

Kokosrijstkoekje met gegrilde ananas, aardbeienyoghurtbavarois en aardbeiensabayon

Ingrediënten:

Kokoskoekjes

150	g	Arborio rijst
400	ml	kokosmelk
2	st	eieren
35	g	suiker
2	el	crème fraîche
150	g	geraspte kokos
		bakpapier

Garnering

12	st	aardbeien
12	blaadjes	mint
		poedersuiker
		bakpapier en plasticfolie

Bavarois

6	bl	gelatine
400	g	aardbeien
1	st	sinaasappel
125	g	suiker
200	ml	yoghurt
50	ml	aardbeienlikeur (borrelglas)
200	ml	room

Sabayon

6	st	eierdooiers
75	ml	Loupac dessertwijn (zet rest dessertwijn koel!)
50	ml	aardbeienlikeur
2	el	poedersuiker
100	g	aardbeien
1	st	grote, verse ananas
		rietsuiker

Bereiding:

Kokoskoekjes

Breng Arboriorijst met kokosmelk aan de kook en laat op een klein vuur ca.18 min garen. Splits de eieren. Roer eidooiers met suiker en crème fraîche door de rijst. Laat afkoelen en vul er spuitzak zonder spuitmond mee. Spuit op bakpapier lange, rechte strepen en laat in de koeling opstijven. Snij er 24 koekjes (lange vingers) van. Haal deze door het losgeklopte eiwit en door de geraspte kokos. Frituur ze goudbruin in 170°C olie.

Bavarois

Week de gelatine in ruim water. Pureer de aardbeien. Breng dit samen met het sinaasappelsap en suiker aan de kook. Haal van het vuur en los er de uitgeknepen gelatine in op en laat afkoelen. Vermeng de yoghurt met de aardbeienlikeur, sla de slagroom lobbige en spatel de yoghurt en de room door de aardbeienmassa zodat deze gaat "hangen". Bekleed de soufflébakjes met plasticfolie en vul met de bavarois. Laat opstijven in de koeling.

Sabayon

Klop de eierdooiers met de dessertwijn au bain-marie luchtig tot het gaat binden. Voeg aardbeienlikeur en poedersuiker toe. Spatel de kleine stukjes aardbei erdoor.

Ananas

Schil de ananas en snijd de ananas in 12 plakken. Bestrooi de plakken met wat rietsuiker en grilleer ze goudbruin onder de salamandergrill. Laat afkoelen.

Serveren:

Leg een ananasschijf midden op het bord en plaats de bavarois (zonder bakje) in de ananasschijf. Leg 2 kokosrijstkoekjes ernaast. Schep de sabayon rond het gerecht en garneer met een aardbei, muntblaadje en wat poedersuiker en serveer er de gekoelde dessertwijn bij.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juni 2017(12 personen)

Haringvarianties

*

Asperges met zalm en koriander

*

Koude soep van Hollandse nieuwe haring

*

Varkensrollade met asperges

*

Kokosrijstkoekje met gegrilde ananas, aardbeienyoghurtbavarois en een aardbeiensabayon

Wijn:

Voorgerecht: Von der Leyen Riesling Trocken, Duitsland-Moezel

Tussengerecht:Domaine Mas-Bahourat Viognier, Frankrijk-Languedoc

Soep: Orange River Cellers Colombard, Zuid-Afrika-Orange Conty

Hoofdgerecht:Sebastiani Chardonnay,USA-Californië-Sonoma County

Dessert: Moscato d'Ásti, Italië-Piemonte

Haringvariaties

Ingrediënten:

Haring met gefrituurde gemberchips

6	st	nieuwe haringen
6	cm	gemberwortel
60	g	veldsla
		olie om te frituren

Dressing

1	el	limoensap
2	el	appelazijn
1	tl	gemberwortelrasp
3	el	olijfolie extra vierge
1	el	gembersiroop
		peper en zout

