



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

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

**Salade met gegrilde mul en grote garnalen**

**Ravioli van Bourgogneslakken**

**Herteboutbiefstuk met een saus van port en vossebessen**

**Amandel-amaretti mousse met amandelkrullen**

**Wijnadvies:** Voorgerecht : Sancerre  
Hoofdgerecht : Navarra  
Dessert : Muscat Beaumes de Venise

## **Salade met gegrilde mul en grote garnalen**

12 mulfilets  
36 grote garnalen (gepeld)  
750 gr grote pomodori of vleestomaten  
1 dl maïs olie  
1 dl blanke natuurazijn  
3 eetl. gesneden bieslook en enkele stengels voor garnering  
3 tenen knoflook, fijngehakt  
3 sjalotten fijngehakt  
zout en peper  
verschillen sla soorten, gewassen en gedroogd

**Dressing:** Snij van 3 tomaten (ontvellen )alleen het vruchtvlies in blokjes, bewaar dit om later aan de dressing toe te voegen.

Snij de rest van de tomaten in stukken, doe wat maïsolie in een pan, samen met de knoflook en de sjalot, fruit dit aan en voeg dan de tomatenstukjes toe. Kook dit op een laagvuur tot puree. Wrijf daarna de puree door een zeef. Voeg de azijn, de olie en de bieslook toe. Breng de dressing op smaak met peper en zout . Bewaar de dressing op kamertemperatuur.

**Bereiding:** Dep de mulfilets met keukenpapier droog. Bestrijk ze met wat maïsolie en bestrooi ze met peper en zout. Grilleer ze aan beide kanten gedurende 1 minuut. Laat de mulfilets doorgaren in een hete oven (180°) in ongeveer 3 minuten. Grill de garnalen op het laatst en bestrooi ze met peper en zout.

**Opmaak:** Snij de sla fijn en leg de sla op het midden van de borden, doe de helft van de dressing over de sla. Leg de mulfilets op de sla en schenk de overige dressing er omheen. Leg op elk bord 3 garnalen. Garneer met wat stengels bieslook.

### Amandelkrullen ( 12 personen)

250 gr geschaafde amandelen  
350 gr suiker  
100 gr patentbloem  
4 eieren  
3 gram vanillesuiker

Amandelschaafsel eerst in de keukenmachine fijn malen, vervolgens samen met suiker vanille en bloem goed met elkaar vermengen. Eieren toevoegen. Met behulp van een spuitzak, zonder spuit of met een grote gladde spuit tot kleine hoopjes op een besmeerde bakplaat spuiten ( of op bakpapier). Met een natte vork de hoopjes platdrukken, zodat het amandelschaafsel niet bij elkaar blijft zitten (klets koppen dikte). Afbakken in een voorverwarmde oven op 190°. Direct na het bakken de koekjes met een paletmes lossteken en op ronde stokken half rond drukken.

### Amandel-amaretti mousse

100 gr hele geroosterde amandelen  
100 gr amaretti's (Italiaanse koekjes)  
6 eieren (gesplitst)  
6 dl slagroom  
12 blaadjes gelatine  
140 gr suiker  
0.6 dl Amaretto

De slagroom half stijf slaan met de helft van de suiker. De amandelen en de amaretti's in de keukenmachine fijnmaken. De eiwitten stijf kloppen met de overgebleven suiker. De gelatineblaadjes in koud water weken. De Amaretto in een pannetje doen en warm maken. Hierin de gelatine oplossen en vermengen met de eierdooiers. De slagroom vermengen met het eigeelmengsel en hierdoor ook de eiwitten, de amandelen en de amaretti's spatelen

**Serveren:** Verdeel de mousse over de borden en garneer met de amandelkrullen.

### Ravioli van Bourgogneslakken met zachte knoflooksaus

3 eieren	4 knoflook tenen
300 gr bloem	boter
zout en olijfolie	250 cc gevogelte fond
250 gr champignons	250 cc room
3 fijngehakte sjalotten	kervel
1 citroen	
75 cc room	
24 goede slakken (uit pot)	
2 tomaten	
1 courgette	

#### **Ravioli.**

Maak raviolideeg van 3 eieren, 300 gr bloem, een snufje zout en een scheutje olijfolie. Stort de bloem op een plank, in het midden een kuiltje maken. Een voor een de eieren in het kuiltje breken, zout toevoegen. Van de zijkanten af werkend bloem en eieren door elkaar mengen en goed kneden tot het deeg glad en soepel is. Hiervan een bal vormen en die onder een vochtige doek laten rusten. ( alleen olijfolie toevoegen als het deeg te droog is).

