

### **Heilbotlolly met wasabimayo en courgetterolletjes**

#### *Quincy Domaine de la Commanderie*

Frankrijk – Loire

Een expressieve geur met citrus, bloemen en exotisch fruit. Volle, rijpe smaak met wit fruit en citrus. Goede balans waarin de zuren niet overheersen. Fijne, zachte afdronk.

\*

### **Salmon à l'orange aardappelpoffertjes met Nouilly Prat-schuim**

#### *Chanson Vire Clesse A.C.*

Frankrijk - Bourgogne

Aanlokkelijke bloemengeuren gecombineerd met tonen van exotisch fruit, versterkt door een mooie mineraliteit. Heel fris, goede structuur, wat mollig en een goede balans.

Mooie, aromatische combinatie met een harmonieuze afdronk.

\*

### **Perzische gevulde lamsschouder met aubergine in honing**

#### *D'arenberg Footbolt Shiraz*

Australie - McLaren Vale

Een geur van rijpe moerbei en zwarte bessen. Verder chocolade, gedroogde pruimen en een lichte hint van specerijen waaronder een vleug munt en kaneel. De wijn wordt niet gefilterd en kan daardoor wat bezinksel bevatten.

\*

### **Bitterkoekjesbavarois met bosbessencompote**

#### *Amatus Dulce Monastrell Jumilla*

Spanje - Jumilla

Aroma's van kersen, Blauwe bessen en rode bosvruchten jam. Zeer zoet en makkelijk te drinken. Zeer natuurlijk en zonder toegevoegde alcohol.

\*



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

### **Menu voor de maand maart 2013 (12 personen)**

#### **Heilbotlolly met wasabimayo**

\*

#### **Gevulde courgetterolletjes**

\*

#### **Salmon à l'orange aardappelpoffertjes met Noilly Prat-schuim**

\*

#### **Perzische gevulde lamsschouder met aubergine in honing**

\*

#### **Bitterkoekjesbavarois met bosbessencompote**

#### **Wijn:**

**Heilbot en courgette : Quincy Domaine de la Commander**

**Salmon à l'orange : Chanson Vire Clesse A.C.**

**Lamsschouder : D'arenberg Footbolt Shiraz**

**Bavarois : Amatus Dulce Monastrell Jumilla**

## AMUSE

### Heilbotlolly met wasabimayo

#### **Ingrediënten:**

		frituurolie
300	ml	mayonaise
¾	tl	wasabipasta
500	g	ongebakken gekleurde kroepoek (bij de toko te koop)
3	zakjes	mix voor tempura
300	g	heilbot, in 12 gelijke blokjes
		zout, peper

#### **Bereiding:**

Verwarm de olie in de frituurpan op 190 °C.

Meng de wasabi door de mayonaise.

Maal de kroepoek tot korrels in de keukenmachine.

Bereid de tempuramix volgens de beschrijving op het pak.

Bestrooi de heilbot met zout en peper.

Haal de heilbotblokjes door de tempuramix en wentel ze daarna door de kroepoekkorrels.

Frituur ze goudbruin in de olie.

De kroepoek zwelt in de olie snel op en maakt de buitenkant heel krokant

#### **Serveren:**

Steek een grote prikker in de heilbot en serveer de wasabimayonaise in een kommetje ernaast.

**n.b.** Deze amuse kan ook gecombineerd worden met de courgetterolletjes

## Bitterkoekjesbavarois met bosbessencompote

#### **Ingrediënten:**

##### **Bavarois**

6	blaadjes	gelatine
600	ml	melk
8	el	amaretto
4	st	eieren, gesplitst
220	g	suiker + 2 el extra
400	ml	slagroom
200	g	bitterkoekjes, verkruimeld
		neutrale olie

##### **Bosbessencompote**

250	g	bosbessen (diepvries)
140	g	geleisuiker
12	bl	munt

#### **Bereiding:**

##### **Bavarois**

Week de gelatine in koud water.

Verhit de melk met de amaretto in een steelpan.

Klop de eierdooiers met de suiker tot een romige crème.

Schenk al roerend langzaam de hete melk erbij en schenk alles in een pan.

Verhit op matig vuur tot ongeveer 75°C tot de eierdooiers gaar zijn.

Knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze door de dooiercrème.

