

Thema december:

Om reeds in de Kerstsfeer te komen, is er gekozen voor een feestelijk menu waar de kleuren rood en wit een belangrijke rol spelen.

Meestal zijn deze kleuren in de gerechten zelf verwerkt. Maar soms is er ook gebruik gemaakt van hulpmiddelen, die de maand december ons biedt, zoals hulstblaadjes, rood lint en dergelijk. Laat de fantasie de vrije loop.

Blason de Bourgogne Chablis, Cave de Chablis

Alcoholpercentage: 12,50%

Herkomst van de wijn: Chablis

Druivensoort: Chardonnay

Vinificatie: De druiven zijn afkomstig van kalkmergel ondergrond (kimmeridgien).

Traditionele witte vinificatie waarbij een langzame gecontroleerde vergisting om een optimale complexiteit te behouden.

Karakter: Een gouden kleur met een mooie groene glans. In de geur complex met aroma's van geroosterde amandelen, meidoorn, acacia, abrikoos en hooi. De smaak is geraffineerd, complex met een raffijn evenwichtige zuurgraad en een lange afdrank.

Hoe te serveren: Deze wijn past uitstekend bij diverse visgerechten, oesters of gegrilde vis. Serveren op een temperatuur van ongeveer 10 - 12 graden.

Vacqueyras Prestige Ogier & Fils

Alcoholpercentage: 13,00%

Herkomst van de wijn: Vacqueyras

Druivensoort: 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvedre

Vinificatie: Traditionele rode vinificatie met een gemiddeld lange inweking van de druiven (10 dagen) en daarna rijping op gedeeltelijk nieuwe eikenhouten vaten.

Karakter: Een dieprode, warme kleur met een evenwichtig bouquet dat aan viooltjes en frambozen doet denken. De smaak is warm, haast zoetig met een heerlijke afdrank.

Hoe te serveren: Op ongeveer 18 graden, bij diverse vleesgerechten of bij kaas.

Overige vermeldenswaardigheden: De zonovergoten wijngaarden van Vacqueyras liggen aan de voet van de bergketen 'les dentelles de Montmirail' welke zijn naam dankt aan zijn puntige pieken.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand december 2004 (12 personen)

Paté brûlée

*

Feestelijke oesters

*

Paprikasoepjes

*

Tongrolletjes met rivierkreeftjes

*

Hazenrugfilet met mosterd waterkerssaus

*

Vijgen met stilton en port

*

Gouden crème brûlée

Wijn:

Paté brûlée	:	Chablis, Cave de Chablis
Oesters	:	idem
Tongrolletjes	:	idem
Hazenrugfilet	:	Vacqueyras Prestige Ogier & Fils
Vijgen met stilton:		Santos port
Crème brûlée	:	Banyunls rouge

Paté brûlée

Ingrediënten:

12 el roompaté (ca 200g)
12 tl gele rietsuiker
cognac

Bereiding:

Meng de roompaté met een paar scheutjes cognac en vul er lage minischaaltjes of amuselepels mee. Strijk de bovenkant glad en strooi er de rietsuiker over.

Laat de paté in de koelkast door en door koud worden.

Schuif de schaaltes/lepels vlak voor het opdienen onder een hete grill, zodat het suikerlaagje kan karameliseren en garneer met een framboos.

Garnering:

1 doosje frambozen

Vijgen met stilton en port

Ingrediënten:

12 verse stevige vijgen
½ fles rode port
2 el vijgenjam
300 g stilton
honing

Bereiding:

Wel de vijgen in zijn geheel ca 8 min zachtjes in de port. Laat de vijgen daarna uitlekken. Reduceer de port dmv inkoken tot 1/3 (stroperig). Snij de vijgen open als een bloem. Leg stukje stilton met een beetje vijgenjam in de vijg. Bedruppel de kaas met een weinig honing en plaats onder de grill tot de kaas een beetje gesmolten is.

Serveren:

Plaats de vijg midden op een klein dessertbordje en nappeer er wat ingekookte port omheen.

Gouden crème brûlée

Ingrediënten:

900 ml slagroom
2 tl oranjebloesemwater
12 eierdooiers
4 el kristalsuiker
9 el rietsuiker
5 vel eetbaar bladgoud
4 tl nootmuskaat, geraspt
Extra's
12 goudkleurige minservetjes
1 brander

Bereiding:

Zet 12 soufflébakjes in de vriezer.

