totdat alle stukjes gelijkmatig goudbruin zijn.
- Doe de pompoenblokjes met de rozemarijn in een pan met de room en kook al roerende in tot een dikke massa.
- Draai de massa glad in de blender.

Werkwijze pompoencompote

- Snijd de pompoen in gelijke blokjes van 1 bij 1 centimeter.
- Snipper de ui en hak de knoflook fijn.
- Zweet de ui en knoflook aan in de pan met een scheutje olijfolie.
- Voeg de komijn en kerrie toe en laat zweten.
- Voeg de pompoen toe en schep de massa geregeld om.
- Schil en snijd de appel in vieren en voeg toe.
- Blus af met het vocht en laat rustig gaar stoven totdat bijna al het vocht is ingekookt.
- Schep nog een paar keer om voor een fijnere structuur.
- Breng op smaak met peper en zout.

Werkwijze vadouvanjus

- Zet de vadouvan aan in de pan.
- Voeg het vocht toe.
- Laat 30-45 minuten op laag vuur trekken.
- Zeef de saus en laat inkoken tot de gewenste dikte.

Afwerking

- Bak de rog vleugelfilets à la minute.
- Plaats één eetlepel pompoencrème op het bord.
- Plaats hiernaast één quenelle pompoencompote.
- Schuim de jus op en reken zeker één eetlepel per bord.
- Garneer met de land cress
- Plaats de rog vleugelfilet op het bord en serveer direct.



House steak van kalfssukade, ratatouille en pommes dauphine

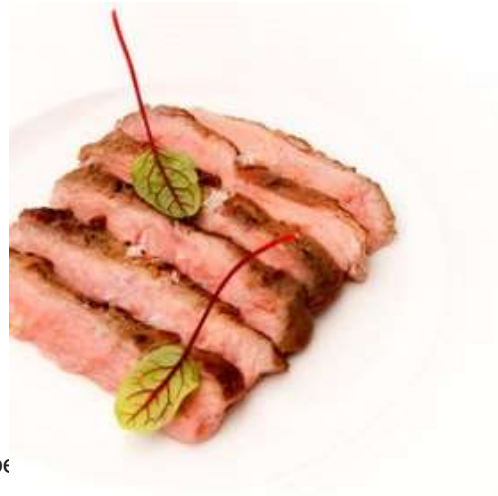
Vaak wordt sukade gestoofd, maar van kwalitatief goed vlees kan de sukade rood geserveerd worden. De sukade wordt dan ontdaan van het vet en het vlies rondom. Ook de zeen wordt verwijderd waardoor er twee 'plakken' vlees of steak ontstaan.

Ingrediënten

1 kalfssukade
50 gram boter
zout en peper

Werkwijze

- Maak de kalfssukade schoon door deze te ontvliezen.
- Bak de sukade aan in de boter.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Gaar de sukade in een oven van 90°C tot een kerntemperatuur van 55°C.
- Snijd plakken van het vlees.
- Serveer direct.



Pommes dauphine

Franse pommes dauphine worden gemaakt van een combinatie van aardappelpuree en hartig soezendeeg.

Ingrediënten

500 gram kruimige aardappel
50 gram roomboter, ongezouten
1 heel ei (50 gram gepasteuriseerd)
3 eidooiers (60gram gepasteuriseerd)
1.25 dl. water
75 gram roomboter, ongezouten
70 gram gezeefde bloem
2 hele eieren
zout, peper en nootmuskaat



Werkwijze

- Kook de aardappels gaar en laat droogstomen.
- Duw door een pureeknijper en vermeng met de roomboter, het hele ei en de eidooiers.
- Maak een soezenbeslag door het water met de boter aan de kook te brengen. Roer er van het vuur af de bloem door en maak dit gaar op een zacht vuurtje. Voeg van het vuur een voor een de eieren toe en meng dit soezenbeslag door de aardappelpuree.
- Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Spuit op of maak quenelles van het mengsel en frituur deze tot goudbruin en gesouffleerd op 180°C.

Ratatouille

Dit gerecht van gestoofde groenten wordt vooral veel bereid in de Provence, met groenten die op dat moment het best verkrijgbaar zijn. Ui en knoflook zijn echter onmisbaar in het recept.

