

Rabarber soezen

125 gram boter
3 dl water
snuf zout
125 gram bloem
5-6 eieren

500 gr rabarber
50 gr suiker
250 ml slagroom
2 eetlepels gehakte gember
zout
djahepoeder

36 aardbeien
200 gr chocolade (bitter)
Rabarber room:

Trek haren van de rabarber en snijd de stengels in kleine stukken. Met 50 gr. suiker en weinig water in een paar minuten tot moes koken. Eventueel met allesbinder wat binden.

Uitlekken en afkoelen.

250 ml. slagroom stijf kloppen

2 eetlepels gehakte gember toevoegen. Uitgelekte rabarber toevoegen. Het geheel moet een stevige substantie worden.

Op smaak maken met eventueel nog wat suiker, zout en djahe.

Soezen

Doe water, boter, en snufje zout in een pan en breng het aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de bloem toe. Goed roeren tot een gladde deegbal ontstaat. Roer één voor één de eieren door het beslag en laat en zachte, glanzende massa ontstaan en in lange punten van de lepel valt. Laat het beslag niet te slap worden.

Vul een spuitzak met een ronde spuitmond en spuit 1,5 cm hoge bergjes op een beboterde bakplaat. Houd een flinke tussenruimte aan. Bestrijk de bovenkanten met losgeklopt eiwit. Bak de soezen in een op 220 °C voorverwarmde oven, gedurende ± 20 minuten tot ze goudbruin en in omvang verdubbeld zijn. Zet de oven uit en haal de soezen eruit. Prik de soezen aan de onderzijde met een scherp mes in. Zet de soezen terug in de oven en laat de soezen nog 10 minuten in de half geopende oven staan.

Vul de afgekoelde soezen met de rabarberroom.

Aardbeien.

Was de aardbeien, maar laat de kroontjes eraan zitten.

Smelt de chocolade au bain marie. Laat enigszins afkoelen. Doop de aardbeien in de lauwwarme chocolade en laat ze uitlekken.

Schik de soesjes met de aardbeien (3 per bord) op een klein bord.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juni 2003 (12 personen)

Tonijncarpaccio met krokante kappertjesdressing

Consommé a la choucroute

Tussendoortje met rode bieten

Lotte au lard et aux échalotes

Asperge quiches

Wildbiefstukjes (gerookt) met gember saus .

Rabarbersoezen

Wijnadvies:	Carpaccio	:	Val d'Orbieu Rosé
	Lotte	:	Heritage Central Valley Chile
	Quiches	:	Domaine de la Ferrandière Pays d'Oc
	Wildbiefstukjes	:	Château la Font du Loup 1977
	Dessert	:	Pedro Ximenez Sweet Sherry

Tonijncarpaccio met krokante kappertjesdressing.

300 gr rucola.
400 gr knapperige sperziebonen.
600 gr verse tonijn, dun gesneden.
Citroenschijfjes

Dressing.
150 ml olijfolie,
4 eetlepel gezouten kappertjes, goed afgespoeld.
2 eetlepel fijngeraspte citroenschil.
4 eetlepel grofgehakte takjes dille.
Versgemalen zwarte peper.

Sperziebonen:
Blancheer de sperziebonen gedurende 3 minuten, spoel onder koud water af en laat ze uitlekken.

Dressing:
Verhit voor de dressing een koekenpan op half hoog vuur. Doe olie, kappertjes en citroenrasp in de pan en bak 4 minuten tot alles krokant is.
Haal de pan van het vuur en voeg dille en peper toe.
Laat afkoelen.

Opmaak:
Verdeel de rucola, sperziebonen en de tonijn over de borden en doe er de dressing over. Serveer met wat partjes citroen.

Wildbiefstukjes (gerookt) met gember saus

12 (wild) biefstukjes van ong. 65 gr.
18 bolletjes gember
6 eetlepels sinaasappelmarmelade
2 dl rode wijn
3 dl wildfond.
1 theelepel tijm
1 theelepel gemberpoeder
60 gr boter
2 dl crème fraîche.
peper, zout.