Breng room, oranjebloesemwater en de geraspte nootmuskaat op matig vuur tegen de kook aan. Klop de eierdooiers en de kristalsuiker in een kom en giet er al kloppend de room bij. Doe het mengsel terug in de schoongemaakte pan. Laat het op matig vuur in ca 10 min onder voortdurend roeren binden. (Let op het mag niet meer koken) Rasp er wat nootmuskaat over als het mengsel dik genoeg is. Giet het mengsel in de ijskoude soufflébakjes. Laat het afkoelen en zet ze in de koelkast tot het echt helemaal koud is. Strooi de rietsuiker erover. Ga er kort voor het opdienen met de brander over totdat er een schildpadachtig gekarameliseerd pantser op ligt. Breng dan met je vingers her en der bladgoud aan op de harde laag. Druk het zachtjes aan en strijk het glad.

Serveren:

Plaats het soufflébakje op een gouden miniservetje op het dessertbordje.

Hazenrugfilets met mosterd waterkerssaus

Ingrediënten:

Hazenrug

12	hazenrugfilets
120 g	boter
2	sjalotjes, fijngesneden
2 el	grove mosterd
500 ml	slagroom
2 bosjes	waterkers
6 el	bieslook

Aardappelpannenkoekjes:

600 g	aardappelen
500 ml	melk
3 el	bloem, gezeefd
4	eieren
6	eiwitten
3 el	room
	zout en peper
100 g	boter
1 el	bieslook, fijngesneden

Bereiding:

Hazenrugfilets:

Bestrooi de hazenfilets met zout en peper en bak ze in ca 4 min rondom bruin in de boter. Laat ze verpakt in aluminiumfolie ca 10 min rusten op een warme plaats. Bak de sjalotjes ca 3 min in het achtergebleven braadvet. Voeg mosterd en slagroom toe en laat de saus inkoken. Roer dan de waterkers erdoor en kook de saus nog ca 3 min. Breng op smaak met zout, peper en bieslook. Snij de hazenrug in plakken.

Sjalotjes:

Bak de sjalotjes ca 5 min in de boter op zacht vuur. Strooi er de suiker over en bak ze nog 5-10 min tot de suiker gekaramelliseerd is. Schenk er dan de bouillon bij en laat alles nog ca 15 min sudderen tot al het vocht verdampt is. Breng op smaak met zout en peper.

Aardappelpannenkoekjes:

Kook de aardappelen in ca 20 min gaar in water met zout. Laat ze afkoelen en pureer daarna de aardappelen in de magimix tot een fijne puree. Voeg al roerend de melk erdoor en blijf roeren tot een egaal mengsel is ontstaan. Voeg vervolgens bloem, zout, eieren, en room toe en blijf roeren tot een zeer dun en soepel beslag is verkregen. Voeg zout en peper naar smaak toe. Bak hiervan kleine pannenkoekjes in ca 4 min aan weerskanten bruin.

Serveren:

Leg de in plakken gesneden hazenrug op de voorverwarmde borden en giet hier wat saus over. Garneer met sprieten bieslook en serveer er de sjalotjes, geblancheerde peultjes en pannenkoekjes bij. Geef een rood accent met de minitomaat.

Gekarameliseerde sjalotjes

600 g	kleine sjalotjes of verse zilveruitjes
6 el	suiker
300 ml	kippenbouillon
150 g	boter

Groente

250 g	peultjes, geblancheerd
-------	------------------------

Garnering:

1 doosje	minitomaatjes
----------	---------------

Feestelijke oesters

Algemene ingrediënten:

36	oesters (3 x 12)
3	citroenen (elk snijden in 4 partjes voor de garnering)
36	hulstblaadjes

Algemene voorbereiding:

Open de oester met een oestermes en verwijder eventuele schelpsplinters. Maak de oesters los uit de schelpen en verwijder de baarden en houd de oesters apart.

Oesters met spinazie

Ingrediënten:

4	zongedroogde tomaten op olie
2 el	olijfolie
2 el	pijnboompitten
1	citroen (uitgeperst)
300 g	verse spinazie
	zeezout

Bereiding:

Snij de tomaten in stukjes. Bak de pijnboompitten lichtbruin. De olie in de wok verhitten. Op hoogvuur de spinazie al omscheppend laten slinken. In vergiet vocht uit de spinazie drukken en terug in de wok doen. De helft van de stukjes tomaat er door scheppen. Op smaak maken met zout, peper en citroensap. De lauwwarme spinazie over 12 oesterschelpen verdelen. Dan de oester er opleggen en stukjes tomaat en pijnboompitten er omheen strooien.

Oesters met amandelen

Ingrediënten:

10 g	geschaafde amandelen
75 g	boter
½	citroen (uitgeperst)
25 g	tuinkruiden zoals dragon, kervel, bieslook en peterselie

Bereiding:

Meng de boter en citroensap in de Magimix. Voeg de gewassen en gehakte tuinkruiden toe. Laat het geheel ca 5 min luchtig draaien. Verdeel de kruidenboter over de 12 oesters in hun schelp en bestrooi ze met de geschaafde amandelen. Plaats oester schelpen (op een bord) zo ver mogelijk van de hittebron onder de grill totdat de boter gesmolten is en de amandelen mooi bruin geworden zijn.

