

**Menu voor de maand juni**  
**Maissoep**  
**Domaine du petit Roubie Marsanne**  
**Frankrijk – Languedoc Roussillon**

Een witte druivenras meestal uit de regio Rhone de in Zuid-Frankrijk waar het wordt gebruikt in verschillende benamingen, deze heldere stijl Marsanne wordt geproduceerd in de warme klimaat Languedoc, in een gebied die beroemd is om zijn oesters Marsanne vult meestal het gat tussen lichtere stijl blanken en ruwe Grover en oaked wijnen

**Jonge makreel met scheermessen, compote van sjalot en worteljus**  
**Aymann Pinot blanc**  
**Duitsland - Pfalz**

Kleur helder gele boeket honingdauw meloen, fijne aromatische smaak van elegante, jeugdige, vers Pinot Blanc gaat met asperges gerechten, pluimvee, delicaat vis, schaal-en schelpdieren, groenteschotels, pasta's, wit vlees.

\*

**Onglet, verse doperwtensalade, frites**

**Apaltagua Envero Carmenere Grand Reserva**  
**Chili – Central valley**

Centrale vallei heeft een mediterrane stijl klimaat met een koude en regenachtige winter en een warme en droge zomer. Gemarkeerde temperatuurverschillen zorg tussen dag en nacht ideale omstandigheden voor de groei van onze wijn druiven. De Gran Verano Carmenere is een diep gekleurde wijn met lichtflitsen van blauw. Het bezit verschillende complexe aroma's waar rijpe rode en zwarte fruit combineren. Het is een volle wijn van evenwichtige zuurgraad.

**Sorbet van rozepeperiyoghurt met rabarber en sinaasappel**

**Gottelmann Gewurztraminer Auslese**  
**Duitsland – Penedès**

Götz Blessing is een van de stille sterren aan het wijnmaakfront in de Nahe. In november 2005 heeft hij een hele nieuwe kelder aangelegd en is tot vandaag aan het experimenteren met spontante vergisting. De wijnen blinken uit in fruit, mineraliteit en structuur. Met lagere opbrengsten per hectare en late oogsten heeft Götz de kwaliteit nog meer omhoog gestuwd. Kruidige geur met rijp fruit (abrikoos). Ook rozen in geur. Krachtige, volle en honingachtige smaak waar iets van lychees en ananas in te ontdekken valt



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

**Menu voor de maand juli 2013 (12 personen)**

**Maissoep**

\*

**Jonge makreel met scheermessen, compote van sjalot en worteljus**

\*

**Onglet, verse doperwtensalade, frites**

\*

**Sorbet van rozepeperiyoghurt met rabarber en sinaasappel**

**Wijn:**

<b>Maissoep</b>	<b>Domaine du petit Roubie Marsanne</b>
<b>Makreel</b>	<b>Aymann Pinot blanc</b>
<b>Onglet</b>	<b>Apaltagua Envero Carmenere Grand Reserva</b>
<b>Sorbet</b>	<b>Gottelmann Gewurztraminer Auslese</b>

## Maïssoep

### **Ingrediënten:**

12	st	maïskolven
40	g	boter
160	ml	olijfolie
2	st	ui
24	st	rauwe garnalen, op het staartje na gepeld, darmkanaal verwijderd
1	st	rode peper
4	st	kleine avocado's
1	st	limoen
1	bs	bladpeterselie, om te garneren avocado-olie of olijfolie extra vierge, om te besprenkelen

### **Bereiding:**

Verwarm de soepborden voor.

Snij de ui en een gedeelte van de bladpeterselie fijn (bewaar het restant), de avocado's brunoise. Rasp de limoen en bewaar het sap. Snij met een scherp mes de maïskorrels van de kolven.

Doe de maïskolven met 2000 ml koud water in een pan. Breng aan de kook en laat op een laag vuur 15 min. trekken. Zeef de bouillon en gooi de kolven weg.

Verhit de boter en 4 eetlepels olijfolie in een pan op een laag vuur. Smoor de ui af en toe roerend in 6-8 min. glazig. Smoor de maïskorrels 5 min. mee en roer regelmatig; laat ze niet kleuren.

