Meringuerol met mascarpone

Ingrediënten:
Meringue

90	g	hazelnoten
4	st	eieren (middelgroot)
225	g	fijne kristalsuiker
2	st	espresso-sticks
10	ml	water
5	g	maizena
		bakpapier (120 cm)

Mascarpone

50	ml	hazelnootlikeur
250	g	mascarpone
125	ml	room
50	g	pure chocolade

Garnering:

1	st	klein bakje blauwe bessen
10	g	zilveren zachte parels (Dr. Oetker)
12	st	koffiekopjes

Bereiding:
Verwarm de heteluchtoven voor op 160 °C
Meringue
Rooster de hazelnoten lichtbruin in een koekenpan zonder vet. Laat afkoelen en hak grof.
Houd 1 el (grote) achter voor de garnering.
Meng de espressopoeder met de 10 ml heet water.
Bekleed een bakplaat (gastronorm) met opstaande rand met bakpapier, zowel de onderkant als de wanden.
Splits de eieren, zorg dat er geen eigeel bij het eiwit komt. Klop het eiwit stijf en voeg daarna, al kloppend, de suiker, lepel voor lepel toe tot je glanzende pieken hebt.
Meng de vloeibaar gemaakte espressopoeder, de gehakte hazelnoten en de maïzena voorzichtig omscheppend, door de geslagen eiwitten. Verdeel dit over de beklede bakplaat en bak gedurende 30 min in de voorverwarmde oven.
Zet na het bakken de bakplaat op een rooster en laat minstens 1 uur afkoelen.

Mascarpone
Roer de mascarpone glad en meng met de hazelnootlikeur en al omscheppend met de 125 ml stijfgeslagen slagroom. Houd 4 el achter voor de garnering.
Vervolg meringue
Leg een groot vel bakpapier op de afgekoelde meringue. Draai het geheel om. Verwijder het bakpapier dat in de bakplaat lag en nu een beetje aan de meringue vast zit (voorzichtig verwijderen dus). Bestrijk nu de meringue met het mascarpone mengsel en rol de meringue, met behulp van het onderliggende bakpapier, op. Laat tot gebruik in de koelkast opstijven.

Kort voor het uitserveren
Smelt de chocolade au bain-marie. Bestrijk de meringuerol, aan de bovenkant, met het achtergehouden mascarpone mengsel. Zigzag met een vork de gesmolten chocolade over de rol en versier met de achtergehouden hazelnoten, de zilveren zachte parels en de blauwe bessen.
Serveren: Snij plakken van de meringue en drink er eventueel een kopje koffie bij.

Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juni 2018 (12 personen)

Quinoa met avocado en geitenkaas
*
Koude waterkerssoep
*
Zeebaars met gerookte makreel
*
Kalfsentrecote met versiering
*
Meringuerol met mascarpone

Wijn:
Salade: Parlez Vous Sauvignon Blanc, Frankrijk-Gascogne
Soep: False Bay Chenin Blanc, Zuid Afrika-Stellenbosch
Tussengerecht: Nusswitsz Orenia blanc, Frankrijk Lanquedoc
Hoofdgerecht: Montes Twins Red blend, Chili Maipu Valley
Dessert: St Kilian Niersteiner Gutes Domtal, Duitsland-Mosel, Saar, Ruwer

Quinoa met avocado en geitenkaas

Ingrediënten:

Avocado

4	st	avocado
		huishoudfolie

Speck

9	plakjes	Speck della alpi of Schwarzwalder schinken

Geitenkaas

3	doosjes	geitenkaas (pyramide vorm Chavroux)
100	g	Roquefort

Quinoa

350	g	quinoa
750	ml	kippenbouillon

Uimengsel

3	st	sjalotjes
3	tenen	knoflook
1	st	rode paprika

Granaatappel en walnoten

60	g	walnoten
1	st	granaatappel
50	ml	olijfolie

Bereiding:

Avocado

Verwarm de heteluchtoven voor tot 90 °C.
Snijd de avocado in de lengte middendoor, verwijder de pit en de schil en snijd iedere helft van de avocado in plakken van 1 cm dik.
Leg de avocado plakken in het midden van een vel HH-folie en schik de plakken naast elkaar in een rechthoek. Bedek de avocado met een tweede vel HH-folie en plet vervolgens de avocado tot een plak van 13 x 25 cm.
Sla de resterende folie om en leg de plak minimaal 1 uur in de diepvries. Herhaal dit met de andere avocado's.

