



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2002 (12 personen)

Ingediend door brigade 4

Courgettesouffles met basilicum

Eierbloemsoep met Sint Jakobsschelp

Ossenhaas in bladerdeeg
(Croustade de Bœuf Rossini)

Piedmontais

Wijnadvies: (wit)

Soave Classico Superiore

(rood)

**Penfolds Bin 128 Coonawarra
of
Château Bychaud**

Courgettesoufflés met basilicum

Benodigheden :

1500 g courgettes
9 eieren
9 eetlepels bloem
110 g boter
110 cl melk
9 eetlepels vers, fijngesneden basilicum
peper en zout

Bereiding :

Was de courgettes en snijd ze in blokjes. Kook deze een kwartier in een bodempje water. Laat ze uitlekken.

Bereid de béchamel :

Scheid de eieren in dooiers en eiwitten.

Laat de boter smelten, roer er de bloem door, voeg de melk toe en breng aan de kook tot de saus indikt. Haal van het vuur en voeg de eierdooiers, basilicum en de courgettes toe. Kruid met peper en zout. Klop de eiwitten met een mespuntje zout tot sneeuw en roer deze voorzichtig door het mengsel. Verwarm de oven op 180°C. Beboter en bebloem 12 soufflévormpjes, giet er het deeg in en laat een twintigtal minuten bakken.

Eierbloemsoep met Sint-Jakobsschelp

Benodigheden :

900 g vlees van Sint-Jakobsschelpen
3 el droge sherry
¾ tl gemalen witte peper
3 tl geraspte gember wortel
6 el olie
9 bosuitjes, alleen witte deel, fijngehakt
3 el maïzena
9 koppen kippenbouillon
6 el sojasaus
1 kop stropaddestoelen uit blik, gehalveerd
1 kop bevroren doperwten
3 ei, licht geklopt
12 bosuitjes, alleen groene deel, fijngehakt
droge sherry, extra, naar smaak
4 tl sojasaus, extra

Bereiding :

1 Verwijder het rode gedeelte van het schelpvlees (koraal); dit smaakt n.l. erg visserig. Vermeng de Sint-Jakobsschelp, sherry, peper en gember. Laat 10 min. op een koele plek rusten. Verhit de olie in een wok of koekenpan met dikke bodem, draai de pan rond totdat de hele bodem bedekt is. Voeg de (witte)uitjes toe en bak ze even. Voeg visvlees en het vocht toe en bak het al roerend op hoog vuur totdat het visvlees melkwit is. Schep het op een schaal.

2 Los de maïzena in een beetje bouillon op en giet het papje met de rest van de bouillon in de wok. Voeg sojasaus toe en breng alles al roerend aan de kook. Voeg stropaddestoelen en erwten toe, kook 2 min. Doe het visvlees terug in de wok en roer de soep voortdurend.

3 Giet het ei erbij en laat het koken tot het net stolt. Doe het uiengroen erbij en eventueel wat extra sherry en sojasaus naar smaak.

Stropaddestoelen hebben een 'vleesachtige' structuur en een smakelijke, rijke geur. Giet en spoel ze af voor gebruik. Overgebleven paddestoelen kunnen onder water in de koelkast bewaard worden.

Ossenhaas in Bladerdeeg Rossini

Benodigdheden:

1500 gram ossenhaas
750 gram bladerdeeg
400 gram ganzenlever
250 gram boter
2 ui
2 wortel
6 dl droge witte wijn
2 ei
1,5 dl madera
2 truffel
60 gram bloem - zout, peper
220 gram vlees afsnijdsels
2 kalfsbot

Bereiding:

Maak van 60 gram boter en de 60 gram bloem door kneden een beurre manié. Maak hier een rol van en zet dit tot gebruik in de koeling. Maak van het stuk ossenhaas een beurs door het in de lengte open te snijden, maar niet tot aan de uiteinden. Strooi zout en peper in het binnenste, vul de opening met ganzenlever en bind het vlees dicht in zijn oorspronkelijke vorm. Schil ui en wortel en snij beide in dunne rondjes. Smelt de rest van de boter in een pan en als ze heet is sauteer dan het vlees snel aan alle kanten bruin. Voeg er de afsnijdsels en het kalfsbot bij. Haal het vlees eruit en laat het afkoelen. Voeg de ui en de wortel bij de braadboter, laat ze flink sauteren en schenk er dan de wijn bij. Laat het inkoken tot 1/3 deel. Rol het bladerdeeg uit tot een rechthoek. Leg het vlees erop. Pak dit geheel in en maak een schoorsteentje van bakpapier. Breek het ei in een bord, klop het goed los en bestrijk het deeg met het losgeklopte ei. Beboter een vuurvaste schaal, zet hier de croustade op en schuif ze in een oven van 180 °C. Voeg de madera bij de saus. Breng deze aan de kook. Zeef ze in een klein pannetje. Meng er zorgvuldig de beurre manié door zodat een zalfachtige saus ontstaat. Breng ze op smaak. Als na 25 minuten het deeg mooi bruin is halen we de croustade uit de oven en laten ze onder een doek 10 minuten rusten. Doe de fijngehakte truffel in een voorverwarmde sauskom en schenk de saus er over, en serveer meteen.

Kook de aardappelen en maak er met de room, ei, boter en nootmuskaat een puree van. Doe in een spuitzak met gekarteld mondstuk en spuit op een ingevet bakblik mooie torentjes. Bak in een hete oven tot ze goudbruin zijn. Serveer naast de ossenhaas.

Piedmontais

Benodigdheden :

250 gram hazelnoten met dop
110 gram suiker
6 ei dooiers
30 ml cognac
2 dl slagroom
2,5 dl melk
7 dl pistache-ijs
150 gram bittere chocolade

Bereiding :

Dop de hazelnoten en gril ze of rooster ze in de oven. Houd 24 noten apart voor de garnering. Plet de rest daarna met een deegroller of hak ze fijn. Doe de suiker bij de eidooiers en klop krachtig. Klop de slagroom stijf, roer de cognac erdoor en zet de slagroom in de koelkast.

Breng de melk aan de kook, schenk hem bij de eidooiers en blijf kloppen. Doe de saus terug in de melkpan en laat hem binden, **zonder te koken**, tot een crème anglaise is ontstaan. Haal van het vuur, klop flink tot hij helemaal afgekoeld is en schep hem dan luchtig door de slagroom.

Leg een laagje van de fijngehakte hazelnoten in een kleine springvorm en vul de vorm verder met de crèmevulling.

Strooi de rest van de noten over de vulling en zet de taart minstens 1½ uur in de vriezer.

Vul de springvorm verder met pistache ijs en laat het nog minstens 1½ uur hard worden in de vriezer. Schaaf van de chocolade mooi flinters.

Dompel de vorm vlak voor het opdienen even in heet water, laat de ijstaart op een schaal glijden en garneer hem met flinters chocolade en gepelde hazelnoten.