Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

juni 2013

Oesters met langoustine en champagneschuimlimoen

Bisque van verse zeekreeft

Heilbot met tomaat, basilicum en witte wijnsaus

Vijgencocktail met limoen en prosecco

Gepekeld speenvarken á la cuisine

Créme brûlee met mango en chocolade

© Cuisine Culinaire afd.West Brabant te Oud Gastel

Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

Receptuur bestemd voor 14 personen

**juni 2013**

# Menu

4e dinsdag brigade

Aperitief wijn

*Pinot blanc Trimbach*
*Grüner Veltliner Markowitsch*

*Prosecco*
*Cava Pere Ventura brut res.*

**Oesters met langoustine en champagneschuim**

*Rully blanc*
*Gruner Veltliner*

**Bisque van verse zeekreeft**

*Riesling Trimbach*
*Diepe Gronden Chard/Viogn*

**Heilbot met tomaat, basilicum en witte wijnsaus**

**Vijgencocktail met limoen en prosecco**

*Fleuri Drouhin licht gekoeld*
*Chianti Castiglioni*

**Gepekeld speenvarken á la cuisine**

*Saussignac petit vendange*

**Crème brûlée met mango en chocolade**

© Cuisine Culinaire West-Brabant te Oud Gastel.

Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

Receptuur bestemd voor 14 personen

**juni 2013**

# Oesters met langoustine en champagneschuim

*voorgerecht*

## Benodigdheden

3 gr. gelatine

3 dl. prosecco
10 gr. poedersuiker

15 gr. eiwit

½ komkommer

1 prei

1 kg langoustines
olijfolie

3½ el. crème fraîche
2 theel. Wasabi

14 oesters

Wakame zeewier
½ citroen
olijfolie

## Bereidingswijze

Week de **gelatine**.

Verwarm de **prosecco** met de **suiker** tot de suiker is opgelost. Los de gelatine hierin op laat het afkoelen.
Voeg het losgeslagen eiwit toe en doe het in een syphon van1 liter. Doe er een patroon CO2 !!! en een patroon N2O op. Paar uurtjes ondersteboven in de koeling zetten

Door het koken van de prosecco verdwijnen de bubbels , die voeg je met de CO2 weer toe
door de N2O komt er voldoende druk in de syphon om een mooie espuma te spuiten.

Verwijder schil en zaadjes van de **komkommer** en snijd hem zeer fijne julienne.

Snijd, alleen het wit, van de **prei** zeer fijn.

Pel de **langoustines** en verwijder zorgvuldig het darmkanaal, snijd de staartjes in fijne tartaar, breng op smaak **olijfolie,** zout en peper. Zet deze met de komkommer en prei tot gebruik koel weg.
(schalen naar de soep)

Breng de **crème fraîche** op smaak met de **Wasabi** (proeven) en wat peper, zet tot gebruik koel weg.

Haal de oester uit de schelp.( Oesters openen)

Maak wat zeste van de citroenschillen

**Presentatie:**
Leg **zeewier** op het bordje hierop de oester. Meng enkele druppels **citroensap** met wat **olijfolie** en bestrijk hiermee de oesters. Leg er een kleine quenelle langoustinestaart op.
Lepel daarover wat crème fraîche en leg er losjes wat komkommerjulienne op en wat citroen zeste.
Schud de kidde krachtig en spuit een mooie kraag schuim rondom de oester. Snel uitserveren.

© Cuisine Culinaire West-Brabant te Oud Gastel.

Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

Receptuur bestemd voor 14 personen

**juni 2013**

# Bisque van verse zeekreeft

*soep*

## Benodigdheden

2 kg. koppen, graten van vis

mirepoix
- 3 uien
- 1 prei
- 2 stelen bleekselder

1 winterwortel
40 gr. boter
bouquet garni
- 2 takjes peterselie
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes

½ citroen
2½ liter water
6 dl. witte wijn
10 zwarte peperkorrels

1 verse zeekreeft 600 gr.
1 ui
20 zwarte peperkorrels
500 gr. garnalenpulp.