Stilton kroketjes, ongeveer 24 stuks.

350 gr kruimige aardappelen, gekookt.
75 gr romige Stilton,verkruid.
3 eieren hardgekookt gepeld en gehakt.
enkele druppels worcestersaus.
bloem.
1 ei, losgeklopt.
3 à 4 eetl.paneermeel.
zout en peper

Stamp de gekookte aardappelen zeer fijn. Meng er de verkruidde kaas, het gehakte ei, de worcestersaus en zout en peper door. Verdeel het mengsel in 24 porties en vorm er kleine kroketjes van 2,5 cm lengte van. Haal de kroketjes door de bloem, het losgeklopte eiwit en het paneermeel. Zet ze 30 minuten in de koelkast.

Frituur ze met 7 à 8 tegelijk goudbruin; keer ze regelmatig om. Laat uitlekken op keukenpapier en houd ze warm.

Saus:
Hak de gemberbolletjes fijn en doe ze met de marmelade, de wijn, het wildfond, de tijm en het gemberpoeder in een pan en laat alles 5 minuten zachtjes koken.

Bestrijk de biefstukjes met olie en rook ze 6 minuten
Bak de biefstukjes één minuut in de boter aan iedere kant even aan en leg ze op een voorverwarmde schaal.Bestrooi ze met zout en peper. Roer de crème fraîche door de saus en laat deze heet worden.

Serveer de (wild) biefstukjes met een kleine spiegel saus en twee kroketjes. Serveer de rest van de saus apart.

Asperge quiches

Boterdeeg voor 2 quiches.

250 gr. bloem
½ theelepel zout
150 gr koude boter in stukjes
4 eetlepels ijskoud water

Asperge quichevulling.

500gr groene of witte asperges
1 bosje lente uitjes
2 eetlepels olijfolie
100 gr gruyère, geraspt
4 eieren geklutst
1,5 dl melk
1 theelepel tijm
zout en versgemalen peper

Vorbereiding:

Boterdeeg:

Bloem en zout in een grote kom mengen. Doe er snel de koude, in stukjes gesneden, boter door. Zorg dat de boter gelijkmatig verdeeld wordt. Voeg met een lepel tegelijk het koude water toe en meng met een vork tot het deeg samenhang krijgt. Laat minstens 20 minuten rusten in de koelkast. Leg de deegbal op een licht met bloem bestoven werkplek. Druk het met de vingertoppen uit tot een dikte van 2,5 cm. Rol het met een deegroller uit tot een cirkel van 30 à 35 cm. Steek er op de juiste maat rondjes uit. Bekleed er de quichevormpjes mee en druk het deeg voorzichtig in de randen. Laat afgedekt rusten in de koelkast

Aspergevulling:

Stoom de asperges in 5 minuten net gaar. Spoel ze in koud water en snijd ze in stukjes van 1 cm. Bewaar de punten voor de garnering. Fruit de lente uitjes in de olijfolie, meng ze met de asperges en de kaas. Roer de eieren door de melk. Voeg een ½ theelepel zout en peper naar smaak toe. Meng het met het aspergemengsel en de tijm.

Bereiding:

Bak de deegbodems 5 minuten blind (vullen met gedroogde erwten) in een op 190 °C voorverwarmde oven. Prik vòòr het bakken het deeg op diverse plaatsen met een vork in. **Bewaar de erwten voor de volgende brigade!!** Vul de deegbodems met het aspergemengsel en zet ze ±20 minuten in de oven. De quiches zijn klaar als de bovenkant net bruin begint te worden en de vulling is opgesteven. Snij van de quiches 12 punten en serveer die op kleine borden.

