

Rol van rosbief met rozemarijn
Bodegas Castaño MMMM Macabeo blanco,
Spanje Yecla,

Intense neus van kruiden en lavendel. Gebalanceerde houttonen met verfrissende zuren. Elegante maar complexe wijn, een goede structuur.

Heeft een lange afdronk met tonen van zeer rijp fruit. Vlezig van structuur.

*

Taart van mosselen met tartaarsaus en tomaat-antiboise

*

Christian Moreau Chablis

beste Chablis van Nederland Perwijn 2013

De bodem is klei en kalksteen van Kimmeridgian en de bovenste verdieping portlandian (Boven-Jura). Ligging is op de linkeroever van de Serein op een zuid-zuidoostelijke helling.

Jong, fris, mooie bitters, zachte zuren, groenig, kruidig, dik. Heel mooi, en absolute top met verse oesters!

*

Kalfsmedaillon met een zachte saus van paprika's en tagliolini

Chateau Pech latt Corbiere

Het is een verleidelijke geur die je naar het glas lokt en niet meer los laat. Je ruikt het Zuid Franse landschap maar ook laurier, gedroogd hout en veel zwart en rood fruit. De tweede verrassing komt bij de eerste slok. De fluwelige textuur is bijna atypisch voor de vaak wat stroeve wijnen uit Corbieres. 100% biologisch.

*

Charlotte van bittere chocolade met amandelvingers en Banyuls-coulis

Cuvee la Galline Banyuls

Rijke complexe rode dessertwijn. Deze Franse dessertwijn combineert het fruit van rijpe pruimen en vijgen, sappige kersen en brokken pure chocolade met stukjes noot. Drink deze wijn bij chocolade en desserts met chocolade. Een mooi dieprode portachtige aperitief en voortreffelijke dessertwijn



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand maart 2014 (12 personen)

Rol van rosbief met rozemarijn

*

Taart van mosselen met tartaarsaus en tomaat-antiboise

*

Kalfsmedaillon met een zachte saus van paprika's en tagliolini

*

**Charlotte van bittere chocolade met amandelvingers
en Banyuls-coulis**

Wijn:

Rosbeef : Bodegas Castaño MMMM Macabeo blanco

Mosselen : Christian Moreau Chablis

Kalfsmedaillon: Chateau Pech latt Corbiere

Charlotte : Cuvee la Galline Banyuls

Rol van rosbief met rozemarijn

Ingrediënten:

Rol van rosbief

2	st	sinaasappels
6	el	rozemarijn
3	tn	knoflook
2	tl	versgemalen zwarte peper
700	g	rosbief
4	el	olijfolie
200	g	gemengde sla zout, peper boter

Dressing

2	el	balsamicoazijn
6	el	olijfolie
1	tn	knoflook
1	tl	honing zout, peper

Bereiding:

Rol van rosbief

Verwarm de oven voor op 225 °C

Rasp de oranje schil van de sinaasappels. Pers de vruchten uit.

Meng de geraspte sinaasappelschil met de rozemarijn, knoflook en 1 tl peper.

Leg de rosbief op een plank en snijd hem op 2/3 van de hoogte tot op 2 cm van de rand in.

Klap de rosbief open en snijd hem vanaf de binnenkant op een derde van de hoogte in en klap ook dit stuk naar buiten. Zo ontstaat een lange lap vlees.

Bestrooi het vlees met zout en peper en verdeel het rozemarijnmengsel erover.

Druppel er 1 el olijfolie over.

Rol het vlees nu stevig op, begin aan een korte kant. Bind het vlees elke 2 cm op met het rolladetouw. Laat het vlees tot gebruik bij kamertemperatuur liggen. Zo kan de smaak van het rozemarijnmengsel in het vlees trekken.

Wrijf de rosbief aan de buitenkant in met zout, de rest van de peper en olijfolie.

Schroei het vlees met wat boter dicht en leg in de braadslee.

Steek de kernthermometer, vanaf de zijkant, tot midden in het vlees.

Zet de braadslede op het rooster, iets onder het midden, in de oven en laat het vlees in 10 min rondom bruin worden.

Schenk het sinaasappelsap in de braadslede. Schakel de oven terug naar 175 °C en braad het vlees nog ca. 15 min tot het van binnen rosé is (kerntemperatuur 45 °C).

Leg het vlees op een plank afgedekt met aluminiumfolie en laat 10 min rusten.

Schenk 2 el cointreau in de braadslede en roer de aanbaksels los. Schenk het vocht in een steelpan en kook dit in ca. 2 min in tot een lekkere jus.

Dressing

Doe alle ingrediënten voor de dressing in een kom en klop een mooie gladde massa. Proef op smaak.

Serveren:

Leg op elk bord een bedje van sla en besprenkel dit met de dressing.

