

**Mascarpone**

Snijd de vanillestokjes in de lengte doormidden en haal de vanille er uit.

Sla de slagroom bijna stijf met de vanille uit de vanille stokjes.

Meng de mascarpone met de stijf geslagen slagroom, de yoghurt de rasp van de limoenen en de lemoncurd.

Doe dit mengsel in een spuitzak met ronde spuitmond van 8 mm. en zet apart in de koeling.

Meng 3 el honing met 40 ml Grand Marnier. Zet apart.

**Serveren:**

Leg op ieder bord een rondje bladerdeeg. Spuit hier plus minus 20 kleine toefjes mascarpone mengsel op. Verdeel over de toefjes 10 tot 12 blauwe besjes.

**Zorg er nu voor dat de keukenmachine klaar staat.**

Haal de frambozen uit de diepvries en stort ze in de keukenmachine samen met de Grand Marnier honing.

Laat de machine 2 tot 3 sec draaien en verdeel nu de crumble over de mascarpone.

Maak een rondje van de dragon - muntsaus om het taartje.

**Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.****Menu voor de maand april 2017 ( 12 personen)**

**Oesterzwambonbon met olijvenvinaigrette**

\*

**Gemarineerde zalm met langoustines**

\*

**Lamsbout met groene groenten en pestosaus**

\*

**Geitenkaas met dadels, vijgen en abrikozen**

\*

**Mascarponetaartje met frambozencrumble**

**Wijn:**

**Voorgerecht: Heritage Chardonnay, Chili- Maipo**

**Tussengerecht: MIP Rosé de Provence, Frankrijk-Provence**

**Hoofdgerecht: Esporã Quatro Castas, Portugal-Alentejo**

**Kaas: Les Vignes Retrouvee Blanc, Frankrijk-Côtes de Saint Mont**

**Dessert: Les Vignes Retrouvee Blanc, Frankrijk-Côtes de Saint Mont**

## Oesterzwambonbon met olijvenvinaigrette

### Ingrediënten:

#### Oesterzwambonbons

2	st	sjalotten
2	tenen	knoflook
250	g	kastanjechampignons
250	gr	oesterzwammen
100	ml	witte wijn
½	bos	peterselie (ca. 4 takken)
90	ml	zure room
12	st	Serranoham plakken (brede plakken)
30	ml	olijfolie
		huishoudfolie

#### Olijvenvinaigrette

50	st	taggiasche olijven
20	g	kappertjes
30	ml	aceto balsamico
200	ml	olijfolie
20	st	bieslookstengels
3	st	appels Granny Smith

#### Garnering

50	g	veldsla
50	g	frise sla

### Bereiding:

#### Oesterzwambonbons

Snipper de kastanjechampignons zoals je een ui snippert. Snijd ook de oesterzwammen in kleine stukjes. Snipper de sjalotten en de knoflook ragfijn en fruit ze glazig in 30 ml olijfolie. Voeg de fijn gesneden paddenstoelen toe en verwarm tot al het vocht is verdamppt. Blus af met de witte wijn en maak op smaak met peper en zout. Laat afkoelen.

Hak de peterselie fijn en meng met de zure room door het paddenstoelenmengsel.

Leg op een vel huishoudfolie een plak Serranoham. Leg een lepel paddenstoelenmengsel in het midden van de Serranoham en vouw de ham er om-en overheen. Vorm de folie er omheen en draai er een strak balletje van. Herhaal deze handeling en leg de bonbons in de koeling.

#### Olijvenvinaigrette

Spoel de kappertjes onder koud water om het scherpste zuur er af te halen en laat ze uitlekken. Hak de olijven en kappertjes grof en meng ze met de aceto balsamico, de 200 ml olijfolie en de in reepjes van 5 mm. geknipte bieslook. Schil de appels met een dunschiller en maak met de zelfde dunschiller nu een lange appelsliert van ongeveer 20 cm. Herhaal dit 12 x. Bewaar de slierten in een kom met koud water. Laat vlak voor het serveren uitlekken op keukenpapier.

### Serveren:

Haal de oesterzwambonbons voorzichtig uit de folie.

Leg wat veldsla en friseesla op het bord en hierop in het midden van de sla in een ronding de appelsliert, zodat de oesterzwambonbon hierin past. Lepel tot slot wat olijvenvinaigrette rondom de bonbon.

