

**Menu voor de maand december 2013**

**Carpaccio van coquilles, kaviaar en crème fraîche met limoen**

**Vermentino, “Costamolino”, Argiolas,  
Italië Sardinië,**

Strogeel met licht groene schijn. Subtiële, intens en delicate, met goede primaire en secundaire aroma's. Vers en droog, smaak gevende, met aangename delicate.

\*

**Bisque d'homard**

**Bodegas Castaño MMMM Macabeo blanco,  
Spanje Yecla,**

Intense neus van kruiden en lavendel. Gebalanceerde houttonen met verfrissende zuren. Elegante maar complexe wijn, een goede structuur.

Heeft een lange afdronk met tonen van zeer rijp fruit. Vlezig van structuur.

\*

**Gebraden hazenrug met chocoladesaus en garnituur**

**Zinfandel, “Diamond Collection”, Francis Ford Coppola,  
Verenigde Staten Californie**

Heerlijk krachtige, volle en rijpe geur met vijg, rozijn, amarenen kersen, chocolade en specerijen.

Intens en vol van smaak met rijp zwartfruit van gedroogde pruim, braam, specerijen, vanille en een zweem van laurierdrop.

\*

**Koffiedessert**

**Bodegas de Muller Moscatel Añejo, ,  
Spanje Tarragona**

Mooi zoet, fraai gerijpt, bitter, honing, abrikozen, met een lichte rokerigheid en toast van het hout, heerlijk zoet, complex, krachtig en verleidelijk. Krachtig muskaat, mooi gerijpt, honing, druiven, abrikozen, gedroogde vijgen, rozijnen, breedte, zoet en complex



**Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.**

**Menu voor de maand december 2013 ( 12 personen)**

**Carpaccio van coquilles, kaviaar en crème fraîche met limoen**

\*

**Bisque d'homard**

\*

**Rode wijn sorbet**

\*

**Gebraden hazenrug met chocoladesaus en garnituur**

\*

**Koffiedessert**

**Wijnadvies:**

<b>Carpaccio</b>	<b>Vermentino, “Costamolino”, Argiolas</b>
<b>Bisque</b>	<b>Bodegas Castaño MMMM Macabeo blanco</b>
<b>Hazenrug</b>	<b>Zinfandel, “Diamond Collection”, Francis Ford Coppola</b>
<b>Koffiedessert</b>	<b>Bodegas de Muller Moscatel Añejo</b>

## Carpaccio van coquilles, kaviaar en crème fraîche met limoen

### Ingrediënten:

#### Venkel

3 st venkel+groen voor de garnering  
Pernod  
olijfolie

#### Coquilles

18 st grote coquilles  
olijfolie  
2 st limoenen (rasp van)

#### Crème fraîche

350 ml crème fraîche  
olijfolie  
1 st limoen (rasp van)  
zwarte peper

#### Croutons van venkel

2 st venkel  
200 ml Pernod  
100 g bloem  
3 st ei (eiwit )  
100 g paneermeel

#### Garnering

60 g kaviaar (imitatie)  
venkelgroen

### Bereiding:

#### Venkel

Snij plakken van ½ cm dikte. Haal de plakken uit elkaar en snij blokjes van een ½ cm. Schroei de venkel kort in weinig olijfolie en blus deze af met een scheutje Pernod. Maak met een stekker van 5 cm een venkelrondje op een klein bord. Breng op smaak met een paar korrels zeezout.

#### Coquilles

Spoel de coquilles goed schoon en dep ze droog. Snijd de 12 dikste exemplaren in zo dun mogelijke plakjes. Leg ze als een carpaccio op de venkel. Smeer met een kwastje de carpaccio in met een beetje olijfolie en wat limoenrasp. Breng het vervolgens op smaak met een beetje zout en peper.

#### Crème fraîche

Roer de crème fraîche los en meng er voorzichtig een beetje limoenrasp door. Bind enigszins met een scheut olijfolie. Breng het op smaak met gemalen peper. Doe in een spuitzak en bewaar in de koeling.