Doe 1500 ml bouillon in een pan en voeg de ui/maïskorrels toe. Sluit de pan en laat de maïskorrels in ongeveer 15 min. gaar worden. Laat de soep iets afkoelen en pureer alles in enkele porties glad. Zeef de soep in een schone pan, voeg zout en peper naar smaak toe en verwarm op middelhoog vuur, doe er eventueel voor een gladdere soep nog wat maïs bouillon bij.

Meng de avocado met limoenrasp en –sap. Zout en peper naar smaak

Snij de rode peper zeer fijn. Verhit de overgebleven olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Zout en peper de garnalen licht en bak ze met de rode peper 1 min. aan elke kant tot ze net gaar zijn.

### **Serveren:**

Schep de soep in de borden en leg in elk bord 2 garnalen. Strooi het avocadomengsel erover, bestrooi met paprikapoeder en fijngesneden peterselie en besprenkel met de avocado- of olijfolie.

## Sorbet van rozepeper yoghurt met rabarber en sinaasappel

### **Ingrediënten:**

Sorbet:		
1	el	roze peperkorrels
30	g	suiker
1000	ml	yoghurt (10% vet)
Rabarber:		
1200	g	rabarber
300	ml	sinaasappelsap, vers
150	g	suiker
Kataifi		
400	g	kataifi
Steranijsolie:		
7	st	steranijs
350	ml	arachideolie
Sabayon:		
35	st	steranijs
450	g	suiker
300	ml	sambuca
300	ml	sinaasappelsap, vers
9	st	eierdooiers

### **Bereiding:**

Sorbet:

Rooster de roze peperkorrels in een pan en vijzel deze. Wrijf vervolgens door een fijnmazige zeef. Voeg hier de suiker en de yoghurt aan toe en roer goed om. Doe in de ijsmachine en draai er een sorbet van.

Rabarber:

Schil de rabarber en kook deze in het sinaasappelsap zacht en gaar. Voeg de suiker toe. De rabarber moet fris, maar zoet smaken. Doe de rabarber in een zeef en laat goed uitlekken. Bewaar in de koeling.

Kataifi:

Werk met natte handen. Neem wat kataifi en wikkel dat om een vinger. Geef er vervolgens de vorm van een nestje aan. Frituur ze kort op 180°C. Laat ze afkoelen en houd apart.

Steranijsolie:

Vijzel de steranijs tot poeder en wrijf deze door een zeef. Roer het poeder door de arachideolie. Verwarm 10 min. op 45°C. Laat afkoelen.

Sabayon:

Vijzel vervolgens 40 stuks grof en doe het poeder in een pan en rooster dit licht. Voeg de suiker toe aan de steranijs en laat verwarmen tot de steranijs met de suiker licht gekarameliseerd zijn. Blus af met de sambuca. Laat de alcohol er kort uitkoken en voeg dan de helft van het gezeefde verse sinaasappelsap toe. Breng dit geheel aan de kook en haal van het vuur. Giet de rest van het sinaasappelsap erbij en laat dit geheel met een deksel erop ongeveer 30 minuten trekken. Zeef de saus. Doe de eierdooiers in een sauspan. Doe hier 450 ml van de gezeefde saus bij en klop dit au bain-marie tot een schuimige sabayon.

**Serveren:**

Zet een ring in het midden van het bord en schep er de koude rabarber in. Haal de ring eraf en schep de sabayon om de rabarber heen. Doseer de steranijsolie langs de binnenrand van het bord. Leg op de rabarber het nestje kataifi. En hier een quenelle of bolletje van de sorbet op.

## Jonge makreel met scheermessen, compote van sjalotten en worteljus

Café de Paris-boter:

Hak of snij de sjalot, knoflook, uitgelekte ansjovisfilet, bladpeterselie, dragon en tijm fijn.

Doe alle ingrediënten voor de Café de Paris-boter in een kom en meng goed met een vork.

