

Sandwich van rogveugel met kappertjes, citroen en spinazie à la béchamel

Rutz Proprietors Reserve Chardonnay

In de neus toast, boter, noten, honing en rijp geel fruit, in de mond rijk, romig en rokerig, maar niet saai of log, door de prachtige zuren.

*

Nieuwerwetse erwtensoep met pesto en rookworstcake

EO Morrecine Montepulciano D'Abruzzo 2010

Heerlijk, rijp, kersen en kruiden. Zwoel en vol concentraat. Een mooie dieprode kleur en een mooie zachte afdrank vol specerijen.

*

Kalfslever op gebakken appel met uien, rozijnen en knolselderijfrietjes

La Motte Shiraz

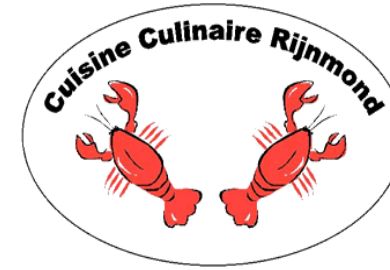
Beheerste hout- en roosteraroma's, samen met rijp fruit van bessen plus zwarte vruchtjes en een hint van leder. Een stevige body, maar de tannine is mooi rond en fruitsmaken zijn geïntegreerd.

*

Pithivier met peer, rozijnen en pistache met boterkaramelijs

Sweet Emotion Rivesaltes Ambre

Zeer, complexe maar uitnodigende geur met zuidvruchten, amandel en wat specerijen (nootmuskaat). Tonen van rijpe zuidvruchten zoals abrikoos en vijgen. Mooi zoet en zuur in uitstekende balans. Intense wijn met body, mooi amandelbittertje maar ook wat karamel en kaneel



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand februari 2014 (12 personen)

Sandwich van rogveugel met kappertjes, citroen en spinazie à la béchamel

*

Nieuwerwetse erwtensoep met pesto en rookworstcake

*

Kalfslever op gebakken appel met uien, rozijnen en knolselderijfrietjes

*

Pithivier met peer, rozijnen en pistache met boterkaramelijs

Wijn:

Rogveugel	Rutz Proprietors Reserve Chardonnay
Erwtensoep	EO Morrecine Montepulciano D'Abruzzo
Kalfslever	La Motte Shiraz
Peer	Sweet Emotion Rivesaltes Ambre

Sandwich van rogvleugel met kappertjes citroen en spinazie à la bechamel

Ingrediënten:

1500	g	rogvleugel zonder huid
100	g	boter
2	st	citroenen
50	g	kappertjes
2000	g	spinazie
1	teen	knoflook
1	st	sjalot
30	g	boter
300	ml	melk
30	g	bloem
30	g	boter
2	el	grove mosterd
3	el	soja saus
		peper zout nootmuskaat
		peterselie

Bereiding:

Verwarm de borden voor.

Fileer de rogvleugels en verdeel in 24 stukken.

Schil de citroenen tot op het vruchtvlees haal het vlees tussen de vliezen uit en snijd in kleine blokjes.

Was en droog de spinazie en snijd knoflook en sjalot fijn.

Bak de knoflook en sjalot glazig en roerbak hierin de spinazie en laat uitlekken

Maak een bechamelsaus van de boter, bloem en warme melk en maak op smaak met mosterd peper, zout en nootmuskaat

Meng spinazie en bechamelsaus.

Bak in de boter de stukken rogvleugel 3 à 4 min. aan elke kant goudbruin. Houd warm.

Verwarm de blokjes citroen, de kappertjes en de sojasaus snel in de bakboter (let op niet te zuur).

Serveren:

Leg op een voorverwarmd bord 1 stuk rogvleugel, daarop een schep spinazie en daarop de andere vleugel.

Verdeel de kappertjessaus over de sandwich en decoreer met wat peterselie.

“Nieuwerwetse erwtensoep” met pesto en rookworstcake

Ingrediënten:

Hartige cake

250	g	bakmeel
4	st	eieren
150	ml	olijfolie
100	ml	witte wijn
200	g	rookworst
5	takjes	peterselie peper
2	tl	grove mosterd, ca 10 ml
50	g	geraspte kaas

Soep

20	g	boter
2	st	uien
4	stengels	bleekselderij
650	g	diepvries doperwten
1000	ml	groentebouillon
12	plakjes	ontbijtspek

Pesto

1	bosje	basilicum
1	tn	knoflook (groot)
100	g	pijnboompitten (50 en 50)
150	ml	olijfolie
70	g	geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

Verwarm de soepkommen voor.

Hartige cake

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Wel de rookworst (eventueel met magnetron) en laat afkoelen.

Meng met een handmixer het meel met de eieren. Doe de olijfolie en de wijn erbij en meng het tot een soepel deeg. Voeg de kaas, mosterd, fijn gesneden peterselie, de in stukjes gesneden worst en de peper toe.

