

**Garnering:**

Smelt de chocolade au bain marie. Laat iets afkoelen.

Doe de chocolade in een papieren cornet en spuit 12/24 strepen of krullen op het bakpapier. Strooi er royaal nogagruis overheen en laat het zo stollen om ze daarna voorzichtig van het papier af te halen

**Vulling**

Breng de kwark op smaak met suiker en citroensap. Klop de slagroom luchtig en spatel de slagroom door de kwark. Proef op smaak. Doe dit mengsel in een spuitzak en vul de bakjes. Beleg de bovenzijde met de bosvruchten.

**Serveren:**

Garneer de bakjes met de chocolade-nogastaafjes en bovenop de chocolade decoratie.

**Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.****Menu voor de maand augustus 2015 (12 personen)**

**Haring met rode bietengelei**

\*

**Oesters bearnaise en oesters Bloody Mary**

\*

**Gebakken tonijnfilet met peultjes, taugé en citroenbotersaus**

\*

**Varkensgebraad met twee soort vijgen en een variatie van  
zomergroenten**

\*

**Dessert van bosvruchten en kwark gearneerd met noga**

**Wijn: Haring: Tio Pepe Gonzales Byass Fino Muy Seco**  
**Oesters: Domaine Petit Roubie Picpoul de Pinet**  
**Tonijn: Domaine Petit Roubie Picpoul de Pinet l 'Arbre**  
**Hoofdgerecht: Pepi Lignana Poggiol Colombi Cab Sauv &**  
**Petit Verdot**  
**Dessert: Elyssium Black Muscat – USA**

### Haring met rode bietengelei

#### Ingrediënten:

500	ml	rode bietensap
12	st	haringen
		agar agarpoeder
100	ml	crème fraîche
12	st	blauwe bloemen (boragebloemetjes)
30	ml	Aquavit
		zout, peper

#### Bereiding:

Kook het bietensap, breng op smaak met zout en peper en bind het met wat agar agarpoeder ( zie gebruiksaanwijzing op verpakking).  
Kook het geheel nog even door en laat afkoelen tot het is opgesteven.

Controleer de haringen op achtergebleven graatjes.

Maak de crème fraîche aan met zout, peper en Aquavit.

#### Serveren:

Leg de haring op het bord. Schep aan de ene kant wat bietengelei en aan de andere kant wat crème fraîche. Bestrooi het geheel met de boragebloemetjes of decoreer met een enkele bloem.

**Tip:** serveer de crème fraîche op een amuselepel

### Dessert van bosvruchten en kwark gegarneerd met noga

#### Ingrediënten:

##### Nogagruis

250	g	suiker
50	g	geschaafde amandelen
30	g	boter

##### Harde wener

75	g	boter
150	g	witte basterd suiker
2		eierdooier
225	g	bloem
300	g	amandelspijs
3		eiwit
50	g	abrikozenconfituren

##### Vulling

150	g	boerenkwark
		suiker
		citroen
225	ml	slagroom

##### Garnering

100	g	witte chocolade
100	g	nogagruis
200	g	gemengde bosvruchten

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 °C.

##### Nogagruis

Smelt de suiker in een pan met dikke bodem en op een laag afgestelde hittebon, beetje voor beetje. Voeg steeds wat suiker toe als de suiker net bruin wil gaan kleuren.

Laat de verkregen karamel, als alle suiker opgebruikt is, even doorbranden tot een bruine kleur. Roer hier nu snel het amandelschaafsel en vervolgens de boter door.

Stort de hete massa op bakpapier en laat hard worden.

Rol de noga vervolgens met een deegroller tot gruis.

##### Harde wener

Meng boter, suiker en eierdooiers tot een glad mengsel en kneed hier de bloem door.

Laat het deeg, gewikkeld in plasticfolie, minimaal een uur in de koelkast rusten.

Rol het deeg vervolgens uit tot een plak van ca. 3 mm dikte en steek hiervan 12 plakjes van 10 cm doorsnede.

Bak de plakjes, op een ingevette bakplaat in de voorverwarmde oven, in 20 min. gaar maar nog licht van kleur. Meng intussen de amandelspijs met het eiwit en breng deze over in een spuitzak met grove kartelspuitmond.

