



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand mei 2017 (12 personen)

Salade met kippenlevertjes, ossenhaas en tomatensaus

Gegrilde asperges met kabeljauw

Wijngaardslakken ragout

Kalfstournedos met twee sausen en tuinbonensalade

Koffiedessert

Wijn:

Voorgerecht: Pinot Noir, Kiwi Cuvée, Frankrijk-Corsica

Aspergegerecht: Weingut Leth Duett Veltliner en Riesling, Oostenrijk-Wagram

Tussengerecht: Simonsig Chenin Blanc, Zuid Afrika-Stellenbosch

Hoofdgerecht: Montes Alpha Cabernet Sauvignon, Chili Colchagua-Valley

Dessert: Jordan Mellifera Noble-late Harvest-Riesling, Zuid Afrika- Stellenbosch

Salade met kippenlevertjes, ossenhaas en tomatensaus

Ingrediënten:

Ossenhaas en kippenlevertjes

300	g	ossenhaas
2	el	grove mosterd
2	el	bieslook
400	g	kippenlevertjes
		peper en zeezout

Salade

200	g	gemengde salade
100	g	hazelnoten

Coulis

3	tn	knoflook
8	st	tomaten
100	g	kalfsfond
		olijfolie
2	el	basilicum
		peper en zout

Stokbrood en boterballetjes

1	st	stokbrood (voor 12 plakjes)
12	st	boterballetjes

Bereiding:

Ossenhaas

Snij de ossenhaas open tot een platte lap. Plet daarna de ossenhaas onder plastic folie voorzichtig met b.v. een deegroller en bestrijk daarna met mosterd. Bestrooi met 1 el geknipte bieslook, zeezout en peper uit de molen. Rol het geheel strak op en leg het in folie in de diepvries.

Salade

Was de sla en maak goed droog. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan en kneus ze vervolgens.

Coulis

Pers de knoflooktenen uit en fruit ze in een beetje olijfolie. Voeg de in kleine stukjes gesneden, ontvelde tomaten en kalfsfond toe en laat 10 min sudderen. Pureer de massa en passeer door een zeef. Kook de coulis even op en breng op smaak met peper en zout en voeg de gesnipperde basilicum toe. Zet apart.

Kippenlevertjes

Ontdoe de kippenlevertjes van vet en vliezen en snijd de kippenlevers grof, maar in gelijkmatige stukken en bak de kippenlevertjes mooi rosé en bestrooi met zout en peper. Haal de ossenhaas uit de vriezer en snijd er mooie dunne plakjes van.

Stokbrood en boterballetjes

Snijd het stokbrood in twaalf stukjes en maak 12 boterballetjes.

Serveren:

Verdeel de salade over de langwerpige witte borden en nappeer met de coulis. Verdeel de kippenlevertjes over de salade, zo ook de plakjes ossenhaas en bestrooi met de stukjes hazelnoot. Leg er een stukje stokbrood naast met een boterballetje er op.

Koffiedessert

Ingrediënten:

Koffiesiroop

2500	ml	sterke koffie
400	g	suiker
250	ml	room

Parfait

6	st	eierdooiers
75	g	suiker
500	ml	room

Crème brulee

500	ml	room
100	g	suiker
6	st	eierdooiers
50	g	rietsuiker

Garnering

12	st	papieren rondjes
12	st	munttopjes

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 120 °C .

Koffiesiroop

Kook de koffie met 400 g suiker in tot een dikke siroop (je hebt 1200 ml nodig). Klop de slagroom met suiker lobbijg.

Parfait

Klop voor de parfait in een grote beslagkom de eierdooiers met de suiker licht en luchtig.

Voeg 900 ml van de **lauwwarme** koffiesiroop toe.

Blijf kloppen tot het mengsel is afgekoeld.

Spatel de lobbijg geslagen room door de koffiècrème. Vul de 12 koffiekopjes voor ca 2/3 met mengsel en zet ze minstens 2 uur in de vriezer.

Crème brulee

Meng de room met 300 ml van de koffiesiroop, de suiker en de eierdooiers tot de suiker is opgelost. Schenk het mengsel in 12 ovenbestendige kopjes.

Dek ze af met aluminiumfolie en zet ze 45 min au bain marie in de 120°C oven.

Laat ze daarna afkoelen en zet ze in de koelkast.

Serveren:

Neem de kopjes met parfait uit de vriezer en schep wat van de lobbijg geklopte room erop.

Versier met een topje munt. Strooi op de kopjes met de crème brûlée een laagjes rietsuiker en karameliseer dit met de gasbrander.

Neem een langwerpig bord en leg er twee papieren onderzetters op en plaats de kopjes erop.

Gegrilde asperges met kabeljauw

Rodewijnsaus

Snijd de winterwortel, ui, prei en knolselderij in stukken. Bak de groente met de knoflook kort in de boter. Blus af met de rode wijn en port. Laat het mengsel inkoken tot 1/3. Breng op smaak met jus de veau en laat het op laag vuur indikken (proef regelmatig). Zeef het.

Port-cidersaus

Kook de port en de cider met de suiker, knoflook en de takjes tijm in tot ca 300 ml. Voeg er vervolgens de appelsap aan toe en kook in tot de helft. Zeef de saus.

Kalfstournedos

Rol de Serranoham om de tournedos. Zorg dat de plakken de zijkant van de tournedos geheel bedekken. Bak de tournedos rondom aan in knoflookolie en plaats het vlees vervolgens ca. 5 min. in de 170 °C oven. Bewaar het vlees daarna in aluminiumfolie in de warmhoudkast.

