



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand maart 2003 (15 personen)

(bron: *Les Amis de Cuisine Den Haag*)

Langue de veau à la sauce madère
Kalfstong met maderasaus

Potage de céleri-rave au curry
Kerrieknolselderijsoep

Gigot d'agneau et sa sauce anglaise
Lambout met Engelse saus

Bavarois de yaourt à la pamplemousse et à la mandarine
Yoghurtbavarois met grapefruit en mandarijn

Wijnadvies: Voorgerecht : Tokay Pinot Gris
Hoofdgerecht : Saint Emillion
Dessert : Californische Orange Muscat
of Muscat Beaumes-de-Venise

Langue de veau à la sauce madère

BENODIGDHEDEN:

2 st kalfstongen à ± 750 gr

zout, peper

2 st winterwortels

1/2 bosje peterselie

2 st uien

2 st foelie

1/2 bosje tijm

2 st laurierblaadjes

25 gr boter

Voor de saus:

3/4 l kalfsfond

3 st sjalotjes

2,5 dl madera

150 gr koude boter

1,5 el bloem

zout, peper

Voor het garnituur:

250 gr gemengde wilde rijst

400 gr broccoli

Spoel de tongen af met koud water en schrap ze vervolgens af met een lapje met 2 el zout.

Fruit de gesneden soepgroenten enkele minuten in wat boter in een grote pan.

Doe de tongen bij de groenten en zoveel water dat de tongen net onderstaan. Breng zachtjes bijna aan de kook en laat met deksel op de pan ongeveer 1 a 1 1/2 uur pocheren (de tong is gaar als de punt zacht aanvoelt en de botjes in het keelstuk loslaten).

Spoel de tong heel even onder de koude kraan af en pel het vel eraf. Verwijder het keelstuk en houd warm. Bouillon apart houden voor de soep!

De saus. Pel en snipper de sjalotjes fijn en fruit aan in een beetje boter. Maak er een roux van met 1,5 el bloem.

Voeg beetje bij beetje de kalfsfond toe en ten slotte de madera.

Kook de wilde rijst volgens de aanwijzingen op het pak.

Kook de broccoli al dente.

UITSERVEREN: Snij de tongen in dunne plakken en leg op voorverwarmde borden. Monteer de saus met de koude boter en napeer om de tongplakjes. Maak van de wilde rijst m.b.v. een kleine ijsbolletjestang balletjes en verdeel de broccoli in roosjes en leg ernaast.

De lepelbiscuits. Beboter een bakplaat en bestuif met bloem. Doe eieren, eidooiers, suiker en citroenrasp in een kom en klop het mengsel au bain-marie tot de massa dik en schuimig is. Neem de kom uit het waterbad en blijf kloppen tot het mengsel volledig is afgekoeld.

Spatel de gezeefde bloem snel en luchtig door het eimengsel en doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond. Spuit het beslag op de bakplaat in staafjes met een lengte die gelijk is aan de hoogte van de bavarois. Bak de biscuits af in 10 à 12 min. Laat afkoelen.

De mandarinegelei. Week de gelatine 20 minuten in koud water. Verwarm het mandarijn sap en los de suiker hierin op. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en laat iets afkoelen. Voeg nu de Mandarine Napoleon toe, roer door elkaar en laat lobbige worden.

De opmaak. Snij de twee kapselplakken bij tot twee taartbodems met een kleinere diameter dan de flanringen. Leg de plakken op een taartkarton. Zet de flanringen eroverheen. Zet tussen plak en ring de lepelbiscuits rechtop. Giet de lobbige bavarois in de vorm en laat in de koeling iets opstijven. Verdeel de grapefruitpartjes in een mooi patroon over de bavarois. Giet de lobbige mandarinegelei eroverheen en laat verder in de koeling opstijven.

UITSERVEREN. Verwijder de flanringen met een draaiende beweging. Snij de bavaroises in punten en plaats deze op voorgekoelde bordjes. Serveer er een kopje koffie bij.

Potage de céleri-rave au curry

Benodigheden:

Kalfsbouillon van gerecht 1
(aanvullen tot ca 1,75 liter)

3 st sjalotjes

2 st knolselderijen

30 gr boter

3 el kerriepoeder

zout, peper

1/2 bosje peterselie

1 à 2 dl room

Pel en snipper de sjalotjes. Snij de selderijknollen in plakken snijden, schil en was de plakken en snij in blokjes.

Verhit in een soeppan de boter. Fruit hierin de gesnipperde sjalotjes met het kerriepoeder ca. 2 minuten. Schep er de knolselderijblokjes doorheen. Voeg 2,5 dl water toe en kook in 20 minuten gaar.

Hak 2 à 3 eetlepels peterselie.

Laat 5 minuten afkoelen en pureer met de staafmixer. Voeg de kalfsbouillon toe en passeer de soep door een zeef. Breng op smaak met zout peper en een scheut room.

UITSERVEREN: Warm de soep zondig nog even door en serveer op warme soepborden. Bestrooi met fijngehakte peterselie.

