

## Menu voor de maand juni 2013

### **Aspergesoep met gerookte paling Las Perdices Sauvignon Blanc Argentinië – Mendoza**

Intense tropische aroma's van passievrucht, ananas en rijpe mango. Zeer zwoele aanzet gevolgd door een heel mooi zuurtje, daarna vol en rond. Het smaakpalet is barstend vol tropisch fruit, meer krijgen we niet in de fles! Een subtiele toets van mineraal maakt deze wijn helemaal af. Verleidelijk doordrinkbaar!

\*

### **Kabeljauwcarpaccio met notenpesto D'ardhuy Bourgogne Chardonnay**

Een top Bourgogne gemaakt door een Nederlandse wijnmaker. Heel expressief met tonen van geel fruit zoals perzik en ananas, met mooie houttonen en licht oxidatief.

\*

### **Parelhoen op een bedje van noot en appel met een roomsaus D. Montchovet H.Cotes de B. Rouge Frankrijk - Bourgogne**

Volop rood fruit en tonen van koffie in de neus. Veel sap, met tonen van aardbei, framboos en subtiel hout. Heel prettig drinkbaar.

\*

### **Champagne-ijsparfait met een amandelkrul Duc de Foix cava semi seco Spanje – Penedès**

Deze zeer mooie cava is licht goudgeel van kleur, met veel fruit, en friszoet van smaak. De mousse is verfijnd met een goede, evenwichtige en aangename afdrank.



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

## Menu voor de maand mei 2013 (12 personen)

### **Aspergesoep met gerookte paling**

\*

### **Kabeljauwcarpaccio met notenpesto**

\*

### **Parelhoen op een bedje van noot en appel met een roomsaus**

\*

### **Champagne-ijsparfait met een amandelkrul**

## Wijn:

**Aspergesoep  
Kabeljauw  
Parelhoen  
Champagneijs**

**Las Perdices Sauvignon Blanc  
D'ardhuy Bourgogne Chardonnay  
D. Montchovet H.Cotes de B. Rouge  
Duc de Foix cava semi seco**

## Aspergesoep met gerookte paling

### **Ingrediënten:**

#### **Asperges**

12 st witte asperges  
zout

#### **Soep**

200 g boter  
240 g bloem  
1250 ml visbouillon  
15 st bieslooksprietten  
300 ml room

#### **Paling**

250 g gerookte paling, gefileerd

### **Bereiding:**

#### **Asperges**

Schil de asperges en kook ze gaar in gezouten water. Neem ze uit de pan en laat afkoelen.

Bewaar het aspergevocht.

Snijd de asperges in stukken van 4 cm.

#### **Soep**

Verwarm de borden/soepkommen voor.

Smelt de boter in een pan van 5 liter. Als de boter gesmolten is de bloem toevoegen en met een garde mengen.

Laat de bloem en boter op zeer laag vuur garen tot het mengsel een beetje wit uitslaat en wat korrelig wordt.

Nu op hoog vuur een klein beetje (200 ml) visbouillon toevoegen en krachtig roeren tot een gladde massa en vervolgens wederom een kleine hoeveelheid bouillon toevoegen en krachtig roeren tot een gladde massa enz., enz. tot alle bouillon en 750 ml van het kookvocht van de asperges is toegevoegd.

Als de soep kookt, deze 30 min op laag vuur laten staan en daarna eventueel nog op smaak brengen. Passeer de soep en breng vlak voor het opdienen wederom aan de kook.

#### **Paling**

Snijd de paling overdwers in reepjes van 5 mm.

### **Serveren:**

Serveer de soep en voeg geknipte bieslook, aspergestukjes, 5 reepjes paling en een scheut room toe.

## Champagne-ijs parfait met amandelkrul

### **Ingrediënten:**

#### **Champagne ijs**

12 st eidooiers  
320 g suiker (200+120)  
1200 ml room  
200 ml Champagne Brut

#### **Amandelkrul**

20 g bloem  
100 g amandelmeel  
125 g poedersuiker  
zout  
40 g boter  
3 st eiwitten  
50 g amandelschaafsel

### **Garnering**

2 doosjes frambozen  
12 blaadjes munt  
poedersuiker

### **Bereiding:**

#### **Champagne ijs**

Breng 200 gram suiker met 60 ml water aan de kook en laat de suiker smelten

Klop in een kom de 12 eidooiers romig.

