

'MANDARIJN'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu februari 2024

Witlofsalade, bleekselderij, mandarijn, garnaal, mandarijnmayo

*

Mozaïek van zalm, wortel, avocado

*

Buttermilk fried chicken, bietenraïta, rozijnen, kappers,
venkel-mandarijnsalade, quinoa

*

Zeewolf, zuurkool, mandarijn, appel, knolselderij, spek

*

Kokos, mandarijn, pinda 

*Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden:
naar smaak / naar behoefte toevoegen. Receptuur is voor 10 à 12 personen.*

Toelichting op het menu: Een menu met veel mandarijn. Vandaar de titel. Mandarijntjes zijn typisch winterfruit: nu zijn ze op z'n lekkerst. Ik vond het een uitdaging om een menu samen te stellen waarin in elk gerecht wel iets van mandarijn voorkomt. Twee maal vis deze

maand: zalm als tussengerecht en zeewolf als hoofdgerecht: zeewolf is én in het seizoen én heel vlezig van smaak en textuur, dus doet het heel goed als hoofdgerecht. Er is ook vlees, maar nu als tussengerecht: een typisch Indiaas streetfood: *buttermilk fried chicken*. En we sluiten af met een prachtig dessert van kokos, mandarijn en pinda: dat blijkt een heerlijke combinatie.

Het eerste gerecht is een simpele salade. Kooktechnisch stelt het niet veel voor. De uitdaging zit in de bordopmaak: hoe maak je met zo'n salade een spectaculaire presentatie? We hebben wit- en roodlof, cashewnoten, bleekselderij, mandarijn, gebrande garnaal en een mandarijnensaus.

Mozaïek van zalm, op lage temperatuur gegaard, eigenlijk '*mi cuit*'. We maken een compositie met wortel in zoete mandarijnen-pickle en een crème van avocado. We garneren met dille of met de topjes van de venkel van het volgende gerecht.

Een flinke drumstick, gemarineerd in karnemelk, met een krokant laagje van gekruide bloem en dan gefrituurd. Streetfood uit India als tussengerecht. Met een bietenraïta, venkel, mandarijn, rozijnen, kappertjes en zwarte quinoa. Ook hier weer een flinke uitdaging bij de presentatie: streetfood laat zich niet zo makkelijk temmen!!

Zeewolf, je ziet hem zelden in de viswinkel. Hij is ook veel te lelijk: wat een gemene tronie heeft dat beest! Vandaar waarschijnlijk ook best goedkoop, want niemand wil zo'n monster hebben. We fileren en portioneren de vis en bakken hem klassiek in olie en daarna boter. We serveren er zuurkool bij maar dan wel een bijzondere zuurkool: gestoofd met boter en spek, met appeltjes, en ja, voor de gelegenheid ook met een beetje mandarijn. We serveren er nog wat knolselderij bij.

Kokos en pinda is al een heerlijke combinatie, maar voeg je er dan ook nog citrus aan toe – in ons geval mandarijn natuurlijk – dan heb je echt iets bijzonders.

Aantal serieuze bereidingen:

- Garnaal 2
- Zalm 4
- Drumstick 3
- Zeewolf 5
- Dessert 7

Opmerking vooraf: we verwerken veel mandarijn in dit menu. We hebben ook de schillen nodig. Gooi daarvan dus niets weg!

