



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand april 2015 (12 personen)

Versie def dva 20 maart 2015

Gegrilde rode mul met verse kruiden en botersaus

*

Tomatencappuccino met voorjaarskruiden

*

Salade van artisjokken, asperges en gebakken kwartel

*

Ossobuco met spinaziesalade

*

**Passievruchtensoufflé met passievruchtencoulis en
passievruchtensorbet**

Wijn: Rode mul	Herdade do Rocim Branco
Tomatencappuccino	Herdade do Rocim Branco -
Artisjokken	Chateau la Coste Les Pents blanc
Ossobuco	Strozzi Ocra Bolgheri Rosso DOC
Passievruchten	Menade Rueda Sauvignon blanc Dulce

Gegrilde rode mul met verse kruiden en botersaus

Ingrediënten:

Rode mul

12	filets	rode mul (met huid)
		gewone olijfolie
30	g	boter
2	tl	Provençaalse kruiden
		zout en peper

Salade

200	g	gemengde salade
2	blaadjes	dragon
2	blaadjes	koriander
2	blaadjes	munt
2	takjes	peterselie
2	takjes	dille
2	takjes	kervel
5	stengels	bieslook

Dressing

100	ml	extra vierge olijfolie
50	ml	balsamico
2	tn	knoflook
		peper en zout

Gastric (basissaus)

12	st	sjalotten
300	ml	Noilly Prat
300	ml	witte wijn
6	st	gekneusde peperkorrels
2	blaadjes	laurier
2	takjes	tijm
2	takjes	dragon

Beurre Blanc

150	ml	gastric
100	g	boter
		zout en peper

Garnering:

1	potje	zongedroogde tomaten op olie
---	-------	------------------------------

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 170 °C

Gastric

Doe de fijngesneden sjalotten, Noilly Prat, witte wijn, peperkorrels, laurier, tijm en dragon in een steelpan. Breng dit geheel aan de kook en laat inkoken tot 150 ml. Zeef de substantie door een puntzeef en houd apart.

Beurre Blanc

Verdeel de boter in kleine stukjes en zet ze direct in de koeling of eventueel in de vriezer.

Verhit de 150 ml gastric en klop de ijskoude boter per stukje met een garde erdoor. Doe dit zo heet mogelijk, maar het mag niet koken (gaat schiften); haal het af en toe van het vuur om dit te voorkomen. Breng al kloppend op smaak met peper en zout. Houd het warm.

Passievruchtensoufflé met passievruchtencoulis en passievruchtensorbet

Ingrediënten:

Passievruchtensorbet

500	g	ongezoete passievruchtencoulis
300	g	suiker
400	ml	water

Krokante amandelen

150	g	geschaafde amandelen
3	tl	notenolie
30	g	poedersuiker

Passievruchtensaus

500	g	ongezoete passievruchtencoulis
50	g	suiker
8	st	passievruchten

Garnering

24	blaadjes	munt
----	----------	------

Passievruchtensoufflé

2	st	vanillestokje
300	ml	melk
120	g	suiker (80+40 + 4 el om te bestrooien))
80	g	bloem
10	st	eieren (4 eierdooiers en 10 eiwitten)
1	st	citroen
200	ml	ongezoete passievruchtencoulis
60	g	roomboter – om te bestrijken
2	el	poedersuiker
12	st	ovenvaste bakjes , doorsnede van 10 cm en hoogte van 5 cm.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 °C

Passievruchtensorbet

Kook de coulis op met suiker en water. Laat ze afkoelen en draai er een sorbet van.

Passievruchtensaus

Lepel de passievruchten leeg. Meng de pitten en de suiker door de coulis en zet apart.

Passievruchtensoufflé

Maak eerst de crème patissière. Splijt de vanillestokjes en haal het merg eruit. Voeg dan het vanillemerg en de leeggehaalde vanillestokjes toe aan de melk. Laat de vanille 20 min zachtjes trekken. Haal het leeggehaalde vanillestokje eruit. Meng suiker, bloem en eierdooiers in een kom. Voeg de warme vanillemelk er langzaam onder voortdurend roeren bij. Doe het mengsel terug in de pan en laat het onder voortdurend roeren op een laag vuur binden. Druk de crème passière door een bolzeef in een pannetje. Laat het pannetje, onder af en toe roeren, afkoelen op ijswater.

Ontvet vervolgens een kom met de vruchtvlieskant van een citroen. Spoel het af met lauwwater en droog het met keukenpapier. Klop de eiwitten met de 40 g suiker in een vetvrije kom met de Kitchenaid stijf. Doe 240 g crème passière in een pannetje. Voeg de 200 ml coulis toe. Roer dit mengsel glad en verwarm het matig. Meng het met de stijfgeklopte eiwitten tot een soufflémengsel. Bestrijk de ovenvaste bakjes aan de binnenkant met een vinger in ruime mate met boter. Bestrooi ze daarna met suiker. Vul de bakjes tot op 2/3 van de hoogte met het soufflé –mengsel. Bak de soufflés gedurende 15 min in een voorverwarmde oven op 160 °C. Bestrooi ze met de poedersuiker vanuit de bolzeef.

