

Pastinaakcake met Tonkabonenijs en appelbolletjes

Ingrediënten:

Pastinaakcake

3	st	middelgrote pastinaken
3	st	eieren
180	g	bloem
3	g	kaneelpoeder
2	g	bakpoeder
200	g	witte basterdsuiker
400	ml	zonnebloemolie (100+300)
50	g	poedersuiker (voor pastinaakschillen)

Tonkabonenijs

300	ml	volle melk
300	ml	room
243	g	suiker
8	st	eieren (eidooiers)
4	st	Tonkabonen
1	st	kaneelstok

Appelbolletjes

3	st	Granny Smith appelen
460	ml	appelsap
115	ml	gembersiroop
2	st	limoen

Chocolade

200	g	witte chocolade
		bakpapier, spuitzak, steekringen 5 à 6cm

Bereiding:

Pastinaakcake

Verwarm de oven voor op 90°C en voor de pastinaakschillen en daarna op 180°C voor het pastinaakmengsel. Was en schil de pastinaken en bewaar de schillen. Leg de schillen op een stukje bakpapier gedurende 1 uur in een oven op 90°C. (zie vervolg kort voor uitserveren!) Snijd de pastinaken in grove stukken en blender ze fijn in de keukenmachine. Meng de pastinaak nu met de eieren, bloem, kaneelpoeder, bakpoeder, basterdsuiker en 100 ml zonnebloemolie. Beleg een bakplaat met bakpapier en stort hier het pastinaakmengsel op. Bak dit gedurende 50 min af in een oven op 180 °C. Kort voor uitserveren: Steek met een steekring van 5 of 6 cm. 12 rondjes uit de pastinaak cake.

Tonkabonenijs

Splits de eieren. Verwarm de melk, room, Tonkabonen (in zijn geheel) en kaneelstokje langzaam tot het kookt. Neem van het vuur en laat 30 min trekken. Meng de 8 eidooiers met de suiker en sla deze massa met de handmixer tot licht geel en romig mengsel. Voeg al roerend de helft van de nog warme melk aan de eimassa toe. Haal de Tonkabonen en het kaneelstokje uit de melk en voeg de rest van de melk toe aan de eimassa. Doe het mengsel nu terug in de schoongemaakte pan en verwarm het geheel au bain marie tot maximaal 82°C (Vanaf 72 °C zal het mengsel gaan binden). Laat het geheel op ijs afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van. Bewaar in de diepvries.

Appelbolletjes

Rasp de limoenen met de Microplane en pers ze daarna uit. Schil de appels en maak met een pommes parisienneboortje zo veel mogelijk bolletjes. Meng de bolletjes met de appelsap, gembersiroop, limoenrasp en limoensap. Zet apart in de koeling.

Chocolade

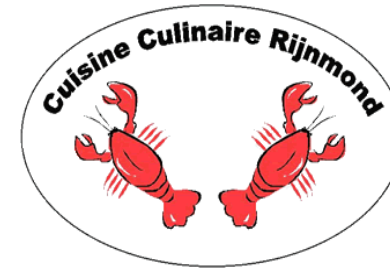
Smelt de witte chocolade au bain marie en doe in een kleine spuitzak. Snijd er een minuscuul puntje van af en maak op bakpapier figuurtjes o.i.d. Leg e.e.a. in de koeling tot gebruik.

Vervolg pastinakenschillen

Bak de uitgedroogde pastinaakschillen ZEER kort (seconden werk) in 300 ml zonnebloemolie (Let op, gaat zeer snel! Niet laten verbranden want dan worden de schilletjes bitter) Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met poedersuiker.