Gemberaioli

2	st	eierdooiers
2	el	limoensap
2	tl	sinaasappelrasp
2	tl	gemberwortelrasp
5	el	maïsolie
4	el	room
		peper en zout

Haring met bosui en krokante rijstmie

6	st	nieuwe haringen
75	g	rijstmie
10	stengels	bosui
3	el	sesamzaad
3	el	bladpeterselie

Dressing

½	st	rode peper
2	tl	sesamolie
3	el	olijfolie extra vierge
2	el	rijstazijn
2	el	rijstwijn
2	el	lichte sojasaus

Bereiding:

Haring met gefrituurde gemberchips

Kijk de haringen na op graatjes en maak er 12 mooie helften van.

Maak de gemberwortel schoon en snijd er dunne plakjes van. Frituur de plakjes op 160 °C goudbruin en krokant; laat uitlekken op keukenpapier.

Dressing

Maak de dressing en proef op zout en peper.

Gemberaioli:

Rasp de schil van een schoongeboende sinaasappel. Rasp de gemberwortel.

Meng de eierdooiers met de limoensap, sinaasappel- en gemberwortelrasp. Klop er langzaam de maisolie doorheen, vervolgens de room en breng de aioli op smaak met zout en peper

Voeg na ca 15 min de gevulde witlofstronkjes bij het vlees. Begiet het vlees met warme kalfsfond en laat nog ca 30 min verder garen.

Als het vlees gaar is neem het uit de pan, verpak het in aluminiumfolie en bewaar in de warmhoudkast. Doe het zelfde met de witlofstronkjes.

Zeef de saus, laat inkoken en monteer af met ijskoude boter.

Garnituur

Schil de asperges en kook ingezouten water in ca 5 min al dente.

Kook de eieren hard. Snij de peterselie. Hak de eieren fijn en meng de helft van de peterselie erdoor.

Was de aardappelen en kook ze in de schil in water met zout. Snijd na het koken het bovenste deel eraf en hol ze uit met een lepel en bereid van deze massa puree. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat, room en boter en spuit met een spuitzak het weer terug in de aardappel.

Plaats kort voor het uitserveren de gevulde aardappelen onder de salamander.

Serveren:

Leg 2 schijven rollade op het bord, garneer met de witlofstronk, de gevulde aardappel en de asperges. Strooi over de asperges het fijngehakte ei en over de aardappel peterselie. Schenk met zorg saus over het geheel.

Varkensrollade met asperges

Ingrediënten:

Vulling (Farce)

100	g	varkenshaas
100	g	kalfspoulet
50	g	varkenslever
2	st	eierdooiers
100	ml	room
50	g	wilde spinazie

Rollade

700	g	varkensribstuk
150	g	boter
1	st	ui
1	st	prei
2	st	kleine wortelen
2	tn	knoflook
12	st	witlofstronkjes
1000	ml	kalfsfond
		boter om te monteren
½	bos	vers bonenkruid
½	bos	tijm
3	blaadjes	laurier

Garnituur

12		kleine, nieuwe aardappelen
24		witte asperges
2	st	eieren
1	bos	peterselie
50	ml	room
25	g	boter
		nootmuskaat
		peper en zout
		keukentouw

Bereiding:

Zet 12 borden in de warmhoudkast.

Vulling

Snijd de varkenshaas in blokjes. Kruid het samen met de kalfspoulet en varkenslever met peper en zout en maal het kort samen met de eierdooiers en de room in de Magimix. Blancheer de gewassen spinazie kort en leg in ijswater.

Rollade

Snij ui, wortel en prei fijn. Was de witlof en hol de stronkjes met de appelboor uit. Vul ze dan met ¼ van de farce. (gebruik zo nodig keukentouw om witlof bij elkaar te houden) Snijd het ribstuk mooi in en klap het open. Wrijf binnenzijde in met peper, zout, vers bonenkruid en geperste knoflook. Leg hierop de geblancheerde spinaziebladeren en strijk ¾ deel van de farce erover. Breng ribstuk weer terug in zijn vorm en bind dicht met keukentouw en kruid met peper en zout. Braad het vlees aan in boter tot het mooi bruin is en voeg de klein gesneden ui, wortel en prei toe evenals de tijm en laurier. Laat het vlees op klein vuur rustig garen. (gebruik warmhoudplaatje).

