

Spatel met een garde de gezeefde bloem en maizena voorzichtig door het eimengsel.
Stort het beslag in 2 ronde springvormen en bak het af in een oven op 160 C° in 30 min.
Zet de oven uit en laat de biscuit nog 10 min nagaren in de oven. Zet vervolgens de oven OPEN en laat de biscuit nog 10 min in de geopende oven staan.
Laat de biscuit verder afkoelen, snijd er horizontaal dunne plakken van en steek uit die plakken 24 tot 36 rondjes met een ring van 7 cm. doorsnede.

Lange vingers

Verwarm de eieren, eidooiers, citroenrasp en suiker al roerend tot 37 C°. Klop het mengsel daarna koud en luchtig. Spatel de gezeefde bloem voorzichtig door het eimengsel. Doe het beslag in een puntzak met een gladde spuitmond (opening ½ cm) en spuit streepjes van 3 cm op een vetvrij papier. Bak deze lange vingers af op 175 C° in ca 15 min.

Bavarois

Week de gelatine in koud water. Breng de witte wijn met de 130 g suiker en het citroensap aan de kook. Los de uitgeknepen gelatine hierin op. Laat de vloeistof afkoelen tot deze lauwwarm is. Klop met een mixer de eidooiers, de 100 g suiker en 200 ml champagne zeer luchtig op. Vermeng met een garde het gelatinemengsel luchtig met het eimengsel. Meng er voorzichtig de lobbige geslagen room door en daarna als laatste de resterende 100 ml Champagne. Knip 12 stroken cellofaan van 7 cm breed en 25 cm lang en bekleed hiermee de 12 ringen van 7 cm doorsnee.

(Alternatief: De ringen inspuiten met Dr. Oetker bakspray en later de bavarois lossen door met een office-mesje de bavarois los te snijden van de ring.)

Leg onder in de ringen een plakje biscuit. Schep hierop een lepel bavarois. Dek de bavarois af met een plakje biscuit. Besprenkel het met enkele druppels champagne. Herhaal deze handeling tot de biscuitplakjes op zijn met als laatste een laagje bavarois. Laat de bavarois in de ringen opstijven in de koelkast of vriezer

Witte-wijngelei

Week de gelatine in koud water. Breng de witte wijn en de suiker aan de kook en los de gelatine hierin op.

Maak sinaasappelzestes, blancheer deze en schep over in koud water. Kook de zestes vervolgens gaar in de suikerstroop.

Neem de zestes uit de siroop, schraap het merg uit het vanillestokje en meng dit beide door de witte-wijngelei. De gelei tot "hangend" laten opstijven en een dun laagje over de al gekoelde bavarois (nog in de ringen) scheppen/ aanbrengen en verder op laten stijven in de koelkast.

Vruchtensalade

Schep met de pommes parisiennes boor bolletjes uit de meloen. Schil de druiven.
Breng suiker, witte wijn en citroenrasp aan de kook. Los wat aardappelmeel op in een beetje koude wijn en voeg dit al roerend toe aan het wijnmengsel tot een lichte binding ontstaat. Laat het wijnmengsel even doorkoken en haal van het vuur.
Laat afkoelen en voeg de meloenbolletjes en de druiven toe aan het wijnmengsel en laat verder afkoelen.

Serveren:

Neem de bavarois voorzichtig uit de ringen./Verwijder voorzichtig de ringen en de folie Zet de lange vingers rechtstandig rondom tegen de bavarois zodat een Charlotte ontstaat. Verdeel de fruitsalade met de saus daarvan, rondom de Charlotte.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand december 2011 (12 personen) Def versie 11 nov 2011

Gekaramelliseerde vijgen

*

Forefilet met scampi op een salade van bloemkool

*

Sorbet van granaatappels

*

Hazenrug met 2 sauzen, puree van selderij en kastanjes

*

Champagne Charlotte

Wijn:

Gekaramelliseerde vijgen

Ingrediënten:

Vijgen

12	st	verse rijpe vijgen
100	g	boter
250	g	bruine basterdsuiker

Vulling

200	g	mascarpone
80	g	gorgonzola
80	g	smeerbare brie
24	st	hele walnoten

Saus

3	st	sinaasappels
15	g	maizena
60	ml	droge witte wijn
50	g	boter

Garnering lavendeltakje

Bereiding:

Vijgen

Snijd het steeltje van de vijg en een schijfje van de onderkant zodat de vijg rechtop kan staan.

Smelt de boter langzaam en scheid het botervet van het witte residu.