Serveren:

Leg een rondje pastinaakcake op een bord, daar schuin tegenaan een bolletje ijs. Op de pastinaakcake wat pastinaakschilletjes, rondom wat appelbolletjes zonder saus. Versier met de witte chocoladefantasie.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand augustus 2020 (12 personen)

Rouleau van eendenlever met gamba's en tomaat

*

Aardappelsoep met champignons

*

Langoustines met quinoasalade

*

Poussin met saus van eekhoortjesbrood

*

Pastinaakcake met Tonkabonenijs en appelbolletjes

Wijn:

Voorgerecht: Hugel Gentil, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Riesling, Sylvaner, Elzas-Frankrijk

Soep : Montes Cherub Rosé de Shiraz, Colchagua Valley Chili
Tussengerecht; Palatio Muscadet Sèvre et Maine, Melon de Bourgogne
Loire- Frankrijk

Hoofdgerecht: Torre del Falasco Valpolicella, Corvina, Rondinella
Veneto Italië

Dessert: Vicente Gandia Fusta Nova, Moscatelde Alexandria,
Valencia-Spanje

Rouleau van eendenlever met gamba's en tomaat

Ingrediënten:

Rouleau van eendenlever

15	plakken	runderrookvlees (1 ½ maal zo dik gesneden als normaal)
1	st	bloc eendenlever 200-250 g
1	st	limoen

Tomatenvocht

7	st	trostomaten
1	st	rode peper

Pimentmayonaise

2	st	eieren (eidooier)
50	ml	yoghurt
10	ml	witte aceto balsamico
200	ml	arachideolie
5	g	pimentkorrels

Gamba's

36	st	kleine gepelde gamba's.
25	g	boter

Cherrytomaatjes

36	st	cherrytomaatjes mix kleur (geel, rood, oranje, paars)
500	ml	water
100	g	suiker
		zout en peper

Bereiding:

Rouleau van eendenlever

Leg 3 plakjes runderrookvlees voor 1/3 overlappend onder elkaar. Herhaal deze handeling met de andere plakjes. Beleg het rookvlees met dunne plakjes eendenlever (beetje beleggen en beetje uitsmeren). Rasp wat limoenschil over de eendenlever.

Rol het geheel nu zo strak mogelijk op en rol het geheel strak in HH-folie. Draai de uiteinden dicht en leg de 5 rolletjes in de koeling. (lengte rolletje ca 10 cm).

Tomatenvocht

Breng water aan de kook en kras de trostomaten boven en onder kruislings in. Dompel de tomaten in het kokende water totdat je ziet dat de velletjes open barsten. Haal ze uit het water en dompel direct onder in koud water. Ontdoe de tomaten van de velletjes en snijd het kroontje uit de tomaten. Snijd de rode peper in de lengte middendoor en verwijder de zaadjes. Snijd de peper in kleine stukjes.

Blender nu de tomaten en de peper fijn en passeer de saus door een fijne zeef. Maak het tomatenvocht op smaak met zout.

Pimentmayonaise

Splits de eieren. Stamp de pimentkorrels fijn in een vijzel en voeg deze toe aan 200 ml licht verwarmde arachideolie. (max 50 °C) Zet apart en laat min 1 uur staan.

Neem een smalle beker en doe daar 2 eidooiers, 50 ml yoghurt en 10 ml witte aceto balsamico in. Mix met de staafmixer en voeg druppelsgewijs de pimentolie toe. Breng op smaak met zout. Zet apart.

Cherrytomaatjes

Doe 500 ml water in een kleine steelpan en breng aan de kook. Kras de cherrytomaatjes boven en onder kruiselings in. Dompel de tomaatjes kort in het kokende water en daarna in koud water en verwijder de velletjes.

Haal de pan water van het vuur en los er 100 g suiker in op. Als het suikerwater is afgekoeld tot 50 °C de ontvelde tomaatjes toevoegen en verder af laten koelen in het suikerwater. Laat de cherrytomaatjes uitlekken op keukenpapier.

Gamba's (Kort voor uitserveren)

Peper en zout de gamba's licht en bak ze zachtjes in de boter tot net doorgeslagen.

Serveren:

Snijd de rolletjes runderrookvlees met eendenlever in plakjes van 1½ cm. en plaats in een driehoeksvorm 3 rolletjes op een bord met daartussen 3 cherry tomaatjes. Doe op ieder rolletje een klein scheepje pimentmayonaise en leg hier dan 1 gamba op. Versier het bord met nog enkele toefjes pimentmayonaise en overgiet het geheel met wat tomatenvocht.

Poussinborstjes

Haal de huid van de borstjes en peper en zout de velletjes. Bak de velletjes zeer langzaam uit in een anti-aanbakpan. Laat de velletjes verder drogen in een oven van 95 °C. Dep regelmatig het vet weg. Zo verkrijgt je in ca 1 uur kaantjes. En zet de borstjes apart.