Haring met bosui en krokante rijstmie

Kijk de haringen na op graatjes en maak er 12 mooie helften van. Ontdoe de peper van de zaadjes en snijd hem fijn. Kook de rijstmie volgens de gebruiksaanwijzing. Maak de dressing en marineer de haringhelften daarin. Rooster het sesamzaad; snijd de peterselie fijn. Frituur de rijstmie op 200 °C. Snijd de bosuitjes in fijne reepjes van 4 cm lang. Haal kort voor het uitserveren de haringen uit de marinade en bestrooi ze met het geroosterde sesamzaad.

Serveren:

Haring met gefrituurde gember

Leg op elk bord een streep sla. Vul een amuselepel met aioli en leg de lepel naast de sla. Haal de haring door de dressing en leg dit op de sla. Verdeel de resterende dressing over de sla. Leg er enkele gemberchips bij.

Haring met bosui en krokante rijstmie

Haal de haring uit de dressing en leg de bosui reepjes in de dressing. Maak op het bord een bedje van de rijstmie en verdeel daar de uitgelekte reepjes bosui over. Leg er een haringhelft bovenop en bestrooi dit met de peterselie. Nappeer zorgvuldig nog wat dressing over het geheel.

Asperges met zalm en koriander

Ingrediënten:

Zalm

500 g rauwe zalm

Asperges

24 st witte asperges

Saus

350 ml room

150 ml witte wijn

2 st sjalotten

1 el Thaise oestersaus

Garnering

40 st korianderblaadjes

Bereiding:

Zet 12 zwarte borden in de warmhoudkast.

Zalm

Trancheer de zalm in 12 plakken.

Asperges

Schil de asperges. Leg het asperge afval meteen in een pan en voeg zoveel water toe dat het net onderstaat. Breng aan de kook en laat 10 min trekken en zeef de aspergeslierten eruit.

Blancheer de asperges door ze in ca. 5 min gaar te koken in het verkregen fond. Haal de asperges eruit en houdt ze afgedekt warm in de warmhoudkast. Bewaar het fond.

Saus

Snipper de sjalotjes en kook dit in met 100 ml aspergefond en de witte wijn tot al het vocht bijna verdampt is. Voeg de room toe en kook in tot sausdikte. Breng op smaak met de oestersaus.

Garnering

Was de korianderblaadjes en laat uitlekken op keukenpapier.

Serveren:

Leg op elk bord twee asperges. Leg hierop een tranche rauwe zalm en verdeel de warme saus met de sjalotjes over de zalm. Strooi er enkele korianderblaadjes over heen.

Koude soep van Hollandse nieuwe haring

Ingrediënten:

4 st nieuwe haring

Soep

250 ml mayonaise

750 ml visfond

250 g zure room

25 g grove mosterd

Vulling

2 st appels (Granny Smith)

2 st rode bietjes, gekookt

24 sprietten bieslook

2 stronkjes witlof

2 st sjalotten

peper en zout

Bereiding:

Zet 12 diepe borden in de koelkast.

Haring

Kijk de haringen na op graatjes en snij in stukjes van 2 cm.

Soep

Meng de mayonaise met de visfond, mosterd en zure room tot een soepje.

Breng op smaak met zout en peper.

Vulling

Snipper de sjalotjes heel fijn. Schil de appels, snij er blokjes (brunoise) van. Schil de rode biet en snij in kleine blokjes. Snij de witlof in reepjes; de bieslook op lengte van 3 cm.

Serveren:

Verdeel de soep over de borden. Strooi hierop de gehakte sjalot.

Verdeel de haring, appel en witlof over de borden. Garneer tot slot met de rode biet en bieslook sprietten.