Krokante amandelen

Bak de amandelen in de notenolie in een niet te hete pan. Strooi ze daarna uit op een plateau en strooi er met een bolzeef direct poedersuiker op.

Serveren:

Plaats de vruchtensoufflé op een groot bord. Strooi de krokante amandelen in een coupe en leg daar een bol passievruchtensorbet op. Zet deze op het bord. Schenk de passievruchtensaus in 12 glazen en zet deze eveneens op het bord. Decoreer het geheel met muntblaadjes.

Ossobuco met spinaziesalade

Ingrediënten:

Ossobucco

1	bos	bladpeterselie
1	st	citroen
50	g	bloem
12	st	kalfsschenkel (100 gram)
2	st	ui
4	st	bleekselderij
5	el	olijfolie
200	ml	witte wijn
2	blikken	tomaatstukjes (400 g)
350	ml	kalfsfond
2	blaadjes	laurier
4	tn	knoflook zout en peper

Salade

50	g	walnoten
2	sneetjes	brood
		olijfolie
100	g	snoeptomaatjes
2	el	balsamicoazijn
1	st	rode ui
200	g	babyspinazie
80	g	gorgonzola dolce

Zet de borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 140 °C.

Bereiding:

Ossobucco

Pluk de peterselieblaadjes van de steeltjes. Houd de blaadjes apart en snijd de steeltjes fijn. Boen de citroen goed schoon onder lauw stromend water en trek er met een dunschiller 4 repen af. Rasp de rest van de citroenschil op een fijne rasp en bewaar deze citroenrasp. Strooi de bloem uit over een plaat en meng er zout en versgemalen peper door. Haal de kalfsschenkels door de bloem en schud het overtollige eraf. Verhit de olijfolie in een royale braadpan en bak hierin de schenkels aan beide kanten lichtbruin. Voeg de gesnipperde uien, de in boogjes geneden bleekselderij en de fijngehakte peterseliesteeltjes toe en fruit een paar minuten mee. Schenk de witte wijn in de pan en laat even flink bruisen. Voeg dan de tomaatstukjes, het fond, de repen citroenschil, de laurierblaadjes en een flinke snuf zout toe en breng alles aan de kook. Leg een deksel op de pan en schuif hem midden in de oven. Laat de schenkels ca 1 ½ uur rustig stoven. Als de schenkels gaar zijn haal ze uit de pan en zet ze afgedekt met aluminiumfolie op een warme plaats. Doe het vocht in de blender (verwijder laurierbladen en de repen citroenschil) en maal het zo fijn mogelijk. Doe de substantie terug in de pan, kook eventueel verder in en maak af op smaak met zout en peper.

Gremolata

Pel de knoflooktenen en snijd ze heel fijn, evenzo de peterselieblaadjes. Voeg de citroenrasp toe en hak dit alles nog eens goed fijn.

Salade

Verwarm een koekenpan op het vuur. Hak de walnoten grof en rooster ze ca.2 min in de pan. Maak croutons door het brood in blokjes van 2 cm te snijden. Besprenkel met een scheut olijfolie en bestooi met zout en versgemalen peper. Voeg het brood toe aan de walnoten en bak tot het goudgeel en krokant is. Schep uit de pan en laat afkoelen. Bak in dezelfde pan de tomaatjes kort maar heet aan en blus na circa 1 min af met balsamicoazijn. Haal de pan van het vuur af. Pel de ui en schuif de ui flinterdun op de mandoline. Meng in een grote kom de gewassen spinazie, ui en een scheutje olijfolie. Kruimel de gorgonzola erover. Voeg als laatste de croutons, walnoten en tomaatjes toe en vermeng alles voorzichtig goed door elkaar.

Serveren:

Leg de kalfsschenkel in het midden van het bord. Garneer de spinaziesalade er om heen. Lepel de saus zorgvuldig over de kalfsschenkel. Strooi er de gremolata over heen.

Salade

Was de sla en maak ze goed droog. Snijd de bieslook in kleine stukjes, ontdoe de peterselie, dille en kervel van de steeltjes en hak ze fijn en meng door de salade. Voeg ook de fijngehakte dragon, munt en koriander toe.

Maak een dressing van de olijfolie, balsamico, uitgeperste tenen knoflook en maak af op smaak met zout en peper. Meng kort voor het opdienen de dressing door de salade.

Rode mul

Kerf de huidzijde van de filets in (om opkrullen te voorkomen) en bestrijk de filets met olijfolie. Bak een ruitpatroon op de huidkant in de grillpan en houd apart.