Witlofsalade, bleekselderij, mandarijn, garnaal, mandarijnmayo

<p>Witlof / roodlof 2 stronkjes witlof 1 stronkje roodlof</p> <p>Mandarijnenpartjes 6 grote, sappige mandarijnen</p> <p>Mandarijnensaus 1 eidooier (eiwit naar nagerecht) Gladde scherpe mosterd Coleman's), Azijn, Olie, Mandarijnensap (van 2)</p> <p>Bleekselderij 2 stelen bleekselderij</p> <p>Cashewnoten Zakje ongebrande cashewnoten</p> <p>Vinaigrette Sesamolie, Sushi-seasoning Mosterd (Coleman's)</p> <p>Garnaal Grote diepvriesgarnaal</p> <p>Garnering Rasp van mandarijn (zie 1)</p>	<p>Witlof / roodlof 1. Maak de stronkjes los en doe de schelpen in ijswater. Reserveer tot service.</p> <p>Mandarijnenpartjes 2. Rasp de schil van 3 mandarijnen en reserveer voor decoratie. Pel ze, maak de partjes los en ontdoe van losse draden en velletjes. Doe in een bakje. Pers de overige mandarijnen uit en giet het sap over de partjes. (Schil van mandarijn naar tweede gerecht).</p> <p>Mandarijnensaus 3. Maak een dikke mayonaise van de eerste vier ingrediënten. Breng op smaak met het mandarijnensap. De saus moet gietbaar zijn.</p> <p>Bleekselderij 4. Gebruik alleen het dunne stuk van de bleekselderijstelen. Ontdoen ze zoveel mogelijk van de draden (schillen met dunschiller, of lostrekken). Snijd O/W in zeer dunne schijfjes. Blancheer zeer kort in extreem zout en heftig kokend water. Koel meteen terug op ijswater. Haal uit het koelwater en doe tussen een dubbelgevouwen vochtige theedoek.</p> <p>Cashewnoten 5. Rooster de noten op een tray in een oven van ca 160°C tot lichtbruin. Zout meteen met een beetje fijn zout. Reserveer op en tussen keukenpapier.</p> <p>Vinaigrette 6. Maak weinig vinaigrette van de ingrediënten.</p> <p>Garnaal 7. Droog de ontdooide garnalen goed, ontdoe ze van het darmkanaal. Bak ze zeer kort aan in een hete koekenpan met zeer weinig olie. Brand de garnalen tegelijkertijd met de brander. Zorg dat de binnenzijde van de garnaal nog succulent is. Doe uit de pan op een koud schaalpje, zout meteen na met fijn zout en serveer direct.</p>
--	--

Opmaak en uitserveren

Haal de lofschelpen uit het ijswater, laat uitlekken op een doek, snijd ze in de gewenste vorm (zorg voor hoogte in de compositie d.m.v. (een aantal) wit- en roodlofschelpen. Vul aan met mandarijnpartje en bleekselderij. Nappeer met de saus en strooi er wat manadrijnrasp op. Vul aan met cashewnoten en garnalen. Serveer direct.

Bron: Le Cuisinier

Mozaïek van zalm met wortel en avocado

Zalmmozaïek

Zakje gedroogd krulwier
1 zalmzijde met vel van ca 1 kg
Zout
Magnetronfolie

Wortellint

Winterwortel (1 grote of 2 kleine)
Witte wijnazijn
Suiker
Steranijs
Mandarijnschillen (van voor- en
hoofdgerecht)

Dille-mandarijn-room

Bosje dille (deel voor garnering)
Room
Mandarijn schil (zonder wit)

Avocadopuree

1 juist rijpe avocado
1 bekertje sour cream
1 limoen
Chilipoeder

Zalmmozaïek

8. Draai het krulwier tot poeder in een blender en reserveer.
9. Deepskin de zalm (zowel het vel als het bruine deel onder het vel verwijderen door het mes wat te kantelen bij het fileren). Snijd de zalm in de lengte in lange stroken. Verwijder meteen de bloedlijn in het midden en controleer op graten. Bestrooi rondom met zout, dek af met huishoudfolie en zet gedurende 30 minuten in de koeling. Spoel daarna af onder stromend water en dep goed droog.
10. Spreid twee lagen magnetronfolie op de werkbank. Bepoeder de zalm met wierpoeder en leg stevig tegen elkaar op de folie. Zorg dat dunne stukken tegen dikke stukken liggen. Maak een rouleau door strak op te rollen en knoop dicht. Doe in een vacuümzak, trek vacuüm en gaar sous vide op 50°C gedurende minimaal 45 minuten.

Wortellint

11. Verwijder van de mandarijnschillen zoveel mogelijk wit. Maak een pickle van azijn, suiker, steranijs en mandarijnschil. Schil de wortel, schaaft in dunne linten en doe in een metalen kom. Breng de pickle aan de kook en giet over de wortellinten. Laat marinieren tot service.

Dille-mandarijn-room

12. Verwijder het wit van de mandarijnschil. Doe wat room in een steelpannetje, verwarm tot ca 50°C en doe er de mandarijnschil in. Laat infuseren tot juist voor service.

Avocadopuree

13. Verwijder schil en pit van de avocado, doe over in een blender, voeg limoensap, sour cream en chilipoeder toe en draai tot een gladde crème. Doe over in een spuitzakje (eventueel daarna in een spuitflesje, afhankelijk van de consistentie). Reserveer.

<p>Garnering Takjes dille en/of venkelloof (van volgend gerecht) Julienne van mandarijnschil</p>	<p>À la minute bereidingen</p> <ol style="list-style-type: none">14. Rol de wortellinten op tot rolletjes of kegels (dan eerst diagonaal doorsnijden).15. Snijd van de mandarijnschillen uit de pickle flinterdunne julienne voor garnering16. De saus wordt op kamertemperatuur geserveerd. Zeef de schillen uit de room, hak wat van de dille zeer fijn en doe bij de room en breng op smaak met zout en eventueel mandarijnsap. Doe over in saucières en serveer aan tafel.
---	---

Opmaak en uitserveren

Portioneer de zalm in schijven en plaats een schijf centraal op een rond bord. Verwijder dan pas de folie. Zet enkele doppen avocadopuree op het bord, plaats de wortellinten, garneer met mandarijnschilletjes en venkelgroen of dille. Serveer de dille-mandarijn-room aan tafel.

