

Haagsche- Bluf- Charlotte- variatie met advocaat

Ingrediënten:

Bavarois

400	ml	bessensap
3	el	Crème de cassis
400	ml	slagroom
100	g	suiker (75+ 25)
10	g	gelatineblaadjes

Eiwitstaafjes

8	st	eiwit
250	g	suiker
200	g	poedersuiker
25	g	maïzena

Advocaat

200	g	suiker
8	st	eidooiers
250	ml	slagroom
250	ml	brandewijn

Garnering

12	takjes	mint
		wit lint

Bereiding:

Bavarois

Week de gelatine volgens aanwijzingen op het pak.

Warm ca. 100 ml bessensap met 75 g suiker op en los daarin de geweekte gelatine op, voeg de rest van de bessensap toe; zet koel weg.

Klop de slagroom met 25 g suiker lobbijg.

Als de bessensap begint te geleren, spatel dan bessensap en slagroom door elkaar. Vul hier 12 natgemaakte siliconenvormpjes (gebruik de zwarte!) mee. Laat ze koel opstijven.

Eiwitstaafjes

Warm de oven voor op 130 °C.

Sla het eiwit en de suiker heel stijf. Meng poedersuiker en maïzena via een zeef met elkaar en spatel dit door de eiwitten.

Doe de eiwitten in een spuitzak met grove mond en spuit er (korte) lange vingers van ter hoogte van siliconenvormpje.

Bak ze (drogen) in ca. 30 min. in de voorverwarmde oven.

Advocaat

Klop suiker, ei en room op in een metalen schaal.

Gaar dit ei mengsel au bain-marie.

Zet schaal in een pan met een bodem heet water (schaal mag water niet raken) en klop de eieren tot ze lobbijg worden. Voeg de brandewijn al kloppend toe.

Als de advocaat de juiste dikte heeft al kloppend af laten koelen.

Serveren:

Stort de bavarois in het midden op een middelgroot bord. Zet tegen de zijkant de eiwit lange vingers en drapeer de advocaat hier omheen en garneer met wat mint. Maak er een echte klassieker van met een gestrikt wit lintje.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand maart 2017 (12 personen)

Rondje Nederland

Duo uit Stellendam en Limburg verpakt in een soesje

*

Yerseke ontmoet het Westland

*

Gegrilde groene asperges met een gefrituurd ei en flintertjes
Leidse kaas, croutons en gebakken grove Hollandse mosterd

*

Texelse lamshaasjes met mosterd- rozemarijnsaus, een Hoeksche
Waards-Amsterdams aardappeltje met pastinakenmousse

*

Haagsche- Bluf- Charlotte- variatie met advocaat

Wijn:

Voorgerecht: Claudeval Val Syrah Rosé, Frankrijk Lanquedoc-
Rousillon

Soep: Trapiche Sauvignon Blanc, Argentinië -Mendoza

Tussengerecht: Trimbach Riesling Trocken, Franrijk-Elzas

Hoofdgerecht: Crane Lake Cabernet, USA- Californië

Dessert: Advocaat

Duo uit Stellendam en Limburg, verpakt in een soesje

Ingrediënten:

Soezen

75	g	bloem
1	tl	gemengde Provençaalse kruiden
125	ml	water
50	g	boter
2	st	grote eieren
		zout

Gerookte forel

2	st	kleine forellen
100	g	roomkaas
50	ml	crème fraîche
50	ml	slagroom
2	el	mierikwortelsaus
2	el	gehakte peterselie
2	el	gehakte bieslook
		citroensap
		peper zout
2	el	rookmot
1		rookoven

Garnalencocktail

200	g	Hollandse garnalen
1	st	rijpe mango
2	el	wodka
4	el	mayonaise
1	stengel	bleekselderij
2	st	lente-uitjes
1/3	st	rode peper
		zout

Garnering

60	g	veldsla
12	st	maartse viooltjes (of iets dergelijks)
		citroenolijfolie

Bereiding:

Warm de oven voor op 200°C.

Soezen

Zeef de bloem, voeg zout en Provençaalse kruiden toe.

Doe de boter met het water in een flinke steelpan en breng dit al roerend aan de kook.

Haal de steelpan van het vuur en roer er in 1 keer alle bloem door.

Zet de steelpan weer op een laag vuur en laat al roerend in 1 à 2 min. garen. Roer er 1 voor 1 de eieren door, voeg het volgende ei pas toe als het andere geheel is opgenomen.

Vorm met 2 dessertlepels 24 kleine bolletjes en leg deze ruim op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in de voorverwarmde oven. Gedurende 15 à 20 min. tot de bolletjes mooi gerezen zijn. **Waarschuwing:** open de oven niet tijdens het bakproces.