#### Croutons van venkel

Snij plakken van ½ cm dikte. Haal de plakken uit elkaar en snij blokjes van een 1 cm. Blancheer deze kort in de Pernod. Laat uitlekken en dep droog. Haal de blokjes door de bloem, vervolgens door het eiwit en daarna door het paneermeel. Frituur de gepaneerde blokjes op 180 °C tot deze goudbruin zijn. Breng op smaak met een beetje zout.

Bak op het laatste moment de overige 6 coquilles en laat even nagaren.

### Serveren:

Dresseer de crème fraîche, met de spuitzak, rond de carpaccio. Garneer de crème fraîche met een lepeltje kaviaar, wat fijngesneden venkelgroen en de venkelcroutons. Snijd de gebakken coquilles doormidden en plaats deze op de carpaccio. Tot slot een lepeltje kaviaar op de coquille.

## Bisque d'homard

### Ingrediënten:

#### Court-bouillon

3000	ml	water
2	st	prei
3	st	wortel
2	st	ui
2	stengels	bleekselderij
4	bl	laurier
10	st	peperkorrels
3	el	zeezout

#### Kreeft

2	st	verse kreeft
---	----	--------------

#### Bisque

2	st	ui
3	st	wortels
4	stengels	bleekselderij
2	bl	laurier
2	el	paprikapoeder
2	el	tomatenpuree
60	ml	cognac
350	ml	witte wijn
1500	ml	visbouillon
80	g	gezouten boter
400	ml	room

1	st	prei
---	----	------

### Bereiding:

Verwarm de borden voor.

#### Court-bouillon

Breng het water aan de kook. Maak de groenten schoon. Snijd de prei, wortel, ui en bleekselderij middelfijn. Plet de peperkorrels. Voeg de groenten, laurier, peperkorrels en zeezout toe aan het water. Laat 30 min. trekken.

#### Kreeft

Breng de court-bouillon tegen de kook aan. Doe de kreeft(en) met de kop naar beneden in de bouillon en kook 6 min. (afhankelijk van gewicht). Schep de kreeften in een vergiet, laat afkoelen. Zeef de bouillon en bewaar 1500 ml voor de bisque.

Leg de kreeft met de rug naar boven en snijd vanaf het kruisje tot de staart door. Vervolgens de andere zijde. Verwijder de grijsgroene lever, maagzakje en eventueel kuit. Snijd het staartvlees los aan beide zijden van de schaal. Verwijder het darmkanaal. Kraak de poten vlak onder de scharen. Trek de kleine schaarhelft van de poot los. Haal het vlees uit de poten en de scharen. (zie blz. 79, Handboek Keukentechnieken)

Bewaar het kreeftenvlees afgedekt in de koeling.

#### Bisque

Maak van de 1500 ml court-bouillon een visbouillon door toevoeging van visbouillonpoeder voor 1000 ml. Proef en breng eventueel verder op smaak. Pel en snipper de ui. Snijd 2 wortels en de bleekselderij middelfijn. Verhit olie in een pan en fruit de ui en de groenten. Hak het pantser grof fijn en voeg het toe aan de groenten. Verwarm circa 5 min op hoog vuur en breng op smaak met zout en peper. Voeg het paprikapoeder en tomatenpuree toe en ontzuur ca 1 min. Schenk de helft van de verwarmde cognac erbij en flambeer.

Blus af met de witte wijn, voeg de visbouillon en de laurier toe en breng aan de kook.

Laat de bouillon circa 60 min op laag vuur trekken.

Snijd de derde wortel en de prei ragfijn. Snijd het kreeftvlees in stukjes.

Zeef de bouillon en voeg de room, klontjes boter en resterende cognac toe. Breng opnieuw aan de kook en laat op een laag vuur circa 5 min trekken.

**Serveren:**

Verdeel de groenten en het kreeftenvlees over de borden en schenk de hete soep er over.

