



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2015 (12 personen)

Auberginebeignets à la Yotam Ottolenghi

*

Frans visschoteltje

*

**Lamsfilet gevuld met Parmaham, kalfsfricandeau en
Emmentaler, gekonfijte groenten en aardappeltournedos**

*

Fruitsoep met kruiden en basilicum

Wijn:

**Voorgerecht: Carl Ehrhard Riesling trocken, Rheingau
Visgerecht: Weingut Eymann Ménage à Trois, Pfalz
Hoofdgerecht: Las Perdices Syrah Viognier, Mendoza
Dessert: Göttelman Gewürztraminer Auslese, Nahe**

Auberginebeignets (naar het recept van Yotam Ottolenghi)

Ingrediënten:

Beignets

| | | |
|-----|----|---|
| 6 | st | middelgrote aubergines |
| 8 | st | bloemige aardappelen (netto gekookt 600 g) |
| 2 | st | eieren |
| 250 | g | feta, verkruimeld |
| 50 | g | Parmezaan, geraspt |
| 1 | tl | zout |
| 400 | g | wittebroodkruim, gedroogd zonnebloemolie zwarte peper |

Dragon-aïolisaus

| | | |
|---|----------|--|
| 2 | st | ei (dooiers) |
| 2 | teentjes | knoflook, fijngehakt |
| 3 | el | citroensap |
| ½ | tl | zout |
| 8 | el | koolzaadolie |
| 8 | el | olijfolie (neutrale olie, geen extra vierge) |
| 4 | el | dragon, fijngehakt |

Bereiding:

Verwarm de borden in de warmhoudkast.

Beignets

Kook de aardappelen. Pel ze en prak ze grof. Hou apart. Plaats de aubergines onder de salamandergrill om te grillen en rooster ze ca 12-15 min. Keer ze regelmatig tot het vruchtvlees zacht en de schil geblakerd is. Houd ze steeds in de gaten, zodat ze geen vlam vatten. Neem de aubergines uit de grill en zet apart. Als ze weer koud zijn, snijd ze dan in de lengte doormidden en schep het vruchtvlees eruit. Neem niets van de zwarte schil mee. Laat het vruchtvlees ca. 30 min uitlekken.

Doe de aubergine in een grote schaal en voeg de geprakte aardappel, de 2 losgeklopte eieren en de verkruimelde feta, geraspte Parmezaan, zout en een beetje peper toe. Vermeng alles rustig met een vork, het mengsel moet vrij grof blijven. Meng er ongeveer de helft van het broodkruim door, zodat het mengsel in model blijft maar nog wat vochtig is. Stort het mengsel uit de kom en verdeel het in 24 porties en maak er beignets van. Strooi het achtergehouden broodkruim op het werkvlak en wentel er de beignets door, zodat ze volledig zijn bedekt. Leg ze op een dienblad en laat ze minstens 20 min in de koelkast opstijven.

Giet een laag van 1 ½ cm zonnebloemolie in een pan (gebruik 2 pannen). Verhit de olie en bak de beignets in kleine porties steeds 3 min tot ze rondom bruin zijn. De olie moet heet zijn maar niet zo heet dat de beignets verbranden. Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer ze heet.

Fruitsoep met kruiden en basilicum

Ingrediënten:

Fruit

| | | |
|-----|----|-------------|
| 2 | st | mango |
| 4 | st | kiwi's |
| 250 | g | aardbeien |
| 1 | st | ananas |
| 2 | st | sinaasappel |

Siroop

| | | |
|------|---------|-------------------------|
| 1000 | ml | water |
| 450 | g | suiker |
| 3 | st | kaneelstokjes |
| 4 | st | kruidnagelen |
| 6 | st | kardamonzaadjes |
| 2 | st | vanillestokje |
| 15 | st | peperkorrels, zwart |
| ½ | st | citroenschil (geen wit) |
| ½ | st | sinaasappelschil |
| 3 | plakjes | gemberwortel |

Yoghurtijs

| | | |
|-----|----|---------------|
| 500 | ml | melk |
| 500 | ml | yoghurt vol |
| 6 | el | cointreau |
| 200 | g | suiker |
| ½ | st | citroen (sap) |

Garnering

| | | |
|----|--------|-----------|
| 12 | topjes | basilicum |
|----|--------|-----------|

Bereiding:

Fruit

Schil het fruit en snij alles in kleine stukjes en houd apart.

Siroop

Laat water, suiker, kruiden en de fijngesneden citroen- en sinaasappelschil en de fijngesneden gemberwortel zachtjes opstaan en laat inkoken tot siroop (ongeveer de helft), grove kruiden eruit halen en laten afkoelen
1 uur voor het uitserveren over al het fruit schenken (niet langer)

Yoghurtijs

Meng de melk en de yoghurt. Roer dan de suiker, cointreau en citroensap erdoor. Doe alles in de ijsmachine en laat draaien tot ijs.

Serveren:

Verdeel de fruitsoep over de soepborden. Leg in het midden een bolletje yoghurtijs en garneer met de basilicumtopjes.

Saus

Kook de beide fonds, samen met de rode wijn, rode port, laurierblaadjes, de gewassen en kleingesneden bleekselderij in tot de helft.

Zeef de saus, voeg room toe, laat inkoken tot de gewenste dikte en breng op smaak met peper en zout. Monteer eventueel met een beetje koude boter. Houd de saus warm.

Gekonfijte groenten

Schil en was de bospeentjes en zet apart.

Schil en was de overige groenten (courgettes niet schillen) en maak er mooie ovale rondjes van (=tourneren). Kook alle groenten (apart!!!) ook de kleine schoongemaakte uitjes, in water met ietwat zout beetgaar.