Oesters met eendenlever

Ingrediënten:

50 g	ijsbergsla
60 g	eendenlever in 12 plakjes gesneden
	vergemalen witte peper

Bereiding:

Snijd de ijsbergsla in julienne en verdeel over de 12 oesterschelpen. Leg de oester op de ijsbergsla en het plakje ganzenlever op de oester. Bestrooi de ganzenlever met de vergemalen peper en zet de oesters (op een bord) ca 3 min in een voorverwarmde oven van 200° C).

Serveren:

Bestrooi de borden met een royale laag zeezout en plaats hierop de 3 verschillende schelpen. Leg op elk bord een halve citroen en garneer met de hulstblaadjes.

Paprikasoepjes met soepstengels

Ingrediënten:

Algemeen:

3 el olie
1500 ml kippenbouillon
150 ml slagroom (lobbig geslagen)
250 cm smal rood lint
bakpapier

Rode paprikasoep:

1 sjalotje, fijngesneden
2 rode paprika's, in stukken
75 g rauwe ham, in reepjes

Groene paprikasoep:

1 prei, in dunne ringen
2 groene paprika's, in stukken
50 g geschaafde komijnekaas
snufje gemalen komijn

Soepstengels

10 plak bladerdeeg (diepvries)
1 ei
amandelsnippers
grof zeezout

Bereiding:

Soepstengels:

Snijd uit het bladerdeeg repen van 2 cm breed en 2 mm dik. Leg deze repen op bakpapier en druk hierin de amandelsnippers. Bestrijk met losgeklopt ei en bestrooi met zout. Keer de repen met het papier om en verwijder het papier. Besprenkel de bakplaat met water. Draai de repen tweemaal om hun as en leg ze op de bakplaat en bak ze gedurende 15 min in een oven van 200° C. Laat ze goed in de oven nadrogen.

Rode paprikasoep

Bak sjalotjes en paprika ca 10 min in 1 el olie. Voeg 750 ml bouillon toe en laat alles in ca 30 min zachtjes koken. Pureer de soep en zeef hem eventueel.

Groene paprikasoep

Bak de prei, paprika en de komijn ca 10 min in 1 el olie. Voeg 750 ml bouillon toe en laat alles ca 30 min zachtjes koken. Pureer de soep en zeef hem eventueel
Laat beide soepjes afkoelen.

Tot slot:

Verwarm de soepen en breng op smaak met zout en peper. Verdeel elke soep over 12 kopjes en roer door elk kopje een lepeltje lobbig geslagen slagroom.

Serveren:

Garneer de rode soep met de rauwe ham en de groene met de kaas. Plaats de soepjes naast elkaar op een bord en leg daartussen de soepstengels, die met een rood lint zijn samengebonden.

Tongrolletjes met rivierkreeftjes

Ingrediënten:

Tongrolletjes:

12 tongfilets à 40 g
240 g verse zalm
2000 ml groentenbouillon
48 rivierkreeftjes

Saus :

200 g boter
1000 g grove spinazie
10 el crème fraîche
zout en peper

Bereiding :

Saus:

Smelt de boter op een zacht vuur. Voeg de gewassen spinazie toe. (**Houd enkele spinazieblaadjes achter om op de dun gesneden zalm te leggen.**) Roer de spinazie goed door de boter, zodat de spinazie de boter geheel opneemt. Doe dit mengsel in een blender en maal het fijn in ca 50 sec. Wrijf de puree door een fijne zeef. Roer er voorzichtig de crème fraîche door en breng op smaak met zout en peper.

Tongrolletjes:

Leg de tongfilets met de huidzijde naar boven. Snijd de rauwe zalm in zeer dunne plakken en leg deze op de tongfilets. Leg op de zalm een dun laagje spinazieblaadjes. Rol het geheel op vanaf de breedste kant naar de smalste. Controleer of de graatzijden van de tongfilets naar buiten wijzen (als de huidzijde naar buiten wijst, zal de filets tijdens het koken scheuren). Steek er een cocktailprikker door.

Pocheer de rivierkreeftjes 2 min in de hete bouillon. Maak de rivierkreeftjes schoon en haal het pantser van de staartjes. Pocheer de rolletjes ca 5 min in de hete bouillon. Haal ze eruit en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur. Snij de rolletjes overdwars in 4 plakken.

Serveren:

Giet de vrijwel koude saus over de borden, zodat er een groene spiegel ontstaat, Leg hierop in een kring de plakjes vis, afgewisseld met rivierkreeftjes.