Wentel de vijg door het botervet en daarna door de bruine suiker.

Plaats de vijgen op een vuurvaste plaat en karamelliseer de vijgen rondom met een brander.

Laat de vijgen afkoelen en snijd ze daarna voor driekwart in een kruisvorm in.

Druk nu 2 maal, kruiselings, een halve walnoot in de vijg waardoor de vijg enigszins open gaat staan.

Vulling

Meng met een staafmixer de mascarpone met de gorgonzola en de brie.

Schep 1 grote lepel van dit mengsel in de vijg en plaats daarbovenop 1 hele walnoot.

Saus

Pers de sinaasappels en meng de maizena met een klein beetje sinaasappelsap.

Doe de sinaasappelsap, samen met de wijn in een steelpan en kook tot de helft in.

Bind de ingekookte sinaasappelsaus licht met de aangemaakte maizena en maak op smaak met peper en wat zout.

Zet de saus van het vuur en maak af met wat klontjes koude boter.

Serveren:

Zet de vijg in het midden van een bord en lepel rondom wat saus en garneer met een lavendeltakje

Champagne Charlotte

Ingrediënten:

Biscuit

6	st	eieren
120	g	bloem
30	g	maizena
150	g	suiker

Lange vingers

6	st	eieren
4	st	eidooiers
350	g	suiker
350	g	patentbloem
1	st	citroen (rasp)

Bavarois

70	ml	witte wijn
130	g	suiker
1	st	citroen
6	bl	gelatine (10 g)
8	st	eidooiers
100	g	suiker
300	ml	champagne brut (houd 100 ml apart)
600	ml	room

Witte-wijngeli

40	g	suiker
200	ml	witte wijn
3	bl	gelatine (5 g)
1	st	vanillestokje
1	st	sinaasappel
200	ml	suikerstroop (100 ml water en 100 g suiker opgelost)

Vruchtensalade

2	st	Galiameleen
1	st	pitloze druiventros
400	ml	witte wijn
2	el	aardappelmeel
1	st	citroen (rasp)
200	g	suiker

Cellofaan! Of Dr Oetker bakspray

Het maken van de Charlotte vergt veel tijd en geduld en het is dan ook aan te raden op tijd te beginnen en voldoende mensen aan de bereiding deel te laten nemen.

Bereiding:

Biscuit

Beboter 2 springvormen en bepoeder ze met bloem.

Neem een saucière en een pan warm water. Verwarm de eieren en suiker al kloppend met een mixer, au bain-marie, tot een temperatuur van 37 C° en klop het mengsel daarna koud en luchtig b.v. in een laagje koud water.

Hazenrug

Druk de hazenruggen met de bolle kant van een lepel uit de karkassen.

Peper en zout de hazenruggen en smeer ze licht in met de grove mosterd.

Bak de hazenruggen in een mengsel van boter en arachideolie. (2/3 boter en 1/3 olie) snel aan alle kanten bruin. Hazenrug moet tussen rood en rosé blijven.

Neem de hazenruggen uit de pan en houd ze warm in oven van 50 C° (niet verder laten garen!)

Roomsaus

Schep de helft van de boter uit de pan waarin de hazenruggen zijn klaargemaakt en voeg de room toe. Laat tot helft inkoken op hoog vuur en maak eventueel op smaak met peper en zout.

Wildfondsaus

Laat de wildfond met de wijnazijn en de aalbessengelei tot 1/3 inkoken.

Neem van het vuur en voeg de koude boter toe en maak eventueel op smaak met peper en zout.

Selderijpuree

Maak de selderij schoon en snijd hem in stukjes. Kook de selderij met wat zout in 1 liter melk gaar. Giet de selderij af in een zeef en laat lang uitlekken.

Pureer de selderij met de staafmixer en maak af met wat boter en eventueel wat room (mag niet te dun worden.)

Schep de selderij in een puntzak en maak de selderij op temperatuur in de magnetron.

Kastanjepuree

Zelfde bewerking voor de kastanjes als voor de selderijpuree.

Garnering

Ontdoe de peterselie van steeltjes en hak de peterselie fijn.

Serveren:

Snijd 1 hazenrugfilet schuin in vieren. Leg 2 stukken links op het bord met daarnaast een streep selderijpuree, vervolgens weer 2 stukken hazenrugfilet met een streep kastanjepuree.

Boven en onder deze compositie een lepel roomsaus en een lepel wildfondsaus.

Garneer het vlees met wat peterselie en geef er een gevulde peer bij.

