

Pepermuntparfait van crème de menthe en chocoladesaus

Ingrediënten:

5	st	eierdooiers
2		eiwitten
30	g	honing
30	g	suiker
1	zakje	vanillesuiker
30	ml	pepermuntlikeur
4	druppels	pepermuntolie
40	g	suiker
400	ml	room
1	st	chocoladereep (40 g rasp) snufje zout

Crème de menthesaus

200	ml	melk
4	st	eierdooiers
60	g	suiker
150	ml	crème de menthe

Chocoladesaus

100	dl	water
200	g	pure chocolade drops (70 % cacao)
100	g	suiker
200	ml	room

Garnering

1	st	chocoladereep (40 g rasp)
12		aluminium timbaaltjes

Bereiding:

Zet 12 grote borden koud.

Klop de 5 eierdooiers met de honing, suiker, vanillesuiker en het zout schuimig. Roer er de pepermuntlikeur en de pepermuntolie door. Sla het eiwit met de suiker en zout stijf tot deze piekt. Sla de room stijf. Spatel voorzichtig het eiwit en de room door de eierdooierpepermuntmassa. Schep er de chocoladerasp door. Stort de massa in soufflévormpjes en laat ze invriezen.

Crème de menthesaus

Laat de melk, de eierdooiers en de suiker au bain-marie binden. Klop daarna de saus koud en voeg de crème de menthe toe.

Chocoladesaus

Laat het water met de chocolade drops en de suiker zachtjes trekken. Voeg de room toe en laat afkoelen.

Serveren:

Laat op de gekoelde borden de menthesaus en de chocolade saus mooi tegen elkaar aan lopen. Haal de parfait uit de vormpjes en zet de parfait in het midden van het bord. Garneer het bord met de chocoladerasp.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand februari 2017 (12 personen)

Mosselen met lychees en kerriecrème

*

Romige soep van witlof en brie

*

Koolvissoufflé met groentenrijst en peterseliesaus

*

Citroenverrassing

*

Konijn op jagersmanier

*

Pepermuntparfait van crème de menthe en chocoladesaus

Wijn:

Voorgerecht: El Ariño Gewürztraminer, Somontano -Noord Spanje

Soep: Montes Sauvignon Blanc Reserva, Cassablanca Valley-Chili

Tussengerecht: Cepages Oublies Marsanne/Roussanne, Pays d'Oc-Frankrijk

Hoofdgerecht: La Miranda de Secastilla, Somontano-Noord Spanje

Dessert: Orange River Cape Ruby, Northern Cape- Zuid Afrika

Mosselen met lychees en kerriecrème

Ingrediënten:

36	st	lychees, vers of blik
2 ½	st	rode paprika's
25	g	boter
2000	g	mosselen
250	ml	witte wijn
3	st	sjalotten
3	tn	knoflook
3	st	laurierblaadjes
3	takjes	tijm

Aardappelpuree

500	g	aardappelen
25	g	boter
75	ml	room

Kerriecrème

100	ml	witte wijn
100	ml	Noilly Prat
500	ml	room
1	st	sjalot
100	ml	mosselvocht
1 ½	tl	kerrie
2	el	room, opgeslagen

Bereiding:

Zet de borden in de warmhoudkast.

Schil de verse lychees en ontpit ze. Uit blik: laat ze in een zeef uitlekken. Verwijder schil en zaadlijsten van de paprika's. Snijd de ze in dunne reepjes en smoor ze in wat boter licht aan. Boen de mosselen schoon en kook ze ca. 2-3 min met het aanhangende water, de witte wijn, de fijngesneden sjalotten, knoflook, laurierblaadjes en de takjes tijm. Houdt het deksel op de pan en schudt regelmatig. Giet alles door een vergiet (voorzien van een passeerdoek) zodra de schelpen open zijn. Bewaar het vocht. Haal de mosselen uit de schelpen en zet ze apart. Bewaar 42 schelpen voor de garnering.

Aardappelpuree

Kook de aardappelen gaar, giet ze af en stamp ze fijn. Spatel er boter en room door en houd warm.

Kerriecrème

Kook de room tot de helft in en zet apart. Kook de witte wijn, Noilly Prat en de fijngehakte sjalot goed in. Voeg het mosselvocht toe en kook weer in tot de helft. Voeg kerrie en de ingekookte room toe en laat het even staan op het vuur tot de kerrie gaar is. Zeef de saus. Klop tegen het uitserveren de warme saus met een staafmixer even op. Doe de saus terug in de pan, voeg er de mosselen, de lychees bij en laat ze in de saus warm worden. Zeef ze weer uit de saus en houd ze warm.

Serveren:

Spuut mooie aardappelpureerozetten op het voorverwarmde bord. Zet hier drie mosselschelpen tegen aan en vul elke schelp met een mossel en wat saus. Leg 4 mosselen naast de rozet, evenals 3 lychees. Verdeel wat saus over de mosselen en de lychees en garneer met de paprikareepjes.