Bestrijk een bakplaat met boter en strooi er wat peper en zout op. Bestrijk de filets met boter (smelt de boter of gebruik een zacht kwastje) en leg ze, met de huidkant boven, op de plaat. Bestrooi met peper, zout en Provençaalse kruiden. Leg ze, kort voor het opdienen, 3 à 4 minuten in een oven op 170 °C.

Serveren:

Leg de salade in een mooie ronde vorm op het bord. Rangschik 5 gedroogde zontomaten op elk bord tussen de salade. Leg er de rode mul op. Lepel de beurre blanc rond de mul.

Tomatencappuccino met voorjaarskruiden

Ingrediënten:

30	g	boter
600	g	rijpe tomaten
2	st	sjalot
400	ml	kippenbouillon
3	el	tomaten tapenade
200	ml	melk
200	ml	slagroom
4	el	bieslook
4	el	peterselie

Bereiding:

Zet 12 kopjes in de warmhoudkast

Smelt de boter in een pan en smoor de in stukjes gesneden tomaten met de fijngesnipperde sjalotten, afgedekt, zachtjes 5 min. Voeg de bouillon, tapenade en melk toe en laat de soep nog circa 10 min zachtjes koken.

Pureer de soep met een staafmixer. Wrijf de soep door een zeef en breng op smaak met zout en peper.

Klop de slagroom bijna stijf met een weinig suiker.

Hak de bieslook en peterselie fijn.

Serveren:

Schep de soep in de warme kopjes en schep er een lepel slagroom op. Strooi de fijngehakte kruiden er overheen.

Salade van artisjokken, asperges en gebakken kwartel

Ingrediënten:

Artisjokken

6	st	artisjokken
		citroensap
		zout

Asperges

24	st	witte asperges
		zout

Kwartels

6	st	kwartels
150	g	ganzenlever
12	plakjes	truffel
6	st	varkensnet van 20 x 20

Salade

100	g	veldsla
2	el	olijfolie,extra vierge
10	g	geschaafde truffel

Saus

		karkassen van de kwartels
		bouquet garni (selderij, prei,wortel,ui)
1000	ml	kippenfond
		dragonazijn
1	el	olijfolie

Zet de borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 120 °C.

Bereiding:

Artisjokken

Was de artisjokken goed onder stromend water en snijd de steel van de bloem en verwijder de onderste harde bladeren. Kook in een grote pan de artisjokken onder water; verzwaar ze met een bord als ze gaan drijven. Voeg aan het water zout toe. Kook ze in ca 45 min(Prik met de punt van een vleesvork in de artisjokkenbodem om te kijken het gaar is). De gare artisjokken uit de pan nemen en omgekeerd laten uitlekken. Verwijder de blaadjes en tenslotte het hooi. Snijd de artisjokbodems eruit en verwijder de haren.

Snijd de bodems in puntjes. Bak de puntjes snel in de boter. Bestrooi ze met peper en zout.

Asperges

Schil de asperges met een dunschiller. Snijd de uiteinden eraf. Breng de schillen in een pan met water en zout aan de kook. Haal de schillen meteen uit de pan. Leg dan de asperges in het kookvocht. Breng ze aan de kook. Zet het vuur uit. Doe het deksel van de pan. Laat de asperges in het afkoelende vocht staan tot ze gaar zijn.

Kwartels

Snijd de poten van de kwartels. Verwijder het onderste botje. Snijd de filets van de karkassen. Konfijt de pootjes in ganzenvet. (N.B. Zet het gezeefde ganzenvet na afloop terug in de koeling voor hergebruik). Verdeel de ganzenlever over de 6 filets en leg er de plakjes truffel op. Bestrooi dit met peper en zout en leg er een tweede filet op, zodat er een soort "hammetje" ontstaat. Spoel het varkensnet meermaals. Knijp het goed droog. Verpak de kwartels goed in het uitgespreide varkensnet. Braad de kwartels aan in de boter. Laat ze in de oven 5 min garen. Haal ze uit de oven en laat ze 5 min rusten. Snijd ze in plakken.

Saus

Hak de karkassen in stukken. Zet ze aan in ganzenvet. Voeg het bouquet garni toe en bak even mee. Blus af met kippenfond tot de karkassen onderstaan. Breng ze aan de kook en laat ze een uur trekken. Zeef het vocht door een fijne zeef. Kook in tot het bijna stroperig is. Breng op smaak met peper, zout, dragonazijn en olijfolie.

Salade

Haal de worteltjes van de veldsla en meng de olijfolie voorzichtig door de sla. Zet ze apart.

Serveren:

Leg twee asperges in het midden van het bord. Leg de sla op het uiteinde van de asperges. Verdeel de artisjokkenpuntjes over de sla. Verdeel de stukjes kwartel over de sla en de asperges, laat de kopjes van de asperges vrij. Schaaf er wat truffel op. Druppel er wat saus omheen.