



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juni 2015 (12 personen)

Tartaar met pikante paprikasaus

*

Slasoep

*

Kabeljauw met tomaat op 3 manieren

*

Kalfsniertjes met mosterdsaus

*

Warme abrikozen met passievrucht en mascarpone

**Wijn: amuse
voorgerecht
visgerecht
hoofdgerecht
dessert**

**Masia Serra Mosst
Piqueroque Provence
Piqueroque Provence
Emile Bauer Spattburgunder
Chateau des Eyssards Saussignac**

Tartaar met pikante paprikasaus

Ingrediënten:

Paprikasaus

2	st	rode paprika
1	tl	paprikapoeder
1	tl	cayennepeper
6	el	citroenmayonaise

Tartaar

600	g	tournedos
4	el	kappertjes
6	el	olijfolie
3	st	sjalotjes
8	st	augurkjes (zoetzuur)
3	el	gesneden bieslook
		zout

Garnering

75	g	veldsla
3	el	dressing (olie, azijn, peper, zout, suiker, mosterd)
12	st	toast (casino zonder korst)
12	st	bolletjes zoute boter

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 230 °C .

Paprikasaus

Leg de beide paprika's gedurende 25 min op een bakplaat in de oven totdat de paprika's voor een deel zwart zijn geblakerd.

Verwijder de schil en de pitjes van de paprika's en pureer ze samen met de paprikapoeder, de mayonaise en de cayennepeper in de Magimix of met de staafmixer.

Haal deze massa vervolgens door een fijne zeef.

Tartaar

Snijd en hak de tournedos tot een fijn gehakt en meng het met de kappertjes en de olijfolie. Maak op smaak met zout.

Snijd de augurkjes tot een zeer fijne brunoise. Snijd de bieslook fijn en snijd op het laatst (vlak voor het uitserveren) de sjalotjes ragfijn.

Rooster de toast.

Serveren:

Neem een steker van 5 cm doorsnee en leg hier een laagje vlees in. Vervolgens een laagje paprikasaus en dek af met de sjalot, augurk en bieslook.

Neem de steker weg en leg er een toefje veldsla naast met een paar druppels dressing.

Serveer met toast en een bolletje zoute boter.

Warme abrikozen met passievrucht mascarpone

Ingrediënten:

Abrikozen

24 st gedroogde abrikozen

Saus

6 st perssinaasappelen

2 st kaneelstok

3 st steranijs

2 el honing

Mangofrietjes

3 st rijpe mango

Passievruchtmascarpone

4 st passievrucht

400 gr mascarpone

30 gr fijne tafelsuiker

Garnering

24 bl basilicum

Bereiding:

Abrikozen

Wel de abrikozen gedurende minstens 1 uur in warm water (niet koken).

Saus

Pers de sinaasappelen en kook het sap samen met de honing, kaneelstokjes en steranijs in tot er een stroperige saus ontstaat.

Haal de kaneelstokjes en steranijs uit de saus en laat gedurende 30 min de gewelde abrikozen in de saus verder warmen (niet koken)

Mangofrietjes

Schil de mango en snijd plakken van 1 cm dik in de lengterichting van de pit. Snijd vervolgens de plakken in 1 cm dikke reepjes (maat van franse frietjes)

Passievruchtmascarpone

Snijd de passievruchten doormidden en vang het vocht en de pitjes op in een zeef boven een kom. Wrijf het vruchtvlies door de zeef en gooi de pitjes weg.

Meng het sap van de passievruchten met de mascarpone en voeg plus minus 30 g fijne tafelsuiker toe.

Serveren:

Leg onderaan op elk bord 4 abrikozen en wat saus. Links 4 frietjes 2 aan 2 haaks op elkaar en rechts een quenelle van mascarpone (gebruik 2 eetlepels of de kleine ijslepel). Versier met een paar blaadjes basilicum

Slasoep

Ingrediënten:

30 g roomboter

30 ml olijfolie

2 tl kerriepoeder

4 st sjalot

zeezout

2 st krop sla

1 st citroen, geraspt

800 ml kippenbouillon

250 ml witte wijn

500 ml room

125 ml crème fraîche

12 st casinobrood sneetjes

60 g Parmezaan snippers

Bereiding:

Slasoep

Doe boter en olijfolie in een grote koekenpan en fruit hierin zachtjes de fijngesneden sjalotten samen met de kerrie en wat gemalen zeezout.

Voeg de geraspte citroenschil toe en 1¼ van de gewassen sla. (houd ¼ van een krop sla over voor de garnering) Laat de sla op hoog vuur slinken en blus af met de wijn.

Voeg de bouillon, de room en de crème fraîche toe en laat met de deksel op de pan verder garen (10 min).

Doe nu het geheel in de blender en maal zo fijn mogelijk.

Passeer de soep, met behulp van een ronde opscheplepel, door een fijne zeef.

Snijd de korsten van het brood en smeer de sneetjes onder en boven licht in met olijfolie.

Bak de sneetjes om en om in een grote koekenpan en laat de sneetjes drogen op keukenpapier.

Serveren:

Beleg 1 sneetje gebakken casino met een paar korreltjes zeezout, wat kleine blaadjes sla en wat snippers Parmezaan.

Snijd doormidden en serveer apart bij een diep bord slasoep.