Voeg al kloppend de hete suikersiroop toe aan de romig geklopte eidooiers en blijf kloppen tot het geheel luchtig en koud is.

Klop de room met 120 gram suiker bijna stijf en spatel dit door de eidooiermassa. Voeg nu al spatelend de champagne toe.

Draai tot ijs in de machine.

#### **Amandelkrul**

Doe in een kom 100 g amandelmeel, 125 g poedersuiker, 20 g bloem en een snufje zout.

Meng dit met een garde dooreen. Smelt de 40 g boter en klop de 3 eiwitten los en voeg boter en eiwit toe aan het amandelmeel en poedersuiker.

Roer met een garde tot een glad beslag is verkregen. Laat 40 min rusten.

Verwarm de oven voor op 160 °C

Beleg een bakplaat met bakpapier en schep met een lepel een hoopje beslag en smeer dit met de bolle kant van de lepel uit tot een rondje van 8 cm. Houd tussen de rondjes voldoende ruimte want het beslag kan uitlopen.

Bestrooi de rondjes beslag met amandelschaafsel en bak ze in 14 min gaar.

De buitenrand moet licht bruin worden en de binnenkant wit.

Krul de koekjes direct nadat zij uit de oven komen rond een fles.

### **Serveren:**

Serveer het ijs in bolletjes met een amandelkrul en wat frambozen en een blaadje munt.

Maak af met wat poedersuiker.

### Garnituur

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes van 5x5 mm. Kook de aardappelen in de kalfsbouillon tot beetgaar (ca 5 min of korter).

Breek 5 stengels van de bleekselderij en schil de buitenkant met een dunschiller (draden verwijderen). Snijd de bleekselderij overdwars in 5 mm dikke stukjes en kook met zout tot beetgaar.

Schil de appels en snijd in 5x5 mm. blokjes. Houd apart.

Hak de walnoten in stukjes.

Als de aardappel en bleekselderij zijn afgekoeld, alles mengen en op het laatst een beetje ingekookte bouillon van de karkassen toevoegen. Eventueel op smaak brengen met peper en zout.

### Saus

Snijd de kastanjechampignons in dunne plakjes en bak ze in wat boter aan. Voeg laurier, tijm en wat bouillon van de karkassen toe en laat tot de helft inkoken. Voeg vervolgens de room toe en laat wederom tot de helft inkoken.

Passeer de saus en houd de saus een beetje warm.

### Tot slot

Neem wat boter en bak hierin de gezouten en gepeperde borstfilets om en om. Eerst aanbraden en daarna op getemperd vuur garen tot licht gaar. (De filets moeten nog een beetje ingedrukt kunnen worden).

Neem de filets uit de pan en snijd ze schuin in 5 plakjes. Verwijder de helft van de braadjus.

Blus de rest van de braadjus af met 100 ml jenever en 200 ml bouillon van de karkassen.

Kook in op hoog vuur en voeg deze jus vervolgens bij de roomsaus.

Breng nu de roomsaus op temperatuur en voeg VAN HET VUUR de ganzenlever toe en laat deze smelten.

### Serveren:

Leg wat garnituur op het midden van het voorverwarmde bord. Leg op het garnituur 2 tot 3 plakjes borstfilet en 1 pootje of 1 dijtte. Lepel wat saus rondom.

## Kabeljauwcarpaccio met notenpesto

### Ingrediënten:

#### Champignon duxelles

1250	g	kastanjechampignons
5	st	sjalotjes
20	ml	olijfolie
150	ml	droge vermouth
150	ml	gevogeltesbouillon
3	st	laurierblad
15	st	takjes tijm
½	bos	peterselie

#### Schorseneren

5	st	schorseneren
---	----	--------------

#### Notenpesto

150	g	hazelnoten
150	g	walnoten
4	st	teentjes knoflook
150	ml	notenolie
150	ml	olijfolie
200	g	geraspte Parmezaanse kaas

#### Kabeljauwcarpaccio

1000	g	haas van kabeljauw
------	---	--------------------

#### Garnering

100	g	gemengde sla
-----	---	--------------

### Bereiding:

#### Champignon duxelles

Doe wat olijfolie in een grote koekenpan. Laat hierin de fijn gesneden sjalotjes langzaam smoren. Voeg de fijngehakte champignons toe en laat op middelhoog vuur licht bakken.