**Koffiecrème**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop de mascarpone los en voeg zoveel slagroom toe tot het mengsel lobbijg is. Breng dit op smaak met de oploskoffie en de karamel en voeg eventueel naar smaak nog wat oploskoffie toe. De crème moet niet te zoet, maar ook niet te bitter zijn. Doe de crème in een spuitzak en bewaar deze in de koeling.

Maak een papje van de poedersuiker met wat water. Leg de pijnboompitten op een met bakpapier beklede bakplaat en giet hier het papje overheen. Schuif de plaat 5 min in de op 180 °C voorverwarmde oven en hussel na 5 min het geheel door elkaar. Herhaal dit tot de pijnboompitten goudbruin zijn en omhuld zijn met een laagje suiker

**Grissini**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Rooster de kaneel, de steranijs, de kruidnagels en de kardemom in een pannetje en vijzel deze heel fijn. Wrijf de melange door een zeef en voeg hier de basterd- en poedersuiker aan toe.

Meng goed en let erop dat het mengsel naar de specerijen moet smaken, maar ook een beetje zoet moet zijn. Klop de eierdooier los.

Bestrijk het bladerdeeg met eierdooier en bestrooi deze rijkelijk met specerijenmelange. Snijd nu het bladerdeeg in repen van 2 cm breed en leg die op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de grissini's 15-20 min tot ze krokant en droog zijn.

**Chocolaatjes**

Zet een aantal borden ruim van te voren in de koeling.

Smelt de chocolade au bain-marie en maak mooie rondjes op een bord. Bestrooi met een paar korrels fleur de sel of een noot en laat opstijven in koeling.

**Serveren:**

Spuut de koffiecrème onder in de coupe en giet hier wat vanilleolie bij. Leg er wat gesuikerde pijnboompitten op en schep daar boven op een quenelle van het ijs.

Serveer met de grissini's en de chocolaatjes.

## Koffiedessert

### Ingrediënten:

#### Earl-grey ijs

300	ml	melk
30	g	Earl-grey thee
220	g	suiker
9	st	eidooier
400	ml	room

#### Karamel

600	g	suiker
300	ml	water
90	ml	natuurazijn

#### Koffiecrème

375	g	mascarpone
		slagroom
25	g	espresso-oploskoffie
300	ml	karamel
90	g	poedersuiker
75	g	pijnboompitten

#### Grissini

3	st	kaneelstokjes
8	st	steranijs
8	st	kruidnagels
8	korrels	kardemom
150	g	bruine basterdsuiker
60	g	poedersuiker
5	plakken	bladerdeeg
2	st	eierdooier

#### Chocolaatjes

150	g	pure chocolade
150	g	witte chocolade
		fleur de sel
		noten

#### Voor het serveren:

vanilleolie

#### Earl-grey ijs

Breng de melk aan de kook, voeg de thee toe en laat de melk 3 min van het vuur af trekken. Zeef de melkthee. Klop de eierdooiers los en voeg de suiker en eidooier toe. Verwarm de compositie al roerend tot 82 °C. Laat de compositie afkoelen, meng de room erdoor en draai er ijs van.

#### Karamel

Doe de suiker, 75 ml water en de azijn in een pan en maak er een mooie goudbruine karamel van. Blus af met 225 ml water en kook in tot een mooi vloeibare karamel. Laat afkoelen.

## Rode wijn sorbet

### Ingrediënten:

700	ml	rode wijn (Vuurgloed)
225	g	suiker
15	g	vanillesuiker
2	st	kruidnagels
1	st	kaneelstokje
2	st	laurierblaadjes
15	st	jeneverbessen
3	st	steranijs
2	tl	gedroogde koriander
1	st	eiwit
6	st	verse vijgen

### Bereiding:

Zet 12 champagnecoupes in de koeling.

Breek het kaneelstokje open. Plet de jeneverbessen en vijzel de steranijs grof.

Doe de rode wijn, suiker, vanillesuiker, kruidnagels, kaneelstokje, laurier, jeneverbessen, steranijs en koriander in een pan en laat alles ca. 20 min op een laag vuur trekken. Zeef het mengsel door een neteldoek en laat het afkoelen.