Laat de dooiercrème afkoelen tot het gaat opstijven, maar het mengsel moet nog wel te roeren zijn.

Klop de eiwitten stijf met de eetlepels suiker.

Klop de slagroom lobbeg.

Meng de slagroom en de eiwitten door de dooiercrème en spatel de koekjes door het beslag.

Verdeel het beslag over de 12 met neutrale olie ingesmeerde timbaaltjes en laat opstijven in de vriezer.

##### **Bosbessencompote**

Doe de bosbessen samen met de geleisuiker in een kleine steelpan en breng op matig vuur aan de kook.

Laat een paar minuten zachtjes koken en roer even door.

Doe de compote over in een kom en laat afkoelen tot kamertemperatuur

#### **Serveren:**

Dompel de timbaaltjes kort in heet water. Maak de randen van de pudding voorzichtig los van de vorm met een mesje en stort de bavarois op borden.

Lepel voorzichtig wat bosbessencompote over de bavarois en maak af met een blaadje munt.

Wrijf het vlees royaal in met olijfolie en braad het aan in 100 g boter. Leg het daarna in de braadslede. Giet het bakvet, het citroensap en het granaatappelsap er overheen. Laat het vlees in de oven garen, waarbij het vlees zeer vaak gedraaid en bedropen moet worden. Reken ruim 2 uur (kerntemperatuur 62°C.)

Haal het vlees uit de oven, wikkel in aluminiumfolie en laat ca 20 min op een warme plaats het vlees rusten.

#### **Saus**

Giet het braadvocht in een steelpan, verhit en voeg de room toe. Laat de saus inkoken tot  $\frac{3}{4}$  en voeg de sherry toe en tot gewenste dikte inkoken (niet te dun!!) en maak af op smaak met zout en peper.

#### **Aubergines in honingsaus**

Verhit 2 grillpannen. Bestrijk de plakken aubergine aan een kant met olie en breng op smaak met zeezout en peper.

Leg zoveel aubergine in de pannen als past. Bak deze kant in 4 à 6 min goudbruin. Bestrijk de andere kant ook met olie en bak deze in 3 à 4 min bruin. Doe dit met alle plakken aubergine. Laat afkoelen.

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan

#### **Dressing**

Meng de mosterd en de honing in een kom, voeg al kloppend de olijfolie toe. Pers de knoflook uit en voeg peper en zout toe. Doe vervolgens er de balsamico bij. Proef en maak verder af op smaak.

#### **Garnering**

Snij de granaatappel doormidden en verwijder de vliezen en verzamel de pitjes.

#### **Serveren:**

Haal het vlees uit de folie en snijd er mooie plakken van.

Leg op het bord 2 plakken lamsschouder. Leg 2 plakken aubergines ernaast.

Bestrooi de aubergines met de geroosterde pijnboompitten en de granaatappelpitten en besprenkel dit geheel met de dressing.

Giet wat saus over het vlees. Leg er een takje munt op en serveer snel uit.

### **Gevulde courgetterolletjes**

#### **Ingrediënten:**

4	st	kleine courgettes, schoongemaakt
500	g	ricotta
1	st	sap van citroen
		olijfolie extra vierge
		handvol basilicumblaadjes, gehakt
50	g	pijnboompitten, geroosterd
		balsamicosirop
		zeezout
		zwarte peper

#### **Bereiding:**

Schaaf de courgettes in de lengte met een dunschiller of mandoline. Er kunnen ongeveer 40 linten uit. Snij voldoende voor 2 stuks per persoon.

Leg de courgettereppen op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met olijfolie. Breng ze op smaak met zeezout en verse zwarte peper en koel ze 20 min.

Meng de ricotta met het citroensap, de extra vierge olijfolie, zeezout en verse zwarte peper naar smaak. Schep de basilicum en de pijnboompitten erdoor.

#### **Serveren:**

Rol de courgetterolletjes op met ca 2 à 3 cm doorsnee en vul ze met het ricottamengsel

Rijg de courgette-cannelloni aan een satéprikker. Leg op elk bord 2 prikkers en maal er wat zwarte peper over.

Besprenkel met wat olijfolie en balsamicosirop en serveer.

