

Crêpes Suzette

Ingrediënten

Beslag:

360 gr bloem
1 tl zout
6 st eieren
1 st sinaasappel
900 ml melk
160 gr boter

Voor de saus:

6 st sinaasappels, geschild
24 suikerklontjes
180 gr suiker
2 st citroen
180 gr boter
50 ml cointreau

Bakken:

boter

Flamberen:

100 ml Cognac

Laat de boter smelten. Rasp de schil van de sinaasappel. Doe alle ingrediënten voor het beslag in een kom en mix ze goed. Laat het beslag minstens 30 min. rusten. Gebruik een koekenpan van 15 cm doorsnee. Doe een klontje boter in de pan en voeg voldoende beslag toe om de bodem te bedekken. Bak op een laag vuur gedurende 1 minuut en keer de met een spatel om. Bak de andere zijde vervolgens ook een minuut. Gebruik weinig boter! Verwarm een oven op 80 °C. Beboter een schaal licht met boter en hou de crêpes warm in de oven.

Saus:

Wrijf de suikerklontjes met de sinaasappelschil in een pan, totdat ze voldoende aroma hebben opgenomen en "ontbinden". Pers de sinaasappelen, de citroenen en zeef de sap. Gebruik in eerste instantie 2/3 van de sap. Voeg de suiker toe aan het suiker/sinaasappelmengsel en verwarm op een matig vuur. De suiker moet langzaam smelten en als deze begint te caramelliseren voeg dan de sinaasappelsap, citroensap en de helft van de boter toe. Laat op een zacht vuur inkoken onder voortdurend roeren.

Neem een crêpe, en haal deze aan twee zijden door de saus. Vouw de crêpe tweemaal. Voeg zonnig de sinaasappelsap en boter toe aan de saus. Hou de gevouwen crêpes warm in de oven. Voeg de Cointreau toe aan de saus, verwarm en schenk over de crêpes. Verwarm de cognac in een pollepel, steek aan en schenk over de crêpes. Serveer direct op warme borden



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand december 2003 (12 personen)

Amandelsoep

Salade van Noordzeekrab, met citroenkletskopjes en een pikante gazpacho

In vijgen-notenbriochebrood gebakken eendenlever met een saus van rode port en kruidnagel

Kaas en Port

Crêpes Suzette

Wijnadvies:	Soep: ----
	Voorgerecht : Klingenfus Pinot blanc Alsace
	Hoofdgerecht : Chateau la Catie Monbazillac
	Kaas: : Rode Port
	Dessert : Pineau de Charentes blanc

Amandelsoep

Deze fijne soep die honderd jaar geleden heel populair was, wordt niet vaak meer gegeten. In geen enkel stadium van de bereiding mag een mixer of blender worden gebruikt, want dat ruineert de structuur.

500 gr amandelen
6 st ei
1800 ml kippenbouillon

beurre manié
4 el boter
60 g bloem

300 ml garderoom
zout en witte peper
peterselie

Roer de boter zacht. Zeef de bloem. Meng de bloem goed door de boter. Bewaar de beurre manié in de koeling.

Kook de eieren hard en gebruik alleen de dooiers.

Maak de kippenbouillon.

Blancheer de amandelen gedurende 10 minuten. Laat uitlekken.

Wrijf de amandelen fijn in een vijzel tezamen met de dooiers en een beetje bouillon.

Breng de bouillon tegen de kook aan en klop met een garde de beurre manié erdoor en nadat die is opgenomen de amandelpasta.

Laat de soep 30 minuten zachtjes koken.

Zeef de soep. Laat wat afkoelen. Voeg een paar lepels soep bij de room en giet dit mengsel in gedeelten en onder voortdurend roeren terug bij de soep. Proef tussentijds de soep. De amandelsmaak moet blijven overheersen.

Op smaak brengen met peper (en eventueel zout).

Verwarm de soepkommen op 90 graden.

Warm de soep voorzichtig op, niet meer laten koken!

Garneer met een toefje zeer fijn gesnipperde peterselie en serveer.

Kaas en Port

350 gr Stilton
350 gr overjarige Hollandse kaas
1 tros druiven
12 glazen Port
2 stokbroden

Snij de kaas in blokjes. Maak de druiven schoon en verdeel in twaalf porties.

Snij het stokbrood.

Serveer op een klein bord de kaas, het stokbrood, een druiventrosje en een glas port.

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Los de gist op in de lauwwarme melk. Klop de eieren. Zeef de droge ingrediënten en voeg de gistoplossing en geklopte eieren toe. Meng in de keukenmachine met kneedhaken tot zich een deegbal vormt. Kneed het deeg nog 5 minuten met de hand. Laat het deeg, onder een vochtige doek, gedurende 35-45 minuten rijzen in een aangewarmde oven (40 gr)

Voor de saus het kippenvlees, kruidnagels en sjalot aanfruiten in olijfolie en afblussen met 1 deel rode port. Dit alles laten inkoken, het resterende deel van de rode port toevoegen en weer laten inkoken.

