



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

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

**Lauwwarme tartaar van wilde zeebaars  
met limoensaus en kaviaar**

**Gevogelte-roomsoep**

**Ossenhaas**

**Cognacrolletjes met koffielikeurcrème**

**Wijnadvies:** Voorgerecht : Pinot blanc uit de Elzas  
Hoofdgerecht : Een mooie Bordeaux  
Dessert : Sweet Sherry

## Gevogelte-roomsoep

### Bereiding :

8 gedroogde morieljes  
1 borrelglas Franse cognac  
1 ½ kilo kippenvleugeltjes  
4 el olie  
1 prei  
2 uien  
4 kruidnagels  
3 laurierblaadjes  
tijm  
250 gr selderij  
5 sjalotten  
2 glazen witte wijn  
2500 ml water  
1 bosje peterselie (gebruik 1/3 voor de rode wijnsaus)

500 ml room

zout, witte peper  
¼ citroen  
cayennepeper  
weekvocht van morieljes

4 el opgeklopte room

Laat de morieljes weken in de Franse cognac, aangevuld met water tot 150 ml. Verwijder de blaadjes van de peterselie. Bewaar 12 toefjes voor de garnering. Fruit de kippenvleugeltjes in de olie licht aan. Voeg dan de prei, de met kruidnagels bestoken uien, laurierblaadjes, tijm, de gesneden selderij en de in vieren gesneden sjalotten toe. Schep het even goed om en blus het geheel met de witte wijn af. Voeg nu het water en de peterseliestelen toe en laat het tot de helft inkoken. Giet het door een zeef, voeg nu de room toe en laat het nog 15 tot 20 minuten zachtjes koken. Giet de soep nogmaals door een zeef.

### Serveren:

Snij de morieljes in kleine stukjes. Verwarm de soepkommen op 90 graden. Verwarm de soep en breng op smaak met zout, witte peper, een paar druppels citroensap en iets cayennepeper. Voeg als laatste het weekvocht van de morieljes toe. Vul de warme soepkoppen met de soep en leg er een klein lepeltje geklopte room op. Strooi wat morieljestukjes op de room en de soep. Garneer met een toefje peterselie.

## Cognacrolletjes met koffielikeurcrème

250 gr boter  
8 el ahornsiroop  
250 gr bruine suiker  
140 gr gezeefde bloem  
6 tl gemberpoeder  
boter, om te pletten

500 ml room  
3 el poedersuiker, gezeefd  
3 tl oploskoffie  
3 el koffielikeur

75 gr pure chocolade, gesmolten  
1 el Franse cognac

Verwarm een oven voor tot 180° C. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Doe de boter met de ahornsiroop en de bruine basterdsuiker in een pan en roer op een laag vuur tot de boter is gesmolten en de suiker opgelost is. Neem de pan dan van het vuur. Voeg de gezeefde bloem en het gemberpoeder toe. Roer alles kort met een houten lepel door. Houd dit mengsel au bain marie naast de bakplaat warm. Schep een lepeltje van het mengsel op het bakpapier. Plet dit met beboterde handen tot een dikte van 5 mm. Zet er een uitsteekvormpje van 10 cm op en verwijder dan het overtollige mengsel. Gebruik dit opnieuw. Mocht het mengsel stollen dan op een laag vuur weer vloeibaar maken. Maak ca 5 vormpjes per bakplaat. Bak ze in de voorverwarmde oven in 6 minuten lichtbruin. Laat ze 30 seconden liggen, neem ze van het papier en wikkel ze, terwijl ze nog warm zijn, om een cannoli-vorm. Zijn ze op het bakvast papier al hard geworden zet ze dan weer even in de warme oven. Bak de ander koekjes op dezelfde manier tot u er 24 stuks hebt. Meng de room, de gezeefde poedersuiker, oploskoffie en de koffielikeur in een kom met een lepel goed door elkaar. Zet dit mengsel dan, met plasticfolie afgedekt, 1 uur in de koelkast. Klop het mengsel dan met een handmixer tot stijve pieken. Vul de rolletjes hiermee aan beide zijden met behulp van een spuitzak en zet ze koel.

### Serveren

Smelt op een laag vuur de chocolade, waaraan de cognac toegevoegd is. Laat het afkoelen en breng met behulp van een papieren cornetje sliertjes van chocolade op de koekjes aan. Leg 2 koekjes op een bordje en geef er een warme kop koffie bij.

