

*Makreeltartaar met korianderdressing en knoflookchips*

**Pikes white mullet**

Aromatische geur van zest, citrus en tropisch fruit. Frisse smaak, levendig, mineraal en veel tropisch fruit.

\*

*Tartaar van entrecote met gepocheerd scharrelei en truffel*

**Schloss halbtturn koenigsegg rot**

Prachtige creatie van Zweigelt, Cabernet Franc en Blaufrankisch. Elegante franse stijl. Lijkt op goede Bordeaux maar is iets milder.

\*

*Zeebaars met gebakken banaan en gekonfijte eendenmaagjes*

**Gayda figure libre maccabeo**

Elegante, karaktervolle biologische wijn met een indrukwekkende afdronk.

Subtiele fruitnuances van sinaasappel en bloemen. Kruidig!

\*

*Parelhoenderfilet met gebakken witlof en bospaddestoelen*

**Dom. Les eminades pierre plantee**

Een wijn met veel finesse en elegantie en een mooie lange afdronk. Frisse neus met aroma's van munt, peper, rijpe rode bessen en verse kruiden

\*

*Walnotentaart met armagnacpruimen*

**Martin verastegui pedro ximenez**

Tonen van rozijnen, cacao en chocolade. Lekker vol en vettig met een mooi verfrissend zoetje



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

**Menu voor de maand februari 2015 (12 personen)**

**Makreeltartaar met korianderdressing en knoflookchips**

\*

**Tartaar van entrecote met gepocheerd scharrelei en truffel**

\*

**Zeebaars met gebakken banaan en gekonfijte eendenmaagjes**

\*

**Parelhoenderfilet met gebakken witlof en bospaddestoelen**

\*

**Walnotentaart met armagnacpruimen**

**Wijn:**

**Makreeltartaar**

**Entrecote**

**Zeebaars**

**Parelhoen**

**Walnoottaart**

**Pikes white mullet**

**Schloss halbtturn koenigsegg rot**

**Gayda figure libre maccabeo**

**Dom. Les eminades pierre plantee**

**Martin verastegui pedro ximenez**

## Makreelartaar met korianderdressing en knoflookchips

### Ingrediënten:

#### Makreelartaar

600	g	makreelfilet zonder huid (rauw en zeer vers)
3	st	sjalotten
		zout en peper
1 ½	el	olijfolie

#### Korianderdressing

4	el	sesamolie
2	tl	sesamzaad
2	tl	korianderzaad
2	el	sojasaus
6	takjes	verse koriander

#### Knoflookchips

10	tn	knoflook
100	ml	olijfolie
		zout en peper

#### Garnering

100	g	veldsla
		keukenpapier
		ringvorm

### Bereiding:

#### Makreelartaar

Pel en snipper de sjalotten.

Hak de makreelfilet grof. Meng de sjalotten door de makreel en breng op smaak met olijfolie, zout en peper en proef!

#### Korianderdressing

Plet het korianderzaad in de vijzel.

Verhit de sesamolie in een pan en bak er ca. 2 min het sesamzaad en het korianderzaad in.

Neem van het vuur en roer er de sojasaus doorheen.

Pluk de korianderblaadjes van de takjes en hak ze grof.

Meng de gehakte koriander door de afgekoelde dressing. Proef de dressing op smaak.

#### Knoflookchips

Pel de knoflook en snijd de teentjes in plakjes.

Verhit de olie in een wok en frituur er de knoflookplakjes goudbruin in. (Pas op voor verbranden, knoflook wordt dan bitter).

Schep de knoflookchips uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bestrooi met wat zout.

#### Garnering

Was de veldsla en ontdoe ze van de steeltjes en laat goed uitlekken.

### Serveren:

Maak in een ringvorm taartjes van de makreelartaar en plaats in het midden van het bord

Verdeel de veldsla over de borden en druppel er de korianderdressing overheen. Maak af met de knoflookchips.

### Vervolg taart

Neem het deeg uit de koelkast en houd 1/3 apart. Rol de rest van het deeg uit tot een rechthoek van 15 x 40 cm en ½ cm dik en bekleed de ingevette taartvorm ermee. Vul met het walnotenmengsel.

Rol het achtergehouden deeg uit tot een rechthoek van 1/2 cm dik. Bestrijk de randen van de taart goed met water, leg de deeglap erover en druk de randen aan om ze dicht te maken.

