



MENU
OTTOLENGHI
OKTOBER 2014

WIJNEN

SAUVIGNON H.LUN of RIESLING REICHSRAT VON BUHL

CHARDONNAY GRAN FEUDO CIVITE of DOMAINE DE L'ARJOLLE

CHENIN BLANC DEERTLEFS

SPATBURGUNDER LERGENMULLER

SPATBURGUNDER LERGENMULLER

GERECHTEN

VOORGERECHT 1
BANH XEO

VOORGERECHT 2
BITTERZOETE SALADE

TUSSENGERECHT 1
TONIJN MET PISTACHEKORST EN SALSA
VAN PAPAYA EN MANGO

TUSSENGERECHT 2
PAKKETJES MET WILDE PADDESTOELEN

HOOFDGERECHT
MET WILDE RIJST GEVULDE KWARTEL
IN KUMQUATSAUS

NAGERECHT
CARPACCIO VAN ANANAS MET KOKOSKLETSKOPPEN
EN LYCHEESORBET

BANH XEO

Ingrediënten

		Beslag:
400	g	rijstbloem(gele container)
2	st	ei
1	tl	zout
2	tl	geelwortel (kurkuma)
800	ml	kokosmelk
		zonnebloemolie

Saus:

80	ml	limoensap
3	el	geroosterde sesamolie
2	el	bruine basterdsuiker
2	el	rijstwijnazijn
2	el	zoete ketjap
4	tl	geraspte verse gember
2	st	rode pepers
2	te	knoflook

Vulling:

1	st	grote wortel
1	st	daikon (mooli)
8	st	bosui
1	st	groene peper
160	g	peultjes
30	g	koriander
30	g	Thaise basilicum
30	g	munt
200	g	taugé
200	g	enokipaddesteolen

Doe de rijstbloem met het ei, zout en geelwortelpoeder in een grote kom. Voeg al kloppend geleidelijk de kokosmelk toe tot een glad beslag met de dikte van pannenkoekenbeslag. Zet opzij.

Saus: Klop voor de saus alle ingrediënten door elkaar en voeg naar smaak nog wat chilipoeder toe.

Vulling: schaaft de wortel en daikon in dunne plakken. Snij de bosui in smalle schuine ringetjes en de groene pepers en peultjes in lucifer dunne reepjes. Pluk de blaadjes van de takjes kruiden. Zet alle voorbereide groente opzij met de schoongemaakte taugé en paddenstoelen.

Verhit een koekenpan niet al te heet en doe er een scheutje zonnebloemolie in. Giet beslag in de pan en zorg dat het beslag gelijkmatig over de bodem uitloopt. Keer om als de onderkant goudbruin is en bak de andere kant. Bak zo voor iedereen een pannenkoek en houd warm. (of warm later op in de warmhoudkast).

Uitserveren:

Leg op elk bord een pannenkoek en verdeel er op de ene helft de groenten en kruiden over. Sprenkel wat saus over de groenten en vouw de lege helft gedeeltelijk over de vulling. Sprenkel er nog wat saus over en dien ze op. Serveer de saus die over is in een sauskom er los bij.

BITTERZOETE SALADE

Ingrediënten

6	st	sinaasappels
1	st	citroen (sap)
120	ml	ahornsiroop
2	tl	oranjebloesemwater
2	st	krop radicchio
4	str	roodlof olijfolie
2	bakjes	purple cress
2	bakjes	ricotta(van 250 gram)
75	g	pijnboompitten
2	st	granaatappels

Dressing:

Maak eerst de sinaasappelsiroop. Snijd van 5 sinaasappels de kapjes onder en boven eraf. Snijd nu de schil van de sinaasappel met al het wit van boven naar beneden en volg de bolling van de vrucht. Snijd boven de schaal de partjes tussen de vliezen los, knijp de vliezen goed uit boven de schaal. Pers de andere sinaasappel uit. Doe het sap samen met het sap uit de schaal in een steelpan. Voeg het sap de citroen toe en breng aan de kook. Laat het inkoken tot ca. 1,5 dl dikke siroop. Giet door een zeef en laat afkoelen. Roer het oranjebloesemwater door de ahornsiroop en breng op smaak met een snufje zout.

Salade: trek de radicchioblaadjes van de krop en scheur ze in grove stukken. Doe ze in een mengkom. Voeg de lofbladeren daaraan toe. Pluk de purplecressblaadjes en zet koel weg op ijswater. Snijd de granaatappels open en schep de granaatappelpitten in een bakje, zet weg. Rooster de pijnboompitten en zet weg.

Uitserveren:

Voeg aan de mengkom met roodlof en radicchio een dressing van olijfolie met wat zout en peper toe en vermeng alles luchtig. Verdeel de sla over de borden. Bouw verder op door de sinaasappelpartjes met de purplecress en wat lepels ricotta erover te verdelen. Sprenkel de sinaasappelsiroop over de salade en maak af met geroosterde pijnboompitten en granaatappelpitten.