## Salmon à l'orange, aardappelpoffertjes met Noilly Prat-schuim

### **Ingrediënten:**

#### **Salmon à l'orange**

4	g	korianderzaad
4	g	jeneverbessen
70	g	grof zeezout
4	g	zwarte peper
60	g	suiker
½	st	limoen
2	st	sinaasappels
4	takjes	tijm, blaadjes gerist
600	g	zalm met vel
200	ml	wodka

#### **Aardappelpoffertjes**

600	g	aardappels, geschild
6	st	eierdooiers
2	st	eieren
4	tl	bakpoeder
4	el	milde olijfolie
		zout

#### **Noilly Prat-schuim**

200	ml	slagroom
200	ml	Noilly Prat
1		laurierblaadje

#### **Garnering**

bieslooksprietjes

### **Bereiding:**

#### **Salmon à l'orange**

Maal korianderzaad, jeneverbessen, zeezout, peper en suiker fijn in de keukenmachine.

Rasp de schil van de limoen en sinaasappel en voeg dit samen met de tijmblaadjes toe aan het kruidenmengsel. Maal nogmaals fijn.

Snijd de limoen en sinaasappel in dunne partjes. Leg de zalm in een schaal met het vel naar beneden en verdeel het specerijenmengsel eroverheen. Beleg met de citrusplakjes en besprenkel met de wodka.

Bedek de vis met plasticfolie en leg er iets zwaars op. Laat de vis zolang mogelijk marineren.

#### **Aardappelpoffertjes**

Kook de aardappels in 20 min. gaar en stamp ze fijn. Meng met de eierdooiers, de eieren, bakpoeder en wat zout. Druk het mengsel met een pollepel door een zeef. Doe in een spuitzak. Verhit de olie in een koekenpan en spuit kleine rondjes van 2-3 cm doorsnee in een pan. Bak de poffertjes 2 min aan iedere kant.

#### **Noilly Prat-schuim**

Laat voor het schuim de room met de Noilly Prat, laurier en wat zout al roerend 15 min inkoken. Mix vlak voor het serveren in enkele seconden schuimig met de staafmixer.

#### **Kort voor opdienen**

Neem de zalm uit de marinade en maak de zalm zoveel mogelijk vrij van de specerijen en dep droog. Snijd de zalm in mooie, schuine plakjes ( los van het vel).

#### **Serveren:**

Leg wat plakjes zalm op het bord, leg er 2 aardappelpoffertjes naast en drapeer het schuim elegant op het gerecht. Versier met sprietjes bieslook.

## Perzische gevulde lamsschouder met aubergines in honing

### **Ingrediënten:**

#### **Lamsschouder**

2000	g	lamsschouder (ontbeend)
8	st	gedroogde pruimen, zonder pit
20	st	gedroogde abrikozen
2	el	krenten
2	el	rozijnen
200	ml	witte wijn
4	el	gemengde, gehakte noten
2		mespunten kruidnagelpoeder
4	tl	geraspte citroenschil
4	tl	geraspte sinaasappelschil
		pluk saffraandraadjes
150	g	boter (100 + 50)
		zout, peper
		olijfolie
1	st	sap van een citroen
400	ml	granaatappelsap (o.a. verkrijgbaar bij AH)

#### **Saus**

400	ml	room
4	el	mediumsherry

#### **Aubergines in honing**

4	st	aubergines, in plakken in de lengte gesneden van 1 cm dik
		arachideolie
		zeezout
		zwarte peper
60	g	pijnboompitten

#### **Dressing**

2	tl	Dijonmosterd
4	tl	donkere vloeibare honing
8	el	olijfolie, extra vergine
1	el	balsamico
2	tenen	knoflook

#### **Garnering**

1		granaatappel ( voor de pitjes)
12	takjes	munt

### **Bereiding:**

#### **Lamsschouder ( let op dit gerecht heeft tijd nodig, begin hier direct mee!)**

Verwarm de borden voor. Verwarm de oven voor op 200 °C.

Laat de abrikozen, pruimen, krenten en rozijnen in de witte wijn zolang mogelijk weken.

Spread de lamsschouder en maak zoveel mogelijk een goede ruimte voor de vulling en bestoof het vlees met zout en peper.

Snijd de vruchten in stukjes. Fruit dit vruchtenmengsel met de noten en de geraspte schillen in de boter. Roer de saffraandraadjes door het vruchtenmengsel tezamen met het kruidnagelpoeder. Verdeel het vruchtenmengsel over de lamsschouder. Rol het vlees op en bind de rol dicht met touw.