

Citrusmousse met kersencompote en amandelkoekje

Ingrediënten:

Kersencompote

400	g	kersen zonder pit op sap
200	g	blauwe bessen
65	g	fijne tafelsuiker

Citrusmousse

12	st	eieren (12 eidooiers + 6 eiwitten)
1	st	limoen (1 st. rasp van + ½ st. sap van)
270	g	fijne tafelsuiker
200	ml	slagroom
4	el	limoncello

Amandelkoekjes

75	g	boter
110	g	fijne tafelsuiker
1	st	ei
1	st	vanillestokje
1	el	amandellikeur
110	g	bloem
2	el	amandelmeel

Garnituur

50	g	geschaafde amandelen
----	---	----------------------

Bereiding:

Warm de oven voor op 180 °C

Kersencompote

Scheid de kersen van het sap en vang het sap op.

Breng de kersen, blauwe bessen, 65 g suiker en 80 ml kersensap aan de kook en laat het op laag vuur tot de helft inkoken. Laat zo snel mogelijk afkoelen.

Citrusmousse

Doe 12 eidooiers, de geraspte limoenschil van 1 limoenen en het sap van ½ limoen, samen met de 270 g suiker in een sauspan. Verwarm au bain Marie en klop met een garde tot het mengsel dik en glanzend is. Klop het mengsel daarna koud. Klop 6 eiwitten stijf en klop apart 200 ml slagroom stijf. Spatel eerst de eiwitten door het dooiermengsel en daarna de room en tot slot de limoncello.

Schep en verdeel eerst de kersencompote over de witte wijnglazen en voeg daarna de citrusmousse toe. Zet direct in de koelkast.

Amandelkoekjes

Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.

Klop met een mixer de boter en suiker tot het licht gekleurd en dik is. Voeg het ei, het vanillemerg en de amandellikeur toe en klop alles goed door elkaar. Doe er nu de gezeefde bloem en het amandelmeel door en schep het luchtig door elkaar.

Schep het beslag in een spuitzak met ronde mond en spuit strepen van 6 centimeter, 5 centimeter uit elkaar, op het bakpapier. Strooi de geschaafde amandelen op de beslagrepen. Bak de koekjes in de oven goudbruin (plus minus 12 min) en laat afkoelen op een rooster.

Serveren:

Serveer de citrusmousse met een amandelkoekje.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand januari 2015 (12 personen)

Uientaart met Parmezaanroom

*

Forelfilet met asperges, knolselderijpuree en hazelnootsaus

*

Boerenhoevekipfilet met dragonsabayon

*

Citrusmousse met kersencompote en amandelkoekje

Wijn:

Uientaart : Weingut Zahringer Gutedel – Baden

Forel : Bolla Soave Classico Tufaie – Veneto

Kipfilet : Happs Pinot Noir Margaret River

Citrusmousse : MB Menade Dulce Rueda

Uientaart met Parmezaanroom

Ingrediënten:

Uienvulling

8	st	rode uien
2	el	balsamicosirop
2	el	bruine suiker

Taart

10	plakjes	bladerdeeg
8	plakjes	gerookt spek (bacon)
10	takjes	tijm
1	el	olijfolie
1	st	ei

Parmezaanroom

15	g	boter
2	st	bosui
250	ml	room
100	g	Parmezaan, geraspt peper en zout

Garnering en dressing

1	st	krop krulsla olie en balsamico-azijn peper en zout mosterd gembernat
25	g	Parmezaan, krullen

Bereiding:

Verwarm de grote oven (gastronom) voor op 200 °C en verwarm de borden in de warmhoudkast.

Uienvulling

Doe 2 el olie in een grote koekenpan en bak hierin de in ringen gesneden uien langzaam glazig. Voeg dan 2 el bruine suiker en 2 el balsamicosirop toe en maak op smaak met peper en een beetje zout. Zet apart.

Taart

Leg 2 x 5 plakjes ontdooide bladerdeeg op elkaar.

Strooi wat bloem op een werkbank en wat bloem op het pakketje bladerdeeg en rol het pakketje uit tot er een ronding van 30 cm uit gesneden kan worden. Herhaal dit met het andere pakketje bladerdeeg.

Snijd bv. met behulp van een ronde vorm van 30 cm. een ronde plak uit het bladerdeeg.

Leg beide ronde vormen naast elkaar op een bakblik (grote oven)

Snijd deze ronde vorm aan de buitenzijde om de 3 cm. steeds 2 cm. in en klap deze stukjes terug zodat er een dikkere rand ontstaat.

Leg nu in het midden (dus tot de dikkere rand) de uienmassa en verdeel hier de in 4 stukjes gesneden plakjes bacon over.

Strooi de helft van de tijmblaadjes over de beide taartjes.

Kwast de rand van het taartje in met het losgeklopte ei.

Bak gedurende 20 min af in de voorverwarmde oven.

Dragonsabayon

Pluk de dragonblaadjes van de stelen en blancheer ze 10 sec in kokend water. Giet af in een zeef en spoel direct af met koud water.

Knijp het vocht uit de dragonblaadjes en snijd de dragon ragfijn in reepjes.

Klop met een garde de eidooiers met de witte wijn en de Pernod in een glazen schaal. Plaats de schaal boven een pan met water dat net tegen de kook aan is. Klop het mengsel schuimig en warm tot een luchtige, zalfachtige sabayon ontstaat (maximaal 80°C).

Haal van de warmtebron en roer er langzaam de olijfolie en de dragon door. Maak op smaak met wat zout en peper

Serveren:

Snijd de kipfilet in plakjes van 1 cm dik.

Leg in een streepje wat spitskool in het midden van het bord. Leg hier 3 plakjes kipfilet op.