Schep de boter op een vel aluminium- of plasticfolie en vorm er een rol van. Wikkel de rol in de folie en draai de uiteinden dicht. Laat in de koeling opstijven. Zet twaalf ronde bakjes ook in de koeling. Voor serveren in 12 gelijke plakken snijden en verdelen over de 12 bakjes.

Mayonaise:

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn!

Klop de eierdooiers, zout, peper, mosterd en 2 el citroensap door elkaar. Druppel onder voortdurend kloppen daar geleidelijk de olie bij tot een dikke glanzende saus ontstaat. Proef!

Breng eventueel op smaak met citroensap, peper, zout. Verdeel de mayonaise over 12 ronde bakjes en zet weg.

Frietjes:

Snijd de aardappelen in de lengte plakken van ½ cm dik en snijd die dan weer om de ½ cm in, zodat er frietjes ontstaan met een doorsnee van ½ x ½ cm. Was de gesneden aardappelen zodat ze niet aan elkaar plakken en droog ze goed af met keukenpapier.

Verhit de olie tot 150 °C. Bak ze in porties, zonder dat ze verkleuren en tot ze zacht aanvoelen. Laat ze goed uitlekken en strooi ze uit over een met keukenpapier beklede bakplaat. Afbakken: Verhoog de olietemperatuur naar 180 °C en bak de frietjes tot ze knapperig en goudkleurig zijn. Laat ze goed uitlekken en strooi er (zee)zout over.

Onglet:

Verwarm de oven voor op 160-170 °C. Verwarm de borden voor.

Verwijder het vlies en vet rond het vlees. Snijd de longhaas langs de midden “zeen” in twee mooie “hazen”. Kruid het vlees met peper en zout. Verwarm de olie in een koekenpan en voeg dan pas de boter toe. Schroei beide stukken rondom dicht en bak 2-3 minuten per kant. Haal het vlees uit de pan en laat 10-20 minuten rusten. Zet het vlees daarna in de voorverwarmde oven. Kerntemperatuur 50°C voor rood vlees. Snijd het vlees, met een scherp mes, dwars op de draad in mooie plakken.

**Serveren:**

Serveer de salade, mayonaise en de Café de Paris-boter apart.

Verdeel de plakken onglet over de borden, doe er wat frietjes naast en garneer met een paar peterseliekroontjes.

### **Ingrediënten:**

6 st kleine makrelen (of 12 filets 70-100 g per stuk)  
olijfolie  
citroensap  
zout en peper

400 g bospeen of miniwortels

### **Scheermessen**

1 bos scheermessen (1000 g, +/- 40 st)  
4 tn knoflook  
zonnebloemolie  
400 ml witte wijn  
1 bs bieslook

### **Worteljus:**

8 st kookvocht scheermessen  
laurierblaadjes  
1000 ml wortelsap  
200 g sjalot  
100 g boter  
citroensap  
zout en peper

### **Sjalotcompote**

400 g sjalot  
60 g boter  
1 st sinaasappel, rasp en sap  
zout en peper  
2 el crème fraîche

Verwarm de borden voor.

**Sjalotcompote:**

Snijd de sjalot in fijne ringetjes, zweet deze op een laag vuur aan in de boter en laat langzaam garen. Voeg het sap en de rasp van de sinaasappels toe. Maak de compote af met de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper

**Bospeen of miniwortels:**

Snijd de bospeen in stukjes van 4 cm en tourneer ze. Blancheer de miniwortels of bospeen tot beetgaar, spoel koud. Snijd 1/4 brunoise.

**Scheermessen:**

Spoel de scheermessen twee keer met koud water. Fruit de fijngehakte knoflook in de olie. Voeg op hoog vuur de witte wijn toe. Kook de scheermessen 1 minuut en draai ze een paar keer. Haal ze uit het vocht en laat wat afkoelen op een bakplaat. Bewaar het kookvocht. Haal het vlees uit de schelpen en verwijder de ingewanden. (zie bijlage). Snijd het vlees in stukjes van 2-3 cm. Bewaar de schelphelften voor de garnering. Snij 24 stengels bieslook ragfijn.