Snijdt de rosbief in mooie plakken en leg op elk bedje sla een plak vlees.

Sprenkel zorgvuldig de jus over het vlees en serveer.

Charlotte van bittere chocolade met amandelvingers en Banyuls-coulis

Ingrediënten:

Chocoladeparfait

5	st	eierdooiers
100	g	suiker
	snufje	kaneel
	snufje	cacao
	snufje	oploskoffie
	scheutje	whisky
150	g	bittere chocolade
400	ml	slagroom

Amandelvingers

40	g	bloem
200	g	amandelmeel
250	g	poedersuiker
80	g	boter
6	st	eiwitten zout

Banyuls-coulis

400	ml	Banyuls
1	el	suiker rood lint

Bereiding:

Chocoladeparfait

Klop de eierdooiers schuimig met 20 g suiker,

Breng 400 ml water met 80 g suiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost.

Schenk de warme siroop bij de eierdooiers en klop het mengsel koud.

Roer de kaneel, cacao en oploskoffie door de whisky en voeg dit toe aan het eierdooiermengsel.

Smelt de in stukjes gebroken chocolade in een kom boven een pan met heet water (au bain-marie); als het gesmolten is roer ook dit door het eierdooiermengsel.

Spatel als laatste de lobbige geslagen slagroom erdoor.

Schep de parfait in een niet te diep kom en laat deze 2 – 3 uur in de koelkast opstijven.

Amandelvingers

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Doe in een kom het amandelmeel, de poedersuiker, de bloem en een snufje zout.

Meng dit met een garde dooreen. Smelt de boter en klop de eiwitten los en voeg de boter en eiwitten toe aan het amandelmeelmengsel. Roer met een garde tot een glad beslag is verkregen. Doe alles in een spuitzak en laat 40 min rusten.

Beleg twee bakplaten met bakpapier of gebruik de siliconenmatjes en maak dunne streepjes van het beslag van ca 7 cm. Houd voldoende ruimte tussen de streepjes.

Doe dat 120x. Bak ze in ca. 10 – 12 min gaar.

Banyuls-coulis:

Kook de Banyuls met de suiker in tot het bijna stroperig is.

Serveren:

Zet een steker op een bord en plaats de amandelvingers tegen de rand. Schep de parfait er voorzichtig in. Haal de steker weg en doe voorzichtig een rood lint om de amandelvingers. Druppel de Banyuls-coulis er omheen.

Taart van mosselen met tartaarsaus en tomaat-antiboise

Saus rode en gele paprika's

Maak een saus van de rode paprika's en van de gele paprika's.

Leg de paprika's onder de grill en keer ze regelmatig om tot het vel rondom blaren vertoont. Laat de paprika's in een afgesloten plastic zak afkoelen. Pel daarna het vel er af met een mesje.

Verwijder de kroontjes, snijd de paprika's doormidden en verwijder de zaadjes en zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in stukken en pureer het in de foodprocessor.

Druk de puree daarna door een zeef.

Doe de gezeefde paprika's samen met alle andere ingrediënten in een pan en laat dit inkoken tot er ongeveer 300 ml over is. Breng op smaak met zout en peper.

Kalfsmedaillon

Braad de kalfsmedaillons een paar min om en om in de hete truffelolie. Bestrooi ze met peper en zout en houd ze warm in het aluminiumfolie.

Tot slot

Breng water met een flinke schep zout aan de kook en leg er de nestjes tagliolini in. Kook ze in ca 3 min. Giet af en laat ze uitlekken en besprenkel ze met wat olijfolie. Herstel zo nodig de vorm van de nestjes.

Verwarm de paprikasauzen afzonderlijk op en laat ze nog wat inkoken en monteer de sauzen van het vuur af met een eetlepel boter. Maak op smaak met zout en peper.

Serveren:

Snijd de medaillons schuin op de draad in dunne plakjes en leg deze in een waaivorm op de warme borden. Schep aan de ene kant wat rode en aan de andere kant wat gele saus.

Leg 2 nestjes van de tagliolini bovenop de plakjes vlees. Leg er een toefje basilicum op.

Ingrediënten:

Tomaat-antiboise

12	st	tomaten
3	st	sjalot
20	blaadjes	basilicum
3	tenen	knoflook
200	ml	olijfolie

Taart van mosselen

6	el	olijfolie
4000	g	grote mosselen
2	st	prei
2	st	ui
1	st	grote winterwortel
2	stengels	bleekselderij
500	g	gemengde groenten, zoals wortel, sjalot, prei, knolselderij, bleekselderij
10	blaadjes	witte gelatine
400	ml	visbouillon zout, peper

Tartaarsaus

50	ml	witte wijnazijn
3	st	sjalotten
250	ml	mosselvocht
100	ml	olijfolie
3	st	losgeklopte eierdooiers

Bereiding:

Tomaat-antiboise

Ontvel de tomaten, ontdoe ze van de pitten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.

