

Soep van Beaujolaiswijn met rood fruit

Ingrediënten:

Soep

1000	g	frambozen
400	g	suiker
2	st	sinaasappel, geschild en uitgeperst
2	st	limoen, geschild en uitgeperst
1	fles	Beaujolais wijn
8	blaadjes	gelatine, geweekt in koud water
2	st	kruidnagel
1	pijpje	kaneel
18	blaadjes	basilicum
¼	bos	munt, houd wat achter voor garnering.

Garnering

1	bakje	aalbessen (klein bakje)
1	bakje	frambozen (klein bakje)
1	bakje	bosbessen (klein bakje)
1	bakje	aardbeien (klein bakje in vieren)
200	ml	slagroom

Bereiding:

Doe de suiker in een pan en maak hiervan een blonde karamel. Doe hierbij de kaneel, kruidnagels, limoen en sinaasappelschillen. Blus het geheel af met de wijn. Doe het sap erbij.

Laat alles ca 5 min koken. Voeg dan de uitgeknepen gelatine en de frambozenpuree toe. Laat het geheel afkoelen met de basilicum en de munt.

Voor het lobbig wordt door een zeef passeren.

Serveren:

Leg de vruchten in diepe borden en schenk de afgekoelde soep erop.

Klop de slagroom stijf en garneer met 1 of meerdere toefjes room en wat munt blaadjes.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand mei 2011(12 personen)

Aspergesoep met gevogeltebouillon, sinaasappel en gambas

*

Zalmterrine met verse kruiden en asperges

*

Geroosterde asperges en risottokoekjes met asperges

*

Duo lamskotelet en lamsfilet, geitenkaas en aardappeltaart met pepers, tomaat en knoflook

*

Soep van Beaujolaiswijn met rood fruit

Wijn: Aspergesoep	:	Santa Carolina Barrica Chardonnay
Zalmterrine	:	idem
Geroosterde asperges	:	Langlois Saumur Rosé
Lamskotelet	:	Langlois Saumur Rood
Soep van wijn	:	Etim Negre Dolce

Aspergesoep met gevogeltebouillon, sinaasappel en gambas

Ingrediënten:

500	g	asperges A2
750	g	soepasperges
1500	ml	gevogeltebouillon
100	ml	sinaasappelsap
½	st	sinaasappel, zestes
50	g	zachte boter
50	g	bloem
24	st	gepelde gambas
100	ml	room
1	st	ei, eigeel
2	el	petereslie, gehakt zout, peper

Bereiding:

Schil de asperges en haal een stukje van het steeleind. Snijd de stelen in stukjes van ca 1 ½ cm en zet weg. Schil de soepasperges en snijd de stelen in zeer dunne plakjes.

Kook de schillen, de asperge-eindjes en het asperge afval van andere gerechten ca 30 min in de bouillon gaar. Zeef ze eruit en zet weg.

Kook ook de aspergestukjes in wat van de bouillon gaar. Zeef ze en zet weg.

Kook ook de aspergeplakjes in de gezeefde bouillon goed gaar en cutter deze tot mousse.

Hak de zestes ragfijn en voeg ze met het sinaasappelsap bij de soep.

Maak een beurre manie door de zachte boter met de bloem te kneden en bind hiermee beetje bij beetje de soep. Laat de soep ca 20 min zeer zachtjes garen. Roer af en toe even door. Controleer de smaak! Verwijder het bovendrijvend botervet met een lepel.

Kruid de gambas met zout en peper en smoor ze in een beetje boter kort, maar gaar.

Maak een liaison van de room en het eigeel

Kort voor het opdienen:

Breng de soep al roerende langzaam aan de kook. Zet de soep van het vuur

Roer een soeplepel hete soep door het room/eimengsel en giet dat al roerende door de rest van de soep. De soep mag niet meer koken. Proef nog een keer!

Serveren:

Verdeel de gambas en de warm gemaakte stukjes asperges over de voorverwarmde soepborden. Giet de soep erover en leg in het midden een klein toefje peterselie.

Leg het pakketje met de naad naar onderen op een bakplaat met bakpapier. Desgewenst de bovenkant versieren met bloempjes o.i.d. van de restjes van het bladerdeeg. Bestrijk de bovenkant met wat eierdooier.

Plaats de bakplaat in de warme oven en laat het vlees 15 à 20 min. braden tot het deeg goudbruin en gaar is. Laat het vlees 5 min. rusten.

Lamskoteletjes

Marineer het vlees in de olie met de uitgeperste tenen knoflook peper en zout.