2 uien
1 wortel
2 stelen bleekselder
1½ dl. cognac
½ bl. tomatenpuree
1 dl. witte wijn
bouquet garni
- 2 takjes peterselie
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes

room
bieslook

## Bereidingswijze

Was de **graten** en **koppen** in koud water en verwijder zorgvuldig bloedresten en kieuwen. Snijd de **uien**, het wit van de **prei, wortel** en de **bleekselder** in een mirepoix.
Smelt de **boter** in een hoge soeppan en fruit hierin de mirepoix in ca. 5 minuten zonder ze te laten kleuren.
Leg daarop de gewassen graten en koppen en laat het geheel, 10 min. stoven op een laag vuur doe er dan het **bouquet garni**, de in schijfjes gesneden **citroen**, 2 ½ liter **water**, de **witte wijn** en de **peperkorrels** bij. Laat het geheel nu zonder deksel 20 minuten zachtjes trekken, verwijder regelmatig het opkomende schuim.
Zeef de visfumet door een natgemaakte neteldoekse lap laat de visfumet dan afkoelen. Daarna ontvetten. (3 dl. tussengerecht)

Kook de **kreeft** in een courtbouillon van zout, water, **uienringen** en **zwarte peperkorrels** en laat hem afkoelen. Haal het vlees uit de staart en poten en snijd deze in niet te klein stukken.

Maak het karkas van de kreeft schoon.
De **ui**, **wortel** en **selderie** in grove stukken snijden.
In zeer warme olijfolie de koppen en staarten ( karkas ) met de langoustine schalen van het voorgerecht en de garnalen even aanzetten. Voeg de **groenten** toe en even stoven zonder te kleuren, met **cognac** overgieten en flamberen. **Tomatenpuree** toevoegen en de baksappen met wat **witte wijn** los koken ( deglaceren )
De visfumet en **bouquet garni** toevoegen het geheel aan de kook brengen en regelmatig roeren ongeveer 45 minuten zachtjes laten gaarkoken. De soep door een puntzeef gieten, weer aan de kook brengen en afschuimen. Op smaak brengen met zout en peper.
Afwerken met wat room.

## Presentatie:

Doe de soep in voorverwarmde (leeuwen) koppen en voeg het kleingesneden kreeftenvlees toe. Waarop lobbig geklopte **room** en klein gesneden **bieslook**.

© Cuisine Culinaire West-Brabant te Oud Gastel.

Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

Receptuur bestemd voor 14 personen

**juni 2013**

# Heilbot met tomaat, basilicum en witte wijnsaus

*tussengerecht*

## Benodigdheden

8 pomodori tomaten

1 uien
zonnebloemolie
½ blikje tomatenpuree
2 tenen knoflook

3 dl. witte wijn
3 sjalotjes gesnipperd
3 laurierblaadjes
3 tenen knoflook
20 witte peperkorrels
3 dl. visbouillon (van de soep)
150 gr. boter
3 el. geslagen room

1 bos basilicum
1 dl. Zonnebloemolie
1 dl. olijfolie

14 mootjes heilbot van ca. 80 gram
3 eetl. boter
2 eetl. gehakte bieslook
2 eetl. citroensap
2 theel. geraspte mierikswortel
witte wijn
1 chili peper (fijn gehakt)

basilicumolie
paneermeel

basilicum

## Bereidingswijze

*Tomatencompote:*
Plisseer de **tomaten**, vang het sap en de zaadlijsten op, snijd de ontvelde tomaten brunoise.
Pureer de zaadlijsten met het opgevangen sap en passeer door een zeef.
Fruit de gesnipperde **ui** in de **zonnebloemolie** aan voeg tomaten-blokjes en de **tomatenpuree** toe laat zachtjes pruttelen en voeg dan het tomatensap en **knoflook** toe, breng op smaak met wat peper en zout.

*Witte wijnsaus:*
Laat voor de witte wijnsaus de **witte wijn**, de **sjalotjes**, het **laurierblad**, de **knoflook** en de **peperkorrels** tot een derde inkoken voeg de **visbouillon** toe en laat nog iets verder inkoken voeg de **boter** toe en blender met de staafmixer passeer door een zeef en breng op smaak met peper en zout, klop op het laatst, voordat de saus op het bord gaat, de **room** luchtig door de saus.