## LAUWWARME TARTAAR VAN WILDE ZEEBAARS MET LIMOENSAUS EN KAVIAAR

### Ingrediënten:

900 gr. Verse wilde zeebaarsfilet  
2 afgestreken el mayonaise  
3 el banyuls azijn of gewone azijn  
1 ½ sjalot  
3 tl olijfolie  
100 ml limoensap  
200 ml visbouillon  
300 ml room  
scheutje limoenlikeur  
200 gr. haricots verts  
90 gr. kaviaar (imitatie)  
peper/zout  
olijfolie  
limoen en citroen voor garnering

### Bereiding:

Maak een tartaar door de wilde zeebaarsfilet fijn te snijden, (Hak het vlees zo klein mogelijk, dit verhoogd de consistentie.) te mengen met de mayonaise, azijn, de fijn gesnipperde sjalot en de olijfolie. Op smaak brengen met peper en zout. Doe de limoensap, de visbouillon, de room en de limoenlikeur in een pan en reduceer dit tot ongeveer de helft van de vloeistof is overgebleven. Roer hierna een paar klontjes koude boter door de saus om deze te binden. Kook de haricots verts en snij ze in kleine stukjes en verwarm ze kort voor het opdienen. Doe vervolgens de tartaar in een keukenvormpje en vul deze voor 3/4 en haal het vormpje eraf.

Bak de tartaar aan één kant in een beetje olijfolie op een hoog vuur, goudgeel.

Verwarm de saus opnieuw, doe de kaviaar in de saus en maak een spiegeltje op een diep bord en plaats de tartaar, met de gebakken zijde boven, op een bord. Strooi hier de kleine stukjes haricots verts omheen. Garneer met schijfjes limoen en citroen.

## Ossenhaas

### Stoofperen:

1 kg kleine stoofperen (Gieser Wildeman, tenminste 12 stuks)  
12 kruidnagelen  
1 pijpkaneeel  
65 gr suiker  
100 ml bessensap  
100 ml rode port  
1 el allesbinder  
15 gr boter, ijskoud

### Spruiten:

400 gr spruiten  
50 gr boter  
zout  
zwarte peper  
nootmuskaat

### Pommes Parisiennes

1 kg aardappelen (groot)  
zout  
50 gr boter

### Ossenhaas:

1,2 kg Ossenhaas  
100 gr boter  
zout  
peper

### Rode wijnsaus:

250 ml vleesbouillon  
250 ml rode wijn  
1 st wortel  
peterselie (zie gevogelte-roomsoep)  
1 st sjalot  
1 bl laulier  
30 gr boter  
30 gr bloem

Laat het vlees op kamertemperatuur komen, voordat het bereid wordt.

### Stoofperen:

Schil de peren en laat de steeltjes eraan vastzitten. Steek in de top van elke peer een kruidnagel. Plaats de peren rechtop naast elkaar op de bodem van een pan met dikke bodem. Schik het kaneelpijpje ertussen en strooi 50 gram suiker er over. Voeg daarna bessensap, rode port en zoveel water toe tot de peren net onder staan en alleen de steeltjes erboven uit steken. Breng alles langzaam tot het kookpunt. Laat de peren in ruim 2 uur, met het deksel op de pan, heel zachtjes gaar koken. Neem de peren uit de pan en zeef het kookvocht. Breng het kookvocht in een schone pan opnieuw aan de kook. Strooi allesbinder er over en roer alles krachtig door. Proef de saus en voeg eventueel nog wat suiker toe. Klop er vlak voor het opdienen met een garde een klontje ijskoude boter door.

### Pommes Parisiennes

Schil de aardappelen. Steek met een aardappelboor bolletjes uit de aardappelen. Zorg dat ze geheel rond zijn. Laat de bolletjes enige tijd in een pan met water en zout staan. Breng het water aan de kook en kook de bolletjes halfgaar. Giet af en laat goed uitlekken. Verhit de boter in een koekenpan en de Pommes Parisiennes goudbruin en gaar

### Rode wijnsaus:

Maak van de boter en de bloem een blonde roux. Laat de wijn, samen met de bouillon en alle kleingesneden groenten en kruiden reduceren tot de helft. Passeer het vocht. Voeg het toe aan de roux en laat het tot een saus binden.

### Spruiten:

Verwarm 25 gr boter in een pan en wentel de spruiten erdoor. Voeg water en zout toe en kook de spruiten in 8 à 10 minuten beetgaar.  
Giet ze af. Maak de spruiten af met peper, nootmuskaat en boter.

### Ossenhaas:

Verwarm de elektrische oven voor op 220 graden.

Verwarm de boter in een grote koekenpan tot hij uitgebruist is.

Zout en peper het vlees snel en braad het direct rondom bruin.

Let het op een rooster boven een braadslee en schuif het in de oven.

### Richttijden:

Laat het vlees ongeveer 20 minuten in de oven braden. Gebruik de vleesthermometer. Bij een kerntemperatuur van 55 graden is het vlees rood. Bij 62 graden medium. Indien een gedeelte van de ossenhaas aanzienlijk dunner vouw dit dan dubbel, zodat de hele ossenhaas overal even dik is en bind dit goed dicht.

Neem het vlees uit oven en laat het 15 minuten rusten op een voorverwarmde schaal, afgedekt met 3 dubbeldik aluminiumfolie.

Snijd de ossenhaas in plakken van 1 cm dikte.

### Serveren:

Leg op elk bord een plak ossenhaas. Doe er wat rode wijnsaus over. Een stoofpeer met een beetje saus, wat spruiten en de pommes Parisiennes.