Bron: Chef Majk, bewerking JB

Buttermilk fried chicken

<p>Drumstick (marineren) 1 drumstick pp 1 literpak karnemelk</p> <p>Raïta van rode biet 1 grote rode biet 500 g yoghurt (Volle Boerenyoghurt Den Eelder) Zout Knoflook</p> <p>Quinoa-salade 100 g zwarte quinoa Rozijnen Kappertjes op zout Venkel Mandarijn Sesamololie Sushi seasoning</p> <p>Drumstick (afwerking) Bloem Gerookte paprikapoeder Koriander gemalen Zwarte peper Frituurolie (zonnebloemolie)</p> <p>Garnering Sumak</p>	<p>Werkzaamheden vooraf : 17. Week de rozijnen in warm water</p> <p>Drumstick (marineren) 18. Marineer de drumsticks (met vel) minstens een half uur in de karnemelk.</p> <p>Raïta van rode biet 19. Pof de rode biet in alufolie gerold gedurende 45 minuten in een oven van 180°C. 20. Stamp 2 teentjes knoflook in de vijzel tot puree. Meng met de yoghurt. 21. Laat de biet afkoelen, wrijf de schil eraf en snijd in zeer kleine brunoise. Meng met de yoghurt. Breng eventueel op smaak met wat zout. Doe in kleine schaalpjes (1pp).</p> <p>Quinoa-salade 22. Kook de quinoa gaar in water, giet af door een zeef en laat goed uitlekken. 23. Was de kappertjes goed af, knijp uit en snijd ze iets kleiner. 24. Schaaf de venkel in flinterdunne plakjes en leg die in een zeef. Bestrooi met wat zout en laat 10 minuten intrekken. Knijp de venkel goed uit. Doe in een kom en maak aan met mandarijnsap, sushi seasoning en sesamololie.</p> <p>À LA MINUTE BEREIDINGEN</p> <p>Drumstick (afwerking) 25. Meng bloem, paprika, koriander en zwarte peper. Haal de drumsticks uit de karnemelk, laat wat uitlekken en doe ze in de bloem. Bedek alle delen van de drumstick met bloem en laat even liggen zodat de bloem een flinke laag om het vlees vormt. Frituur de drumsticks tot volledig gaar (controleer met een satéprikker). Serveer direct.</p>
--	--

Opmaak en uitserveren

Presenteer de salade in een kom of kombord. Meng de quinoa met wat vocht van de venkelmarinade en doe hiervan wat onder in een kom. Drapeer de venkel aan de randen van de kom op de quinoa, laat in het midden ruimte over voor de drumstick en werk af met rozijnen en kappertjes. Plaats de drumstick in het midden op de quinoa. Presenteer de raïta in een apart kommetje en strooi af met wat sumak.

Zeewolf, zuurkool, mandarijn, appel, knolselderij, spek

<p>Zuurkool 1 pak zuurkool naturel 6 stuks Elstar appel 6 mandarijnen Stukje zuurkoolspek Boter Jeneverbes</p> <p>Knolselderij (en spruiten) 1 knolselderij Melk Room</p> <p>Enkele spruitjes</p> <p>Poeder van selderijblad bladselderij</p>	<p>Zuurkool</p> <p>26. Schil 3 appelen en snijd in dunne schijfjes. Snijd 3 mandarijnen incl schil O/W in schijven. Pel de andere mandarijnen. Maak sap van de appelschillen, klokhuizen, de overige appelen (met schil) en de mandarijnpartjes.</p> <p>27. Verwijder zwoerd en dikke stukken vet van het zuurkoolspek en snijd in fijne brunoise. Doe de zuurkool op een zeef en knijp het meeste vocht er uit. Smelt boter in een koekenpan (met passend deksel). Zodra de boter gesmolten is: spreid de zuurkool in de boter, leg hierop jeneverbes, brunoise van spek, schijfjes appel en schijfjes mandarijn. giet hierop ongeveer de helft van het appel/mandarijnsap. (rest naar saus) Laot onder deksel op zeer laag vuur stoven.</p> <p>Knolselderij (en spruiten en zeekraal)</p> <p>28. Schil de selderij en snijd N/Z doormidden. Gebruik een helft voor de puree; de andere helft voor de selderijkegels. <u>Voor de puree:</u> snijd de halve knol in stukjes en kook die gaar in melk. Giet af en pureer in een blender. Voeg juist voldoende room toe om een spuitbare crème te bekomen. Doe de crème in een spuitzak en reserveer warm. <u>Voor de kegels:</u> snijd dunne halvemaanvormige plakken (1 à 2 mm) van de halve knol. Blancheer kort in extreem zout en heftig kokend water en koel terug op ijswater. (water ook voor volgende bereiding) Reserveer op en tussen een vochtige doek. <u>Voor de spruiten:</u> maak de spruiten schoon en maak de schilletjes los. Blancheer ze zeer kort in het extreem zoute en heftig kokende water en koel terug. Reserveer op en tussen een vochtige doek.</p> <p>Poeder van selderijblad</p> <p>29. Pluk de blaadjes van de selderij, leg tussen twee laagjes keukenpapier en doe in de magnetron, steeds voor 1 minuut tot de blaadjes krokant zijn. Wrijf fijn en reserveer in een afgesloten bakje.</p>
--	--