Poussinootjes

Peper en zout alleen de pootjes en bak ze in 150 g boter licht bruin. Blus af met 300 ml witte wijn en laat met het deksel op de pan verder garen (ca 50 min).

Cherrytomaatjes

Knip de tomaatjes van de centrale steel maar laat het kroontje en een stukje steel van het tomaatje zitten. Leg ze op een vuurvastschaalje en bedek ze met wat honing, wat olijfolie en grof zeezout. Zet ze ca 30 min in een oven op 200 °C.

Groenten

Was de prei goed, snijd de prei in stukken van 8 cm. en halveer deze stukken vervolgens in de lengte. Snijd er reepjes van. Kook deze reepjes beetgaar in 200 ml kippenbouillon, Giet af en houd apart.

Schil de winterwortel en rasp de wortel in lange sliertjes. Kook de sliertjes in gezouten water met 2 scheepjes suiker tot beetgaar. Giet af en houd apart.

Rijsttimbaaltje

Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing in gezouten water.

Vet wat timbaaltjes in met boter en druk hier de gare rijst in. Zet de timbaaltjes in een schaal met warm water en warm ze verder op in een oven op 200 °C. Timbaaltjes wel afdekken met een laagje folie.

Vervolg poussins

Neem een royaal stuk alu folie en maak hier een bakje van dat je van boven dicht kunt vouwen. Maak meerdere bakjes (4 tot 6) afhankelijk van de hoeveelheid poussins.

Leg in ieder bakje een laagje prei en wortel en daar boven op 2 of 3 gepeperde en gezouten borstjes. Giet in ieder bakje wat witte wijn en vouw het bakje dicht. Bak af in een oven op 200 °C. gedurende 20 min. Controleer of de borstjes geheel gaar zijn maar laat ze niet uitdrogen.

Serveren:

Haal de borstjes uit de alu folie bakjes. Leg midden-onder van het bord wat prei en wortel met daar boven op een borstje. Op het borstje een kaantje van de huid.

Rechts boven een gegaard pootje en stort links boven de rijst uit het timbaaltje. Schep over het pootje wat saus en versier met 3 kleine cherry tomaatjes.

Poussin met saus van eekhoortjesbrood

Ingrediënten:

Poussin

6	st	poussin (piepkuiken)
150	g	boter
500	ml	witte wijn (200+300)

Saus

2	st	sjalot
2	st	laurierblad
2	st	foelie
1	st	kleine winter wortel
1500	ml	kippenbouillon
200	ml	room
25	g	extra gedroogde porcini (eekhoortjesbrood), zie recept aardappelsoep
30	g	maizena
200	ml	witte wijn

Cherrytomaatjes

36	st	trostomaatjes
30	g	honing
30	ml	olijfolie
5	g	grof zeezout

Groenten

1	st	prei
1	st	kleine winterwortel
200	ml	kippenbouillon suiker
200	ml	witte wijn

Rijsttimbaaltje

200	g	boter rijst
-----	---	----------------

aluminium folie

Bereiding:

Verwarm een oven voor tot 95 °C voor poussinvelletjes en een tot 200 °C voor cherrytomaatjes, rijsttimbaaltjes en poussinbakjes.

Saus

Maal in de keukenmachine (kleine beker) de porcini tot poeder. Doe terug in het potje en gebruik $\frac{3}{4}$ van de hoeveelheid voor de saus. **N.B. Rest van het poeder gebruiken voor de aardappelsoep.**

Snijd de vleugels, poten en borstjes van de poussins. Leg de borstjes en poten apart. Doe de karkassen en vleugels in de 1500 ml kippenbouillon samen met de grof gesneden sjalot, laurier, foelie en de grof gesneden winterwortel. Breng aan de kook en laat zonder deksel trekken en inkoken. (1 tot 2 uur) Voeg de room en $\frac{3}{4}$ van de porcinepoeder toe. Laat verder inkoken en bind de saus eventueel met wat maizena aangelengd met witte wijn.