## Mascarpone-taartje met frambozen-crumble

### Ingrediënten:

#### Bladerdeeggrondje

4	st	plakjes bladerdeeg
30	g	bloem
1	st	ei

#### Dragon-muntsaus

100	g	suiker
125	ml	water
1/3	bos	dragon
1/3	bos	munt

400	g	mascarpone
150	ml	room
2	st	vanillestokjes
100	ml	volle yoghurt
60	g	lemoncurd
2	st	limoen

250	g	<b>diepvries</b> frambozen
30	g	honing (=3 el)
40	ml	Grand Marnier rouge

#### Garnering:

250	g	blauwe bessen
-----	---	---------------

### Bereiding:

**Laat de diepvries frambozen tot het allerlaatste moment in de diepvries!**

Warm de oven voor op 190 °C

#### Bladerdeeggrondje

Bestrooi je blad met wat bloem en rol een velletje ontdooid bladerdeeg uit tot 4 x zijn oorspronkelijke grootte. Smeer het vel bladerdeeg in met een losgeslagen ei en verdeel er wat kruimeltjes suiker over. Steek nu met een ring van 10 cm. rondjes uit het bladerdeeg en leg die op een siliconematje. Steek met een vork heel veel kleine gaatjes in de bladerdeeg rondjes om te voorkomen dat ze opbollen. Er gaan 3 tot 4 rondjes uit 1 uitgerold velletje bladerdeeg. Bak de rondjes in de voorverwarmde oven gedurende 6 min af en laat ze afkoelen op een rooster.

#### Dragon-muntsaus

Verwarm de suiker en het water tot de suiker is opgelost. Zet apart.

Blancheer de blaadjes van de dragon en de munt gedurende 15 sec in kokend water. Giet de blaadjes af in een zeef en koel ze direct met koud water. Knijp alle vocht uit de blaadjes.

Doe het suikerwater in de keukenmachine en pluk de bol blaadjes uit elkaar en doe ze bij het suikerwater. Maal e.e.a. zeer fijn en passeer door een zeef met behulp van een ronde kleine soepopdienlepel. Pers zo veel mogelijk kruiden door de zeef. Zet apart.

## Geitenkaas met dadels, vijgen en abrikozen

### Ingrediënten:

#### Abrikozen

12	st	gedroogde abrikozen
30	g	suiker
2	st	mandarijn
20	g	honing (= 2 el) plantaardige olie

#### Dadels

6	st	grote dadels
100	ml	zeer sterke koffie
1	st	klein kaneelstokje
2	st	steranijs
10	g	honing

#### Vijgenpuree

100	g	gedroogde vijgen
2	st	takjes tijm
50	ml	water
5	ml	balsamicoazijn
2	st	blaadjes salie
75	g	taggiasche olijven
20	ml	notenolie

#### Geitenkaas

3	st	jonge geitenkaasjes (crottin de chavignol)
200	g	geiten blauwschimmelkaas
200	g	oude Hollandse geitenkaas

### Bereiding:

#### Abrikozen

Wel de abrikozen gedurende 1 uur in een laagje warm water samen met 30 g suiker. Haal de abrikozen uit het vocht, snijd ze in 2 platte helften en bak ze in een koekenpan aan in een paar druppels plantaardige olie. Voeg rasp van 1 mandarijn en het sap van 2 mandarijnen toe plus 2 el honing. Laat karamelliseren.

#### Dadels

Snijd de dadels in de lengte doormidden en verwijder de pit. Marineer de dadels in 100 ml zeer sterke koffie, het gekneusde kaneelstokje, de 2 steranijs en de 10 g honing. Laat minstens 1 uur marinieren.

#### Vijgenpuree

Pureer de in stukken gesneden vijgen, samen met de 50 ml water, de balsamicoazijn, de tijmblaadjes, salieblaadjes, notenolie en taggiasche olijven in de keukenmachine tot een puree.

#### Serveren:

Verdeel de 3 soorten geitenkaas over de borden. Leg bij de jonge geitenkaas 2 helften abrikozen, bij de blauwschimmelkaas een quenelle vijgenpuree en bij de oude geitenkaas een halve gemarineerde dadel.

## Gemarineerde zalm met langoustines

### Ingrediënten:

#### Gemarineerde zalm

600	g	zalmfilet zonder vel
15	g	venkelzaad
15	g	korianderzaad
120	ml	wodka
15	g	honing
15	g	fijne mosterd
20	ml	witte wijnazijn

#### Langoustines en saus

24	st	langoustines
30	ml	arachide olie
1	st	ui
1	st	kleine winterwortel
1	st	prei
15	g	tomatenpuree
250	ml	rode wijn
250	ml	rode port
3	st	laurierblaadjes
30	ml	olijfolie

#### Koolraap

1	st	kleine koolraap
1	st	prei
500	ml	kippenbouillon
25	g	boter

#### Zure room

200	ml	zure room
100	ml	room

#### Garnering

50	g	veldsla
----	---	---------

### Bereiding:

#### Gemarineerde zalm

**N.B. het marinieren van de zalm moet direct bij binnenkomst gebeuren!!**

Vijzel venkelzaad en korianderzaad fijn en vermeng dit met de honing, de fijne mosterd, witte wijnazijn, wodka en peper en zout naar smaak. Giet dit over de zalmfilet en wrijf de kruiden goed in en over de vis. Laat afgedekt minimaal 2 uur in de koeling marinieren. Verwijder kort voor het uitserveren alle kruiden van de zalm en dep de zalm droog met keukenpapier. Snijd de zalm overdwars in reepjes van 2 à 3 mm.