Saus

Doe boter in de braadslede (waarin de konijnenbouten zijn gebraden) en fruit hierin de in ringen gesneden sjalotten, knoflook, in kleine blokjes gesneden bacon, de takjes peterselie en rozemarijn.

Schenk er 300 ml kookvocht en de kalfsfond bij. Kook het in tot een mooie saus. Maak de saus af met de in blokjes gesneden koude boter.

Aardappelwaaiers

Schil de aardappelen en snijd ze met een dunschiller allemaal even groot.

Snijd onder, aan een lengte kant, een stukje weg zodat de aardappel mooi blijft staan.

Maak nu diepe, overdwarse inkepingen tot ½ cm van de onderkant. Leg in elke inkeping een stukje doorregen spek.

Smelt wat boter in een pan of kleine braadslede waar de aardappelen in kunnen staan zonder om te vallen. Fruit hierin de knoflook licht aan. Breng de aardappelen op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en zet ze met de platte kant in de pan/braadslee.

Giet er nu zoveel kippenbouillon bij dat de aardappelwaaiers bijna voor de helft onder staan. Zet de pan/braadslee op het fornuis en breng de bouillon zachtjes aan de kook. Schuif de pan/braadslee in de oven van 170 °C en bak de aardappelen 20 tot 30 min tot ze goudgeel zijn en zacht aanvoelen.

Serveren:

Verdeel de saus over de warme borden en leg een stukje vlees op met een takje rozemarijn en zet de aardappelwaaier er naast.

Konijn op jagersmanier

Ingrediënten:

Bouillon:

1	st	prei
1	st	winterwortel
1000	g	kippenvleugeltjes
100	g	boter

Konijnenbouten

6	st	konijnenbouten
75	g	boter
6	el	olijfolie
700	ml	witte kookwijn
2	el	witte wijnazijn
3	st	laurierblaadjes zout en peper

Saus

12	st	sjalotten, middelgroot
3	tn	knoflook
50	g	boter
100	g	bacon, aan het stuk
3	takjes	peterselie
3	takjes	rozemarijn
400	ml	kalfsfond
150	g	koude boter

Aardappelwaaiers

12	st	aardappelen, Nicola middelgroot
4	plakken	doorregen spek
2	tn	knoflook
1500	ml	kippenbouillon
12	takjes	rozemarijn zout en peper

Bereiding:

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Verwarm de ovens voor op 180 °C en 170 °C

Bouillon

Snijd de prei, wortel en de ui in kleine stukken. Doe wat boter in de snelkookpan en braad hierin de kippenvleugeltjes aan. Doe er de gesneden groente bij en zet het geheel regelmatig om. De groente mag niet kleuren.

Giet er 2000 ml koud water op, laat aan de kook komen en schuim regelmatig af.

Zet het deksel op de snelkookpan en laat de bouillon ca. 1 uur trekken. Zeef de bouillon.

Konijnenbouten

Zout en peper de konijnenbouten. Braad ze in een braadslede in boter en olijfolie aan alle kanten mooi bruin aan. Blus het geheel af met witte wijn, de witte wijnazijn en voeg de laurierblaadjes toe. Dek de braadslede af en zet ca. 40 min in de 180 °C oven.

Bedruip de konijnenbouten af en toe. Haal het aluminiumfolie van de braadslede en laat de bouten nog eens 20 min garen. Haal de bouten uit de braadslede en ontbeen ze.

Gebruik de braadslede voor het maken van de saus.

Zeef het kookvocht en kook het zo nodig in tot 300 ml en gebruik bij de saus.

Romige soep van witlof en brie

Ingrediënten:

2000	ml	gevogeltesfond
------	----	----------------

Witlof

12	stronken	witlof
6	tn	knoflook
12	st	sjalotten
5	el	olijfolie
1	st	limoen
400	g	brie de meaux
350	ml	room
½	bosje	bieslook nootmuskaat zout, witte peper

Stokbrood

12	st	stokbrood boter
----	----	--------------------

Bereiding:

Zet 12 kleine soepkommen in de warmhoudkast.

Kook het gevogeltesfond in tot de helft.

Witlof

Snijd de witlof in kleine stukjes. Hak de sjalotten en knoflook fijn.

Snijd de bieslook fijn (bewaar ook voor de garnering).

Fruit in een hoge pan met olijfolie de fijngesneden sjalotten, knoflook en witlof.

Laat het geheel, onder roeren, garen, maar niet verkleuren. Als de sjalotten glazig zijn, voeg dan eerst het limoensap toe en vervolgens het ingekookte gevogeltesfond.

Laat het geheel ca. 15 min zachtjes trekken. Voeg de brie en de room toe en laat het ca. 5 min garen.