Snijd overtollig deeg weg en bestrijk de bovenkant met een eierdooier waar 2 el melk doorheen vermengd zijn. Bak 30-35 min tot de taart goudbruin is.

Laat de taart in de vorm ongeveer 10 min op een rooster afkoelen, neem hem dan uit de vorm en bestuif met poedersuiker.

### Serveren:

Snijd de taart in 12 stukken en serveer warm met een paar pruimen en een lepel pruimensaus.

## Walnotentaart met armagnacpruimen

### Ingrediënten:

#### Armagnacpruimen:

24	st	gedroogde pruimen zonder pit
90	ml	armagnac
200	ml	water
150	g	fijne kristalsuiker
1	st	vanillestokje
150	g	crème fraîche

#### Walnotenmengsel

175	g	gepelde walnoten
2	st	eieren
200	g	fijne kristalsuiker
1	tl	vanille aroma

#### Taart

250	g	bloem
2,5	el	poedersuiker + extra voor bestuiven
175	g	koude ongezoeten boter + extra voor invetten
1	st	ei
2	st	eierdooiers
1	mespunt	zout
2	el	melk

#### Garnering

Langwerpige taartvorm met losse bodem van 10 x 35 cm

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C.

#### Pruimen

Doe de suiker, het vanillestokje en het uitgeschaapte merg, 200 ml water en de armagnac in een pan op laag vuur en roer tot de suiker oplost.

Draai het vuur laag en laat zachtjes wellen (dus niet koken). Haal na 60 min de pruimen eruit en kook de saus in tot stroperig. Meng de saus met de crème fraîche. Voeg de pruimen en het weekvocht toe, kook dan op laag vuur 8-10 min tot het stroperig is. Zet tot gebruik apart.

#### Walnotenmengsel

Draai de noten in de Magimix grof. Voeg de eieren, suiker en vanille aroma toe en laat de machine draaien om de ingrediënten te mengen – meng niet te lang.

#### Taart

Doe voor het deeg de bloem, suiker en het mespunt zout in de Kitchenaid. (gebruik deeghaak). Voeg de in blokjes gesneden boter toe en laat de machine draaien tot zich kruimels vormen.

Voeg een ei en een eidooier toe, laat de machine dan draaien tot zich een gladde bal vormt en dan tot slot nog even met de hand kneden. Wikkel in plasticfolie en leg 30 min in de koelkast.

## Tartaar van entrecote met gepocheerd scharrelei en truffel

### Ingrediënten:

#### Tartaar van entrecote

600	g	entrecote
5	st	kleine zure augurkjes, ingelegd uit een potje
5	el	bieslook
75	ml	olijfolie
2	st	truffel (12 plakjes en 1 el fijngehakt)
		zout en peper

#### Gepocheerd scharrelei

12	st	kleine scharreleieren
		azijn

#### Garnituur

100	g	gele krulsla
12	takjes	kervel
		fleur de sel
		ringvormen

#### Bereiding:

#### Tartaar van entrecote

Snijd de augurkjes in blokjes en snij de bieslook fijn, Snij 12 plakjes truffel (hou deze apart voor de garnering) en hak de rest fijn (tenminste 1 el) Snijd de entrecote zo fijn mogelijk, zodat er een homogene tartaar ontstaat. Doe deze tartaar in een kom en breng op smaak met peper en zout, bieslook, augurk, olijfolie en de fijngehakte truffel. Proef op smaak.

#### Gepocheerd scharrelei

Breng voor het pochen van de eieren twee pannen (of steelpannen) met elk 1 liter water en een scheutje azijn aan de kook, zodat het eiwit aan de buitenkant snel zal stollen. Maak met een lepel een draaikolk in het water en laat daar het ei langzaam inglijden door het voorzichtig open te breken en in de draaikolk te laten glijden. Herhaal dit voor elk ei en gebruik beide pannen om sneller te werken.

Voor een zacht gepocheerd is 3 min voldoende. Haal het ei voorzichtig met een schuimspaan eruit. Hou de gepocheerde eieren warm in een bak met lauwwater.

#### Garnituur

Was de sla en maak ze daarna goed droog en verwijder de harde stukken.

#### Serveren:

Verdeel de tartaar met behulp van ringvormen over de borden.