Ingrediënten

1		ui, brunoise
3	tenen	knoflook, fijngehakt
1		rode paprika
1		zoete puntpaprika
1		courgette
1		aubergine
3		tomaten
70	gram	tomatenpuree
½	bos	verse basilicum
N.B.		zout en peper
N.B.		olijfolie

Werkwijze

- Doe olijfolie in de pan en fruit hierin op laag vuur de gesneden ui en knoflook.
- Snijd in de tussentijd de paprika's in een grove brunoise en doe deze bij de ui en knoflook in de pan. Doe er wat zout en peper bij en let op dat de groenten niet kleuren.
- Snijd de courgette op dezelfde manier en doe deze ook in de pan, weer een klein beetje zout en peper toevoegen. Doe hetzelfde met de aubergine en voeg eventueel meer olie toe.
- Zet het vuur nu hoger zodat de groenten harder bakken.
- Snijd de tomaten in een grove brunoise, gebruik alleen het vruchtvlees en laat het vocht en de zaadjes weg.
- Doe de tomaten in de pan bij de overige groenten. Voeg een blikje tomatenpuree toe en laat alles ca. 10 minuten zachtjes sudderen, voeg eventueel extra water toe. De ratatouille kan op dit punt ook verder in de oven bereid worden.



Chocoladetaart met gekaramelliseerde crème van pure chocolade, gemarineerde ananas en gezouten karamel

In deze taart wordt gekaramelliseerde chocolade gecombineerd met gemarineerde ananas en gezouten karamelcrème, een perfecte combinatie van texturen en smaken. Met behulp van het Harde Wenerdeeg is de taart makkelijk te maken en ben je verzekerd van een goed resultaat.

- *Recept voor 1 taart.*

- **Ingrediënten**

- [Bodem](#)

1 plak [Koopmans Professioneel Harde Wenerdeeg](#)

- [Gezouten karamelcrème](#)

200 gram suiker

100 gram slagroom

100 gram boter

4 gram fleur de sel

- [Gekaramelliseerde crème van pure chocolade](#)

300 gram slagroom

150 gram volle melk

200 gram pure chocoladecouverture

8 eidooiers, of 160 gram gepst.

55 gram kristalsuiker

1 vanillepeul, opengespleten

- [Gemarineerde ananas](#)

1 ananas, geschild

250 gram witte wijn

50 gram water

1 vanillepeul, opengespleten

150 gram kristalsuiker

1 citroen, uitgeperst

6 kruidnagels

1 stengel sereh (citroengras), gehalveerd

1 blaadje laurier

5 draadjes saffraan





Werkwijzebodem

- Laat de plak harde wenerdeeg ontdooien.
- Vet een lage bakvorm in met Pan Coating of geklaarde boter en bekleed met het [Koopmans Professioneel Harde Wenerdeeg](#). Duw de zijkanten aan zodat een mooie bodem ontstaat. Verwijder het overtollig deeg.
- Bekleed de binnenzijde van de bodem met bakpapier en vul met een blinde vulling van spliterwten.
- Bak 10 minuten af in een oven van 180°C.
- Laat even afkoelen en verwijder vervolgens de vulling.

Werkwijze gezouten karamelcrème

- Maak een droge karamel van de suiker.
- Voeg de slagroom geleidelijk toe aan de karamel zodra deze bruinkleurt, pas op voor spatten.
- Voeg de fleur de sel toe en kook de saus nog 30 seconden door nadat hij weer aan de kook is gekomen.
- Voeg de boter toe en roer door tot de boter volledig is weggesmolten.
- Laat de crème in een spuitzak/spuitfles opstijven in de koeling.

Werkwijze gekaramelliseerde crème van pure chocolade

- Verwarm de melk en smelt de pure chocolade hierin.
- Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg dit samen met de room en suiker toe aan de chocolademelk.
- Giet de hete crème op de eidooiers, en verwarm de crème terug tot 82°C.
- Giet de crème over de afgebakken bodem en gaar deze 35-40 minuten in een voorverwarmde oven van 140°C.
- Laat de taart volledig afkoelen zodra deze uit de oven komt.

Werkwijze gemarineerde ananas

- Snijd de geschilde ananas vier parten en verwijder de harde kern.
- Doe de ananas samen met de overige ingrediënten in een pan, zorg ervoor dat de ananas onderstaat.
- Laat de ananas op laag vuur 60 minuten pochieren.
- Haal de ananas uit het vocht en zeef dit. Zet de ananas in het gezeefde vocht minstens 12 uur in de koeling.

Afwerking

- Snijd de ananas in plakjes.
- Garneer de taart met de gemarineerde ananas, gezouten karamelcrème, Atsina Cress en viooltjes.