Consommé a la choucroute

Kippenbouillon

1 wortel grof gesneden.
1 stengel bleekselderij.
peterselie, tijm, laurier.
5 gekneusde zwarte peperkorrels

2 ½ liter kippenbouillon
225 gr zuurkool
60 gr gerookt buikspek
15 gr boter
100 gr rookworst
100 gr metworst

Doe 2½ liter kippenbouillon in een pan. Snijd de zuurkool fijn en voeg deze aan de bouillon. Voeg de wortel, bleekselderij, peterselie, tijm, laurier en 5 gekneusde zwarte peperkorrels toe. Laat dit geheel op een zacht vuur gedurende 30 minuten trekken. Verwijder de zuurkool. Zeef de bouillon door een netelse doek.

Snijd het buikspek in kleine blokjes. Stoof deze in 15 gram gesmolten boter. Vang de blokjes spek op in een zeef en laat deze goed uitlekken.

Snijd de rook- en metworst in dunne plakken. Snijd de plakken tot partjes van ± 1½ cm .

Doe het spek, de rook- en metworst in de bouillon en laat het geheel 10 minuten trekken op een zacht vuur.

Breng de soep eventueel op smaak met zout.

Tussendoortje met rode bieten.

250 ml appelsap.
125 gr fijne tafelsuiker
600 gr gekookte rode bieten
Peper, zout en paar druppels citroensap

250 ml slagroom
mierikswortel
2 sjalotten
12 muntblaadjes

Kook het appelsap en de suiker in tot stroop.
De bietjes heel fijn pureren en samenvoegen en nog even doorkoken,
Vocht moet verdampt zijn. Het moet een vrij stevig geheel worden. Eventueel binden met allesbinder.
Op smaak brengen met peper en zout en een paar druppels citroensap.
Heel koud laten worden.

Slagroom stijf kloppen en wat geraspte mierikswortel toevoegen. Proef de slagroom. De mierikswortel moet goed te proeven zijn, maar je hoeft er geen tranen van in je ogen te krijgen. Voeg desnoods mierikswortel toe.

De sjalotten heel fijn snipperen.

Serveren in borrel of ander leuk hoog slank glaasje.
Onderin laagje rood, dan laagje wit daarop piepklein beetje sjalot.
Dit is secuur werk. Rood en wit mogen niet door elkaar lopen.
Garneren met blaadje munt.

Lotte au lard et aux échalotes

Gefrituurde zeeduivel met sjalotjes

24 plakjes mager gerookt buikspek
24 mootjes zeeduivel van 40 gram

Saus.
150 gram plakken mager gerookt buikspek
250 gram sjalotten
4 dl visfond
2 dl witte wijn
1 dl Noilly Prat
4 dl room

Zeeduivel:

Breng een pan met water aan de kook en blancheer hierin de plakjes buikspek gedurende een halve minuut. Haal het spek uit het water en spoel dit af met koud water.
Wikkel rondom ieder mootje zeeduivel een plakje geblancheerd spek en zet dit vast met een cocktailprikker. Bewaar de zeeduivelmootjes afgedekt in de koelkast.

Saus:

Snijdt het magere gerookte buikspek in dunne reepjes. Pel de sjalotten en snijd deze eerst in tweeën en daarna in halve ringen. Doe het spek in een sauspan en bak dit uit op een zacht vuur zonder toevoeging van enig ander vet. Voeg de gesneden sjalotten toe en bak deze even mee. Voeg de visfond en de witte wijn toe en laat het mengsel tot de helft inkoken. Doe de room erbij en laat het mengsel nogmaals inkoken tot de helft.
Laat de saus afkoelen en zet deze afgedekt in de koelkast.

Bereiding:

Bestrooi de mootjes met spek omwikkelde zeeduivel lichtjes met (zout en) vers gemalen peper. Frituur de mootjes zeeduivel gedurende 3 tot 5 minuten (afhankelijk van de grootte) op 180 °C . Verwijder voorzichtig de cocktailprikkers

Breng intussen de saus de kook. Haal de saus van het vuur en klop de geslagen room erdoor. Breng saus op smaak met zout en versgemalen peper.

Verdeel de saus over de warme borden en leg hierin de gefrituurde Zeeduivelmootjes.