

Menu voor de maand juli 2014 (12 personen)

Spinaziesoepje

EO Pecorino IGT Terre di Chieti

Aroma's van groene thee, perzik, meloen en rijpe peer. De smaak is sappig met frisse zuren.

*

Heekfilets met groenten

Espiritu Chili Sauvignon Collect. 2012

Bekend om zijn typische karakter en intense aroma's. Aroma's van asperges, wit fruit aangevuld met een vleugje gras. In de mond pittige frisheid, een stevige zuurgraad en een lange afdronk, wat resulteert in een perfect uitgebalanceerde wijn.

*

Lamsrack met komijn en gestoofde postelein met olijfolie-aardappelmousseline

Ca. Frati Ronchedone Rosso

De geur is rijk en rijp. Fruittonen van zwarte kersen, bosbessen en bramen en houttonen komen naar voren, samen met de kruidigheid. Zwoel, zoetig en kruidig zijn de sleutelwoorden voor de geur van dit spektakel.

*

Gevulde soezenkrans

Chateau des Eyssards Saussignac

De wijn heeft een rijkdom aan 100% natuurlijk suiker en een geweldig bouquet aan aroma's. Strogeel. Kruisbessen en honing in de geur. In zijn smaak de "pure noble" bekend van de Sauternes, in de afdronk zoete honing en exotisch fruit. De perfecte dessertwijn.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2014 (12 personen)

Spinaziesoepje

*

Heekfilets met groenten

*

Lamsrack met komijn en gestoofde postelein met olijfolie-aardappelmousseline

*

Gevulde soezenkrans

Wijn:

Spinaziesoep : EO Pecorino IGT Terre di Chieti
Heekfilets : Espiritu Chili Sauvignon Collect. 2012
Lamsrack : Ca. Frati Ronchedone Rosso
Soezenkrans : Chateau des Eyssards Saussignac

Spinaziesoepje

Ingrediënten:

Eimengsel

3	st	eieren
1½	el	gemalen kokos
2	el	bladselderij

Soep

2	el	olijfolie
2	tn	knoflook
1	st	grote ui
800	ml	groentebouillon (poeder)
600	g	spinazie
80	ml	kokosmelk
		zout en peper

Bereiding:

Eimengsel

Kook de eieren in 7 min hard.

Laat ze onder koud water schrikken en pel ze. Hak de eieren fijn en meng de gemalen kokos en de fijngesneden bladselderij erdoor.

Soep

Verhit in een (soep)pan de olijfolie.

Bak het grof gehakte knoflook en de fijngesneden ui zachtjes in 5 min glazig.

Schenk de bouillon erbij. Voeg de spinazie in kleine porties toe en laat het in de warme bouillon slinken.

Neem de soep van het vuur en pureer hem met de staafmixer of in de keukenmachine.

Breng de soep goed op smaak met zout en peper.

Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Serveren:

Serveer de spinaziesoep in glazen. Schenk een wolkje van de kokosmelk op de soep en maak de soep af met een schep eimengsel op de soep.

Heekfilets met groenten

Ingrediënten:

Groenten

600	g	verse doperwten (na doppen ca 200 g)
1000	g	verse tuinbonen (na doppen ca 200 g)
200	g	groene asperges
140	g	peulen

Botersaus

150	g	boter
2	tn	knoflook
1	st	citroen (sap + rasp van de schil)
20	g	munt
		zeezout, gerookt (b.v.Hickory smoked seasalt)

Heekfilet

2	el	olijfolie
100	g	boter
750	g	heekfilet met vel

Bereiding:

Verwarm de borden voor.

Groenten

Dop de doperwten en tuinbonen. Was de asperges en de peultjes. Verwijder van de groene asperges de stokkige uiteinden en verwijder van de peultjes de puntjes van de uiteinden (en eventuele draadjes). Blancheer alle groenten apart. Laat uitlekken en houdt apart.

Botersaus

Doe 150 g boter in steelpan met de in plakjes gesneden knoflook, het citroensap, de citroenrasp en de munt en verwarm tot de boter bruist en bijna licht kleurt.

Heekfilets

Zet een koekenpan op hoog vuur en voeg de olijfolie en 100 g van de boter toe.

