



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

**Menu voor de maand mei 2004 ( 12 personen)**

### **Antipasta**

*Piccoli soufflé al pesce* (Kleine vissoufflés)

### **Primo**

*Agnolotti* (Groene agnolotti met kaasvulling)

### **Secondo**

*Spinacino ripieno arrosto* (Gevuld kalfsbraadstuk)

*Nidi di trevisana con stelline di mela*

(Rode slanestjes met appelsterretjes)

*Asparagi con formaggio dal forno.*

(Aspergeschotel met Parmezaanse kaas)

### **Dolce**

*Tortini di Firenze*

*Caffè*

**Vino:** Antipasta: Piemonte Chardonay 2002

Primo: Piemonte Chardonay 2002

Secondo: Piemonte Barbera

Dolce: Moscato d'Ásti o Grappa

## Piccoli soufflé al pesce

(Kleine vissoufflés)

Ingrediënten:

600 gr kabeljauw (filet)

bechamelsaus

25 gr bloem

25 gr boter

325 ml melk

zout, peper, mespuntje nootmuskaat

7 st eieren

1,5 el room

boter

zout

Court bouillon:

Geconcentreerde groentefond.

700 ml water

300 ml witte wijn

Pocheer de kabeljauw in een court bouillon. Laat hierbij de vis eventueel in porties in een pan met hete court bouillon zakken, breng die weer tegen de kook en doe het deksel op de pan. Pocheer de filets 5 tot 10 minuten. Het visvlees mag nergens meer glazig zijn.

Pureer de gepocheerde vis (met een vork, zodat er nog wat structuur aan zit), controleer goed of er echt geen graatjes of velletjes inzitten, want daardoor zou het resultaat minder lekker zijn. Scheid de eieren. Roer de dooiers door de vispuree. Roer ook de bechamelsaus en twee eetlepels room er doorheen. Proef en voeg zonedig wat zout toe.

Kop de eiwitten stijf met en snufje zout. Schep de eiwitten zo voorzichtig mogelijk door het vismengsel.

Vet de soufflébakjes licht in met boter en vul ze met het mengsel.

Plaats de soufflés 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden C.

Serveer meteen als ze nog mooi bol zijn.

Bechamelsaus:

Laat de boter in een pan smelten en roer er de bloem door. Roer het mengsel glad en voeg dan pas al roerend geleidelijk de melk erbij. Roer tot de saus mooi dik en glad is en laat haar 3 minuten zachtjes onder voortdurend roeren doorkoken. Voeg naar smaak peper, zout en een mespuntje nootmuskaat toe.

## Tortini di Fiorentina

(Florentijnse taartje)

Ingrediënten

Voor het deeg

300 g tarwebloem

1 tl bakpoeder

100 g suiker,

2 pakjes vanillesuiker

2 st eieren,

150 g boter

Voor het beleg

100 g boter,

200 g suiker

2 pakjes vanillesuiker

4 el honing,

250 ml slagroom

200 g geschaafde amandelen,

200 g gehakte hazelnoten

50 g in stukken gesneden ingemaakte kersen

10 druppels rum aroma

Voor het glazuur

150 g donkere couverture (chocola)

Bereiding:

Vermeng voor het deeg de bloem met bakpoeder en zeef het in een kom. Voeg de overige ingrediënten toe en kneed met een handmixer met kneedhaken eerst kort op de laagste stand, dan op de hoogste stand goed. Kneed het daarna op het aanrecht tot een soepel deeg. Als het deeg kleeft, zet u het een tijdje op een koude plaats.

Rol het deeg tot een dikte van ca. 3 mm uit, steek er ronde plakjes (doorsnee ca. 8 cm) uit, leg ze op een goed ingevet bakblik en bak ze in de oven goudgeel. 200 graden C., 5-7 minuten. Laat voor het beleg de boter met suiker, vanillesuiker en honing al roerend karameliseren. Voeg de slagroom toe en roer deze totdat de karamelmassa is opgelost. Voeg de amandelen, de hazelnoten en de ingemaakte kersen toe, verhit al roerend net zolang tot de massa is gebonden. Roer het rumaroma erdoor. Verdeel de massa met 2 theelepels over de voorgebakken koekjes en schuif ze in de oven. 200 graden C., 10-12 minuten.

Roer voor het glazuur de couverture in een kleine pan au bain marie op een laag vuur tot een soepele massa en bestrijk de afgekoelde koekjes er aan de onderkant mee.

Geniet van deze taartjes met een kopje koffie en eventueel een Grappa.

## Aspargi con formaggio dal forno.

(Aspergeschotel met Parmezaanse kaas)

2 kg witte asperges  
100 gr boter  
150 gr Parmezaanse kaas (gemalen)  
zwarte peper  
zout

Breng in een pan ruim water met zout aan de kook.

Schil de asperges met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden, snijd de houtachtige uiteinden (2-3 cm) eraf en kook de asperges in het kokende water in ± 10 tot 12 minuten beetgaar.

Smelt de boter in een (steel)pan.

Laat de asperges in een vergiet uitlekken en leg ze naast elkaar in de ovenschaal. Schenk de boter erover, zodat alle asperges ermee zijn bedekt.

Bestrooi ze met peper en kaas en laat de aspergeschotel onder de salamandergril even bruin worden. Daarna direct serveren.

