

Menu voor de maand juni 2014

Trio van Hollandsche Nieuwe

Bertola Amontillado – Jerez Spanje

Sinds 1876 wordt bij Bodegas Bertola uitstekende Sherry gemaakt. Een hoge kwaliteit en gekoesterde tradities worden hier gepaard aan een moderne uitmonstering en een functionele schroefdrop.

Gerookte zeeduivel en kruidensalade met sinaasappelsaus

Diwald Frurother Veltliner – Oostenrijk

De Frühroter Veltliner is een vroeg rijpende Oostenrijkse druif die toegankelijke witte wijnen geeft. Meestal iets kruidig in de neus en met een bloemige smaak waarin je het zachtbittere van amandelen kunt herkennen. Ze hebben een niet al te sterke geur, weinig alcohol en ze zijn zachter dan de Grüner Veltliner

Kippendij met polentakorst

Cibadies Chardonnay VdP – Frankrijk

De Chardonnay is heerlijk romig van smaak, met frisse zuren en een lange afdronk. De uitbundige geur doet aan tropisch fruit denken.

Tompouce van aardbeien, cognackoekjes en praline

Sweet Emotions Tuille

Een zoete en kruidige dessertwijn uit Frankrijk van Château Baissas. Gemaakt van 100% rode grenache druiven met een frisse geur met de smaak van gedroogd fruit.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juni 2014 (12 personen)

Trio van Hollandsche Nieuwe

*

Gerookte zeeduivel en kruidensalade met sinaasappelsaus

*

Kippendij met polentakorst

*

Tompouce van aardbeien, cognackoekjes en praline

Wijn:

Trio haring : Bertola Amontillado – Jerez Spanje
Zeeduivel : Diwald Frurother Veltliner
Kippendij : Cibadies Chardonnay VdP
Tompouce : Sweet Emotions Tuille

Trio van Hollandsche Nieuwe

Tartaar van haring met kervelsaus

Ingrediënten:

3	st	schoongemaakte haringen
100	ml	room
100	ml	crème fraîche
½	bosje	kervel
2	plakken	heel jonge kaas
2	st	lente uitjes
1	tl	mosterd
		peper zout

Bereiding:

Snijd haring en lente ui fijn en meng dit met elkaar.

Sla de slagroom lobbige en meng dit met de crème fraîche, mosterd, peper, zout en de heel fijn gesneden kaas en kervel.

Vul een glaasje met saus – haring – saus en garneer met takje kervel.

Zet koud weg.

.

Haring bonbons

Ingrediënten:

3	st	schoongemaakte haringen
½	st	appel (granny smith)
50	g	gekookte ontvelde rode biet
1	el	olijfolie
1	plakje	roggebrood
20	gr	bieslook
		peper zout

Bereiding:

Halve appel schillen, klokhuis verwijderen en heel fijn brunoise snijden.

Tevens haring en biet, fijn brunoise snijden.

Roggebrood verkrummen.

Meng, behalve de bieslook, alles door elkaar en maak op smaak.

Verdeel in 12 porties en maak er balletjes van.

Knip of snijd de bieslook fijn en rol de haringbonbon er door.

Zet koud weg.

Tompouce van aardbeien, cognackoekjes en praline

Ingrediënten:

Cognackoekjes

150	g	boter
150	g	suiker
150	g	bloem
5	el	golden syrup (lichte stroop)
1½	tl	gemberpoeder (djahe)
3	el	kookcognac
½	st	citroen (sap)
		bakpapier

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Smelt de boter stroop en suiker in een pan met dikke bodem tot alles goed gemengd is laat wat afkoelen en roer de resterende ingrediënten en 1½ el citroensap erdoor.

Schep een lepel van dit beslag (ca 10 cm) op een met ingevet bakpapier belegd bakblik met voldoende tussenruimte. Bak de koekjes 8 à 10 min tot ze goudbruin zijn.

Neem ze uit de oven en laat ze ca. 15 sec. opstijven.

Haal ze los met een paletmes en laat afkoelen.

Aardbeien

350	gr	aardbeien
1	el	suiker
3	el	cointreau
200	g	roomkaas
275	ml	slagroom
1	st	citroen (zestes en sap)
3	el	poedersuiker

Bereiding:

Snijd de aardbeien in plakken, bestrooi met suiker en sprenkel de cointreau er over. Roer af en toe voorzichtig om de aroma's los te maken.

Doe de roomkaas in een kom, voeg de lobbige slagroom toe en meng het geheel met 1 tl citroensap (voorzichtig), citroenrasp en poedersuiker.

Koel bewaren.

Praline

Ingrediënten:

100 g	rietsuiker
100 g	bruine amandelen
	zonnebloemolie

Verhit op een laag vuur de suiker en de amandelen tot de suiker vloeibaar wordt. Roer met een metalen lepel en laat dit zachtjes koken tot de suiker goudbruin is (ca. 2 a 3 min) en karamelliseert

Giet de massa op een met zonnebloemolie ingesmeerd bakblik en laat het hard worden.

Rol de praline met een deegroller in fijne stukjes.

Serveren

Maak een tompouce van de koekjes, aardbeien en het roommengsel.

Leg een aardbei op het taartje en verdeel de fijne stukjes praline over bord en taartje.