#### **Vulling.**

Maak een duxelles (klein blokjes) door 250 gr champignons fijn te hakken. Voorts 3 fijngehakte sjalotjes aan te zetten in wat boter. Daar de champignons aan toe te voege met het sap van 1 citroen en dan 75 cc room. Smoor ca. 3 minuten en giet er dan nog een scheutje room bij. Kook 5 minuten in en maak op smaak met peper en zout. Haal van het vuur.

Bak de slakken in wat boter en doe er 1 fijngehakte sjalotjes bij en maak op smaak met peper en zout. Laat afkoelen.

Maak de ravioli met de pastamachine, lange dunne stroken beginnend op stand 1 tot stand 7 bewaar ze op een vochtige theedoek en dek ze af met een droge theedoek. Je kunt rondjes dan wel vierkantjes maken de onderkant 6 cm, de bovenste 8 cm. Vul ze met slakken (2 per ravioli) en een klein beetje duxelles de zijkanten dichtdrukken eventueel besmeren met ei bewaar ze op een met bloem bestrooide droge theedoek. Kook de ravioli in ruim water 6 à 8 minuten.

#### **Garnituur.**

Pel 6 knoflook tenen en stoom ze even.

Snijd 2 tomaten in blokjes en een courgette in reepjes.

#### **Saus.**

Maak een knoflookboter door een teentje knoflook ui te persen en met een ½ eetl. boter en een uitgeperst sjalotje te mengen.

Verhit 250 cc gevogeltesfond. Voeg er 250 cc room aan toe alsmede 75 gr boter.

Klop met garde tot saus. Voeg hier de knoflookboter aan toe.

Verdeel over de verwarmde borden. Schaaf de gestoomde knoflook over de borden en verdeel de blokjes tomaat. Schik de ravioli erin en garneer verder met de courgette en verse kervel.

## Hertebout biefstuk met een saus van port en vossebessen

12 hertenbout biefstukjes van ong. 80 gr per stuk  
boter, zout en peper  
6 dl wildfond  
3 dl port  
3-6 eetlepels suiker  
225 gr vossebessen  
3 eetlepels honing  
75 gr boter  
450 gr maïskorrels  
3 eieren  
nootmuskaat  
olie

**Saus:** 75 gr boter in een steelpan verhitten ( niet te donker) Caramelliseer de suiker hierin licht, voeg de vossebessen toe en de honing. Verwarm dit enkele minuten, afblussen met port en vervolgens de wildfond (let op eerst verdunnen). Breng aan de kook en laat tot de helft inkoken. Wanneer u de vossebessen in de saus te grof vindt, kunt u de saus even pureren met de staafmixer. De saus op smaak brengen met peper en zout. Saus warmhouden.

Het vlees licht zouten en peperen. Boter in de koekenpan verhitten en het vlees hierin snel aan beide zijden bakken, ongeveer 2 minuten. Warm houden in aluminiumfolie in een oven van ongeveer 125°.

**Maïspannenkoekjes:** Doe de maïs samen met het ei en de bloem ( ongeveer 6 eetlepels) in de keukenmachine en blender dit licht (kan ook met de staafmixer). Op smaak brengen met peper en zout. Verhit wat olie in een koekenpan en bak hierin kleine pannenkoekjes van 8 cm Ø

**Opdiene:** Controleer de saus of hij dik genoeg is. Zonodig iets monteren met koude boter.

Leg op elk voorverwarmd bord, onderaan in het midden het biefstukje, schenk de saus er half overheen en leg boven aan het bord de maïspannenkoekjes en de gewenste groente. Garneren met een takje groen

## Groentegarnituur voor bij het wild

### **Groene kool met kummel:**

750 gr groene kool, julienne gesneden en gewassen  
4 sjalotjes fijngenhakt  
100 gr boter  
1½ eetl kummelzaadjes  
peper en zout  
100 gr ontbijtspek in reepjes

De boter in een grote pan verhitten en hierin de sjalotten en het spek licht fruiten. De kool toevoegen en onder geregeld roeren de kummel toevoegen. Ongeveer 8 minuten stoven. Op smaak brengen met peper en zout.

### **Gebakken witlof:**

450 gr witlof  
45 gr boter  
35 gr suiker  
peper en zout

Het witlof ontdoen van het harde uiteinde. Alle bladeren losmaken.

Verhit de boter in een koekenpan, doe het witlof erbij en strooi de suiker tijdens het omroeren erbij. Op smaak brengen met peper en zout. Bak niet langer dan 3à 4 minuten.