Beide fonds toevoegen en laten inkoken tot 4,5 dl. De saus zeven en monteren met de koude boterblokjes.

Blancheer de groene koolbladeren. Laat ze goed uitlekken. Hak de noten en de vijgen zeer fijn.

De ingrediënten voor het pocheervocht aan de kook brengen.

De vijgen er 1 minuut in pocheren en de vruchten in het vocht laten afkoelen.

Neem het deeg uit de kom en laat het 5 min. rusten. Voeg de boter en de gehakte noten / vijgen toe en kneed het 5 minuten tot er een glad geheel ontstaat. Voeg naar behoefte bloem toe om de structuur te verbeteren. Rol deeglappen van 5 mm dikte en laat nog minstens 15 minuten rusten in de koeling

De stukken eendenlever in een lange rol kneden en verpakken in de bladeren van de groene kool.

De eendenlever op een deegplak leggen, de zijkanten van het deeg insmeren met losgeslagen eidooier en afdekken met een grotere deegplak. De bovenkant goed aandrukken op de onderste plak en insmeren met losgeslagen eidooier.

De brioche 1/2 uur op temperatuur laten komen en 12-18 minuten afbakken in een hete oven van 180 °C. Na 12 minuten regelmatig controleren. Het briochedeeg moet goudbruin worden en de lever mag niet vloeibaar worden. Gebruik de kern temperatuurmeter, de lever mag niet boven de 52 graden uitkomen. Bij een temperatuur van 60°C wordt de lever vloeibaar.

De brioche daarna 4 minuten laten afkoelen en in even grote plakken snijden.

De vijgen op het bord dressereren en de saus ervoor dressereren.

Met groene kruiden aangemaakte salade van Noordzeekrab, geserveerd met citroenkletskopjes en een pikante gazpacho

Voor de citroentuiles (klets kopjes):

55 g fijne brunoise van citroenschil
300 g witte basterdsuiker
150 g patentbloem
140 g boter
60 ml water

Eierflensjes.

8 eieren
80 ml room

Krabsalade.

1000 g Noordzeekrabbvlees (diepvries)
300 g mayonaise
20 g fines herbes (peterselie, kervel, dragon, koriander, bieslook)
200 g opgeklopte crème fraîche

Gazpacho.

600 g tomatenvrucht vlees
50 g ui
70 g rode paprika zonder schil
60 g komkommervrucht vlees
5 g knoflook
8 g piment
6 g gember
15 ml sherryazijn
25 ml sesamolie
25 ml druivenpitolie
10 ml hoisinsaus
15 ml sojasaus
4 ml limoensap
2 druppels tabasco

Blancheer de fijngesneden citroenschil. Spoel met koud water af en laat verder afkoelen. Meng alle ingrediënten voor de citroentuiles en zet het beslag in de koeling. Alle ingrediënten in een blender glad draaien en op een doek laten uitlekken tot de juiste dikte bereikt is, d.w.z. er mag geen vocht meer uitlopen.

Het tuilebeslag heel dun (1 a 2 mm) uitsmeren op een vel vetvrij papier en 8 à 10 minuten bakken op 180 °C. Vervolgens met een steker de tuiles uitsteken en deze op een koud werkvlak hard laten worden.

Meng de room en de eieren. De eierflensjes zachtjes bakken in een tefalpan, zonder te kleuren en iets kleiner uitsteken dan de tuiles. De eierflensjes dienen om te voorkomen dat de tuiles zacht worden.

Meng alle ingrediënten voor de gazpacho in een blender en zet in de koeling.

Krabsalade

De kruiden zeer fijn hakken en mengen met de krab, mayonaise en crème fraîche.

Op een groot bord een kleine spiegel van gazpacho maken. De krabsalade verdelen over de eierflensjes en met de tuiles opstapelen. Volgorde: flensje, krab, tuile

Met een klein spuitzakje op de rand 8 stipjes crème fraîche zetten.

In een vijgen-notenbriochebrood gebakken ganzenlever met een saus van rode port en kruidnagel

Voor de brioche.

700 g patentbloem
30 g verse gist
5 el lauwwarme melk
5 el suiker
25 g zout
9 st eieren
2 st eierdooier
400 g boter

Voor de saus.

650 ml kalfsfond
225 ml gevogeltefond
220 ml rode port (2*110 ml.)
4 kruidnagels
130 g fijngesneden sjalot
200 g kipvlees
6 el olijfolie
45 gr boter

15 st groene kool bladeren
900 gr eendenlever

Om te pocheren:

150 ml rode wijn
75 ml rode port
75 ml crème de cassis
150 ml water
1 kaneelstokje
50 g suiker
12 verse vijgen

Voor de vulling.

60 g hazelnoten
60 g pecannoten
60 g amandelen
60 g pijnboompitten
100 g gedroogde vijgen