Speck

Leg 9 plakjes Speck della alpi op bakpapier en droog deze in een heteluchtoven op 100 °C gedurende 1 uur. Breek in langwerpige reepjes. NB combineer met drogen zwarte olijven van hoofdgerecht

Geitenkaas

Klop de geitenkaas en de Roquefort smeuïg met de staafmixer. Vul hiermee een spuitzak met ronde mond.

Groene olijven

Maak een dik papje van de bloem met wat water. Leg hier de uitgelekte, drooggemaakte groene olijven in. Zet apart.
Vlak voor het uitserveren de olijven met een vork goed door het bloempapje mengen en in een bordje met panko doen. Olijven omrollen en bakken in wat arachideolie op 170 °C.

Romatomaten

Kerf de Roma tomaten boven en onderin met de punt van een mesje en dompel ze in kokend water tot het velletje gaat barsten. Neem ze uit het water en koel de tomaten direct af in ijswater om verder garen te voorkomen.
Snijd de tomaten in 4 kwarten en verwijder de aanzet van het steeltje.
Verwijder nu het zaad en het vocht maar vang dit op in een zeef boven een schaaltje.
Snijd het vlezige deel van de tomaat in 3 strookjes en vervolgens in vierkante blokjes. Zet apart. Doe het opgevangen vocht van de tomaten samen met het tomatensap, worchestershiresaus, chilisaus en tabasco in een pannetje en kook in tot een dikke puree. Maak eventueel op smaak met zout en een beetje goede olijfolie. Zet apart.
Vlak voor het uitserveren de tomatenpuree opwarmen (niet laten koken) en mengen met de koude tomatenblokjes.

Champignons de Paris

Maak de champignons schoon en houd ze heel. Kook ze 1 uur in 300 ml kippenbouillon en 30 g boter. Zet apart. Vlak voor het uitserveren de champignons even opwarmen in de bouillon.

Kalfsentrecote

Snijd het vetrandje in zijn geheel van de entrecotes en houd apart. Snijd al het vlees rond het middenstuk van de entrecote los en houd het middenstuk apart. Snijd en hak nu al het overgebleven vlees (dus zonder vetrandje en zonder middenstuk) en de 100 g kalfsvlees heel klein en maak dit op smaak met peper, zout, tabasco, de rasp van een halve citroenschil en een beetje worchestershiresaus .Maak eventueel gebruik van de magimix. Tot slot het gehakt verder afmaken met 1 ei en 50 g paneermeel.
Leg een velletje HH-folie op de werkbank en hierboven op, dakpansgewijs, 6 plakjes pancetta. Verdeel hier 1/3 van het gehakt op en draai er met behulp van de folie, een worstje van. Draai de folie links en rechts goed dicht en leg in de koelkast. Herhaal dit voor de andere 2 worstjes.
Peper en zout het vetrandje en de middenstukken van de kalfsentrecote. Laat per pan 30 g boter smelten op laag vuur en bak zodra de boter licht gaat bruinen, eerst het vetrandje en 2 min later de worstjes en nog 2 min later de middenstukken van de entrecote.
Het vetrandje moet worden uitgebakken, de worstjes moeten garen in ca 10 min en de middenstukken moeten licht rosé blijven.

Saus

Maak tenslotte een saus van de helft van de jus, samen met 150 ml kalfsfond, de rasp van een halve citroen en 150 ml room. Laat even opkomen op hoog vuur en houd warm.

Serveren:

Snijd het uitgebakken vetrandje in kleine stukjes. Snijd de worstjes in vieren en de middenstukken in dunne plakjes. Leg op ieder bord in het midden de plakjes van het middenstuk van de entrecote met daar op de uitgebakken stukjes vetrand en daarnaast het stukje worst. Versier verder met 2 champignons, 1 pakketje paksoi, 2 gefrituurde olijven, een beetje zwarte olijvenkruim met daarbovenop 1 gezoet klein Romano tomaatje, een schepje tomatenpuree met stukjes tomaat en tot slot een schepje saus over het middenstuk van de entrecote.