Grill ze net voor het opdienen kort onder een hete salamander of grillplaat, houd ze warm.

Aardappeltaart met pepers, tomaat en knoflook

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Halveer de tomaten en ontdoe ze van zaad. Vet een bakplaat in met olie en leg er de tomaten op met het snijvlak naar boven. Strooi het grove zout en suiker over de tomaten en leg er de knoflook en de hele chilipeper bij besprenkel met olijfolie en zet ze in de voorverwarmde oven.

Neem de knoflook er na 15 min. uit en pers het zacht geworden vruchtvlies eruit in een kom. Neem na nog 25 min. de chilipeper eruit wanneer het velletje blazen vertoond. Laat de chili iets afkoelen haal de schil eraf zaadjes eruit hak fijn en voeg bij de knoflook.

Schep dan het vruchtvlies van de tomaten uit de schil en doe het bij de knoflook en chili

Prak alles en breng op smaak met peper en zout.

Kook de aardappelen 15 min. in de schil, pellen en in plakjes snijden

Childeeg

Zeef voor de taartkorst de bloem en het zout in een kom. Wrijf er de boter door tot u een deeg krijgt met de consistentie van fijn broodkruim. Werk er de Parmezaanse kaas en desgewenst de chilipeper door. Voeg zoveel koud water toe totdat een stevig deeg ontstaat. Rol het uit op een met bloem bestoven werkblad en bekleed een ingevet taartblik (ca. 25 cm.) met het deeg. Prik hier en daar gaatjes met een vork. Zet de taartbodem 20 min. in de koelkast. Verwarm ondertussen een oven voor op 200 °C

Als het deeg tot rust gekomen is, leg er dan folie en hulpvulsel op.

Plaats in de voorverwarmde oven laat 10 tot 15 min. Bakken en verwijder dan folie en hulpvulsel.

Verdeel het tomatenmengsel over de taartbodem en leg er de plakjes aardappel in concentrische cirkels op. Verhoog de oventemperatuur tot 230 °C, giet de geklopte en met peper en zout gekruide crème fraîche over de aardappelen en bak de taart in ca. 10 min. bruin. Snijd voor het opdienen in 12 punten.

Serveren:

Op een voorverwarmd bord, in het midden de salade.

Daarom heen de aardappelpunt, de kotelet en de filet.

Centraal wat pijnboompijtes strooien.

Duo lamskotelet en lamsfilet, geitenkaas en aardappeltaart met pepers, tomaat en knoflook

Ingrediënten:

Lamsfilet

6	st	lamsfilet
300	g	zachte geitenkaas
3	el	tijmblaadjes
		honing
		peper zout
12	plakjes	bladerdeeg
50	g	bloem
2	st	eierdooiers
40	g	boter

Lamskoteletjes

12	st	lamskoteletjes
3	tn	knoflook

Aardappeltaart met pepers, tomaat en knoflook

750	g	rijpe tomaten
		olijfolie
4	tn	knoflook ongepeld
1	st	chilipeper
1 ½	tl	grof zeezout
1	el	suiker
500	g	vastkokende aardappelen
300	ml	crème fraîche
		zout en versgemalen peper

Chili deeg

200	g	bloem
1	snuf	zout
100	g	boter
25	g	geraspte Parmezaanse kaas
1	st	rode chilipeper fijn gehakt (desgewenst)

Garnering

150	g	rucola sla
18	st	kerstomaatjes
100	g	feta kaas
100	g	pijnboompitten (roosteren)

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 220 °C (kijk op verpakking van het bladerdeeg)
Snijd de lamsfilets doormidden en kruid ze met peper zout en tijm. Haal ze door de bloem.
Bak ze in de boter in een koekenpan kort rondom bruin. Laat even afkoelen.
Maak van de 12 plakjes bladerdeeg 12 rechthoekige lapjes, bestrijk deze in het midden met de kaas, honing en nog een snufje tijm.
Leg de filet op het deeglapje en vouw het deeg er omheen snijd het overtollige deeg weg en plak de naden op elkaar met losgeklopt eierdooier.

Geroosterde asperges en risottokoekjes en asperges

Ingrediënten:

Geroosterde asperges

24	st	groene asperges
24	st	witte asperges
6	el	olijfolie
6	tn	liefst verse knoflook, gepeld en in plakjes gesneden
150	g	Kalamata olijven, ontpitten en in schijfjes snijden
		zeezout en peper uit de molen

Risottokoekjes met asperges

18	st	groene asperges
50	g	boter
		zout
		suiker
1	st	ui, fijn gesneden
300	g	risottorijst
125	ml	wijn
		versgemalen peper zout

Koekjes:

150	g	bloem
150	g	fijngeraspte parmezaan
150	g	boter
		peper zout.