GESCHROEIDE TONIJD MET PISTACHEKORST EN PAPAASALS

		Ingrediënten
		tonijn
150	g	gedopte groene pistachenoten
1 1/2	st	citroen
1000	g	tonijnfilet
5	el	olijfolie
10	el	dijonmosterd (fijn)

Tonijn:

Verhit de oven tot 250 °C. Rasp de schil van de citroen (bewaars de citroen voor citroensap bij de salsa). Hak de pistachenoten in de magimix tot fijn kruim. Strooi ze op een bakplaat en meng de citroenrasp erdoor. Zet opzij.

Snijd de tonijn in 3 stukken. Bestrijk de tonijn met de olijfolie en bestrooi met peper en zout. Laat een grillplaat op het vuur zeer heet worden. Leg de stukken tonijn op de grillplaat en bak ze rondom aan, keer ze regelmatig een slag. Haal ze van de plaat en laat ze iets afkoelen.

Bestrijk de tonijn royaal met de mosterd en wentel de stukken door het pistachekruim; druk met de vingers nog wat kruim op de kale plekjes. Leg de tonijn in een ovenschaal en op 35 °C zet in de Rational-oven met de kerntemperatuurmeter ca. 2 cm in de tonijn gestoken. Controleer met de kerntemperatuurmeter dat de tonijn in het midden koud blijft, de tonijn moet rauw blijven in het midden met rondom een 1-2 cm brede gare rand. Haal de tonijn uit de oven en laat hem afkoelen.

Salsa:

Schil de komkommer, snijd hem over de lengte doormidden en schraap de zaadlijsten eruit. Snijdt in blokjes van 1 x 1 cm en doe ze in een schaal. Snijd ook de papaya en de mango in blokjes van 1 x 1 cm en voeg dit bij de komkommer. Snijd de peper zeer fijn en rasp de schil van de limoenen. Vermeng dit met het citroensap, de vissaus, de olijfolie en de kristalsuiker. Vermeng dit alles goed met het komkommersmengsel en de helft van de dressing en zet koel weg. Vlak voor het uitserveren het vocht van het mengsel goed laten uitlekken.

Uitserveren:

Halveer de tonijnstukken voor het opdienen en snijd in 2 cm dikke pakken. Dien ze op met de salsa ernaast. Garneer met het overschot van de dressing.

		papayasalsa
1	st	komkommer
1	st	papaya
1	st	mango
1	st	rode peper
30	g	gemberwortel
1	st	rode ui
1	st	limoen
1	el	citroensap (van citroen tonijn)
1	el	Thaise vissaus
3	el	olijfolie
1	el	fijne kristal suiker

PAKKETJES MET PADDENSTOELEN

		Ingrediënten	
800	g	paddenstoelen (shiitake en kastanjechampignons)	Verhit de oven voor tot 200 graden. Knip 12 vierkante stukken bakpapier (35 x 35 cm)
350	g	krielaardappels	Veeg de paddenstoelen met een borsteltje of een vochtige doek schoon. Laat ze heel of snij ze in grove stukken, afhankelijk van het formaat. Snijd de aardappeltjes in plakjes van 1 cm.
4	te	knoflook	
7	el	fijngehakte kervel	Vermeng alle ingrediënten met de hand in een grote schaal. Zorg dat de paddenstoelen niet breken. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe en eventueel een snufje cayennepeper.
3	el	fijngehakte dragon	
3	el	olijfolie	Verdeel het mengsel over de stukken bakpapier. Til de randen op en breng ze boven de vulling naar elkaar toe tot een stevig bundeltje. Bind ze met keukengaren dicht. Zet ze op een bakplaat.
8	el	slagroom	
2	el	Pernod	Zet de bakplaat 17 minuten in de oven. Neem ze eruit en laat 1 minuut rusten. Dien de pakketjes gesloten op, zodat iedereen aan tafel zijn eigen pakketje kan open maken.
		peper en zout snufje cayennepeper	

MET WILDE RIJST GEVULDE KWARTEL IN KUMQUATSAUS

Ingrediënten:		
kwartel		
6	st	kwartels
rijst		
100	g	wilde rijst
40	g	zwarte kleefrijst
15	ml	olijfolie
200	ml	water
1	st	kleine ui
		zout,peper
kumquatsaus		
3	st	sinaasappels
500	ml	kalfsfond
		afsnijdsels en karkassen
18	st	kumquats
50	ml	Cointreau
		zout,peper
100	g	pistachenootjes
12	takjes	verse munt
6	st	kumquats

Rijst:

De rijst goed schoonmaken en laten uitlekken. De ui schoonmaken en zeer fijn snijden. De ui in wat olie aanzetten (niet laten kleuren). De rijst toevoegen en even mee laten fruiten. Het water, zout en wat peper toevoegen. Het geheel onder gesloten deksel aan de kook brengen. De warmtebron laag zetten en volgens aanwijzing op de verpakking laten gaarkoken. De rijst onder gesloten deksel laten afkoelen.