Voeg de fijngesneden sjalotten, basilicumblaadjes en knoflook toe.

Schenk er olijfolie op tot alles onderstaat.

Laat het zo lang mogelijk intrekken.

Taart van mosselen

Mosselen schoonspelen en houd 36 mosselen apart om later te gebruiken.

Verhit de olie in een grote pan, doe de mosselen erbij. Schud de mosselen even om.

Voeg de grof gesneden prei, ui, wortel, bleekselderij toe (bewaar wat groente voor de 36 mosselen die nog gekookt moeten worden.) en breng alles in een afgedekte pan aan de kook.

Kook de mosselen onder regelmatig omschudden tot alle schelpen open zijn.

Verwijder de schelpen en zeef het mosselvocht en bewaar het voor de tartaarsaus.

Week de gelatine ruim 5 min in koud water. Halveer de mosselen.

Snijd de gemengde groente: wortel, sjalot, prei, knolselderij en bleekselderij in kleine blokjes en kook deze een minuut in ruim kokend water beetgaar en laat ze uitlekken.

Breng de visbouillon aan de kook en maak deze goed op smaak met zout en peper.

Los de uitgeknepen gelatine op in de warme bouillon. Koel de bouillon snel terug.

Roer de mosselen en de groente door het afgekoelde bouillonmengsel en breng eventueel nog op smaak met zout en peper.

Schep het mengsel in de vorm en laat dit tenminste 2 uur in de koelkast of vriezer opstijven.

Kook de achtergehouden mosselen met wat olie en de groenten gaar.

Tartaarsaus

Kook de azijn met de sjalot in tot al het vocht verdampt is. Voeg het mosselvocht toe en laat het nog ca 5 min koken.

Zeef het mengsel en voeg de olijfolie al kloppend toe.

Breng het langzaam tot aan de kook (80 °C). Voeg met de mixer de eierdooiers toe.

Het moet een mooie, licht lobbige saus worden. Laat vervolgens afkoelen.

Serveren:

Snijd 12 punten uit de vorm en verdeel deze over de borden.

Schep op elk bord 3 lepels van de tomaat-antiboise en leg op elk hoopje een gekookte mossel met geopende schelp. Nappeer er wat saus omheen.

Kalfsmedaillon met een zachte saus van paprika's en tagliolini

Ingrediënten:

Kalfsmedaillon

12	st	kalfsmedaillons
4	el	truffelolie
24	toefjes	basilicum
		zout en peper

Tagliolini (veterdunne spaghetti)

300	g	patent tarwebloem
8		eierdooiers
300	g	verse spinazie (voor 3 el spinaziesap)
10	tl	olijfolie
		zout

Saus rode paprika

4	st	rode paprika's
5	el	Noilly Prat
5	el	zoete witte wijn
300	ml	gevogeltesfond
250	ml	room
1	el	boter
		zout en peper

Saus gele paprika

4		gele paprika's
5	el	Noilly Prat
5	el	zoete witte wijn
300	ml	gevogeltesfond
250	ml	room
1	el	boter
		zout en peper

Bereiding:

Verwarm de borden voor.

Tagliolini

Hak 300 g verse rauwe spinazie fijn en druk in een zeef de spinazie zeer goed uit en vang het vocht op.

Doe de ongezeefde bloem in een kom. Maak een kuiltje in het midden en doe de eierdooiers in het kuiltje. Voeg de olijfolie, 3 el spinaziesap en het zout toe. Bestuif iedere hand met bloem en begin met kneden. Werk van buiten naar binnen de bloem door de eierdooiers.

Als het deeg samenhangend genoeg is om er een bal van te vormen, neem dan de deegbal uit de kom en leg hem op een met bloem bestoven oppervlak (geen houten plank, het oppervlak moet koel zijn). Kneed het deeg gedurende 2-3 min; het deeg moet stijf, maar toch soepel zijn. Leg de deegbal in een met olie ingevette kom en dek de kom af met een doek.

Laat de deegbal 15 – 30 min rusten. Verdeel de deegbal in 12 gelijke stukken.

Zet de pastamachine klaar en stel de machine in. Haal het deeg op de breedste stand enkele malen door de deegmachine. Vouw elke plak tweemaal dubbel en draai ze opnieuw door de machine. Herhaal dit en draai de pasta door op alle standen van de machine. Draai tenslotte het deeg op de dunste stand.

Snijd de plakken in stukken van ca 50 cm lang en draai hiervan tagliolini.

Leg de strips naast elkaar uitgestrekt op een doek en laat ongeveer 30 min drogen.

Vorm er dan losjes 12 kleine nestjes van en laat verder drogen.