Forelfilet met scampi op een salade van bloemkool

Ingrediënten:

24	st	grote zoutwater garnalen (scampi, rauw uit diepvries)
2	st	citroen
12	st	forelfilets
24	st	kleine groene asperges
1	st	bloemkool
12	st	grote champignons
24	st	bieslook (sprietten)
8	el	balsamicoazijn
12	el	olijfolie (extra vierge)

Bereiding:

Scampi's ontdooien en pellen.

Citroenen schoonmaken en 2 el schil afraspen en 1 citroen uitpersen en sap bewaren.

Citroenrasp vermengen met 12 el fijne olijfolie.

Forelfilets nalopen op graatjes en deze verwijderen met een pincet.

Filets marineren in de olijfolie met de citroenrasp.

Bloemkool lossnijden tot kleine bloemkoolroosjes en vervolgens beetgaar koken in gezouten water. Na het koken uit laten lekken op keukenpapier en licht besprenkelen met citroensap. Kleine groene asperges ontdoen van droge uiteinde en beetgaar koken in gezouten water in ca 3 min. Na het koken uit laten lekken op keukenpapier en licht besprenkelen met citroensap.

Champignons in plakjes snijden en koken in gezouten water in ca 5 min. Uit laten lekken op keukenpapier.

Dressing maken van balsamicoazijn, olijfolie en peper en zout.

Oven voorverwarmen op 175 C° en forelfilets met het vel naar boven op een bakplaat leggen en vervolgens peperen en zouten. Forelfilets 15 min in de oven garen.

Scampi's peperen en zouten en in wat marinade van de forelfilets bakken

Voorzichtig velletje van de forelfilets aftrekken en de filets licht bestrijken met wat olijfolie.

Serveren:

Op warme borden een rechthoekje van bloemkoolroosjes leggen ter grote van de forelfilet.

Forelfilet op de bloemkool leggen en daar boven op de 2 scampi's.

Garneren met de asperges, de champignonplakjes en de bieslooksprietten.

Rondom wat dressing druppelen.

Sorbet van granaatappels

Ingrediënten:

Suikerstroop

250	g	fijne kristalsuiker
200	ml	water
2	st	citroenen

Sorbet

12	st	granaatappels (grote maat)
1	fles	Champagne Brut

Bereiding:

Suikerstroop

Verwarm de suiker en het water op laag vuur tot de suiker is opgelost.

Giet de suikersiroop in een kom, voeg het sap van de citroenen toe en laat afkoelen.

Sorbet

Halveer de granaatappels en vang het daarbij vrijkomende sap op.

Pers de granaatappels uit met een citruspers en doe de pulp van de granaatappels in een fijne zeef. Druk met een houten lepel het sap verder uit de pulp.

Roer alle sap door de afgekoelde suikersiroop.

Draai in de ijsmachine de vloeistof tot ijs.

Serveren:

Doe in een hoog glas een bolletje ijs en vul het glas af met droge champagne.

Serveer met een rietje en een lange smalle lepel.

Hazenrug met 2 sauzen, puree van selderij en kastanjes

Ingrediënten:

Gevulde peren

12	st	gieser wildeman peren
1	zakje	veenbessen
150	g	suiker
2	st	kaneelpijpjes
8	st	kruidnagels

Hazenrug

6	st	hazenrug
6	el	grove mosterd
		boter
		arachideolie
800	ml	room

Wildfondsauz

1500	ml	wildfond
1	tl	wijnazijn
2	el	aalbessengelei
100	g	boter

Selderijpuree

800	g	knolselderij
750	ml	melk
		boter
		room

Kastanjepuree

800	g	gepelde kastanjes
750	ml	melk
		boter
		room

Garnering

1	bs	peterselie
---	----	------------

Bereiding:

Gevulde peren

Was de veenbessen en zet ze met een bodempje water en 150 g suiker op zeer laag vuur op ca 10-15 min. Laat zo lang koken tot alle bessen gaar en/of geknapt zijn. Neem van het vuur. Snijd een plakje van de onderkant van de peren zodat ze rechtop kunnen staan.

Verwijder het steeltje NIET!!!!!!!! Peren NIET schillen.

Kook de peren gaar in een pan water met 150 g suiker, de schil van 1 citroen, 2 kaneelpijpjes en 8 kruidnagels.

Als de peren gaar zijn, het geheel af laten koelen tot handwarm.

De bovenkant van de peer afsnijden zodat er een kapje ontstaat en de onderkant (2/3) met een pommes parisienne boortje enigszins uithollen.

Hierin de veenbessen doen en het kapje van de peer er weer op zetten.