Bereiding:

Geroosterde asperges

Verwarm de oven voor op 230 °C.
Schil de witte asperges en snijd van de groene de harde onderkant eraf.
Was en droog ze. Leg ze in een braadslee, besprenkel met de olijfolie en strooi de plakjes knoflook erover. Schud de asperges even om zodat ze allemaal met een beetje olie bedekt zijn. Breng op smaak met peper en zout en rooster ze 10 tot 12 min in de hete oven.
Laat ze niet al te gaar worden (dat hangt van de dikte van de asperges af)
Haal ze uit de oven en voeg de olijven vlak voor het serveren toe.

Risottokoekjes met asperges

Snijd de houtige uiteinden aan de onderkant van de asperges af en gooi ze weg.
Snijd de aspergepunten af en houd deze apart, snijd de stengels in stukjes.
Breng 1 liter water met 1 tl boter wat zout en suiker aan de kook en blancheer hierin de aspergepunten enkele minuten.
Scheep ze met een schuimspaan uit de pan, dompel onder in ijskoud water en houd ze apart.
Doe de overige stukjes asperge in de pan en kook ze 10 min. giet ze af door en zeef maar vang het kookwater op, pureer de stukjes asperge (behalve de punten) met een staafmixer
Bak de ui glazig in 1 el boter voeg de rijst toe en scheep deze even om, blus af met de wijn en laat deze inkoken. Voeg 1/3 van het hete aspergekookwater toe en roer tot de vloeistof door de rijst is opgenomen. Herhaal dit nog twee maal.
Scheep na ca. 15 min de resterende boter en de asperge puree door de risotto. Voeg zout en peper naar smaak toe, haal de pan van het vuur, laat iets afkoelen en vorm er dan koekjes van.

Koekjes

Meng in een diep bord de bloem, kaas, peper en zout.

Vorm met vochtige handen van de risotto 36 ronde schijfjes (of balletjes).

Druk de schijfjes in de gekruide bloem.

Verhit wat boter in een koekenpan en bak de koekjes aan beide zijden goudbruin.

Serveren:

Maak een bloemachtige compositie van de geroosterde asperges en de risottokoekjes,

Garneer met de olijven en fijngesneden peterselie.

Zalmterrine met verse kruiden en asperges

Ingrediënten:

Zalmterrine

2	st	gesnipperde uien
12	st	groene asperges
75	g	boter
500	g	zalmfilet in stukjes
14	st	eieren
		versgemalen zout en peper
6	el	crème fraîche
2	st	citroenen, rasp en schijfjes
6	el	verse kruiden b.v. bieslook, dille, koriander en kervel
12	toefjes	veldsla

Mayonaise

2	st	eierdooiers
1	el	Dijonmosterd
25	ml	arachideolie
1	el	citroensap
		versgemalen peper en zout
		bieslook

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 C°.

Schil de asperges en blancheer ze kort in ruim water met zout, laat ze uitlekken op een droge doek. Snijd de kopjes er af en bewaar ze, snijd de rest in stukjes.

Beboter een cakeblik.

Fruit de uiensnippers in een koekenpan met de boter en voeg de stukjes zalm toe.

Bak gedurende ca. 2 min en draai het vuur uit.

Klop 9 eieren los voeg royaal zout en peper toe evenals de crème fraîche, citroenrasp en alle kruiden, behalve de bieslook.

Mix tot een egaal geheel en doe er het zalm-ui mengsel en de stukjes asperge bij (behalve de kopjes).

Giet de helft van het mengsel in de cakevorm. Breek over de lengte van de vorm de 5 overgebleven eieren. Giet de rest van het mengsel er overheen.

Bedek de terrine met aluminiumfolie en zet deze in een tot de helft met heet water gevuld bakblik.

Zet in de oven en laat 45 à 60 min garen, een mes moet er droog uit komen.

Laat afkoelen en snijd in plakken.

Mayonaise

Meng in een kom de eierdooiers met de mosterd, zout en peper.

Klop het goed met een grote garde. Giet er de olie in een heel dun straaltje bij terwijl je blijft kloppen.

Voeg hier als het een homogene massa is geworden het citroensap bij.

Controleer op smaak en voeg eventueel nog wat peper zout of kruiden bij.

Serveren:

Serveer een plak op een koud bord

Garneer met een toef veldsla, de aspergepunt, wat bieslook, een schijfje citroen en met wat zelfgemaakte mayonaise.