Hoeksche rooie met Old Amsterdam

Kook de aardappelen beetgaar en halveer ze en hol ze een beetje uit. Verdeel de kaas tussen beide helften en omwikkel elke aardappel met een plak ontbijtspek. Zet dit vast met een klein rozemarijntakje. Bak de aardappels in boter langzaam goudbruin en knapperig.

Pastinakenmousse

Klop de slagroom stijf. Hak de walnoten fijn.

Schil de pastinaak, snijd hem klein en kook gaar. Laat afkoelen.

Pel sjalot en knoflook, hak fijn en fruit glazig in wat boter. Voeg de geritste tijm toe.

Pureer met de staafmixer de pastinaak met sjalot-knoflookmengsel. Voeg de bouillon toe en spatel er de stijfgeslagen slagroom door.

Roer de fijngehakte walnoten door de mousse. Vul een spuitzak met de mousse. Knip voor het garneren een punt van de zak.

Vervolg lamshaasjes

Hak 2 takjes rozemarijn fijn.

Verhit de koekenpan met een mengsel van boter en olie.

Dep de haasjes en bak ze rondom in 5 à 7 min.

Wikkel ze in aluminiumfolie en laat ze 5 min. rusten op een warme plaats.

Verwarm ondertussen de saus roer er de rozemarijn door en controleer op smaak.

Serveren

Leg midden boven op het voorverwarmde bord de Hoeksche rooie. In het midden het lamshaasje met de saus en spuit een streep pastinakenmousse eronder. Garneer met veldsla.

Texelse lamshaasjes met mosterd- rozemarijnsaus een Hoeksche Waards-Amsterdams aardappeltje en pastinakenmousse

Ingrediënten:

12	st	lamshaasjes
2	teentjes	knoflook
4	tl	gedroogde tijm
5	takjes	rozemarijn (3 + 2)

Saus

4	st	sjalotjes
2	el	grove Hollandse mosterd (uit de pot van het aspergegerecht)
6	el	kookcognac
800	ml	vleesfond
2	takjes	rozemarijn
250	ml	crème fraîche

Hoeksche rooie met Old Amsterdam

12	st	kleine Hoeksche rooie (aardappel)
100	g	Old Amsterdam plakken
12	plakken	ontbijtspek
12	takjes	rozemarijn (klein en stevig)

Pastinakenmousse

1000	g	pastinaken
6	takjes	tijm
300	ml	slagroom
200	ml	groentebouillon
3	tenen	knoflook
6	st	sjalotjes
100	g	walnoten

Garnering

60	g	veldsla
----	---	---------

boter, olijfolie, peper en zout

Bereiding:

Verwarm 12 grote borden in de warmhoudkast.

Vlees marinieren

Pers de knoflook en hak 3 takjes rozemarijn fijn.

Vijzel rozemarijn, tijm knoflook en peper en vermeng dit met olijfolie tot een smeuge pasta.

Smeer de lamshaasjes met dit kruidenmengsel in en laat ca 30 min. marinieren.

Saus

Snijd de sjalotjes klein en bak ze op zacht vuur in wat boter aan.

Voeg 2 el mosterd en de cognac toe en laat dit 5 min. sudderen.

Schenk er het vleesfond bij en 2 takjes rozemarijn, laat tot de helft inkoken.

Zeef de saus, laat weer aan de kook komen en voeg de crème fraîche er door. Laat nog even doorkoken tot gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper.

Gerookte forel

Was de forel en dep deze droog.

Leg de rookmot op de bodem van de rookoven, leg daar de afdekplaat op en dan het ingevette rooster met de forellen.

Zet op het vuur met half geopend deksel. Als de mot gaat roken het deksel sluiten en een gewicht er op zetten, zodat er zo min mogelijk rook uit komt. Zet het vuur lager en laat de forel 20 min. roken en garen. Open de rookoven voorzichtig en laat de forellen afkoelen.

Verwijder kop, vel en graten en prak het visvlees.

Meng de vis met de kaas, crème fraîche, room, mierikswortelsaus, peterselie en bieslook.

Maak op smaak met citroensap peper en zout. Zet in de koeling.

Garnalencocktail

Snijd het kleine stukje peper heel fijn en hak de garnalen heel grof.

Pureer de mango, bleekselderij, ui, wodka en de mayonaise. Voeg nu de gehakte garnalen toe. Breng dit mengsel op smaak met de rode peper en zout.

Vullen

Snijd de kapjes van de soezen en vul er 12 met de garnalen en 12 met de forel. Dek tot slot af met het kapje.

Serveren:

Op een langwerpig wit bord. Leg een streep veldsla op het bordje, druppel daar wat mooie citroenolijfolie over. Zet links en rechts een gevulde soes en in het midden een maarts viooltje of een andere fleurige decoratie.