### Let op:

**Serveer dit hoofdgerecht samen met de sla nestjes en het kalfsvlees op een groot bord.**

## Agnolotti

(Groene agnolotti met kaasvulling)

Ingrediënten

### Voor de pasta:

375 gr meel van harde tarwe  
6 st eierdooiers  
60 gr spinazie

### Voor de vulling:

450 gr fontina (koekaas van volle melk) indien niet verkrijgbaar vervangen door Zwitserse Gruyère  
200 ml melk  
60 ml droge witte wijn  
2 st eierdooiers  
bloem  
boter  
salie  
rozemarijn  
zout

Snijdt de kaas in stukjes en week deze ongeveer een half uur in een badje van melk. Doe daarna alles in een pannetje, roer er een halve eetlepel bloem doorheen die met een klein beetje melk is aangemaakt en zet het pannetje au bain marie op het vuur. Giet de wijn er voorzichtig bij zodra de kaas helemaal gesmolten is en roer er één voor één de eierdooiers doorheen. Denk eraan om de dooiers eerst even te laten wennen aan de temperatuur door voorzichtig wat warm mengsel bij de dooier te roeren. Daarna kan alles terug in het mengsel. Roer pas de volgende eierdooier erdoor als de vorige helemaal is opgenomen. Haal de pan van het vuur en laat het geheel afkoelen.

Maak voor de pasta een kuiltje in de bloem, breek hier 6 eierdooiers in, strooi er wat zout bij en doe hier de gekookte, goed uitgeknepen en fijngehakte spinazie bij. Rol het deeg uit, snijd er vierkantjes uit van 4 cm en leg op het midden van ieder vierkantje een theelepeltje afgekoelde kaasvulling.

Sluit de vierkantjes door de 4 hoekjes bij elkaar te knijpen, zo krijgt u de agnolotti. Kook de pasta heel even in kokend water met wat zout en maak de pasta aan met gesmolten boter waarin wat salie en rozemarijn is meegebakken. Gebruik geen kaas.

## Spinacino ripieno arrosto

(Gevuld kalfsbraadstuk)

### Ingrediënten:

250 gr kip filet  
1 st kalfsfricandeau, stuk ongeveer 1000 gr  
3 sneetjes witbrood,  
100 ml melk  
4 st eierdooiers  
20 gr Parmezaanse kaas  
bloem  
1 el fijngehakte kruiden (peterselie, tijm)  
droge witte wijn  
200 ml kippenbouillon  
olijfolie  
zout en groene peper  
keukengaren  
naald  
plastic folie

Snijd het kippenvlees in stukjes, leg deze in een schaal en strooi er wat zout, versgemalen peper en een eetlepel gehakte kruiden overheen. Week het witbrood in de melk.

Bereid het kalfsvlees: maak het vlees goed schoon en sla het tussen plastic folie zo plat mogelijk. Maak vervolgens over de lengte een diepe inkeping, zodat een soort zak ontstaat. Knijp het witbrood uit, hak het fijn in de keukenmachine en doe het in de schaal met de kip. Voeg de dooiers, de parmezaanse kaas en wat zout en peper toe en roer alles goed door elkaar. Schep de zo verkregen vulling in het kalfsvlees. Naai het vlees dicht, zodat de vulling er niet uitloopt, en leg het met een paar takjes tijm en 100 ml kippenbouillon in een ovenschaal. Smeer het vlees in met twee lepels olie, strooi er nog wat zout en peper over en zet het ongeveer een uur en 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200 C. Houd het vlees tijdens het braden vochtig met een wat witte wijn (ca 1 glas).

Laat als de braadtijd om is het braadstuk rusten en vang het braadvocht op. Zet het braadvocht op het vuur, los er een theelepel bloem in op, schenk er een half glas wijn bij en laat dat verdampen, voeg dan 100 ml warme bouillon toe. Laat de saus wat inkoken. Laat het braadstuk zo'n tien minuten rusten, nadat het keukengaren is verwijderd.

Snijd het in niet te dunne plakken en serveer met wat warme saus.

### Let op:

**Serveer dit hoofdgerecht samen met de sla nestjes en de asperges op een groot bord.**

## Nidi di trevisana con stelling di mela

(Rode slanestjes met appelsterretjes)

600 gr schoongemaakte broccoli roosjes  
3 kroppen rode sla (radicchio)  
2 st gekookte aardappels  
3 st goudrenetten  
2 st sjalotjes  
2 el geraspte parmezaanse kaas  
boter -olijfolie - zout - peper

Kook de broccoliroosjes net beetgaar in een ruime hoeveelheid gezouten kokend water en giet ze af. Pureer ze vervolgens samen met de gekookte aardappel, een scheutje olie, een klein beetje zout, peper en twee eetlepels versgeraspte kaas. Maak de radicchio schoon, verwijder de onderkant, snijd hem in stukken en bak hem snel in een koekenpan in een klontje boter met een fijngehakt sjalotje en een snufje zout. Let erop dat de radicchio nog wel wat krokant blijft. Neem een ring met een diameter van 10 cm, plaats hem op een bord en vul de ring aan de binnenkant op met wat radicchio zodat het op een nestje lijkt. Vul het nestje vervolgens op met een beetje broccolipuree. Verwijder de ring en maak op deze manier 12 nestjes. Snijd de appels in niet te dunne plakjes, gebruik de 12 plakjes die het dichtst bij het klokkenhuis zijn omdat daar de stervormige afdruk van de pitjes te zien is en maak er met een stervormpje sterren van. Bak de sterren even in een klontje schuimende boter, bestrooi ze met zout en peper en gebruik ze om de sla-nestjes mee te garneren. Serveer de nestjes lauwwarm. U kunt ze eventueel even in de oven op temperatuur laten komen op een afgedekt bord.

### Let op:

**Serveer dit hoofdgerecht samen met het kalfsvlees en de asperges op een groot bord.**