Kabeljauw met tomaat op drie manieren

Ingrediënten:

Kabeljauw

900 g kabeljauwhaasjes in mootjes van 75 g
bloem,peper en zout

Tomaat op drie manieren

1000 ml kippenbouillon
10 st rijpe tomaten
10 takjes tijm
6 takjes peterselie (4 +2)
4 blaadjes laurier
1 st klein blikje tomatenpuree (70g)
tabasco
Pernod
250 ml klein flesje tomatensap zonder toevoegingen
200 ml slagroom, stijfgeslagen
4 st gedroogde tomaten op olie
2 takjes oregano
2 takjes basilicum
3 st grote vleestomaten (b.v. coeur de boeuff)
olijfolie

Bereiding:

Verwarm de borden in de warmhoudkast.

Tomaat op drie manieren

Saus

Breng de kippenbouillon met de kleingesneden rijpe tomaten aan de kook samen met de tijmtakjes, 4 peterselietakjes, laurierblaadjes en tomatenpuree en laat gedurende 1 uur koken met het deksel van de pan zodat e.e.a. reeds kan inkoken. Zeef de bouillon en laat verder inkoken tot de helft van de oorspronkelijke massa. Maak op smaak met wat druppels tabasco, een scheutje Pernod en eventueel wat zout. Zet apart. Verwarm voor het uitserveren.

Tomatenslagroomquenelles

Doe de tomatensap in een steelpannetje en kook het sap in tot het bijna de dikte van tomatenpuree heeft. Laat afkoelen en meng het vervolgens met de stijf geslagen room. Breng op smaak met zout en een paar druppels tabasco. Bewaar in de koeling.

Oregano-peterselie-basilicum-tomaat mengsel

Snijd de 4 gedroogde tomaten op olie in reepjes en vervolgens in kleine stukjes. Dep ze af met keukenpapier teneinde de olie te verwijderen. Hak oreganoblaadjes, basilicum en peterselie (2 takjes) fijn en meng met de tomatenstukjes. Zet apart.

Vleestomaat

Kook een pannetje water en dompel hier de 3 ingekerfde vleestomaten in totdat het vel op meerdere plaatsen openbarst. Dompel de tomaten dan direct in koud water. Pel ze in het water en laat verder afkoelen in het koude water.(=pliseren)
Snijd minimaal 4 mooie dunne plakken uit iedere tomaat. Verwijder eventueel de harde kern.

Kabeljauw

Neem een grote koekenpan en doe hier 4 el olijfolie in. Verhit de pan tot de olie begint te walmen en bak dan de gepeperde, gezouten en licht met bloem bestrooide kabeljauw aan 1 kant tot 60% is doorgeslagen en vervolgens de andere zijde tot 100% doorgeslagen. De kabeljauw moet lichtbruin kleuren en uiteraard gaar van binnen zijn.

Serveren:

Leg op een voorverwarmd diep bord 1 plakje vleestomaat en leg hier een mootje kabeljauw op. Schep wat van de saus rondom in het bord. Strooi nu wat oregano-peterselie-basilicum-tomaatmengsel rondom op de saus. Leg nu een quenelle (gebruik de kleine ijsschep) tomatenslagroom op de vis en serveer direct.

Kalfsniertjes met mosterdsaus

Ingrediënten:

Niertjes

3 st kalfsniertjes

Saus

5 st sjalotjes
1 st teen knoflook
130 g boter (30 + 100)
150 ml Cognac
500 ml room
200 ml kalfsfond
3 st laurierblaadjes
1 st citroen
4 el fijne mosterd
4 el grove mosterd

Rijst

300 g rijst

Haricots verts

300 g haricots verts
6 st plakken gerookt ontbijtspek

Bereiding:

Niertjes

Leg de niertjes gedurende 1 uur in koud gezouten water.

Saus

Fruit de fijngesneden sjalotjes in 30 g boter en voeg vervolgens de fijngesneden knoflookteen toe.

Schenk de cognac in de pan en laat deze verdampen. Voeg room, kalfsfond en 3 laurierblaadjes toe en laat tot meer dan de helft inkoken.

Verwijder de laurierbladeren, pureer de saus met een staafmixer en passeer door een fijne zeef. Voeg nu de mosterd toe en maak verder op smaak met peper, zout en eventueel wat citroensap.

Rijst

Kook de rijst in gezouten water gedurende 8 min en giet de rijst af. Laat nog 15 min stomen.

Meng een eidooier door de afgekoelde rijst en smeer 12 kleine vormpjes in met boter.

Verdeel de rijst over de vormpjes en druk stevig aan. Dek af met magnetronfolie en verwarm de rijst vlak voor het opdienen in de magnetron.

Haricots verts

Kook de haricots in gezouten water beetgaar. Snijd de plakjes ontbijtspek in de lengte doormidden en rol 5 stuks haricots in een plakje spek. Leg op een plateau en dek af met aluminiumfolie. Verwarm, vlak voor het opdienen, in een oven van 160 °C in ca. 10 min

Vervolg niertjes

Haal de niertjes uit het gezouten water en spoel ze af. Verwijder nu het vet van de niertjes en houd de niertjes zo heel mogelijk..Dep de niertjes droog. Peper en zout de niertjes en bak ze in 100 g. boter zachtjes aan en rosé..

Serveren:

Snijd de niertjes schuin door midden en serveer met de saus, het uitgestorte timbaaltje rijst en de haricots verts.