*Basilicumolie:*
blender alle **ingrediënten** voor de basilicumolie

*Heilbot:*
Verwarm de oven voor op 150C.
Spoel de **heilbot** af en dep ze droog. Smelt de boter en meng er **citroensap**, **chilipeper**, **zout**, **witte wijn**, **mierikswortel** en de gehakte **bieslook** door.
Smeer beide kanten van de heilbot filet in de gesmolten boter en leg de filets in een ovenschaal en deze 10 tot 15 minuten (afhankelijk van de dikte) in de oven

Haalde heilbot uit de oven. Smeer een beetjes tomatencompote op de heilbot. Druppel er een beetje **basilicumolie** overheen, bestrooi met **paneermeel**.

**Presentatie:**
Geef ze onder de salamander een mooi bruin korstje schep de vis in een diep bord en serveer met de saus eromheen, garneer met een paar blaadjes **basilicum.**

© Cuisine Culinaire West-Brabant te Oud Gastel.

Receptuur bestemd voor 14 personen

**juni 2013**

## Vijgencocktail met limoen en prosecco

*sorbet*

**Benodigdheden**

300 gr. suiker
4 dl. water
2 vanille stokjes

12 rijpe vijgen
2 limoenen
7 dl. water

½ fles prosecco

**Bereidingswijze**

**Suiker** met 4 dl. **water** in een steelpan op een middelmatig vuur koken.
Snijd de **vanillestokjes** open en schraap de zaadjes in de siroop, voeg ook de stokjes toe.
Laat dit tegen de kook aan ca. 10 minuten tot licht stroperig ( maar helder ) zet koud weg.

Snijd de vijgen door en lepel het vruchtvlees eruit pureer het vruchtvlees van de vijgen met het ( de rasp en het sap ) limoensap en 7 dl. water.
Zoet flink met de vanillesuikersiroop ( stokjes verwijderen ) en roer de limoensap en rasp erdoor.

Schenk de vijgencocktail in 14 ruime glazen.

**Presentatie:**

Schenk vlak voor het uitserveren prosecco naar smaak erbij.

© Cuisine Culinaire West-Brabant te Oud Gastel.

Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

Receptuur bestemd voor 14 personen

**juni 2013**

# Gepekeld speenvarken á la cuisine

*hoofdgerecht*

## Benodigdheden

1 kg kalfbotten
1 ui
1 winterwortel
1 prei
2 steeltjes bleekselderij
2 tomaten
1 blikje tomatenpuree
3 teentjes knoflook
2 blaadjes laurierblad
2 takjes tijm
2 kruidnagels

±2 kg speenvarken rack

3 sneden oud wit brood
1½ eetl. honing
1½ eetl. boter
2 takjes rozemarijn

±1 kg appels (jonagold)
1 dl. appelsap
1 kaneelstokjes
3 eetl. suiker

±1 kg aardappel
1 uien
1 eieren

75 gr. basterdsuiker
5 dl. appelsap
6 dl. jus de veau (zie boven)

300 gr. wortel
300 gr. knolselderie
200 gr. sperziebonen

## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200° C. Doe de **botten** in een braadslee giet de olie erover ± 30 min. Snijd de **groenten** in stukken en braad ze 20 min mee. Voeg vervolgens de **tomaten**, **tomatenpuree** en de **kruiden** toe en laat nog een 15 min braden.
Hevel de inhoud in een snelkookpan en voeg er 1,5 liter water toe. Breng aan de kook en schuim hem af. Laat deze onder druk 1 uur gaan. Zeef de fond met een passeerdoek en ontvet hem. Laat hem inkoken tot 0.6 dl.

Ontvlies het. Braad het **vlees** aan en gaar het vervolgens ( voor het uitserveren) ca. 100 minuten in een oven van 65° C. (52° kern temp.)

Rooster het **wit brood** en maal dit fijn met de **honing, rozemarijn** en **boter**.

Schil de **appels**, deel ze in vieren en verwijder de klokhuizen.
Snijd de appels klein. Breng aan de kook met **suiker**, de **appelsap** en het **kaneelstokje**. Laat afgedekt ca. 10 min. zachtjes koken.
Verwijder het kaneelstokje en laat het afkoelen.