Neem de harde wenerplakjes uit de oven en verhoog de temperatuur tot 210 °C.

Spuit op de nog warme harde wener een ring spijs en plaats de plakjes terug in de hete oven en laat de spijs kleuren in ca.10 min. Kwast de bovenkant van de bakjes direct in met kokende abrikozenconfituren.

### Variatie van zomergroenten

Blancheer alle groenten apart en doe dat heel kort. Laat goed uitlekken.

Snijd de lente uitjes in mooie ringetjes.

Bak de kappers kort in wat boter en laat afkoelen.

Verhit in een grote wok 2 el olijfolie, doe alle groenten hierin en bak ze tot ze beetgaar zijn.

Voeg zout en peper toe.

Doe de groente in een kom en laat het vocht inkoken tot de helft.

Giet dit over de groenten en laat het afkoelen.

Meng de gehalveerde olijven, de kappers, de fijn gesneden peterselie door de groenten.

### Serveren:

Snijd het vlees in mooie plakken.

Leg 2 plakken vlees op het voorverwarmde bord en verdeel de groenten en vijgen om het vlees. Sprenkel wat braadvocht over het vlees en serveer direct uit.

## Oesters bearnaise en oesters Bloody Mary

### Ingrediënten:

#### Oesters bearnaise

12	st	oesters (creuses)
2	st	sjalotten
50	ml	dragonazijn
50	ml	witte wijn
5	st	witte peperkorrels
1	blaadje	laurier
2	st	eierdooiers
100	g	boter (ijskoud)
1	mestpunt	cayennepeper
2	el	dragon
1	el	slagroom

#### Oesters Bloody Mary

12	st	oesters (creuses)
250	ml	tomatensap
2	el	wodka
1	tl	mierikswortel
5	druppels	tabasco
3	druppels	worchestersaus zout, peper

### Garnering

50	g	zeekraal
----	---	----------

### Bereiding:

Maak de oesters open, vang het vocht op en zeef het. Zie voor het openmaken van de oesters page 84 van het op de cuisine aanwezige handboek kooktechnieken van le Cordon Bleu.

### Oesters bearnaise

Snijd de boter in kleine stukjes en zet terug in de koelkast.

Snijd de sjalotten fijn, kneus de peperkorrels en doe dit met de azijn, wijn, het gezeefde oestervocht en het laurierblad in een steelpan en kook in tot de helft.

Schenk het mengsel door een fijne zeef en laat afkoelen tot handwarm.

Meng dit vocht samen met de eierdooiers in een hitte bestendige kom au bain marie.

De kom mag het water niet raken!

Klop met een garde het dooiermengsel tot het dik, luchtig en goed gebonden is.

Neem de kom uit de pan en voeg al kloppend de stukjes ijsskoude boter toe.

Breng op smaak met de fijn gesneden dragon, zout, cayennepeper en eventueel een scheutje slagroom.

Giet kort voor het uitserveren het vocht uit de oesters en leg op elke oester een lepel bearnaisesaus. Zet de oesters zo recht mogelijk onder de salamandergrill en laat de saus voorzichtig licht kleuren.

### Oesters Bloody Mary

Meng de ingrediënten voor de Bloody Mary en breng op smaak met zout en peper.

Leg kort voor het uitserveren op elke oester een eetlepel Bloody Marysaus.

### Serveren:

Leg een bedje van zeezout (je kunt broxomatic gebruiken!) op de borden en zet de 2 oesters daarin. Garneer met een beetje zeekraal.

## Gebakken tonijnfilet met peultjes, taugé en citroenbotersaus

### Ingrediënten:

#### Tonijn

12	stukjes	tonijnfilet van 60 g
60	6	boter
		zout en peper

#### Peultjes

100	g	peultjes
100	g	taugé
2	st	sjalotten
3	el	olijfolie

#### Citroenbotersaus

2	st	citroenen (1+1)
1	takje	citroengras (sereh)
2	st	sjalotten
100	g	wortel
100	g	prei
200	ml	witte wijn
4	el	witte wijnazijn
250	ml	slagroom
50	g	ijskoude boter

#### Garnering

1	st	citroen
---	----	---------

#### Bereiding:

Borden voorverwarmen.