**Worteljus:**

Voeg aan het kookvocht het wortelsap, de fijngesneden sjalot en de laurierblaadjes toe. Laat inkoken tot een kwart. Passeer het vocht door een fijne zeef. Monteer de saus met een staafmixer met 100 g koude boter. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Verwarm de oven voor op 90 °C.

Fileer de makreel (zie bijlage chefs). Controleer op graten. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie. Bestrijk met wat olijfolie, citroensap, peper en zout. Leg hierop de makreelfilets. Gaar de vis kort (5-10 min.) in de oven, zodat alleen het vel gaar wordt. Het visvlees moet net doorgeslagen zijn.

Schuim de worteljus op met een staafmixer. Verwarm de sjalottencompote. Verwarm de bospeen/miniwortels. Doe de sjalottencompote in een ronde steker op het bord, stamp aan met een tonicstamper.

Verwarm de wortelbrunoise gedurende 2 minuten in wat olijfolie. Verwarm als laatste de scheermessen kort mee.

Serveren:

De makreel aan de ene zijde van de compote en de schelpen aan de andere zijde.

Verdeel de scheermessen, wortelbrunoise over twee schelpelhelften. Garneer met bieslook.

Verdeel de bospeen / miniwortels over de borden.

Nappeer de worteljus om en over het gerecht.

## Chefsbijlage juli 2013

Vanuit de menu's wat tips ter ondersteuning van het juli menu. Natuurlijk kan je de makreel gefileerd kopen en de longhaas laten schoonmaken door de plaatselijke vakslager.

Garnalen:

Zegro, 1000 g, maat 31/40 (=31-40 stuks per 1000 g). Dit waren de enige met staartje en darmkanaal verwijderd. Van het restant maken jullie wel wat leuks.

Makreel fileren.

<http://www.visfileren.nl/index.php?Itemid=94>

Scheermessen:

<http://www.youtube.com/watch?v=lhenrmVAkD4>

Longhaas

<http://www.youtube.com/watch?v=EIy3Nmj9vn8>

## Onglet, verse doperwtensalade, frites

### **Ingrediënten:**

Doperwtensalade:

2000	g	verse, ongepelde doperwten
500	g	sugarsnaps
300	g	gemarineerde feta (pot), uitgelekt

Dressing:

3	tl	Dijonmosterd
3	tl	honing
1/2	st	citroen, rasp en sap
350	ml	olijfolie, extra vierge
		munt

Frietjes:

1000	g	aardappelen (Désirée, Nicola of Bintje)
		(zee) zout

Onglet:

1200	g	Onglet (longhaas)
100	g	boter
100	ml	olijfolie
		zout en peper uit de molen.

Café de Paris-boter

250	g	zachte boter
2	tl	dijonmosterd
4	tl	worcestersaus
120	ml	tomatensaus (ketchup)
2	tl	milde kerriepoeder
2	el	sjalot
2	tn	knoflook
12	st	ansjovisfilets op olie, uitgelekt
4	el	bladpeterselie
2	el	dragon
2	tl	tijmblaadje

Mayonaise

4	st	eierdooiers
3	tl	mosterd
1	st	citroen
400	ml	zonnebloemolie
		peper, zout

Verwarm de borden voor.

Doperwtensalade:

Druk de peul aan de punt open en haal de doperwten eruit. Blancheer ze 5-10 min. tegen de kook aan in licht gezouten water. Zorg dat ze niet openspringen. Spoel ze koud en laat uitlekken. Blancheer de sugarsnaps op dezelfde wijze.

Dressing:

Roer mosterd, honing en een gedeelte van het rasp en sap door elkaar. Voeg, al roerend, in een dun straaltje de olijfolie toe. Breng op smaak met de rest van het citroensap, rasp en zout en peper. Meng eventueel met wat zeer fijngesneden blaadjes munt.

Meng de doperwten, sugarsnaps en dressing. De salade wordt apart geserveerd en doe als laatste de verkrumelde feta er over.