Haring met amandelen

Ingrediënten:

6	st	schoongemaakte haringen.
500	ml	melk
3	st	appels (granny smith)
200	ml	witte wijn
½	st	citroen (sap)
1	tl	suiker
150	g	geschaafde amandelen
150	g	crème fraîche
1	el	mierikswortel uit potje (Kühne)
6	takjes	aalbessen

Bereiding:

12 halve haringen zonder staart zo lang mogelijk weken in de melk en voor gebruik drogen.

Bak de amandelen licht in een droge koekenpan. Hak ze wat fijner en laat afkoelen.

Appels schillen en met appelboor klokhuis verwijderen. Snijd 12 plakken van 1 cm en steek er met een steker van ca. 6 cm rondjes van. Rasp de resten van de appels en druppel er wat citroensap over.

Breng de witte wijn aan de kook en laat de plakken appels ca. 5 min. trekken.

Haal ze voorzichtig uit de wijn en laat afkoelen.

Voeg de crème fraîche, mierikswortel, suiker en de helft van de amandelen toe aan de geraspte appel en maak op smaak.

Smeer deze saus over de geweekte en gedroogde halve haring en rol op. Indien nodig, vastzetten met een cocktail prikker.

Rol de buitenkant van het rolletje door de rest van de amandelen.

Leg het rolletje op de appelschijf en garneer met een aalbes. Zet koud weg.

Serveren:

Verdeel dit haringtrioetje op een koud bord en decoreer met de rest van de aalbessen en de kervel.

Gerookte zeeduivel en kruidensalade met sinaasappelsaus

Ingrediënten:

Zeeduivel

600 g zeeduivel (staartstuk)

Rookoven

3 el houtmot
2 st laurierblaadjes
4 st jeneverbessen, geplet
8 st peperkorrels

Kruidensalade

12 takjes peterselie
24 blaadjes rucola
24 toefjes veldsla
24 blaadjes spinazie
12 takjes dragon
36 sprieten bieslook
1 st sinaasappel (zestes)
olijfolie
peper zout

Saus

300 ml sinaasappelsap vers geperst
150 ml kippenbouillon
7 ml olijfolie
1 teen knoflook
3 g verse gember
2 st laurierblaadjes
4 st peperkorrels, geplet

Bereiding:

Zeeduivel in de rookoven

Droog, zout en peper de vis.

Leg de houtmot en de specerijen op de bodem van de rookoven. Zet de druipbak er op en smeer het rooster in met wat olijfolie. Leg de vis daar op.

Zet de rookoven op de warmtebron, sluit het deksel voor 2/3 en wacht tot de rook er uit komt. Sluit het deksel dan helemaal, pas dan gaat de rooktijd in.

Verzwaar eventueel het deksel met een gewicht om rookverlies tegen te gaan.

Gaar en rook de vis in ca. 15 min (mocht de vis nog niet gaar zijn dan heel even onder een hete grill). Laat afkoelen. Snijd de vis in dunne plakken

Salade

De ingrediënten, behalve de olijfolie, koken en tot 1/4 reduceren. Zeven en op een zacht vuur de olijfolie erdoor kloppen.

De salade wassen drogen en scheuren, goed mengen met de sinaasappelzestes, peper, zout en een weinig olijfolie.

Serveren

Leg een toef salade midden op het bord

Rangschik de plakken vis er om heen en besprenkel met de sinaasappelsaus.

Kippendij met polentakorst

Ingrediënten:

Kippendij

12 st kippendijen,ontbeend en ontveld
1 el verse tijmblaadjes
100 g boter
200 g romige kruidenkaas
12 st groene asperges

Polentakorst

125 g instant polenta
1 blik gepelde tomaten (400 g)
1 teen knoflook
1/2 st rode ui
1 st rode paprika
½ st rode Spaanse peper
80 g Parmezaanse kaas
olijfolie

Spinazie

1000 g spinazie
ca. 12 st zongedroogde tomaatjes in olie
100 g pijnboompitten

Bereiding:

Kippendij

Oven voorverwarmen op 190 °C

Verwarm de borden voor.

Kook de asperges in ca. 4 min. beetgaar en snijd in 3 stukken

Maak een mengsel van de roomboter en tijm.

Peper en zout het kipvlees. Beboter de binnenkant en verdeel de kaas en asperges over de dijen

Rol het vlees stevig op en zet vast met een prikker.

Polentakorst

Tomaten uit laten lekken. Knoflook persen. Ui snipperen. Paprika zonder zaad en gesneden. Peper zonder zaad en heel fijn gesneden. Het geheel ca. 5 sec. grof malen in de keukenmachine.

Op smaak brengen met peper en zout, dan de geraspte Parmezaan en polenta erdoor roeren, zodat een dikke pasta ontstaat.

Bedek elke kippendij met een laag polenta en druk het stevig aan.

Leg ze in een ingevette braadslee druppel er wat olie over

Bak ca. 30 min. in de oven tot het vlees gaar is.

Als het korstje nog niet bruin genoeg is nog even onder de grill.

Spinazie

Was, indien nodig, de spinazie. Snijd de gedroogde tomaten in stukjes en roerbak de groenten snel en laat uitlekken. Maak op smaak met peper en zout.

Rooster de pijnboompitten goudbruin.

Serveren:

Leg op het midden van het voorverwarmde bord een spiegel spinazie.

Daarop de kippendij en bestrooi alles met de pijnboompitten.