Gigot d'agneau et sa sauce anglaise

Benodigdheden:

2kg lamsbout

2 st sjalotjes
1/2 bosje rozemarijn
zout,peper
4 el olijfolie
50 g boter

Voor de saus:

2 el bloem
1 tl mosterdpoeder
6 dl rode wijn
5 el bessengelei
3 el worcestersaus
1 st citroen
zout,peper
1 el honing

De lamsbout. Pel de sjalotjes en snij in dunne plakjes. Smeer het vlees in met een doorgesneden knoflookteentje, snij het op enkele plaatsen in en steek hierin kleine stukjes knoflook. Bestrijk het vlees met olie en leg het in de ingevette braadslee en duw de plakjes sjalot en een klont boter eronder. Giet een scheut olijfolie in de braadslee. Bestrooi de bovenkant met peper en zout en zet onafgedekt rond 20.00 uur midden in de oven. Braad tot een kerntemperatuur van 58°C (in max. 60 minuten). Let erop dat de pen van de thermometer niet tegen het bot aankomt. Bedruip de bout in de oven minstens driemaal. Controleer de gaarheid met een vleespen. Haal de bout uit de oven en laat op een warme plaats in alufolie een half uur rusten. Bereid intussen zo kort mogelijk voor het uitserverende volgende onderdelen van het gerecht.

De saus. Roer 2 eetlepels vocht met bloem en mosterdpoeder tot een gladde pasta. Voeg beetje bij beetje de wijn toe en roer goed door. Doe er bessengelei, worcestersaus, citroensap, peper en zout bij en roer tot de gelei is opgelost. Laat op een zacht vuur ongeveer 15 minuten inkoken. Hou warm. Roer 1 el honing door de warme saus.

De gratins. Maak van knolselderij en aardappels met wat boter en melk een luchtige, niet te droge en niet te natte puree! Vet 15 soufflépotjes in en vul met puree, verdeel de kaas erover. Bruineer de gratins vlak voor het opdienen onder de hete grill.

De prei. Was de prei zeer zorgvuldig, droog ze af en snij ze in stukken van ongeveer 5 cm. Verwarm de olijfolie in een lage brede pan en smoor daarin op laag vuur de in plakjes gesneden knoflook tot de plakjes lichtgeel kleuren. Leg de stukken prei naast elkaar in de pan en smoor ze 3 minuten met de deksel op de pan. Voeg bouillon en 2 eetl. middelfijn gesneden peterselie en zout naar smaak toe. Stoof de prei in gesloten pan beetgaar, de laatste 5 minuten zonder deksel, zodat het vocht kan inkoken.

UITSERVEREN: Snij het warm gehouden lamsvlees in mooie plakken. Leg het op de voorverwarmde borden. Nappeer met de saus. Garneer met de rozemarijn. Zet een soufflépotje ernaast en een stukje prei. Zet de rest van de saus in een warme saucière op tafel.

Voor de aardappelgratins:

1 st knolselderij
1/2 kg bildstar
100 gr geraspte oude kaas
0,25 l melk
50 g boter

Voor de prei:

5 speren dunne prei
4 el olijfolie
4 tenen knoflook
3 el bouillon (van het voorgerecht)
1/2 bosje peterselie
zout, peper

Bavarois de yaourt à la pamplemousse et à la mandarine

Benodigdheden:

1,5 l volle yoghurt
4 st grote sinaasappels
150 gr honing
10 blad gelatine
4 dl room
50 gr suiker
100 gr eiwitten
4 st rode grapefruits
4 st gele grapefruits

Voor de kapselplakken:

100 gr heelei
50 gr suiker
65 gr patentbloem

Voor de lepelbiscuits:

150 gr heelei
60 gr eidooier
200 gr suiker
30 gr citroenrasp
200 gr bloem

Voor de mandarinegelei:

3 dl mandarijnsap
2 blad gelatine
0,5 dl Mandarine Napoleon
50 gr suiker

Bekleed een zeef met een stuk kaasdoek. Hang de zeef boven een kom en schenk de yoghurt erin. Laat de yoghurt uitlekken. Schraap af en toe met een spatel de yoghurt van de doek en roer om.

Week de gelatineblaadjes 20 minuten in koud water. Schil de grapefruits en sinaasappels dik en snij de partjes tussen de vliesjes uit, vang het sap op in een schaal. Pers de sinaasappels uit en verhit het sap samen met het opgevangen grapefruitsap en laat de goed uitgeknepen blaadjes gelatine van het vuur af hierin oplossen. Laat afkoelen en lobbij worden.

Klop de room met de 150 gr honing op. Klop eiwitten stijf en voeg aan het eind al kloppend de 50 gr suiker toe.

Schep de yoghurt uit de kaasdoek in een kom. Meng er de lobbige fruitsapgelei door. Spatel er dan de geslagen room door en ten slotte het eiwitshuim.

De kapselplakken. Verwarm het heelei in een beslagkom in een warmwaterbad.

Klop heelei met suiker 10 minuten op hoge snelheid en 10 minuten op matige snelheid. Spatel de bloem erdoor. Verdeel het beslag over twee beboterde taartbodenvormen en bak in circa 10 minuten af.