



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

**Menu voor de maand februari 2003 ( 12 personen)**

**Salade van zeeduivel met mango**

**Heldere soep met gerookte kipfilet**

**Ossenhaas met rode-wijnsaus**

**Gekarameliseerde peren met kaneelijs**

**Wijnadvies:** Voorgerecht : Bordeaux Sauvignon of Muscadet  
Hoofdgerecht : Beaujolais Village  
Dessert : Asti Spumante

### **Salade van zeeduivel met mango**

600 gr gefileerde zeeduivel  
zout, versgemalen peper  
2 eetl. limoen-of citroensap  
5 eetl. olijfolie  
1 grote, rijpe mango  
1 granaatappel  
50 gr pijnboompitten  
200 gr veldsla

Haal de buitenste vliesjes van de zeeduivelopelets. Breng water met wat zout aan de kook, leg de vis erin en laat tegen de kook aan ca. 5 minuten pocheren. Laat de vis in het pocheervocht afkoelen. Doe wat zout en wat peper in een kom. Roer er het limoen-of citroensap door en klof er in een dun straaltje de olijfolie door. Snijd het vruchtvlees van de geschilde mango in parten van de pit los en snijd deze in blokjes. Snijd de granaatappel in vieren en maak de pitten los tussen de vliesjes. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en laat ze zodra ze beginnen te kleuren op een bord afkoelen. Was de schoongemaakte veldsla en laat goed uitlekken.

**Afwerking:** Verdeel de veldsla over een grote schaal of over 12 bordjes. Snijd de zeeduivel schuin in plakjes en verdeel ze over de sla. Bedruppel de sla en de vis met de vinaigrette, die nogmaals goed is doorgeloopt. Verdeel er de mango en de granaatappelpitten over en bestrooi met de pijnboompitten. Geef er eventueel knappend stobbrood bij (dan ook boterballetjes).

### **Kaneelijs**

0,5 liter melk  
200 gr suiker  
4 kaneelstokjes  
1 tl kaneelpoeder  
6 eierdooiers  
150 cl room

Verwarm de melk met de helft van de suiker, de kaneelstokjes en het kaneelpoeder en laat op laag vuur een half uur trekken. Zeef de melk en laat afkoelen. Roer de eierdooiers glad met de resterende suiker, roer er de room door en voeg al roerend de kaneelmelk toe. Koel dit nogmaals af en maak er dan met ijsmachine ijs van.

### Gekarameliseerde peren met warme chocoladesaus en kaneelijs

	<b>Saus:</b>
12 rijpe maar stevige handperen	200 gr bittere chocolade
200 gr boter	100 gr lichtbruine basterdsuiker
sap van 2 citroenen	½ l room
200 gr lichtbruine basterdsuiker	scheutje cognac
3 zakjes vanillesuiker	
poedersuiker	
2 tl kaneel	
12 bollen kaneelijs ( zie recept)	

Doe voor de saus de in stukjes gebroken chocolade, de suiker en de room in een pan, zet op laag vuur en roer regelmatig tot de chocolade is gesmolten en het een dikke, glanzende saus is. Breng op smaak met een scheutje cognac en houd de saus warm.

Was intussen de peren en snijd ze met schil elk in 8 partjes. Verwijder de klokhuizen. Zet 2 grote koekenpannen op het vuur en verdeel er de boter over. Verdeel de parten peer over de pannen en laat ze, regelmatig omscheppend, een paar minuten bakken. Bedruppel de peer met het citroensap en bestrooi met de basterdsuiker en de vanillesuiker. Laat bakken tot de peren licht gekarameliseerd zijn en schep ze uit de pan op een voorverwarmde schaal om te voorkomen, dat ze verbranden door de restwarmte.

**Serveren:** Verdeel de saus over de borden. Leg de parten peer stervormig in de saus. Schep in het midden van elk bord een bolletje kaneelijs. Bestrooi de randen van het bord met poedersuiker en kaneel.