Leg links en rechts, door elkaar een paar plakjes aardappel en shiitakes. Giet de sabayon over het vlees.

Boerenhoevekipfilet met dragonsabayon

Ingrediënten:

Aardappel

12 st roseval aardappelen
50 ml olijfolie
zout

Spitskool

1 st grote spitskool
1 st limoen
zout

Shiitakes

36 st shiitakes
olijfolie
peper en zout

Boerenhoevekipfilet

6 st boerenhoevekipfilets
12 plakjes pancetta
100 g boter
peper en zout

Dragonsabayon

1 bos dragon
100 ml droge witte wijn
70 ml Pernod
100 ml olijfolie
8 st eidooiers

Bereiding:

Aardappel

Snijd de roseval aardappeltjes met schil over de lengte in plakken van 3 mm dikte. Blancheer ze in kokend water met zout tot ze bijna beetgaar zijn. Laat ze in een zeef droog stomen. Schep ze in een schaal en sprenkel er olijfolie over. Houdt apart. Verhit kort voor het opdienen een grillpan en grill hierin de plakjes aardappel

Spitskool

Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool en snijd de kool in de lengte in vieren en daarna in stukken van 4 cm. Blancheer de kool tot beetgaar in gezouten water en spoel af in een vergiet onder koud water. Laat verder drogen op keukenpapier. Smelt boter in een brede pan en verwarm hierin de spitskool. Maak op smaak met peper en zout en de rasp van de limoen

Shiitakes

Snijd de stelen van de shiitakes en houd ze verder heel. Bak de shiitakes in een koekenpan met wat olijfolie om en om. Maak op smaak met wat peper en zout.

Boerenhoevekipfilets

Peper en zout de kipfilets en wikkel ze ieder in 2 plakken pancetta. Bak ze aan in de boter en gaar ze vervolgens langzaam tot net gaar.

Parmezaanroom

Doe in een pannetje de 15 g boter en smoor hier zachtjes de in ringen gesneden bosuitjes in. Voeg daarna de room en de 100 g geraspte Parmezaanse kaas toe plus de andere helft van de tijmblaadjes. Laat een beetje inkoken en pureer daarna met de staafmixer. Houd warm.

Dressing

Maak een dressing voor de kruisla van olie, balsamico-azijn, mosterd, gembernat en maak af met peper en zout

Serveren:

Snijd beide taartjes in 6 stukken en verdeel over de voorverwarmde borden en schenk hier de Parmezaanroom over. Geef er wat toefjes aangemaakte kruisla bij.

Forelfilet met asperges, knolselderijpuree en hazelnotensaus

Ingrediënten:

Knolselderijpuree

400	g	aardappelen (bloemig)
1	st	knolselderij (klein)
125	g	crème fraîche
100	ml	room
		melk
		zout en peper

Hazelnotensaus

150	g	hazelnooten
		olijfolie
500	ml	kippenbouillon
300	ml	room
2	el	hazelnootolie
		zout en peper
		melk
		maïzena

Asperges

36	st	groene asperges klein (baby)
2	el	sushi-azijn
2	el	hazelnootolie

Marinade

8	el	olijfolie
2	st	citroen, rasp
1	st	sinaasappel, rasp

Forel

12	st	forelfilets met vel
----	----	---------------------

Garnering

2	st	sinaasappel
		zeezout
		olijfolie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 150 °C en verwarm de borden in de warmhoudkast

Knolselderijpuree

Schil de aardappelen, kook ze gaar met wat zout, giet af en laat 10 min stomen.

Schil de knolselderij, snijd ze in blokjes en kook ze gaar met wat zout. Giet af in een vergiet en laat uitlekken.

Pureer de aardappelen en de knolselderij en maak aan met de crème fraîche en 100 ml room.

Maak een gladde puree en voeg eventueel wat melk toe.

Breng op smaak met peper en zout en houd warm in de warmhoudkast.

Hazelnotensaus

Doe een druppel olijfolie in een kleine koekenpan en rooster hierin de hazelnooten tot goudbruin.

Maal de HELFT van de hazelnooten in de magimix en hak de andere HELFT klein met een mes.

Verwarm 500 ml kippenbouillon met 300 ml room en voeg de gemalen hazelnooten toe.

Laat dit enige tijd zeer zachtjes trekken.

Giet door een fijne zeef en maak op smaak met 2 el hazelnootolie en peper en zout. Breng aan de kook en bind met wat met melk aangengende maïzena tot een zeer licht gebonden saus.

Asperges

Meng 2 el sushiazijn met 2 el hazelnootolie. Houd apart.

Snijd het onderste eindje van de groene baby-asperges en kook ze in gezouten water beetgaar.

Koel ze af in koud water en laat daarna uitlekken op keukenpapier

Marinade

Maak een marinade van 8 el olijfolie, de rasp van 2 citroenen en de rasp van 1 sinaasappel.

Forelfilets

Haal met een pincet/tangetje de graten uit de forelfilets. Peper en zout de schoongemaakte forelfilets en wrijf ze in met de marinade.

Leg de forelfilets met de huid naar boven op een bakplaat.

Bak de forelfilets kort voor het uitserveren gedurende 10 min in de tot 150°C. voorverwarmde oven.

Garnering

Snijd partjes zonder vel uit de 2 sinaasappelen. Leg de partjes in een platte schaal en besprenkel ze licht met zeezout en olijfolie.

Serveren:

Trek voorzichtig het vel van de forelfilets en leg op ieder voorverwarmd bord een filet. Leg links boven een quenelle puree en daar onder 3 asperges met daarop enige druppels sushiazijn met hazelnootolie. Maak rechts een streep van gehakte hazelnooten en een streep saus. Versier verder met de partjes sinaasappel