

Voorgerecht: Tartaar van st. Jakobsschelpen met zwarte truffel
Wijnadvies: **Vouvray a.c. Clos Des Girardieres**

Informatie over de wijn

Land van herkomst: Frankrijk (Loire gebied)
Producent: Marcel Martin
Druivensoort: Chenin Blanc
Kleur: goudgeel
Geur: geparfumeerd, kweepeer, verse druif
Smaak: fris zacht-zoet
Serveeradvies: 6-7 graden Celsius

Aanvullende informatie: Om een appellation d'origine contrôlée op het etiket te mogen voeren (a.o.c. of a.c.), dient de producent zich te houden aan o.m. het toepassen van bepaalde druivenrassen, minimumgehalte aan suiker in de most en aan alcohol in de wijn, een maximaal rendement per hectare, de vorm en de snoeiwijze van de wijnstokken en aan de vastgestelde methodes van kweken en het maken van de wijn.

Hoofdgerecht: Salade van tomatencompote en roseval aardappelen ingepakt in kalfshaas, dim sum van kalfssucade en gedroogde kalfsham

Wijnadvies: **Chianti d.o.c.g. Cantina di Montalcino**

Informatie over de wijn

Land van herkomst: Italië
Druivensoort: Sangiovese
Kleur: Robijnrood
Geur: Fruitige geur
Smaak: Kruidige smaak met veel fruit
Serveeradvies: 15 graden Celsius

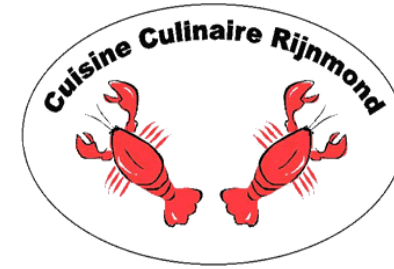
Aanvullende informatie: Deze wijn heeft de kwalificatie denominazione di origine contrallata e garantita (d.o.c.g.). In kwalitatief opzicht is dit in Italië de hoogste categorie.

Dessert: Meloensoep met zomervruchten
Wijnadvies: **Monbazillac a.c. Chateau la Catie**

Informatie over de wijn

Land van herkomst: Frankrijk (Dordogne)
Druivensoort: een blend van diverse druiven
Kleur: Goud geel
Geur: Aroma's van rozijnen, zeer rijp fruit en honing
Smaak: Zeer evenwichtig zonder zwaar te zijn met een complexe afdronk
Serveeradvies: koel serveren ongeveer 6 graden celcius

Aanvullende informatie: wijnbereidingsproces met de pourriture noble (edele rotting van de druif)



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu augustus 2004 (12 personen)

*

Tartaar van St. Jakobsschelpen met zwarte truffel, gepocheerd ei en avocadocrème.

*

Komkommersoep.

*

Salade van tomatencompote en roseval aardappelen, ingepakt in kalfshaas, dim sum van kalfssucade en gedroogde kalfsham.

*

Meloensoep met zomervruchten

*

Wijnadvies: Voorgerecht : **Vouvray a.c. Clos Des Girardieres**

Hoofdgerecht : **Chianti d.o.c.g. Cantina di Montalcino**

Dessert : **Monbazillac a.c. Chateau la Catie**

Tartaar van St. Jakobsschelpen met zwarte truffel, gepocheerd ei en avocadocrème.

Ingrediënten:

36	stuks	St. Jakobsschelpen
12	stuks	eieren
2	stuks	truffels
6	stuks	avocado's
2	stuks	citroenen olijfolie
2	tenen	knoflook
1	stuks	citroen zout en peper

bereiding:

- Maak de St. Jakobsschelpen open en schep met een lepel de nootjes eruit. (Houd de schelp met de bolle kant onder in de palm van de hand. Steek een oestermes tussen de schelphelften, dicht bij de sluitspier. Wrik de helften met het mes los. Schrap het vlees in de bovenste helft met het mes los. Spoel ze schoon onder koud water. Dep ze droog met papier en dek ze af, zet ze in de koeling.
- Pocheer de eieren (voeg een scheut azijn aan het water toe en laat de eieren zolang pocheren totdat ze gestold zijn) Doe dit in een kleine juslepel, die eerst ingesmeerd wordt met olijfolie,
- Maak van de avocado's, knoflook, olijfolie en citroensap een gladde crème en breng deze op smaak met peper en zout. Gebruik zoveel olie als nodig is om een gladde crème te verkrijgen, voeg daarom beetje voor beetje toe. Bewaar het restant citroensap voor de schelpen!
- Snijd de St. Jakobsschelpen en truffels in kleine blokjes, meng het samen en breng op smaak met citroensap, olijfolie en peper en zout.

Serveren:

Neem de grote diepe borden, schep de tartaar van schelpen en truffels op het bord in een ring en verwijder dan de ring, schep de avocadocrème erbij. Maak het gepocheerde ei lauwwarm (in een pannetje met heet water) en dresseer dit op het bord.

Meloensoep met zomervruchten.

Ingrediënten:

3 à 4	stuks	meloenen cantaloup. Afhankelijk van de grootte
2	eetlepels	suiker
36	stuks	frambozen en bramen
12	takjes	rode bessen
24	topjes	mint
2	stuks	citroenen

Bereiding:

- Snijd de meloenen doormidden en verwijder de pitten.
- Maak mooie bolletjes met de bolletjes steker, ongeveer 6 per persoon
- Doe de restjes en het citroensap in de keukenmachine, voeg de suiker toe en draai er een soep van.
- Laat de bolletjes en soep goed koud worden in de koelkast

Serveren:

- Schep de soep in diepe gekoelde borden, leg de meloenbolletjes er in
- Garneer met het zomerfruit en de mint.

Vervolg hoofdgerecht.

Serveren.

- Maak van ongeveer de helft van de kalfshaas-plakjes cirkels op de borden, zet hier een uitsteker op ongeveer 8cm doorsnee en vul die met het compotemengsel, druk het geheel stevig aan en verwijder de uitsteker. Pak dit in met de resterende kalfshaas-plakjes.
- Leg wat veldsla op de ingepakte compote, leg hierop 2 plakken gedroogde kalfham.
- Besprenkel de salade met de vinaigrette en leg de salade op de gedroogde ham. Schik hierop de dim sum.
- Druppel wat paprikacoulis rond het gerecht, garneer met gegrilde aardappelplakjes, sisho, tomaatblokjes en gebakken korstdeegrepen.

Komkommersoep.

Ingrediënten:

6	stuks	lente-uitjes
3	stuks	komkommers
3	klontjes	boter
1500	ml	kalfsbouillon
500	ml	wijn wit droog
4	theelepels	herbes de Provence
2	blaadjes	laurier
10	blaadjes	basilicum.
12	eetlepels	crème fraîche peper en zout.

Bereiding:

- Lente-uitjes schoonmaken en in ringen snijden
- Komkommers schillen en boven een kom, grof raspen.
- In een pan de boter verhitten en de witte lente-ui ringen circa 1 minuut fruiten; de groen ringen nog achterhouden.
- Snipper 10 blaadjes basilicum.
- Achtereenvolgens de komkommers, de wijn, de herbes, de laurier in de bouillon roeren en in circa 5 minuten zachtjes gaar koken.
- Verwijder de laurierblaadjes.
- De crème fraîche erdoor roeren
- Op smaak brengen met peper en zout.

Uitserveren:

- Doe de soep in een soepkom of diep bord, en strooi dan het gesnipperde basilicum en de groene ringetjes erover.

Salade van tomatencompote en roseval aardappelen, ingepakt in kalfshaas, dim sum van kalfssucade en gedroogde kalfsham.