Pureer met de staafmixer. Zeef het geheel en breng op smaak met zout, witte peper en versgeraspte nootmuskaat en (eventueel) wat suiker.

Stokbrood

Bak het stokbrood af. Laat het afkoelen. Snijd het brood in plakken en besmeer met boter.

Leg de plakken kort voor het opdienen onder de salamander.

Serveren:

Schenk de soep in de kopjes en plaats op een langwerpige bord, leg er een plakje stokbrood naast en garneer met de bieslook.

Koolvissofflé met groentenrijst en peterseliesaus

Ingrediënten:

Koolvis

850	g	koolvis
300	ml	visfond
200	ml	room
½	tl	koriander
4		eiwitten
		boter, zout en witte peper
		aluminiumfolie

Groentenrijst

½	st	winterwortel, zonder kern
150	g	selderij
½		dunne prei
½		rode paprika
140	g	rijst, koken volgens de beschrijving op de verpakking
24		kleine bospeentjes
		boter, zout, peper, suiker

Peterseliesaus

4	st	sjalotten
400	ml	kalfsfond
400	ml	Riesling wijn
400	ml	room
4	el	peterselie
		koude boter

12 witte soufflébakjes

Bereiding:

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 200 C.

Koolvis

Snijd de koolvis klein, kruid ze met zout, witte peper en koriander en maal het samen met de visfond in de blender fijn en zet het koud weg. Zodra de massa goed gekoeld is, de room er langzaam door mengen en vervolgens de stijf geslagen eiwitten erdoor spatelen.

Vet de soufflévormpjes met boter in en vul met de vismassa. Zet de soufflévormpjes in een braadslede schenk heet water in de braadslede tot de bakjes er tot ¾ in staan. Zet de braadslede in de voorverwarmde oven. Laat ze in ca. 25 min gaar worden. Leg na ca. 15 min met boter ingevet aluminiumfolie op de soufflévormpjes (om kleuren te voorkomen).

Groentenrijst

Snijd de wortel, selderij en rode paprika in heel kleine blokjes. Kook de groenten in water beetgaar en spoel ze koud. Snijd de prei ragfijn.

Kook de rijst volgens de beschrijving op het pak gaar.

Spatel de groenten door de rijst. Houd warm.

Maak de bospeentjes schoon en laat 1 cm groen zitten. Kook ze in water met wat zout beet gaar. Giet het water af en voeg wat boter en wat suiker toe, zodat het glaceert.

Peterseliesaus

Hak de sjalotten fijn, voeg kalfsfond toe en kook dit in tot een stroperige massa.

Voeg vervolgens de wijn en de room toe. en laat ze tot de gewenste dikte inkoken.

Voeg op 't laatst ca 5 min. de fijn gesneden peterselie toe. Zeef de saus.

Monteer af met koude boter.

Serveren:

Leg op de spiegel van het bord wat saus, plaats hierin de soufflé, ontdaan van zijn vormpje.

Leg een bolletje groentenrijst er naast, zo ook twee bospeentjes.

Citroenverrassing

Ingrediënten:

6	st	grote, mooie citroenen
1	st	citroen (sap)

Sorbet

185	g	suiker
300	ml	water
300	ml	citroensap
400	ml	witte kookwijn
½	bos	basilicum
2	st	eiwitten

Garnering

		poedersuiker
12	st	rode gekonfijte kersen
12	topjes	munt
12	st	cocktailprikkers

Bereiding:

Zet 12 zwarte langwerpige borden in de koeling.

Snijd de boven- en de onderkanten van de 6 citroenen en bewaar deze. (Maak de afgesneden stukjes niet te klein: ze worden als parasolletje gebruikt).

Snijd de citroenen door midden.

Steek de steel van een koffielepel tussen de schil en het vruchtvlees en maak met een ronddraaiende beweging het vruchtvlees los van de schil, zodat er een bakje zonder bodem ontstaat (vang ondertussen het sap op in een kom!). Pers al het sap uit het citroenvruchtvlees en pers ook de extra citroen uit. Zeef het citroensap en bewaar voor de sorbet

Zet de lege citroenhelften in de koeling.

Sorbet

Breng de suiker met het water zonder te roeren aan de kook en laat het koken tot alle suiker is opgelost en nog steeds NIET roeren. Haal de pan van het vuur en laat de suikersiroop afkoelen. Doe er het gezeefde citroensap, witte wijn en de basilicum bij. Roer alles door elkaar en draai er een mooi sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd de stijf geslagen eiwitten toe.

Serveren:

Bestrooi de 12 ijskoude borden met poedersuiker.

Zet de ijskoude halve citroenhelften op de bordjes en schep het ijs met een ijsknijper in de citroenschil. Leg bovenop het ijs een rode, gekonfijte kers. Leg er een munttopje bij. Maak met een cocktailprikkers en het afgesneden citroenkapje een parasolletje en prik dit op de rand van de citroen en serveer uit.