#### Citroenbotersaus

Rasp de schil van een citroen zeer fijn en laat de rasp in de oven op vetvrij papier onder regelmatig keren licht indrogen. Het schaafsel mag niet verkleuren anders gaat het bitter smaken. Bewaar het gedroogde schaafsel.

Maak een gastric (basissaus) door 1 tak citroengras, fijn gesnipperde sjalotten, wortel en prei met een paar druppels citroensap, witte wijn en wijnazijn in te koken. Laat inkoken tot 1/3 en druk het daarna door een zeef. Zet dit gezeefde vocht op met de slagroom. Op matig vuur inkoken tot een lichtgebonden saus. Op smaak brengen met o.a. zout en peper.

Met een garde vlak voor het serveren de koude boter doorheen kloppen tot een schuimige saus.

#### Peultjes

Peultjes schoonmaken. In een wok 3 el olijfolie verhitten, de gesnipperde sjalotten aan bakken, daarna de peultjes erbij. Regelmatig keren en tenslotte kort voor het opdienen de taugé erbij bakken. Maak op smaak met zout en peper.

#### Tonijn

In een ruime pan 60 g boter verhitten en de tonijnmootjes op hoog vuur kort aan beide kanten schroeien. Na het bakken ruim bestrooien met gemalen peper en zout.

#### Serveren:

Schep de groenten op het bord op het bord, leg de tonijnmootjes erop en schep de schuimige citroenbotersaus er omheen. Leg een tot bloemetje gedraaid schijfje citroen erbij en strooi tot slot wat van het citroenschaafsel er overheen.

## Varkensgebraad met twee soort vijgen en een variatie van zomergroenten

### Ingrediënten:

#### Varkensgebraad

1200	g	varkensfricandeau
------	---	-------------------

#### Vijgen

16	st	verse vijgen (12 +4)
6	st	gedroogde vijgen
12	blaadjes	salie
100	g	zachte boter
8	el	olijfolie
		zout en peper

#### Variatie van zomergroenten:

100	g	bloemkoolroosjes
100	g	broccolirosjes
100	g	sperzieboontjes
100	g	venkel
100	g	worteltjes
1	bos	lente-ui
		zeezout en peper
1	el	balsamico azijn
100	g	groene olijven zonder pit.
2	el	grote kappers
3	el	bladpeterselie

#### Bereiding:

Verwarm de borden voor. Zorg dat het vlees op kamertemperatuur is.

#### Vijgen

Schil 4 verse vijgen en prak ze fijn. Open de gedroogde vijgen en schraap het binnenste eruit met een lepel. Was en droog de salieblaadjes. Hak 2 salieblaadjes fijn.

Meng het vrucht vlees van de gedroogde en verse gehakte vijgen met de boter en gehakte salie. Voeg zout en peper naar smaak toe.

#### Varkensgebraad

Snijd de varkensfricandeau over de lengte in met een scherp mes, zodat je het kunt vullen en klap het open. Stop het vijgenmengsel in de holte, rol het vlees goed op, zodat de vulling er niet uit kan lopen tijdens het braden en bind dicht met keukengaren.

Bedek het vlees met de overgebleven salieblaadjes en schenk er 2 el olijfolie over.

Bestrooi met zout en peper en leg in een braadslee of ovenvaste pan.

Schakel de oven in op 210 °C, zet de braadslee in een nog lauwe oven en bak het vlees in ca. 30 min. Keer het vlees in de braadslee regelmatig en bedruip steeds met het braadvocht.

Schakel de oven dan terug naar 175 °C.

Snijd de overgebleven vijgen doormidden en schik ze rondom het vlees. Bestrooi met zout en peper en schenk de rest van de olijfolie over de vijgen.

Braad het vlees nog ca 45 min tot het gaar is en een mooi bruin korstje heeft. (kerntemperatuur 62°C).

Haal het vlees uit de pan en laat het omwikkeld met aluminiumfolie 10 min rusten.

Haal de vijgen uit het braadvocht en houd ze warm.

Maak het vocht warm en maakt af met een scheutje kookcognac en wat crème fraîche.