Schil de **aardappels**, was ze en rasp ze fijn. Laat de aardappels goed uitlekken (even goed het vocht eruit drukken) in een zeef en vang het zetmeelrijke vocht op. Pel en rasp de **ui** en roer door de aardappel. Giet het zetmeelrijke vocht voorzichtig af, zodat het bezonken zetmeel achterblijf.
Voeg dit bezinksel met het **ei** en het aardappelzetmeel toe aan het aardappel-uienmengel om het geheel te binden. Breng het goed op smaak met peper en zout.
Tegen het uitserveren: Verhit de boter in een grote koekenpan met antiaanbaklaag. Bak portiegewijs in totaal 14 aardappelpoffertjes. Doe daarvoor per poffertjes 2 eetlepels van het aardappelmengsel in de pan. Druk ze een beetje plat met de bolle kant van de lepel en bak ze per kant ca. 4 min. op een niet te hoog vuur.
Laat de gebakken poffertjes even uitlekken op keukenpapier

Karameliseer de **basterdsuiker** licht en blus af met **appelsap** kook de saus in tot ¼ en voeg dan de **jus de veau** toe kook de saus door tot sausdikte

Macedoine:
Blancheer de **groenten**. Afkoelen in ijswater. Snijd de wortel, knolselderij en de sperziebonen in wat niet te grove blokjes en maak er een mooie macedoine van.
Tegen het uit serveren in een wok verwarmen.

**Presentatie:**
Snijd het vlees in porties, verdeel het honingkruim erover. Maak het bord mooi op met de appelcompote, poffertjes en macedoine. Drappeer wat saus op het bord.

© Cuisine Culinaire West-Brabant te Oud Gastel.

Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

Receptuur bestemd voor 14 personen

**juni 2013**

# Créme brûlee met mango en chocolade

*dessert*

## Benodigdheden

2 rijpe mango's
2 vanille stokjes
1 eetl. vanille suiker
1 liter slagroom

8 gr. gelatine

4 gr. gelatine

200 gr. chocolade

8 eierdooiers
2½ el. honing

6 eierdooiers
150 gr. suiker
2½ dl. melk
2½ dl. room
500 gr. mango puree

rietsuiker

slagroom
limoen

## Bereidingswijze

Schil en ontpit de **mango's** en snijd ze in kleine blokjes verdeel de stukjes over 28 vuurvaste bakjes. Snijd de **vanillestokjes** open en schraap de zaadjes uit de stokjes doe deze in de **room** met de **suiker**, voeg ook de stokjes toe.

Verwarm deze ± 10 min. au bain-marie. (water bewaren.) Haal de pan van het vuur en verwijderd de vanillestokjes. Voeg de **gelatine** toe. Verdeel de massa in twee gelijke delen.

Voeg aan een helft nog **extra gelatine** toe, koel dit af. Verdeel dit over 14 bakjes met de mangostukjes en laat dit in de koelkast afkoelen.

Doe de andere helft terug in de kom en verwarm hem weer au bain - marie en voeg de **chocolade** toe tot ze is gesmolten.
(water bewaren.)

Klop au bain-marie de **eierdooiers** en de **honing** in een tweede vuurvaste kom en giet geleidelijk, al roerend, de chocoladeroom erdoor en laat al kloppend indikken, totdat het op de achterkant van een lepel blijft plakken.
Schep de vla over 14 bakjes met de mangostukjes en laat hem afkoelen in de koelkast tot de vla stijf is.

*Mango ijs :*
Klop de **eierdooiers** met de **suiker** op tot de massa wit wordt.
Breng de **melk** en de **room** in een pan al roerend aan de kook.
Giet onder voortdurend roeren de mangopuree en de geklopte eierdooiers erbij. Laat de crème, au bain-marie, op een zacht vuur binden. Laat het mengsel nu afkoelen en draai er t.z.t. een mooi mango ijs van.

**Presentatie:**
Verwarm de salamander op de hoogste stand, strooi de **rietsuiker** over de bakjes en sprenkel er ook wat water over. Gril de desserts kort, zo dicht mogelijk onder de grill totdat de suiker karamelliseert. ( of met de brander ) koel de bakjes opnieuw voor dat ze worden opgediend.
Schik op een bord de beide bakjes crème brûlée rasp van **limoenschil**. Leg op het bord een dotje **slagroom**, schik daarop Een mooi bolletjes mango ijs, werk het af met wat Versgeraspte schil van een ( gewassen ) **limoen**.

© Cuisine Culinaire West-Brabant te Oud Gastel.