Blus af met vermouth en bouillon en voeg de laurier en tijm toe.

Laat inkoken tot al het vocht is verdampt en een smeug geheel over blijft. Maak op smaak met peper en zout en haal de laurier en tijm uit de duxelles. Zet weg tot gebruik.

#### Schorseneren

Doe keukenhandschoenen aan.

Was de schorseneren in lauw water en boen af met een borsteltje om al het zand te verwijderen.

Snijd kop en kont van de schorseneren en maak met een dunschiller lange repen van de schorseneren zodanig dat de randjes dus bruin zijn en het midden van de slierten wit. Gooi de eerste twee slierten weg. Bewaar de slierten in koud water.

### Notenpesto

Maak de hazelnoten, walnoten en knoflook fijn in de keukenmachine. Doe de noten over in een kom en voeg de notenolie, de olijfolie en de Parmezaan toe. Moet smeug worden dus niet vloeibaar. Maak op smaak met zout.

### Vervolg duxelles

Pluk en hak de peterselie.

Droog de slierten schorseneren in de slacentrifuge

Verwarm de frituur voor op 160 °C

Verwarm de duxelles en voeg de peterselie toe. Warm goed door.

Frituur op het laatste moment de schorseneerslierten tot licht bruin en laat uitlekken op keukenpapier. Licht zouten.

### Kabeljauw carpaccio

Verwarm de beide ovens voor op 150 °C

Snijd de kabeljauw overdwers in plakjes van 3 mm dik.

Neem kleine borden (er moeten minimaal 3 borden per laag in de ovens passen) en leg hierop een laagje duxelles met daar boven op de dun gesneden kabeljauw. Plakjes mogen elkaar niet overlappen. Leg rondom wat notenpesto en verwarm deze borden gedurende 3 tot 5 min in de ovens (2 lagen per oven).

Neem uit de oven als de kabeljauw is doorgeslagen. (controleren!!)

### Serveren:

Leg op de kabeljauw een klein schepje notenpesto, vervolgens wat gemengde sla en de gefrituurde en gezouten schorseneerslierten en serveer direct.

### Parelhoen op een bedje van noot en appel met een roomsaus

#### Ingrediënten:

##### Bouillon

3	st	parelhoen ( zie advies poelier bij bereiding)
		boter
		arachide olie
		zout
200	ml	jonge jenever (2x 100 ml.)
1	stengel	bleekselderij
1	st	wortel
1	st	ui
1000	ml	ganzenvet

##### Garnituur

1000	g	aardappelen
2	st	Granny Smith appel
5	stengels	bleekselderij
1000	ml	kalfsbouillon
75	g	walnoten

##### Saus

250	g	kastanjechampignons
2	st	laurierblad
10	st	takjes tijm
500	ml	slagroom
50	g	ganzenlever

#### Bereiding:

##### Bouillon

Laat de poelier de parelhoenders verdelen in poten, dijen, vleugeltjes, filets met vel en karkas in 2 stukken.

Braad in wat boter en arachideolie de gezouten en gepeperde poten en dijen aan tot ze bruin kleuren. Neem uit de pan en braad nu in dezelfde pan de karkassen en de vleugeltjes aan tot ze bruin kleuren.

Voeg nu 1500 ml water, 100 ml jenever, wortel, ui en 1 stronk /blad bleekselderij toe en laat trekken met het deksel **van** de pan zodat het vocht kan inkoken tot een sterke bouillon. Kook in tot de helft, zeef de massa en kook vervolgens in tot 300 ml.

Doe de poten en dijen in een andere pan met dikke bodem en zet ze onder het ganzenvet en laat hierin gedurende 1 a 2 uur de poten en dijen garen op 90 °C.