<p>Romige appelsaus 1 kleine ui Restant appel-mandarijnsap Witte kookwijn Pot visfumet Room Laurierblad Kruidnagel</p> <p>Zeewolf 1 zeewolf van ca 1 kg</p> <p>Zeekraal Ca 50 g zeekraal Boter</p> <p>Garnering Zeer fijne brunoise van mandarijnschil (zonder wit) Poeder van selderijblad. Spruitenschilletjes Zeekraal Maldonzout</p>	<p>Romige appelsaus 30. Maak de ui schoon, snijd in brunoise en doe samen met gelijke hoeveelheden sap, wijn, fumet en de specerijen in een pan. Breng aan de kook en reduceer tot ongeveer de helft. Passeer door een zeef en voeg room toe. Laat inkoken tot de gewenste consistentie.</p> <p>Zeewolf 31. Fileer en portioneer de zeewolf. Reserveer op kamertemperatuur.</p> <p>À LA MINUTE BEREIDINGEN</p> <p>Zeekraal 32. Zet de zeekraal kort aan in wat boter en serveer direct.</p> <p>33. Verwijder de schijfjes mandarijn van de zuurkool en meng alle andere componenten. 34. Bestrooi de vis met wat bloem, klop goed af en bak in olie. Voeg boter toe en arroseer. Zodra de vis voor 50% succulent is: draai om, schep er wat braadboter over en zet van het vuur. Laat enkele minuten rusten tot de vis helemaal gaar is (testen met saté-prikker) 35. Maak kegels van de plakjes knolselderij en spuit er wat selderijpuree in. 36. Schuim de saus op en serveer direct.</p>
---	--

Opmaak en uitserveren

Gebruik een kombord. Doe onderin wat zuurkool en bestrooi met wat brunoise van mandarijnschil. Leg hierop de vis en doe daarop wat Maldonzout. Spuit wat selderij-puree bij, plaats de kegels knolselderij, de spruitenschilletjes en de zeekraal. Bepoeder een deel (a-symmetrisch) van de creatie met wat selderij-poeder. Schep wat schuim bij en serveer direct.

Bron: Le Cuisinier/JB

Kokos, mandarijn, pinda

Kokos-roomijs

315 g volle melk
120 g sacharose (suiker)
1 eidooier
130 g KARA coconut cream 26% vet
105 g Aroy D coconut milk 19% vet
0,75 g Locust
0,75 g Guar
Ca 1 g Cortina emulgatorpasta voor consumptie-ijs (aan het roerwerk smeren)

Mandarijnencoulis (voor diverse bereidingen)

1 kg Mandarijn
Mandarijnsiroop (Monin)
Suiker

Mandarijnmeringue

28 g mandarijnencoulis
35 g suiker
4 g eiwitpoeder

Mandarijnschuim

100 g mandarijnencoulis
20 g suiker
40 g room
5 g Cortina
Tandoori specerijen
1 stengel citroengras

Kokosbiscuit en Crumble

20 g poedersuiker
50 g geraspte kokos
6 g crème fraîche
30 g eiwit
Nog eens 40 g eiwit
25 g suiker

Kokos-roomijs

37. Zet een grote metalen schaal en een bewaarbakje in de vriezer; knip een bakpapiertje ter grootte (met overlengte) van het bewaarbakje; doe wat jenever tussen de keteltjes van de ijsmachine en koel voor.
38. Doe alle ingrediënten m.u.v. Cortina in de Thermomix, zet op 20 minuten, temp 85°C en stand 2. Start de machine. Draai gedurende ca 15 seconde de snelheid naar 4,5, daarna terug naar 2.
39. Zodra de temperatuur van 85°C is bereikt: draai de temperatuurknop meteen op 0.
40. Zodra de machine klaar is: giet de inhoud in de voorgekoelde metalen schaal en vandaar meteen in de draaiende ijsmachine.
41. Zodra het ijs klaar is: schep over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en zet onder in de vriezer.