Aardappelsoep met champignons

Ingrediënten:

Soep

2000	ml	groentebouillon
1	st	kleine winterwortel
1/3	bos	peterselie
2	stengels	bleekselderij
1	st	venkelknol klein
300	g	bloemige aardappelen
1	st	knoflookteen
100	ml	room
50	g	boter

Amandelroom

200	ml	room
50	g	amandemeel

Champignons en truffel

500	g	grote kastanje champignons
100	g	boter
200	ml	crème fraîche
2	st	potjes hele truffel (neptruffel) extra gedroogde porcini (eekhoortjesbrood) (zie recept poussin)

Aardappelschijfjes

100	g	bloemige aardappelen
300	ml	zonnebloemolie

Bereiding:

Zet 12 diepe borden in de warmhoudkast.

Soep

N.B. snel aan de slag de soep vraagt 2 x 1 uur kooktijd!

Schil de wortel en snijd hem in grove stukken, schil de bleekselderij stengels en snijd in 4 stukken, was de peterselie en laat heel, schil de knoflook en laat heel, maak de venkel schoon en snijd in 4 stukken. Zet deze ingrediënten samen met 2 liter groentebouillon op het vuur en laat 1 uur zachtjes trekken. Haal de stukjes wortel, de knoflookteen en de peterselie uit de bouillon en voeg 300 g geschilde en in grove stukken gesneden aardappelen toe. Laat dit wederom 1 uur zachtjes koken.

Amandelroom

Meng amandemeel met 200 ml room en laat 20 min heel zacht trekken, tegen de kook aan. Zet apart voor de soep.

Champignons en truffel

Maak 36 plakjes door dunne plakjes van het hoedje van de champignons af te snijden op de Chinese mandoline. GEBRUIK EEN THEEDOEK O.I.D. OM DE CHAMPIGNON VAST TE HOUDEN!!! Maak met een stekker van 4 cm kleine rondjes van de champignon plakjes. 36 stuks. Kook de plakjes kort in gezouten water. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg de plakjes champignons op een werkblad van links naar rechts in een lange rij. Bedek ze nu van links naar rechts voor de helft met een strook aluminium folie en bestrooi de niet bedekte helft met $\frac{1}{4}$ van het poeder van eekhoortjesbrood. (zie ook receptuur poussin).

Maak 36 plakjes truffel op de Chinese mandoline en hak de rest zeer fijn. LET OP UW VINGERS!! Hak de rest van de champignons fijn en bak ze in 50 g boter tot het vocht is verdampt. Maak op smaak met peper en zout. Laat afkoelen en vermeng met de gehakte truffel en de crème fraîche.

Aardappelschijfjes

Maak op de Chinese mandoline 36 schijfjes aardappel en steek hier rondjes uit van 3 cm. LET OP UW VINGERS!! Bak de plakjes gaar in een pan met zonnebloemolie op 160°C en bak ze af op 180°C (dus niet in oven of frituur) Laat uitlekken op keukenpapier en zout licht.

Vervolg Soep

Voeg het room/amandemeel mengsel toe aan de soep plus 100 ml room en 50 g boter. Pureer met de staafmixer of met de keukenmachine zeer fijn. Maak eventueel op smaak en verwarm opnieuw.

Serveren: Leg met een pincet op de rand van ieder bord 3 stuks plakjes champignons. Maak met een stekker van 5 cm. in het midden van het bord een rondje champignonmengsel met daar boven op, om en om, 3 rondjes gebakken aardappelschijfjes en 3 stukjes truffel. Giet de hete soep rondom het torentje.

Langoustines met quinoasalade

Ingrediënten:

Langoustines

36	st	langoustines (maat 8/12)
40	ml	olijfolie, om in te bakken

Trostomaatjes

36	st	kleine trostomaatjes
30	g	honing
1	tn	knoflook
2	st	takjes tijm
1	st	takje rozemarijn
30 ml		olijfolie extra virgin

Quinoa

300	g	rode quinoa
600	ml	kippenbouillon
60	g	pijnboompitjes
20	g	sesamzaad
75	g	witte rozijnen
8	g	komijn
20	ml	olijfolie
10	ml	sushiazijn
5	ml	sesamolie

Mayonaise

2	st	eieren (eidooiers)
15	g	grove mosterd
10	ml	sesamolie (5 + 5)
20	g	sesamzaad
10	g	miso pasta
1	st	limoen
200	ml	arachideolie
5	ml	sesamolie
5	ml	sushiazijn