Serveren:

Plaats het vlees bovenaan het bord en leg de salade met een appelkapper in een ring daaronder (ring verwijderen) en maak af met een streep saus aan beide zijden van het bord.

Ingrediënten:

Asperges

24 st witte asperges
25 g boter

Saus

50 g boter
3 st bosuitjes
100 ml witte wijn
50 ml crème fraîche

Kabeljauw

600 g kabeljauw

Garnering

½ bos peterselie
3 el amandelschaafsel

bakpapier

Bereiding:

Zet 12 zwarte langwerpige borden in de warmhoudkast en verwarm de oven met bakplaat voor op 200 °C.

Asperges

Schil de asperges en verwijder de houten onderkant. Blancheer ze 3 min in kokend water met wat zout. Laat ze uitlekken. Rol ze door de bloem en bak ze in ca 25 g boter zachtjes gaar in ca 6-12 min (afhankelijk van de dikte). Keer ze regelmatig.

Saus

Verhit de boter en fruit hierin de fijngesneden bosui (2 min), voeg de wijn toe en laat 1 min koken. Maak af met crème fraîche.

Kabeljauw

Verdeel de kabeljauw in 12 stukjes. Leg op de hete bakplaat een stuk bakpapier en leg daar de stukjes kabeljauw op. Bestrooi met zout en peper en zet de plaat ca. 6 min in de oven.

Garnering

Hak de peterselie fijn.
Rooster het amandelschaafsel goudbruin.

Serveren:

Leg op elk bord 2 asperges en leg de vis links op de asperges. Schep de saus er over en garneer met de fijngehakte peterselie en geroosterde amandelen.

Wijngaardslakkenragout

Ingrediënten:

Witte wijn saus

300	ml	visfond
100	ml	Noilly Prat
300	ml	witte wijn
300	ml	room
		cayennepeper

Wijngaardslakkenragout

½ literblik		grote wijngaardslakken
50	g	boter
500	g	champignons
6	st	sjalotten
2	tl	kerrievoeder
½	bos	peterselie
6	plakjes	bladerdeeg
1	st	eierdooier

Garnering:

12	st	papieren rondjes
----	----	------------------

peper, zout en zeezout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Witte wijn saus

Schenk room, Noilly Prat en witte wijn in een pan en laat tot 300 ml inkoken. Voeg visfond toe en kook de saus opnieuw in tot 400 ml. Breng op smaak met peper en zout en een snufje cayennepeper.

Wijngaardslakkenragout

Snijd de slakken in stukjes. Smelt in een pan met dikke bodem de boter en laat hierin de gesneden slakken, de fijngehakte sjalotten en de in vieren gesneden champignons matig fruiten. Kruid met de kerrievoeder, zout en peper en roer de 400 ml. witte wijnsaus erdoor. Voeg tenslotte 3 el fijn gesneden peterselie toe en laat goed afkoelen.

Soufflébakje

Laat het bladerdeeg ontdooien en steek uit elk plakje bladerdeeg 2 rondjes dat iets groter is dan het soufflébakje. Vul de soufflébakjes met de ragout. Smeer de buitenrand van het bakje in met eiwit trek het bladerdeeg strak over de bakjes en plak ze op de rand met eiwit vast. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte eierdooier en strooi er enkele korrels zeezout op. Zet de bakjes 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:

Leg een papieren rondje op een bord en plaats het soufflébakje erop.

Kalfstournedos met twee sausen en tuinbonensalade

Ingrediënten:

Tuinbonensalade

8		kleine rode bietjes
5	tn	knoflook
1000	g	tuinbonen (400 g overhouden)
2	st	eieren
12	st	appelkappers

Dressing

1	el	mayonaise
2	el	volle yoghurt
1/2		citroen
		peper en zout
3	st	knoflooktenen van de rode bietjes

Rodewijnsaus

1	st	winterwortel (klein)
2	st	ui
1	st	prei
½	st	knolselderij
½	bol	knoflook
500	ml	rode wijn
500	ml	port
200	ml	jus de veau
50	g	boter

Port-cidersaus

500	ml	port
600	ml	cider
1	tl	suiker
2	tn	knoflook
6	takjes	tijm
300	ml	appelsap

Kalfstournedos

24	plakken	dun gesneden Serranoham
12	st	kalfstournedos (70 gram)
150	ml	knoflookolie (50 + 100 ml)
1	tn	knoflook

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C en zet de borden in de warmhoudkast.

Tuinbonensalade

Was de bietjes en leg ze met een weinig olijfolie, peper en zout in een ovenschaal met 5 ongeschilde knoflooktenen eromheen (bewaars de tenen voor de dressing!!). Bedek de schaal met aluminiumfolie en zet ze een uur in de oven op 180°C .

N.B. zet de oven daarna terug naar 170 °C voor de tournedos.

Spoel de kappers goed af en laat uitlekken op keukenpapier. Kook de eieren hard. Dop de tuinbonen, kook ze ca 8 min. Als het eerste kwaliteit jonge boontjes zijn is dubbeldoppen niet nodig; worden er diepvries bonen gebruikt dan is dubbeldoppen onontbeerlijk. Laat de bietjes wat afkoelen, verwijder de schil en snijd ze in stukjes. Doe deze samen met de tuinbonen in een schaal.

Dressing

Maak een dressing van mayonaise, yoghurt, enkele druppels citroensap en gebruik 3 knoflooktenen van de bietjes en snijd ze fijn. Maak op smaak met peper en zout. Schep dit door de salade en voeg daar de fijngehakte eieren bij. Proef de salade op smaak.