### Heldere soep met gerookte kipfilet

400 gr gerookte kipfilet (hele filet of dikke plakken)
2 kleine preien
200 gr oesterzwammen
200 gr kastanjechampignons
4 eetl. citroensap
2 liter kippenbouillon
4 dl witte wijn

Snijd de gerookte kipfilet in smalle reepjes. Snijd de lichte delen van de prei in dunne ringetjes en was deze goed. Borstel de paddestoelen schoon en verdeel ze in dunne plakjes (met eiersnijder). Besprenkel ze met citroensap.

**Bereiding:** Breng de bouillon met witte wijn aan de kook. Voeg dan de reepjes kipfilet, de preiringetjes en de paddestoelen toe. Warm alles goed door, maar laat het geheel niet langer dan 2 minuten doorkoken, zodat de ingrediënten beetgaar blijven. Verdeel de bouillon over warme borden of kommen en serveer meteen.

## Ossenhaas met rode wijnsaus

12 stoofpeertjes  
6 dl rode wijn  
100 gr suiker  
2 kaneelstokjes  
2 kruidnagels  
150 gr boter  
zout  
peper  
1½ tl aardappelmeel  
1,5 kg ossenhaas  
1,5 kg kruimige aardappels  
2 fijngesneden sjalotten  
1 eetl. tomatenpuree  
20 gr bloem  
3 dl rode wijn  
30 gr koude boter  
1 eetlepel fijngehakte basilicum  
bosje waterkers,

### **Groenten:**

6 struiken witlof  
75 gr boter  
2 dl bier  
1 eetl honing  
36 schoongemaakte spruiten  
zout, peper  
nootmuskaat

Trancheer de ossenhaas en verdeel over de borden. Giet hierover wat rode wijnsaus.

Maak het bord verder op de aardappel, een halve stronk witlof, een stoofpeertje en de spruitjes.

Garneer af met wat waterkers.

Schil voor het garnituur de stoofperen, maar laat de steeltjes zitten. Doe de peren in een pan met de 6 dl rode wijn, de suiker, de kaneelstokjes en de kruidnagel. Breng aan de kook en laat op laag vuur in 30-45 minuten gaar worden.

Verwarm de oven voor op 240°C

Verwarm de 150 gr boter in een grote koekenpan tot hij uitgebruist is. Droog het vlees met keukenpapier, zout en peper het vlees en braad het rondom bruin. Leg het op een rooster boven een braadslee en schuif deze in de oven. Laat het vlees ca 15 minuten braden. Neem het uit de oven en wikkel het in alu-folie. Laat 15 minuten rusten.

Schep de peren op een warme schaal. Roer het aardappelmeel aan met 1½ eetl. water en voeg dit al roerend aan het kookvocht toe; laat dit snel binden. Zeef de saus en houd de peren hierin warm.

Kook de aardappelen gaar in water met zout, giet ze af en laat even droogstomen tot ze kruimig zijn.

Maak de struikjes witlof schoon, verwijder de bittere kern. Verwarm de helft van de 75 gr boter in een lage pan, waarin de struikjes naast elkaar passen en wentel ze rondom door de boter. Giet het bier erop en roer de honing erdoor; laat het lof hierin op laag vuur konfijten tot het gaar is en de vloeistof is verdampt.

Verwarm de andere helft van de boter in een pan en wentel de spruitjes erdoor tot ze glanzen. Voeg wat water met zout toe en breng aan de kook. Laat de spruitjes in ca . 8 minuten beetgaar koken. Maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Verwarm de boter, smoor de sjalot erin, roer de tomatenpuree erdoor en laat deze even bakken. Roer de bloem erdoor en giet al roerend de rode wijn erbij. Laat 10 minuten zachtjes doorkoken. Klop de ijskoude boter in stukjes door de saus. Roer de fijngehakte basilicum erdoor.