#### Langoustines en saus

Scheid de koppen van het lijf van de langoustines. Haal het vlees uit de langoustinelijven. Houd de koppen en schillen apart. Warm wat arachide olie in een pan en fruit hier de grof gesneden ui en de in ringen gesneden prei in. Voeg de tomatenpuree toe om te ontzuren en vervolgens de klein gesneden wortel en de koppen en schillen van de langoustines. Blus af met rode wijn en rode port en voeg de laurierblaadjes toe. Breng aan de kook en laat 1 uur trekken. Zeef dan alle ingrediënten uit de saus en kook de saus tot de helft in. Proef de saus! Serveer de saus op temperatuur.

Verwijder het darmkanaal uit de langoustinelijven. Peper en zout de langoustines licht en bak ze zeer kort in wat olijfolie aan.

### Koolraap

Schil de koolraap en maak zeer dunne rondjes op de mandoline. Kook de plakjes kort in gezouten water en laat uitlekken op keukenpapier. Houd lauwwarm zonder de rondjes uit te laten drogen.

Snijdt de prei in stukken van 8 cm. en vervolgens in reepjes. Kook deze prei beetgaar in kippenbouillon en giet ze af.

Breng de prei op temperatuur in een steelpannetje met een flinke klont boter.

### Zure room

Meng de zure room met de room en zet apart.

### Serveren:

Maak een torentje in het midden van het bord van een plakje koolraap en daarop een plukje prei en een reepje zalm in de vorm van het rondje koolraap. Herhaal dit en eindig met de zalm. Leg links en rechts tegen het torentje een langoustine. Drapeer wat blaadjes veldsla op het torentje en schep nu rond het torentje ¼ cirkel warme saus, ¼ cirkel zure room, ¼ cirkel warme saus en ¼ cirkel zure room.

## Lamsbout met groene groenten en pestosaus

### Ingrediënten:

#### Pesto

1	tn	knoflook
10	g	basilicum
10	g	dragon
10	g	peterselie
25	g	gepelde pistachenoten
40	g	pijnboompitten
100	g	Parmezaan (75 + 25)

#### Lamsbout

1000	g	lamsbout (zonder bot)
8	st	takjes tijm
4	tn	knoflook

#### Groenten

2	st	courgette
36	st	kleine groene asperges
400	g	spinazie
55	g	boter (30 + 25)
180	ml	olijfolie (100 + 30 + 30 + 20) zout en peper aluminiumfolie

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Zet de borden in de warmhoudkast

#### Pesto

Rasp 75 g Parmezaan op een fijne rasp. Hak 1 teen knoflook, de basilicum, dragon, peterselie, pistachenoten, pijnboompitten, geraspte Parmezaan, peper, zout en 100 ml olijfolie kort in de keukenmachine. Proef en maak eventueel verder op smaak.

#### Lamsbout

Snijdt 4 tenen knoflook ragfijn en meng dit met de blaadjes van 8 takjes tijm en 30 ml olijfolie plus peper en zout. Snijdt een ruitpatroon in de lamsbout van 2 mm. diep. Wrijf/masseer het knoflook-tijmmengsel in de lamsbout. Bak de lamsbout in 30 g boter en 30 ml olijfolie aan in een braadslee en zet deze vervolgens ca 45 min. in de 200 °C oven. Steek de kerntemperatuurmeter tot het midden van het vlees en stel deze in op 58 °C. Zodra het vlees de juiste gaarheid heeft bereikt, afgedekt nog 10 min laten rusten en snijdt het vlees kort voor het opdienen in dunne plakken.

#### Groenten

Snijdt de onderkant van de asperges en blancheer ze 2 min in gezouten kokend water. Spoel ze direct af in koud water en laat uitlekken op keukenpapier. Zet apart. Schaaf met een hoefijzerdunschiller lange plakken van de courgette. Zet afgedekt apart. Roerbak de spinazie in een hete wokpan in 20 ml olijfolie tot ze is geslonken. Giet de spinazie in een zeef om uit te kunnen lekken. Bak/verwarm nu in de zelfde pan in 25 g boter de slierten courgette en de asperges kort en voeg dan de spinazie toe en vermeng de groenten.

### Serveren:

Leg een streep gemengde groenten over de breedte van het voorverwarmde bord. Leg hier wat plakken vlees op en lepel een streep pestosaus boven de groenten. Doe wat jus op het vlees en schaaf van de overgebleven Parmezaan wat krullen over het vlees.