

Begin met het maken van de sorbet door van het water en de suiker een mooie suikerstroop te maken. Door deze suikerstroop de red passion roeren en het geheel in de ijsmachine draaien tot een mooie sorbet.

Sabayon

Klop een mooie sabayon door alle ingrediënten voor de sabayonsaus met elkaar te mengen en op laag vuur onder voortdurend kloppen gaar te laten worden. Doe dit au bain-marie en laat de temperatuur niet hoger worden dan 75 graden en koel deze af. De sabayon moet goed stevig worden.

Afwerking:

Leg op een bord twee helften van een verse wafel, lepel de sabayon er over en doe een bolletje sorbetijs er bovenop, garneer af met een paar frambozen.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2003 (12 personen)

Roos van Gandaham en zalm op een spiegel van gazpacho

Haringtaartje

Parelhoen met venkel, aardappelen en bloedsinaasappels

**Verse wafels met frambozen, sabayon en
sorbet van Red Passion likeur**

Wijnadvies: Voorgerecht : Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Tussengerecht: Aquavit

Hoofdgerecht : Chardonnay uit Argentinië

Dessert : Muscat de Beaumes de Venise

Roos van Gandaham of Parmaham en zalm op een spiegel van gazpacho

Ingrediënten:

12 plakken gerookte zalm
12 plakken Ganda ham
edik of citroensap
notenolie
600 gram groene en rode krulsla
peper, zout
dille

Voor de gazpacho :

1 komkommer
3 vleestomaten
½ ltr. tomatensap
½ ltr witte wijn
1 ui
3 sjalotten
2 teentjes knoflook
2/3 groene paprika
½ blikje tomatenpuree
dille
dille-azijn
notenolie
peper, zout en tabasco

Schil de komkommer, verwijder het zaad en snij in kleine stukjes. Ontvel de tomaten, verwijder zaad en zaadlijsten en snij in stukjes. Pel de sjalotten, de ui en knoflook en snij in stukken. Verwijder zaad en zaadlijsten van de paprika en snij in stukken.

Pureer de komkommer, tomaten, sjalotten, ui, knoflook en paprika en leng deze aan met de bouillon. Breng de koude soep vervolgens op smaak met de overige ingrediënten. Zet de soep koud, tot hij ijskoud is.

Snijd de ham en de vis in reepjes van 3 cm breed. Laat beide 20 minuten marinieren in edik, olie, wat fijngesneden dille en peper en zout. Was de sla en dep ze droog. Snij ze in niet te kleine stukken.

Vorm van de ham en de vis een mooie roos. Het hart van de roos is de Gandaham en de buitenkant is de vis.

Schik een mooi bedje van de sla in het midden van diepe borden, leg er een ham-visroosje bovenop en lepel er de ijskoude gazpacho rond.

VERSE WAFELS MET FRAMBOZEN, SABAYON EN SORBET VAN RED PASSION LIKEUR

Ingrediënten:

2 bakjes frambozen

Voor de wafels

5 dl. melk
300 gr. bloem
100 gr. roomboter
75 gr. witte basterdsuiker
2 st. eieren
10 gr. bakpoeder
7 gr. vanillesuiker
zout

Voor de sabayon

3 eieren
5 eidooiers (**bewaar het eiwit voor het haringtaartje!**)
180 gr. suiker
2 dl. witte wijn
1 dl. marsala

Voor de sorbet

350 gr. suiker
7 dl water
1.5 dl red passion likeur

Bereiding

Wafel

Laat de boter heel langzaam smelten op een heel laag vuur. De boter mag niet bruin worden.

Doe de bloem en het bakpoeder in een beslagkom. Meng dit goed door elkaar en maak in het midden een kuultje. Voeg de suiker, de vanillesuiker, het zout, de eieren, en de gesmolten boter toe. Roer alles goed door en voeg beetje bij beetje de melk toe. Blijf roeren tot een mooi glad beslag zonder klontjes ontstaat. Laat dit 15 minuten rusten.

Bak de wafels in een ingevet wafelijzer.

Neem het parelhoen uit de koelkast, laat de marinade weglopen en leg het vlees op een snijplank. Dep overtollig vocht op met keukenpapier. Leg de poten in een braadslede (alleen de poten !!) en braad ze 20 minuten in de voorverwarmde oven. Neem de braadslede uit de oven. Leg de poten op een schaal. Leg de aardappelen, venkel met de rest van de tijm en rozemarijn in de braadslede en schud alles goed door elkaar. Leg er dan de poten weer in, samen met het borstvlies, met het vel naar boven. Zet alles 30 minuten in de oven tot zowel het vel als de aardappelen mooi bruin zijn.