Garnering

1	st	burrata bol
12	st	gekleurde mini tomaatjes
1	st	bakje paarse cress

peper en zout

Bereiding:

Oven voorverwarmen tot 140 °C

Langoustines

Zorg er voor dat de langoustines vers zijn ingekocht of geheel ontdooid alvorens met het gerecht aan te vangen! **Tip bevroren langoustine kun je snel ontdooien onder stromend water uit de kraan**

Trek voorzichtig (draaiend, trekkend) de koppen van de langoustines. Knip de karkassen van de staartjes aan de onderkant, van beneden naar boven in, en verwijder voorzichtig de karkassen. Snijd de onderzijde van de langoustines van boven naar beneden in en verwijder het darmkanaal.

Leg een velletje HH-folie op een snijplank en daar op 1 langoustine. Leg er nog een velletje HH-folie op en sla de langoustine met een houten hamer (eventueel pannetje) plat. Probeer er een rondje van te maken. Herhaal dit met nog 11 langoustines en leg ze daarna in de diepvriezer. Leg de overige 24 langoustines schoongemaakt apart.

Kort voor uitserveren: Peper en zout de 24 langoustines en bak ze kort in 40 ml olijfolie. Houd warm.

Trostomaatjes

Snipper de knoflookteen en hak de tijm en rozemarijn fijn.

Knip de trostomaatjes los van de centrale steel en laat de kleine steeltjes aan de tomaten zitten.

Snijd met een scherp mesje een kruis in de onderkant van de tomaatjes en dompel ze 15 sec onder in kokend water. Schep ze direct over in koud water en verwijder de schilletjes zonder het steeltje te verwijderen. Leg de tomaatjes in een ovenschaal en besprenkel ze met 30 ml. olijfolie, de honing, peper, zout, de gesnipperde knoflookteen en de gehakte tijm en rozemarijn. Plaats de tomaatjes in een oven van 140 °C gedurende 20 min.

Quinoa

Rooster het sesamzaad in een droge koekenpan tot goudbruin en stort op een velletje keukenpapier om af te koelen. Rooster de pijnboompitten daarna in de zelfde pan en stort eveneens op een velletje keukenpapier. Hak de rozijnen fijn.

Spoel in een fijne zeef de quinoa af onder koud water. Laat uitlekken en kook de quinoa gaar in de kippenbouillon.

Als de quinoa gaar is, de deksel van de pan nemen en de quinoa verder droog stomen (gebruik plaatjes).

Vermeng de quinoa met de geroosterde pijnboompitten, de gehakte rozijnen, de komijn, peper, 20 ml olijfolie, 10 ml sushiazijn en 5 ml sesamolie. Houd warm op de warmkast.

Mayonaise

Rasp met de microplane het groen van de limoen en houd dit. Pers daarna de limoen en houd beide apart.

Splits de eieren en doe 2 eidooiers met de grove mosterd, 5 ml sesamolie, peper en zout in een maatbeker. Meng dit goed met de staafmixer en voeg in een dun straaltje de arachideolie toe. Mix tot een stevige mayonaise.

Voeg aan deze mayonaise 10 g miso pasta, 5 ml sesamolie, de sesamzaadjes, het sap van een halve limoen en 5 ml sushiazijn toe. Roer door met een garde en zet apart.

Garnering

Scheur de burrata in plakjes en vervolgens in stukjes van 2 x 2 cm. Snijd de 12 gekleurde mini tomaatjes in kwarten.

Serveren:

Leg in het midden van het bord het ronde plakje langoustine (uit de vriezer). (Doe dit snel want de langoustine ontdooid snel!. Besprenkel deze langoustine met een druppel olijfolie en wat peper en zout.

Leg links onder van het bord een half maantje quinoa. Op de quinoa links, rechts en in het midden een trostomaatje uit de oven. Tussen de trostomaatjes kwarten kleine tomaatjes afgewisseld met stukjes burrata. Strooi wat rasp van de limoen over het geheel. Zet 2 gebakken langoustines links boven op het bord en leg rechts boven op het bord een quenelle mayonaise. Versier het geheel nog met wat blaadje cress