Bak als het mengsel heet is, de heekfilets ca. 3 min met de velkant onder tot de filets net doorgeslagen zijn (wit). Keer de filets en schroei de andere kant tot de vis gaar maar nog steeds sappig is. Verdeel in 12 porties.

Serveren:

Verwarm de groenten in een weinig boter. Verdeel de groenten over de voorverwarmde borden. Leg in het midden de heekfilets en besprenkel met de botersaus.

Tot slot het geheel met wat gerookte zeezoutkorrels bestrooien.

Lamsrack met komijn en gestoofde postelein met olijfolie-aardappelmousseline

Ingrediënten:

Lamsrack

4	st	lamsracks van 6 ribbetjes (frenched racks)
4	tn	knoflook
3	el	olijfolie
50	g	boter
2	el	gemalen komijn
4	tl	versgemalen zwarte peper
		zout

Gestoofde postelein

1	el	boter
1000	g	postelein
6	st	lente-uitjes
2	el	kervel
3	takjes	lavas (maggiplant)

Aardappelmousseline

6	st	aardappelen, kruimig
1	tn	knoflook
		olijfolie, extra vergine
		zout en peper
		(eventueel) room

Bereiding:

Lamsrack

Verwarm de borden voor.

Oven voorverwarmen op 180°C

Meng in een kom de uitgeperste knoflook met de olie, komijn, zout en peper en wrijf de lamsracks in met dit mengsel. Laat de lamsracks 30 min bij kamertemperatuur marineren. Bak in de olijfolie/boter de gemarineerde lamsracks op matig hoog vuur om en om (2 x 2 min). Leg vervolgens de lamsracks in een warme schaal, en plaats ze ca 15 min in de oven van 180°C. (kerntemperatuur 52°C)

Gestoofde postelein

Hak de postelein klein, was ze en laat ze uitlekken in de vergiet. Snijd de kruiden fijn, evenals de lente-uien.

Smelt de boter in de koekenpan op matig vuur en stoof de lente-uien met de kruiden 2 min. Doe er de postelein bij en stoof het geheel nog 5 min. Bestrooi met peper en zout. Draai het vuur uit.

Aardappelmousseline

Schil de aardappelen en kook ze gaar.

Giet de aardappelen af maar bewaar een waterglas kookwater.

Doe het kookwater in de pan met het uitgeperste knoflook en een scheut olijfolie en laat even zachtjes stoven.

Stamp de aardappelen fijn en meng met het kookwater tot een smeuijge puree, voeg eventueel wat room toe. Breng op smaak met zout en peper.

Serveren:

Snijd de ribbetjes los en verdeel ze over de borden. Leg de lamsribbetjes in het midden. Leg aan de ene kant een bol puree en aan de andere kant een schep postelein. Besprenkel de puree met enige druppels olijfolie.

Gevulde soezenkrans

Ingrediënten:

Krans

100	g	boter
135	g	bloem
½	tl	zout
4	st	eieren

Vulling

500	ml	slagroom
		suiker
1000	g	aardbeien, rode bessen, frambozen
		poedersuiker
3		takjes munt

Extra: spuitzak met gladde spuitmond

Bereiding:

Krans

Oven voorverwarmen op 220 °C

In steelpan boter met 150 ml water aan de kook brengen.

Als de boter gesmolten is van het vuur halen en de gezeefde bloem en zout in een keer toevoegen.

Daarna boven zacht vuur blijven roeren tot deeg als bal van de pan loslaat.

Deeg 1 min laten afkoelen.

Daarna eieren een voor een door het deeg roeren. Deeg in spuitzak scheppen en op met bakpapier belegde bakplaat een krans van doorsnee 25 cm spuiten (of deeg met 2 lepels als krans op de bakplaat scheppen).

Deegkrans in het midden van de oven in ca. 25 min lichtbruin bakken. De oventemperatuur halverwege baktijd terugschakelen naar 175 °C. De krans op een rooster laten afkoelen.

Vulling

Klop de slagroom met de suiker stijf.

Halveer de afgekoelde soezenkrans overlangs. Vul de krans met slagroom en het fruit.(fruit indien nodig wat kleiner snijden).

Serveren:

Met broodmes krans in 12 gelijke porties snijden. Serveer op een bord en bestrooi met poedersuiker en garneer met blaadjes munt. Garneer eventueel met wat overgebleven fruit.