Konfijt ze daarna (bij elkaar) in boter en suiker en voeg op het laatst de honing toe.

Aardappeltournedos

Kook de geschilde aardappelen goed gaar en laat ze uitwasemen.

Stamp de aardappelen fijn, klop er de boter door, zodat een stevige puree ontstaat.

Breng op smaak met nootmuskaat, kerrie, peper en zout.

Rol de puree op in plasticfolie en laat afkoelen.

Kook de wilde rijst in water met ietwat zout gaar en meng met de crème fraîche en voeg nog wat zout en peper toe.

Snij van de afgekoelde puree rol 12 plakken. Maak in het midden van elke plak met bv een eierlepel een holte, vul de ruimte op met het wilde rijstmengsel.

Verwarm de aldus verkregen aardappeltournedos onder de salamandergrill.

Garneer met een toefje peterselie.

Serveren:

Bedek spiegelkje van voorverwarmd bord met saus.

Leg hierin het stukje lamsfilet en garneer met aardappeltournedos en gekonfijte groenten.

Dragon-aïolisaus

Mix de eidooiers, knoflook, citroensap en zout met de garde of handmixer door elkaar, voeg geleidelijk in een dun straaltje beide soorten olie toe tot het een romige, dikke saus is.

Spatel de dragon er door.

Serveren:

Server 2 beignets per persoon op een voorverwarmd bord met wat dragon-aïolisaus.

Frans visschotelkje

Ingrediënten:

Saus

| | | |
|-----|----|---------------------------|
| 200 | ml | witte wijn |
| 2 | st | sinaasappels, sap en rasp |
| 3 | st | sjalotjes |
| 200 | ml | visbouillon |
| 200 | ml | crème fraîche |
| 4 | st | eierdooiers |
| 100 | g | boter |

Venkel

| | | |
|---|----|---------------|
| 3 | st | venkelknollen |
|---|----|---------------|

Vis

| | | |
|-----|-----------|----------------------------|
| 300 | g | kabeljauwfilet |
| 300 | g | zalmfilet |
| | | zout, peper |
| 40 | g | boter |
| 100 | ml | Pernod (=2 borrelglaasjes) |
| 4 | bolletjes | gember |

12 vuurvaste Spaanse schaaltes doorsnee ca 10-12 cm

Bereiding:

Rasp de sinaasappels en blancheer de sinaasappelrasp ca.1 min en laat de rasp in een zeefje uitlekken. Snijd de gemberbolletjes zeer fijn en zet apart.

Saus

Kook de wijn met het sinaasappelsap en de gesnipperde sjalotjes tot de helft in. Voeg de visbouillon en crème fraîche toe en laat dit weer tot de helft inkoken. Klop de dooiers los. Roer de dooiers met de in klontjes gesneden boter door het vocht tot een gebonden saus ontstaat. Draai het vuur uit.

Venkel

Snijd de venkel in luciferdunne reepjes (julienne) Gebruik hiervoor de snijmachine of mandoline. Kook de venkelreepjes ca. 5 min in water met wat zout. Laat ze in een zeef uitlekken.

Vis

Snijd de vis in stukken van ca. 3 cm. Dep de stukjes droog met keukenpapier. Verhit de boter en bak de stukjes vis aan beide kanten bruin. Strooi er zout en peper over. Vet de vuurvaste schaaltes in en leg er een bedje venkeljulienne in. Besprenkel dit met Pernod. Verdeel de vis over het bedje en giet de saus erover. Laat in ca. 5 min onder een hete grill goudbruin worden (erbij blijven!).

Serveren:

Strooi de sinaasappelrasp en fijngesneden gember over het visschotelkje en zet het op een bord en serveer uit.

Lamsfilet gevuld met Parmaham, kalfsfricandeau en Emmentaler, gekonfijte groenten en aardappeltournedos

Ingrediënten:

| | | |
|---|---------|-----------------|
| 6 | st | lamsfilets |
| 8 | plakjes | Parmaham |
| 8 | plakjes | kalfsfricandeau |
| 8 | plakjes | Emmentaler |
| | | bloem |

Gekonfijte groenten

| | | |
|-----|----|-------------------------|
| 12 | st | bospeentjes |
| 400 | g | zilveruitjes |
| 3 | st | courgettes, middelgroot |
| 3 | st | koolrabi's (kleine) |
| 1 | el | suiker |
| 1 | el | honing |

Saus

| | | |
|-----|----------|---------------|
| 400 | ml | gevogeltefond |
| 400 | ml | kalfsfond |
| 150 | ml | rode wijn |
| 150 | ml | rode port |
| 2 | blaadjes | laurier |
| 400 | g | bleekselderij |
| 250 | ml | room |
| | | peper, zout |
| | | boter |

Aardappeltournedos

| | | |
|------|----|----------------------------------|
| 1000 | g | aardappelen (kruimig) |
| 35 | g | boter |
| 60 | g | wilde rijst |
| 2 | el | crème fraîche |
| | | peper, nootmuskaat, kerrie, zout |

Bereiding:

Verwarm de borden voor in de warmhoudkast.

Lamsfilet

Lamsfilets in de lengterichting overdwers inkepen zodat de helften nog net met elkaar verbonden blijven. Plet ze onder plasticfolie voorzichtig plat. Kruid ze licht met peper en bedek ze met Parmaham, kalfsfricandeau en Emmentaler. Vervolgens dichtvouwen, goed aandrukken en met een prikkertje vaststeken.

Bestrooi licht met peper en zout, haal door de bloem.

Bak ze, kort voor het uitserveren, in boter ca 6 min. (afhankelijk van de dikte). Haal de prikker eruit en snij er mooie porties van.