Draai er in de ijsmachine sorbetijs van. Voeg na een half uur het stijf geslagen eiwit toe. Snijd de vijgen in vieren

### Serveren:

Schep 1 of 2 bolletjes rode wijnsorbet in een koude coupe en leg er twee stukjes vijg bovenop.

## Gebraden hazenrug met wijn-chocoladesaus en garnituur

### Ingrediënten:

#### Saus

20	g	boter
250	g	sjalotjes
2	st	knoflooktenen
2	takjes	tijm
1	tl	zwarte peperkorrels
2	tl	frambozenazijn
400	ml	rode wijn
2	st	laurierbladen
600	ml	kalfsbouillon
40	g	extra bittere chocolade

#### Rode kool met appeltjes

1	st	rode kool (+/- 1000 g)
2	st	sjalot
6	st	kruidnagels
4	st	friszure appels (bijv. goudrenet)
2	plak	ontbijtkoek
2	el	rietsuiker

#### Puree, roomkaas en zeekraal

1000	g	vastkokende aardappel
300	g	zachte roomkaas
150	g	zeekraal
		nootmuskaat
		boter

#### Hazenrug:

6	st	hazenruggen, ontvlied
250	g	geklaarde boter
		peper, zout

#### Bereiding:

Verwarm de borden voor. Verwarm de heteluchtoven voor op 180 °C.

#### Saus

Fruit grof gesneden sjalotjes, gekneusde knoflook, tijm en gekneusde peperkorrels in een pan tot de groenten goudbruin zijn.

Blus af met frambozenazijn en giet dan de wijn erbij. Voeg de laurierblaadjes toe.

Kook in tot er ca 200 ml over is. Giet de kalfsbouillon erbij en laat tot 400 ml inkoken.

Passeer de saus door een zeef in een kom en druk het mengsel met de achterkant van een lepel zachtjes aan. Breng op smaak met zout en peper. Zet weg. Verwarm voor het serveren de saus en voeg van het vuur af de chocolade toe. Meng.

#### Rode kool met appeltjes

Buitenste bladeren van kool verwijderen, kool in vieren snijden en harde kern en stronk wegsnijden. Elk stuk kool langs snijkanten in lange, smalle reepjes snijden of schaven en reepjes wassen. Sjalot pellen en kruidnagels erin steken.

De appels schillen en in blokjes snijden. De ontbijtkoek in blokjes snijden.

Koolreepjes met 1 tl zout en sjalot in pan doen. Bodempje water op kool schenken en aan de kook brengen. Vuur laag draaien en rodekool met deksel op pan in 20-25 min. gaar laten worden. Na 10 min. appel en ontbijtkoek erdoor scheppen en mee verwarmen. Als rodekool gaar is, sjalot met kruidnagels verwijderen en groente op smaak brengen met rietsuiker, zout en peper. Voor serveren opwarmen.

#### Puree, roomkaas en zeekraal

Spoel de zeekraal af en laat uitlekken. Roerbak de zeekraal in wat boter.

Stoom de aardappelen gaar in de schil. Laat wat afkoelen en verwijder de schil.

Maak fijn. Snijd de roomkaas in blokjes en meng met de aardappel. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Proef!

Roer er tenslotte de zeekraal door.

Voor serveren opwarmen (magnetron).

#### Hazenrug

Peper en zout de hazenruggen. Bak ze rondom bruin aan in de geklaarde boter.

Doe in een braadslee en laat even rusten.

Zet ze 4 min in de oven op 180 °C. Bedruip de hazenruggen regelmatig met het bakvocht.

Laat ze 5 min nagaren op een licht warme plaats. Eventueel wat folie er los overheen.

Snijd de filets los van het karkas. Dit kan je ook doen met twee lepels. En snijd de haasjes, aan de onderzijde los.

Snijd de filets in mooie tranches.

#### Serveren:

Gebruik stekers voor de puree en de rode kool.

Verdeel de filets over de lengte van het bord en verdeel de saus naast het vlees.