Kalfsentrecote met versiering

Ingrediënten:

Gezoete Romano trostomaatjes en zwarte olijven

12	st	kleine Romano trostomaatjes
125	ml	water
100	g	suiker
24	st	zwarte olijven zonder pit op water

Paksoi

2	st	paksoi
20	ml	olijfolie
10	ml	zoute soja
10	ml	sushi azijn

Groene olijven

24	st	groene olijven op water zonder pit
50	g	bloem
60	g	panko
200	ml	arachideolie

Romatomaten, champignons de Paris

6	st	Roma tomaten
600	ml	tomatensap
20	druppels	tabasco
2	tl	worchestershiresaus
2	el	chilisaus
10	g	suiker
24	st	champignons de Paris
300	ml	kippenbouillon
90	g	boter (30 + 60)

Kalfsentrecote en saus

6	st	kalfsentrecote
100	g	kalfsvlees
18	plakjes	pancetta
1	st	citroen (½ + ½)
1	st	ei
50	g	paneermeel
150	ml	kalfsfond
150	ml	room

Bereiding: Warm de borden in de warmhoudkast. Verhit de heteluchtoven tot 90 °C.

Gezoete Romanotomaatjes

Kerf de trostomaatjes licht in en ontvel ze door ze korte tijd in kokend water te dompelen en daarna af te koelen in ijswater. Los de suiker op in kokend water en giet dit water over de afgekoelde, ontvelde tomaatjes. Zet apart en laat afkoelen.

Zwarte olijven

Hak de olijven zeer fijn. Dep ze zo droog mogelijk. Verspreid de gehakte olijven op een bord en zet minimaal 1 uur in een heteluchtoven van 90 °C, combineer met drogen voorgerecht!!

Paksoi

Haal de stengels los van de paksoi en houd de 12 grootste bladeren apart. Snijd van deze bladeren het blad los van de stelen. Blancheer de bladeren kort in gezouten water. Snijd de helft van de stelen in kleine blokjes (5 x 5 mm.) en wok deze blokjes kort in wat olijfolie. Blus af met 2 tl zoute sojasaus en 2 tl sushi azijn. Leg een blad van de paksoi plat en schep hier een beetje gewokte paksoisteel op en een klein klontje boter. Vouw het blad nu tot een klein pakketje. Warm de pakketjes voor het uitserveren 20 min op in een oven van 80°C.

Quinoa

Breng de quinoa met de kippenbouillon aan de kook en kook zachtjes gedurende 10 min zonder deksel. Laat de quinoa verder droog koken met behulp van 2 sudderplaatjes. Let op voor aanbranden. Neem de quinoa uit de pan en laat afkoelen.

Uimengsel

Snipper de sjalotjes en de knoflook ragfijn en bak deze in de olijfolie zacht maar niet bruin. Snijd de paprika in de lengte in vieren en snijd zeer dunne reepjes van de paprika. Snijd de reepjes in heel kleine stukjes en bak deze mee met de uitjes. Laat de paprika en de uitjes verder garen op zeer zacht vuur.

Granaatappel en walnoten

Snijd een kapje, onder en boven, van de granaatappel. De nerven van de granaatappel worden nu zichtbaar. Snijd langs de nerven de schil van de granaatappel in en trek vervolgens de granaatappel uit elkaar. Haal nu de pitjes uit de granaatappel.
Hak de walnoten in de vijzel zeer fijn.

Meng de afgekoelde quinoa met het uimengsel, de gehakte walnoten en de granaatappelpitten. Maak eventueel op smaak met zout en peper.

Serveren:

Neem de bevroren plakken avocado uit de vriezer en haal het bovenste velletje HH-folie van de plakken. Snijd plakken in de vorm van het te gebruiken bord en leg op elk bord 1/3 plak avocado. Laat ontdooien.
Leg op de plak avocado enige lepels quinoa. Spuit 3 of 4 rondjes geitenkaas naast de plak avocado en steek in ieder rondje een reepje gedroogde Speck della alpi.