Yerseke ontmoet het Westland

Ingrediënten:

Mosselen			Vissoep		
2000	g	mosselen	500	g	rode paprika
1	st	prei	150	g	ui
2	st	uien	3	teentjes	knoflook
½	st	knolselderij	1000	ml	visfond en mosselvocht
2	teentjes	knoflook	350	ml	room
400	ml	droge witte wijn			olie, zout en peper

Bladerdeegdakje

1	st	prei
4	el	bieslook
12	plakjes	bladerdeeg
1	st	ei (eierdooier en eiwit)

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Mosselen

Was en controleer de mosselen. Snijd de uien, prei, knolselderij en knoflook klein. Doe in een pan wat olie en zet de groenten al roerend hierin aan. Niet laten kleuren. Kruid ze met zout en peper en blus af met de witte wijn. Voeg de mosselen toe. Deksel op de pan en kook ze kort op een hoog vuur tot alle mosselen net open zijn. (anders worden ze taai na de volgende behandeling). Giet ze in een zeef en vang het mosselkookvocht op en giet dit vocht door een natte passeerdoek (teneinde zand en schelpresten eruit te zeven). Haal de mosselen uit hun schelpen. En hou wat schelpen apart voor de garnering.

Vissoep

Snijd paprika's in vieren. Verwijder de zaadlijsten en snijd ze in kleine blokjes. Pel de ui en snijd hem klein. Pel de knoflook en plet hem en snijd fijn. Verhit in een grote pan wat olie en zet daarin de paprika, ui en knoflook aan zonder ze te laten kleuren. Voeg het visfond en het gezeefde mosselkookvocht toe. Breng het geheel aan de kook en laat het 15 min. zachtjes doorkoken. Voeg de laatste 5 min. de room toe. Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen (even in vriezer, dit voorkomt inzakken bladerdeeg). Snijd het wit van de prei en de bieslook fijn. Verdeel de mosselen in de soepkoppen met de prei en de bieslook en vul ze voor iets meer dan de helft af met de gekoelde bouillon.

Bladerdeegdakje

Laat het bladerdeeg ontdooien en steek uit elk plakje bladerdeeg een rondje dat iets groter is dan de soepkop. Smeer de buitenrand van de soepkop in met eiwit, trek het bladerdeeg strak over de koppen en plak ze op de rand met eiwit vast. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte eidooier. Zet tot gebruik terug in de koeling.

Zet de soepkommen kort voor uit serveren in de 200 °C oven, draai deze na 5 min. terug tot 175°C en laat ze ca.12 min. bakken tot het deeg goudbruin is en bol staat.

Serveren:

Zet de kom op een klein bord en decoreer met wat bieslookspriet en schoongemaakte schelpen.

Gegrilde groene asperges met een gefrituurd ei en flintertjes Leidse kaas, croutons en gebakken grove Hollandse mosterd

Groene asperges

60	st	groene asperges
15	st	eieren (12+3)
200	ml	witte wijnazijn bloem paneermeel
100	g	oude Leidse kaas (komijne)

Croutons

12	sneetjes	casinobrood (zonder korsten)
100	g	boter
100	g	mosterdkaas

Gebakken grove Hollandse mosterd

½	pot	Hollandse grove mosterd (b.v. Zaanse of Doesburgse)
100	ml	olijfolie

Bereiding:

Asperges

Schil de asperges vanaf de helft en verwijder het houtige gedeelte. Bak ze met peper en zout beetgaar knapperig). Snij ze in vieren en zet apart.

Pocheren (12 eieren)

Breng een pan met water en de azijn aan de kook. Tik een ei in een kommetje. Maak met een garde of pollepel een kolk in het kokende water en laat het ei daar in glijden. Zet het vuur lager en laat het ei ca 7 min. garen. Herhaal dit 12x (misschien meerdere pannetjes?). Haal na gaartijd het ei met een schuimspaan uit het water en leg het direct in een kom ijswater.

Frituren

Verwarm de frituur voor op 180 °C. Kluts 3 eieren. Zet 3 borden klaar, 1 met bloem 1 met paneermeel en 1 met ei. Droog de eieren, haal door de bloem, dan door het ei en daarna door de paneermeel. Nogmaals door het ei en wederom door het paneermeel. Frituur de eieren net voor het opdienen.

Croutons

Rasp de mosterdkaas. Roer boter en kaas door elkaar en besmeer de boterhammen daarmee. Leg de sneetjes onder de voorverwarmde salamander grill, tot de kaas goudbruin is. Snijd de sneetjes in dobbelstenen.

Gebakken grove Hollandse mosterd

Bak de mosterd op een laag vuur in wat olijfolie. Blijf goed roeren en zorg dat de mosterd niet verbrandt. Gaat het plakken, schraap dan los met een houten lepel. Voeg extra olijfolie toe als dat nodig is. Het is klaar als het geel van de mosterd is verdwenen. Stort het hete mengsel in een ovenschaal en laat snel afkoelen.

Serveren:

Leg de asperges op het bord en daarop het gefrituurde ei waar de Leidse kaas over geraspt wordt. Garneer met de croutons en de gebakken mosterd.