Kwartels:

Ontbeen de kwartels. Bewaar de karkassen en afsnijdsels voor de saus.

Saus:

De karkassen fijnhakken en samen met de afsnijdsels kort bruinen in een pan met wat olijfolie. De sinaasappels uitpersen. Het sap zeven met de kalfsfond toevoegen aan de karkassen. Het geheel aan de kook brengen en zachtjes tot de helft laten inkoken, zodat een stroperige saus ontstaat. De saus zeven. Van de kumquats 18 stuks halveren en samen met de Cointreau bij de saus voegen. Nog even laten inkoken en daarna op smaak brengen met peper en zout.

Kwartels vullen:

De binnenkant van de ontbeende kwartels bestrooien met peper en zout. De oven op 150 C voorverwarmen. 12 stukken aluminiumfolie van 20 x 8 cm knippen en 4 x in de lengte dubbelvouwen. De kwartels met de rijst vullen en in vorm brengen. De aluminiumfolie vanaf de onderzijde rondom de kwartel doen en de uiteinden stevig in elkaar draaien. De pootjes op de folie laten rusten (of losse folie eronder stoppen). De kwartels met wat olie bestrijken en 15 minuten in de oven laten garen.

Afwerking:

de pistachenootjes in grove stukken hakken. Een spiegel warme saus op de borden gieten. De kwartels halveren en op elk bord een halve kwartel leggen. Nog wat saus over de kwartel gieten en met stukjes kumquats omringen. Garneren met pistachenootjes en een takje munt.

CARPACCIO VAN ANANAS KOKOSKLETSKOP EN LYCHEE-IJS

Ingrediënten voor de Carpaccio

1 st ananas

Marinade

1 1/2 st sinaasappel

1 1/2 st citroenen

2 st vanillestokjes

1/2 liter water

300 g suiker

1 tl sechuanpeper

3 st kruidnagel

2 st kaneelstokjes

2 st steranijs

Koekje in kokervorm

90 g poedersuiker

45 g zachte boter

45 g gram vloeibare honing

15 g bloem

15 g gemalen kokos

De Carpaccio

Schil de ananas met een koksmes. Snijd eerst de boven en onderkant weg en zet de ananas rechtop op een snijplank. Snijd de schil van boven naar onder weg. Verwijder de overgebleven bruine stukjes. Snijd de ananas in zeer dunne schijven met de vleesmachine. Verwijder de harde kern met een uitsteker. Zet de schijven weg tot de marinade klaar is.

De marinade

Pers de sinaasappelen en citroenen uit. Snijd de vanillestokjes in de lengterichting middendoor. Breng het water, het fruitsap en alle andere ingrediënten in een pan aan de kook. Leg de ananasschijven in de marinade en breng terug aan de kook. Giet de marinade in een platte schaal met hoge rand en laat de ananas erin afkoelen. Laat zo lang mogelijk in de koelkast marinieren.

Koekjes in tuilevorm

Doe alle ingrediënten in een mengkom en roer ze met een spatel tot een kleverig deeg. Laat het deeg minstens 1 uur opstijven in de koelkast.

Rol het deeg eerst tot knikkergrote bolletjes. Rol het daarna uit tot strookjes en leg ze op een bakmatje op een bakplaat.

Bak de kletsoppen in een voorverwarmde heteluchtoven op 180 C tot ze een donkere karamelkleur krijgen.

Laat de koekjes eerst wat afkoelen en vorm daarna een tuile door ze rond de metalen deegrol te vouwen. Laat de koekjes afkoelen tot ze hard worden.

Sorbetijs

3 bl lychees (560 gram per blik)

1 st eiwit

100 g poedersuiker

1 st citroen

Zet 12 lychees apart voor de garnering. Doe de rest van de inhoud van de blikken lychees uitgelekt in de blender, mix fijn en passeer het door een fijne puntzeef. Voeg het eiwit, de poedersuiker en het citroensap aan de lychees toe. Laat het mengsel een tijdje rusten in de koelkast. Draai het tot sorbet in de ijsmachine. Schep over in een schaal en zet het in de diepvriezer.

		afwerking:
40	g	gemalen kokos
70	g	griessuiker
12	st	lychees
12	st	ananaskers (physalis)
1	st	limoen(zestes)

Afwerking en Uitserveren:

Schep wat gezeefde marinade in een sauspan. Breng dit aan de kook en laat inkoken tot sausdikte. Laat afkoelen. Strooi de gemalen kokos op een bakblik en laat kort kleuren onder de grill. Meng de gebrande kokos met de griessuiker.

Leg een aantal schijfjes ananas strooksgewijs op een bord.

Zet de tuile schuin over de ananas.

Napeer de ananas met de ingekookte marinade.

Bestrooi de koker met wat kokosmengsel. Werk het geheel af met een bol sorbetijs, wat verse lychee, een ananaskers en limoenzestes.