Mandarijnencoulis (voor diverse bereidingen)

42. Pers de mandarijnen uit. Breng op smaak met mandarijnsiroop (Monin) en eventueel extra suiker.

Mandarijnmeringue

43. Meng eiwitpoeder en suiker en meng daarna met de coulis tot een homogene massa. Klop op in de KitchenAid met ballongarde, doe in een spuitzak, spuit kleine dopjes op een siliconenmatje en bak af in een oven van 95°C tot volledig droog. Zet de oven uit en reserveer in de oven.

Mandarijnschuim

44. Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm tot tegen de kook. Laat enkele minuten infuseren. Giet door een fijne zeef en doe in de sifon. Breng op druk met 1 stikstofpatroon en schud enkele keren. Reserveer in de koeling.

Kokosbiscuit en Crumble

45. Maal de geraspte kokos tot poeder. Meng dit met poedersuiker, crème fraîche en 30 g eiwit tot een homogeen beslag. Klop 40 g eiwit op met 25 g suiker (suiker in drie porties toevoegen). Vouw het eiwitschuim door het beslag tot homogeen. Strijk uit op een

Crème van mandarijn

100 g mandarijncoulis
1,2 g kappa
0.4 g locust

Crème van kokos

60 g crème fraîche
100 g kokoscream Kara (26% vet)

80 g suiker
40 g eiwit (1 eiwit)
Geraspte kokos

Pindakrokant

50 g witte chocolade Callebaut
10 g pindakaas
10 g geroosterde pinda's

Garnering

Gebroken geroosterde pinda
Atsina cress

siliconenmat tot een dikte van 2 à 3 mm en bak af op 170°C tot gaar. Steek rondjes uit en reserveer.

46. Crumble: verbrokkel de overgebleven stukjes koek en reserveer op keukenpapier in een afgesloten doos.

Crème van mandarijn

47. Meng de coulis met kappa en locust en roer glad. Breng tegen de kook aan en houd deze temperatuur twee minuten aan. Stort de coulis in een licht ingeoliede kom en laat opstijven. Draai de gel glad in de Magimix met kleine kom en doe over in een spuitzakje.

Crème van kokos

48. Meng crème fraîche en kokoscream tot homogeen.
49. Maak een: Italiaanse meringue van het eiwit en de suiker:
Doe het eiwit in de KitchenAid met ballongarde maar zet nog niet aan. Doe de suiker in een steelpan en maak juist overal vochtig met water. Verwarm tot 100°C. zet nu de KitchenAid met het eiwit op volle snelheid aan.
Verwarm de suiker verder tot precies 121°C. Zet de KitchenAid even op stand 1, giet de suiker bij het eiwit en zet daarna weer op volle snelheid. Laat 10 minuten kloppen.
50. Vouw de meringue door het mengsel van crème fraîche en kokos-cream. Voeg extra kokosrasp toe tot je een quenelbare substantie hebt.

Pindakrokant

51. Smelt de chocolade, roer de pindakaas er door. Smeer uit op een siliconen matje op een omgekeerd bakblik. Strooi de gebroken pinda in het mengsel en zet in de vriezer.

À LA MINUTE BEREIDINGEN

52. Spuit doppen van het meringue-mengsel op de rondjes biscuit en strooi af met kokosrasp.
53. Steek met een verwarmde steker rondjes uit het pindakrokant.
54. Gebruik wat overgebleven coulis, voeg hierbij tandoori-specerijen en gebruik bij het opmaken van het bord.

Opmaak en uitserveren

MAAK DE BORDEN OP IN DE KOELCEL

Zet een klein puntje van de crème van kokos op een bord en plaats daarop het kokosbiscuitje met daarop een quenelle van crème van kokos. Leg wat crumble op de plaats waar je straks het ijs wilt presenteren. Zet hieromheen wat crème van mandarijn. Plaats het pindakrokant en de meringues. Zet een bolletje ijs op de crumble. Spuit een flinke dop mandarijnschuim met de sifon. Garneer met atsina cress en gebroken pinda. Druppel hier en daar nog wat coulis met tandoori-specerijen om de creatie.

Bron: geïnspireerd op een dessert van Marcel van Lier / Latour* Noordwijk