Neem het vlees uit de oven, strooi de olijven erover en laat alles 5 minuten rusten. Snijd voor het serveren het parelhoen in stukken. Verdeel alles uit de braadslede over de borden, garneer met venkelgroen en besprenkel de parelhoen licht met de dressing.

Haringtaartje

Ingrediënten:

12 st haring
600 gr Jakobsschelpen
12 gr gelatine
2,5 dl crème fraîche
½ dl Mandarin Napoleon
9 st eiwit (**gebruik 6 eiwitten van het nagerecht + 2 van de mayonaise!!**)
4,5 dl slagroom
2 courgette
2 mango,s
150 gr zalmeitjes
2 eierdooiers
3,5 dl olijfolie
2 theelepel mosterd
1 citroen
azijn
zout
worcestersaus
bieslook
dille
kervel

De haringfilets van graat en staart snijden. Schuin in dunne reepjes snijden.

De St. Jakobsschelpen wassen, in 3 deciliter water, kort, gaar pocheren, uit het kookvocht halen en laten afkoelen. De gelatine in het kookvocht oplossen.

De afgekoelde Jakobsschelpen, met het kookvocht, met de crème fraîche en de Mandarine Napoleon in de keukenmachine pureren en op smaak brengen met peper en zout. De eiwitten stijf en de slagroom half stijf kloppen en door de massa spatelen.

De courgette wassen en in dunne plakjes snijden, kort blancheren en afspoelen met koud water.

De mango schillen en eveneens in dunne plakjes snijden, wanneer de mango nog hard vruchtvlees heeft, de mango in julienne snijden.

Neem uitsteekringen met een doorsnede van 8,5 centimeter. Vul deze afwisselend met een laagje mousse, courgette, haring, en boven op de mango. De ringen in de koelkast laten opstijven.

Mayonaise

Let op: zorg dat alle ingredienten ongeveer dezelfde temperatuur hebben.

Meng de dooiers en de mosterd in een koude kom. Giet er, in het begin heel voorzichtig de olie bij, onder voortdurend roeren. Wanneer de dooiers zijn opgenomen en de saus bindt, kan men iets sneller olie toevoegen. Wanneer de saus te dik wordt slappen we deze af met citroensap en azijn. Wanneer alle olie op is, voegen we nog wat citroensap of azijn toe tot de oliesmaak is verdwenen. Breng de mayonaise op smaak met peper, zout, worcestersaus een beetje heel fijn gehakte ui en zeer fijn gesnipperde bieslook.

Als de mayonaise goed van smaak is en toch nog te dik, voeg dan wat water toe.

De gevulde ringen in het midden van de borden plaatsen en de ringen verwijderen. Snij een kwart uit de cirkel en plaats deze twee centimeter vanaf het middelpunt. Langs de rand van de borden afwisselend lepeltje zalmeitjes en mayonaise scheppen en deze garneren met takjes dille en kervel.

Parelhoen met venkel, aardappelen en bloedsinaasappels

4 parelhoenderen van +/- 1,2 kg

3 eetl. Karweizaad

3 takjes verse rozemarijn, gebruik alleen de blaadjes

10 takjes verse tijm, gebruik alleen de blaadjes

3 teentjes knoflook, platgedrukt

3 dl gin

rasp en sap van 8 bloedsinaasappels

extra vergine olijfolie

zeezout en vers gemalen zwarte peper

3 kg aardappelen, geschild en gehalveerd

5 grote venkelknollen, schoongemaakt, in 8 stukken gesneden en het groen bewaren voor de garnering.

36 zwarte olijven, zonder pit

2 bloedsinaasappels

extra vergine olijfolie

zout en peper

Bereiding:

Snijd de poten van het lichaam van het parelhoen.

Wrijf voor de marinade in een vijzel met stamper het venkelzaad met de helft van de rozemarijn, de helft van de tijm en de knoflook. Meng er de gin door met de rasp en het sap van de sinaasappels en 15 eetlepels extra vergine olijfolie. Breng het geheel op smaak met zwarte peper en zeezout.

Neem een schone plastic zak. Duw de poten en borst van de parelhoenderen in een hoek van de zak en schenk de marinade erbij. Druk alle lucht eruit en knoop de zak dicht. Leg hem in een kom of op een schaal in de koelkast en laat deze zo lang mogelijk marineren. Draai de zak af en toe om.

Maak een bloedsinaasappeldressing met het sap van 2 sinaasappelen en een gelijke hoeveelheid olie. Voeg naar smaak zout en peper toe. Verwarm de dressing voor dat deze op de parelhoen wordt gesprenkeld.

Verwarm de oven op 250 °C.

Kook de aardappelen in kokend water met zout 5 minuten, doe de venkel erbij, kook beide nog 5 minuten en giet ze af.