Koude waterkerssoep

Ingrediënten:

Limoen

1	st	limoen

Soep

30	ml	arachideolie
400	g	prei
300	g	kruimige aardappelen
225	g	waterkers
2	tenen	knoflook
1600	ml	kippenbouillon
200	ml	room (150 + 50)

Kaasstengels

4	plakjes	bladerdeeg
30	g	bloem
1	st	ei
75	g	Parmezaan
10	g	boter
		cayennepeper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Limoen

Trek met de zesteur dunne reepjes van de schil van de limoen. Blancheer de reepjes 2 min in kokend water. Giet af en zet apart. Pers het sap uit de limoen en houd apart voor de garnering.

Soep

Snijd het grootste deel van het groen van de prei en gebruik alleen het witte en licht groene deel van de prei. Snijd dit in stukken van 1 cm. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine plakken/stukken. Verhit 30 ml arachideolie in een soeppan en voeg hier de klein gesneden prei en aardappelen aan toe. Laat dit zachtjes bakken met de deksel op de pan tot de prei zacht wordt. Prei mag niet kleuren!

Was de waterkers en verwijder eventuele ongerechtigheden. Voeg nu de waterkers met de tenen knoflook toe tot de waterkers gaat slinken. Doe er dan de kippenbouillon bij en laat 15 tot 20 min zachtjes koken

Pureer de soep zeer fijn met de staafmixer en passeer door een fijne zeef met behulp van een kleine ronde soepopscheplepel. Voeg 150 ml room toe en het sap van de limoen. Maak eventueel op smaak met peper en zout. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Kaasstengels

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Klop het ei en rasp de Parmezaanse kaas.

Leg 4 plakjes ontdooide bladerdeeg op elkaar en rol dit, op een met bloem bestoven werkblad, uit tot een plak van 20 x 40 cm. Bestrijk met het geklopte ei en zout het licht. Bestrooi het heel licht met een weinig cayennepeper. Verdeel de geraspte Parmezaan over het oppervlak en plet het goed aan. Snijd nu repen van 20 x 1 cm en leg deze repen op een ingevette bakplaat. Bak 9 min af in een voorverwarmde oven van 200 °C.

Serveren:

Verdeel de koude soep over de borden en leg in het midden van de soep, kruislings, 2 reepjes limoenschil. Druppel daar omheen wat room (50 ml) en serveer met een kaasstengeltje.

Zeebaars met gerookte makreel

Ingrediënten:

6	st	zeebaarsfilet met vel
60	ml	olijfolie

Makreel

250	g	gerookte makreel (250 g schoon!!)
1	st	citroen
80	ml	yoghurt, volle
80	g	roomkaas

Komkommer

2	st	komkommer
100	ml	witte wijn
100	ml	witte wijnazijn
100	ml	water
100	g	suiker
3	st	sjalotjes
2	tenen	knoflook
4	takjes	dille (2+2)
20	sprieten	bieslook

Bereiding:

Komkommer

Schil de komkommer en snijd hem in de lengte doormidden. Schraap met een pommes parisiennes boor het zaad uit de komkommer en maak nu met een dunschiller lange slierten komkommer van 1 cm breed.

Verwarm in een steelpan de witte wijn, witte wijnazijn, water, suiker, fijngesneden sjalotten en fijngesneden knoflook, 2 takjes dille en een snuf zout tot het kookt en de suiker is opgelost. Giet deze kokende vloeistof over de slierten komkommer en laat afkoelen.

Verwijder kort voor het uitserveren de takjes dille uit de komkommer.

Laat de komkommer in een zeef uitlekken en meng met de fijngehakte bieslook en fijngehakte dille.

Makreel

Verwijder graten en eventuele ongerechtigheden van de makreel en pureer deze samen met het sap van ½ citroen, de yoghurt en de roomkaas met de staafmixer.

Voeg naar smaak peper, zout en eventueel citroensap toe. Dek af en zet in de koeling. Maak 12 quenelles bij het opmaken van de borden.

Zeebaars

Peper en zout de zeebaarsfilets. Bak de filets in een beetje olijfolie. Eerst op de velkant tot 2/3 door laten slaan en daarna keren en nog kort tot 100% laten garen. Verwijder het vel en verdeel de filets nu in de lengte in 2 porties.

Serveren:

Leg in het midden van het bord een stukje zeebaars met links boven een toef komkommer en rechts een quenelle makreel. Versier met een sprietje dille.