Dresseer de sla op de tartaar en leg daarna een eitje op de sla. Bestoos met fleur de sel.

Leg een plakje geschaafde truffel op het ei en bestoos het geheel met kervelpluksel.

## Zeebaars met gebakken banaan en gekonfijte eendenmaagjes

### Ingrediënten:

#### Zeebaars

6	st	zeebaarsfilet met vel van 150 g elk
2	el	olijfolie
100	g	boter

#### Gekonfijte eendenmaagjes

24	st	gekonfijte eendenmaagjes (blik)
1	el	balsamico azijn zout

#### Saus

400	ml	gevogeltefond
80	ml	sherry-azijn

#### Gebakken banaan

4	st	kleine bakbananen boter zout
---	----	------------------------------------

#### Garnituur

1	bakje	cresson
---	-------	---------

### Bereiding:

Verwarm de borden voor.

#### Gekonfijte eendenmaagjes

Halveer de eendenmaagjes en verwarm ze langzaam in het aanhangende eigen vet dat vermengd wordt met een el balsamico azijn.

#### Saus

Kook de sherry-azijn ongeveer tot de helft in, voeg de fond toe en reduceer nogmaals tot de saus body heeft. Monteer met een beetje vet waarin de eendenmaagjes zijn opgewarmd.

#### Zeebaars

Bak de zeebaarsfilet op de velkant in olie en boter in een pan met een dikke bodem en keer als ze goudbruin zijn.

#### Gebakken banaan

Bak de bananen in boter tot ze zacht zijn en strooi er wat zout over.

#### Serveren:

Halveer de zeebaarsfilets en verdeel over de warme borden. Snijd elke banaan in drie gelijke delen en leg een derde deel bovenop de vis. Leg de eendenmaagjes om de zeebaars en nappeer de saus over het geheel. Bestrooi het geheel met cresson.

## Parelhoenderfilet met gebakken witlof en bospaddestoelen

### Ingrediënten:

#### Parelhoenfilet

6	st	parelhoenderfilets met vel
6	el	olijfolie boter zout

#### Bospaddestoelen

400	g	bospaddestoelen
3	st	sjalotten
30	g	boter
2	el	cognac
75	ml	room

#### Saus

½	tl	kerriepoeder
250	ml	droge witte wijn
100	ml	Noilly Prat
700	ml	kalfsfond
225	ml	room zout en peper

#### Gebakken witlof

6	stronkjes	witlof
1	el	arachide-olie
5	el	crème fraîche
½	bos	bieslook (20 stengels)
1	st	citroen, geraspte schil zout en peper

### Bereiding:

Verwarm de borden voor en verwarm de oven voor op 200°C.

#### Parelhoenfilet

Bak de parelhoenderfilets 1-2 min op de huidkant in 2 el olijfolie.

Bestrooi de filets met zout en peper en bestrijk ze met een beetje boter.

Zet de parelhoen nog 10 min in het midden van de hete oven om verder te garen.

Pak ze daarna goed in de aluminiumfolie en leg in de warmhoudkast of oven van 60 °C.

#### Bospaddestoelen

Reinig de bospaddestoelen en bak ze met 3 fijngesneden sjalotten in 30 g boter op zacht vuur. Schenk de cognac en 75 ml slagroom erbij en laat zachtjes gaar worden.

#### Saus

Bak de 5 fijngesneden sjalotten in 2 el olie op zacht vuur, voeg de kerriepoeder toe en schenk de wijn en de Noilly Prat erbij. Laat dit mengsel iets inkoken. Schenk dan de kalfsfond erbij en kook de saus in tot ongeveer de helft.

Breng op smaak met de resterende slagroom, zout en peper.

#### Gebakken witlof

Haal de blaadjes witlof los en bak ze op een heel zacht vuur in een el olie en een el arachide-olie. Voeg 20 g boter toe en laat dit smelten. Roer vervolgens de crème fraîche erdoor en breng op smaak met de fijngesneden bieslook en de rasp van de citroenschil.

### Serveren:

Snijd de parelhoenderfilets in mooie plakjes en verdeel de plakjes over het midden van de borden. Leg de witlofblaadjes er naast en verdeel de paddestoelen over de witlofblaadjes. Bestrooi tot slot rijkelijk met de saus.