Ingrediënten:

750	gram	kalfshaas
100	gram	boter
500	gram	kalfssucade
3	dl	kalfsfond
24	plakken	kalfsham rauw dungseden
12	stuks	roseval aardappelen
6	eetlepels	knoflookolie
120	gram	pomodori tomaatblokjes
3	eetlepels	basilicum, gehakt
12	stuks	wontonvellen
		frituurolie
		peper en (zee)zout

voor de coulis:

3	stuks	paprika rood
3	eetlepels	balsamico-azijn
6	eetlepels	knoflookolie

voor de compôte:

3	eetlepels	olijfolie
3	stuks	sjalotten versnippert
300	gram	tomaatblokjes
120	gram	tomaatblokjes zongedroogd
3	eetlepels	balsamico-azijn
3	eetlepels	basilicum gehakt

voor de garnering:

150	gram	tomaatblokjes
1	bakje	siso purer
40	gram	veldsla
200	gram	sla gemengd
6	eetlepels	vinaigrette
8	repen	korstdeeg

voor de vinaigrette:

1	teen	knoflook, groot
4	eetlepels	balsamico-azijn
4	eetlepels	olijfolie extra vierge
		zout en peper
1	eetlepel	honig
1	eetlepel	sherry
1	stuks	eierdooier losgeklopt.

Bereiding:

- Bestrooi de kalfshaas met peper en zout, smelt de helft van de boter en braad het vlees hier zachtjes in aan. Zet het vlees in een ovenschaal in de op 120 ° voorverwarmde oven en laat het vlees hier langzaam gaar worden tot een kerntemperatuur van 65° in ongeveer 50 minuten is bereikt. Laat het vlees afkoelen en snijd het vervolgens, op de snijmachine, in mooie dunne plakjes.
- Bestrooi de kalfssucade met peper en zout. Verhit de rest van de boter en braad het vlees hier stevig in aan. Schenk de fond (verdunde!) in de pan en laat de kalfssucade gaar stoven. Laat het vlees in het braadvocht afkoelen.
- Spreid de plakken kalfsham uit op een met bakpapier belegde bakplaat, bedekt de ham met een vel bakpapier en leg hier een tweede bakplaat op, voor de druk. Zet dit geheel in de op 120° voorverwarmde oven en laat de ham in ca. 40 minuten krokant worden. Laat de krokante ham afkoelen.
- Pak de gewassen en afgedroogde aardappelen samen met wat knoflookolie en iets zeezout, afzonderlijk in een velletje aluminiumfolie. Laat de aardappelen op 140° in de voorverwarmde oven, gaar poffen. Laat ze afkoelen. Snijd 300 gram aardappelen in blokjes en de rest in plakken.
- Grilleer de aardappelplakjes goudbruin op de plaatgrill.
- Ontvel de tomaten en snijd ze in blokjes.

Dim sum

- Snijd de kalfssucade in zeer kleine blokjes en meng het vlees met de tomaatblokjes, 120 gram aardappelblokjes (bewaar de overgebleven blokjes voor de compote), basilicum, peper en zout. Schep het mengsel in het midden van de wontonvelletjes en vouw de velletjes zorgvuldig dicht. Bewaar de pakketjes (dim sum) in de koelkast.
- Frituur de dim sum vlak voor het serveren in frituurolie goudbruin en laat ze vervolgens uitlekken op keukenpapier.

Coulis.

- Snijd de paprika door, verwijder de zaadlijsten en leg de paprikahelften met de bolle kant naar boven, op een bakplaat. Pof de paprika in de op 175° voorverwarmde oven gaar en bruin. Laat de paprika enigszins afkoelen, trek het velletje eraf en laat de paprika verder afkoelen. Pureer het vruchtvlees samen met de azijn, peper en zout en klof er de knoflookolie door.

Compote

- Verhit voor de tomatencompote de olijfolie en fruit de sjalotten hierin glazig. Voeg de twee soorten tomaat en basilicum toe, schep het geheel goed door en blus af met balsamico-azijn en laat de compote afkoelen. Meng de afgekoelde compote met de rest van de aardappelblokjes.

Korstdeeg

- Snijd bladerdeeg in lange smalle repen van ongeveer 1 cm breed. Draai de uiteinden van de repen tegel elkaar in zodat spiralen ontstaan. Vorm er een hengel van en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de hengels met losgeklopt ei en bestrooi met sesamzaad. Bak ze in 10 à 15 minuten in een voorverwarmde oven op 190°.