Vet een cake blik in met boter, bestuif dit met bloem en vul dit met het mengsel.

Bak in de voorverwarmde oven op 180 °C ca. 40 min.

Soep

Bak in de boter de gesneden uien en bleekselderij glazig voeg doperwten toe en bak ze al roerend 3 à 4 min. mee. Voeg de bouillon toe en laat 10 min. pruttelen en pureer met de staafmixer. Roer er 2 of meer el pesto door en maak af met peper en zout.

Bak de plakjes ontbijtspek knapperig op hoog vuur.

Pesto

Rooster alle pijnboompitten, bewaar de helft voor garnering.

Pers de knoflook. Knip de basilicum grof. Doe alle ingrediënten in een keukenmachine(magimix) en pureer alles. Maak op smaak met versgemalen peper.

Serveren:

Op een groot bord een klein kommetje soep afgedekt met een plakje ontbijtspek, een plakje cake, wat pesto en strooi over het bord de rest van de pijnboompitten.

Kalfslever op gebakken appel met uien, rozijnen en knolselderijfrietjes

Ingrediënten:

Kalfslever

1200	g	kalfslever
4	st	uien
250	g	rozijnen
3	st	appels bijv. goudrenet
125	g	boter
		suiker
		peper zout
		bloem
50	ml	witte wijn

Knolselderijfrietjes

1	st	knolselderij
		zout
		bloem
3	el	fijngehakte peterselie
		zonnebloemolie

Bereiding:

Verwarm de borden voor.

Kalfslever

Schil de uien en snijd in plakken, ringen.

Schil de appels verwijder klokhuis met appelboor en snijd in 12 ringen.

Was de rozijnen.

Verdeel de lever in 12 plakken.

Bak de uien in de boter goudbruin voeg de rozijnen en de wijn toe.

Laat zachtjes pruttelen.

Bak de appels in boter, bestrooi met suiker en laat caramelliseren.

Meng peper, zout en bloem door elkaar en wentel er de lever door.

Bak de plakken in hete boter ca. 3 min. aan elke kant. Houd warm.

Knolselderijfrietjes

Schil de knolselderij. Snijd in dunne plakken en vervolgens in dunne frietjes.

Meng bloem met zout en haal de knolselderij frietjes erdoor, schud de overtollige bloem eraf.

Verhit in een koekenpan de zonnebloemolie en bak hierin in delen de frietjes tot ze mooi bruin zijn.

Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm in de warmhoudkast (80 °C).

Serveren:

Leg in het midden van een voorverwarmd bord een schijf appel daarop de lever en dan de ui rozijnensaus

Schik wat frietjes rondom het taartje en garneer met de peterselie.

Pithivier met peer, rozijnen en pistache met boterkaramelijs

Ingrediënten:

Pithivier

6	st	stevige, rijpe peren
4	el	rozijnen
100	ml	cognac
6	el	gepelde pistachenoten
24	velletjes	bladerdeeg
2	st	eierdooiers
2	el	melk
2	el	suiker

Boterkaramelijs

500	ml	volle melk
100	ml	room
160	g	fijne suiker
1	afgestreken	koffielepel zeezout (Fleur de sel)
30	g	boter
5	st	eierdooiers

Bereiding:

Boterkaramelijs

Laat 110 g suiker tot een karamel koken, neem de pan van het vuur wanneer de karamel bruin begint te kleuren en laat heel even staan. Blus met de room en roer de boter en zeezout erdoor. Klop de eierdooiers tot een witte massa met de resterende 50 g suiker. Breng de melk aan de kook en giet deze al roerende over de eierdooiers.

Giet deze massa bij de karamel en warm alles op tot 83 °C. Laat afkoelen in een schaal ijswater. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Pithivier

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Week de rozijnen in de verwarmde cognac. Schil de peren, verwijder de klokhuisen en snijd ze in blokjes. Smelt wat boter in een pan en voeg de perenstukjes toe. Bestrooi met wat suiker en bak de peren goudbruin. Voeg de uitgelekte en afgedroogde rozijnen en de pistachenoten toe en laat afkoelen.

Steek 24 rondjes van ca 7 à 8 cm uit het bladerdeeg, lepel wat van het perenmengsel in het midden van de 12 bladerdeeggrondjes. Bestrijk de randen met de losgeklopte eierdooier en leg er de 12 rondjes op. Druk de randen aan met een vork en bestrijk de bovenkant met eierdooier.

Schik de pithiviers op een bakplaat, maak een kleine inkeping in de bovenkanten (schoorsteen) en bak ze af in circa 20 min tot ze goudbruin zijn.

Serveren:

Serveer met het boterkaramelijs en de rest van de “gebakken peren”.