



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand november 2002 (12 personen)

Overgenomen van de afdelingen Amsterdam en Noord Limburg

3 x Gamba's

Kalfslever als crème brûlée met gebrande rietsuiker

Soupe de Hollande

Duif met balluchon van prei, eendenlever en spitskool, duivensaus 'naturel'

Gekarameliseerde chocola met kokos, fruitmix, warme chocola en specerijensabayon

Wijnadvies: Voorgerecht : Frascati of Chardonnay bv D,Or

Hoofdgerecht : Le Haut Medoc de Giscous

Dessert : Banyuls

3 x Gamba's

Ingrediënten voor 12 personen 72 gamba's	1 36 gamba's kruiden met peper en zout. Licht insmeren met kerriepasta kort bakken en bestrooien met sesamzaad.
2 eetlepels kerriepasta (zeer mild) 12 eetlepels sesamzaad	2 18 gamba's pocheren in de court bouillon. Hak ze fijn, kruiden met zeezout en peper van de molen, besprenkelen met limoensap en vermengen met 3 eetlepels olijfolie, 1 fijngesneden sjalot.
36 cherrytostomaten 1 limoen 3 eetlepels olijfolie extra vierge 1 sjalot	De tomaatjes ontvellen, de kapjes eraf snijden, leeg halen en vullen met de tartaar. De onderkant van de kapjes bestrooien met zeezout en peper van de molen. De kapjes weer op de gevulde tomaten zetten.
3 rode bieten 180 g kalfslever 12 blaadjes basilicum	3 De bietje koken tot gaar (± 20 minuten). Er 36 dunne plakjes van afsnijden (op stand "2"). De rest pureren en zeven. De kalfslever kort aanbaken, af laten koelen en in dunne plakken snijden
Crème 1,25 dl zure room 1 zakjes inkt van inktvis ½ limoen	De dunne plakjes rode biet beleggen met de plakjes lever, kruiden met peper en zout. De overige 18 gamba's doormidden snijden, kruiden en een halve minuut stomen in een stoompan. De gestoomde gamba's in de biet + lever oprollen met blaadjes basilicum.
Saus 1 dl witte-wijnazijn 1 eetlepels olijfolie ½ eetlepel druivenpitolie ½ sjalot	Inktviscrème De zure room vermengen met inktvisinkt en kruiden met peper, zout en limoensap. Bietensaus Het sap van de rode biet licht inkoken, vermengen met de witte-wijnazijn, de 2 oliën en 1 gesnipperd sjalotje, eventueel kruiden met peper en zout. Afwerking De bereidingen in een 3x3 vorm naast elkaar schikken op de borden met tussen de gamba's de vinaigrette en de inktviscrème.

Gekarameliseerde chocola met kokos, fruitmix, warme chocola en specerijensabayon

<p>Ingrediënten voor 12 personen</p> <p>360 g suiker 360 g glucose 240 g vruchtenchocola</p> <p>360 g gemengd fruit (ananas, peer, mango) in brunoise 5 eetlepels passievruchtensaus</p> <p>Mousse</p> <p>240 g kokosmelk 3 blaadjes gelatine 4 dl opgeklopte slagroom 360 g suiker 1 vanillestokje sap van ½ limoen</p> <p>Saus</p> <p>120 g pure chocola ½ dl room 25 g boter</p> <p>Sabayon</p> <p>3 eierdooiers 50 g suiker ½ eetlepel speculaaskruiden 1,5 dl opgeklopte room 1,5 dl dessertwijn</p>	<p>Chocolavormpjes</p> <p>Suiker en glucose verwarmen en koken. Bij 108° chocolade toevoegen en onder voortdurend roeren verder laten koken tot 140°.</p> <p>De massa op een siliconenmatje gieten en zeer dun uitrollen.</p> <p>Weer op temperatuur brengen en in banen snijden (5 cm breed). Van de repen stukken van circa 15 cm afsnijden en daar mooie strakke cilinders maken.</p> <p>Kokosmousse</p> <p>De kokosmelk verwarmen met de vanillestok en suiker. De gelatine weken, uitknippen en toevoegen. Alles goed mengen en koud laten worden - De room opkloppen en door de kokosmelk spatelen. De crème verfrissen met limoensap.</p> <p>Chocoladesaus</p> <p>Room, boter en water in een pannetje aan de kook brengen en over in stukjes gehakte chocolade gieten. Tot saus roeren.</p> <p>Specerijensabayon</p> <p>Eierdooiers met suiker, een scheutje water en wijn op matig vuur opkloppen en onmiddellijk koud kloppen. Specerijen toevoegen en vermengen met room.</p> <p>Fruit</p> <p>Het in brunoise gesneden fruit vermengen met passievruchtensaus.</p> <p>Afwerking</p> <p>De chococilinders met fruit vullen, dichtspuiten met mousse. Versieren met enkele frambozen. De chocoladesaus en de sabayon in patronen rond de cilinders gieten.</p>
--	---

Kalfslever als crème brûlée met gebrande rietsuiker

<p>Ingrediënten voor 12 personen</p> <p>120 gr witbrood zonder korst 1,2 dl. melk 360 gr kalfslever 60 gr eigeel 3 dl. room 80 gr rietsuiker 12 mooie gelijke blaadjes salie frituurolie</p> <p><i>Portdressing :</i> 25 gr suiker 2 el rode wijnazijn 2 el sjalot azijn 2 el rode wijn 8 el rode Port 8 el druivenpit olie 4 el soja-olie scheutje olijfolie peper - zout</p> <p><i>Garnituur :</i> 150 gr gemengde sla 50 gr pijnboompitten 75 gr gerookt spek</p>	<p>De kalfslever:</p> <p>Week het brood in de melk en draai dit samen met de in stukken gesneden kalfslever en het eigeel in de keukenmachine tot een gladde massa. Voeg room toe en breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Wrijf de massa door een zeef en verdeel dit over 10 bakjes. Dek deze af met folie en laat de crème in ca. 13 minuten in een voorverwarmde oven van 120° C. “ au bain marie “ gaar worden.</p> <p>Frituur de salieblaadjes.</p> <p>Bestrooi de gare crème met rietsuiker en brand de suiker met een hobby-brander of onder een hete ovengrill.</p> <p>Garneer af met knapperig salieblaadje.</p> <p>De portdressing:</p> <p>Laat de suiker licht caraméliseren. Blus af met de rest van de vloeistoffen, behalve de olijfolie.</p> <p>Kook de dressing op en laat deze daarna afkoelen.</p> <p>Monteer de dressing met een scheutje olijfolie en breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Rooster de pijnboompitten in een droge pan met antiaanbaklaag</p> <p>Snij het spek brunoise en bak dit vervolgens uit.</p> <p>Uitserveren :</p> <p>Verdeel de sla over de borden en nappeer deze met de portdressing.</p> <p>Verdeel hierover de geroosterde pijnboompitten en de uitgebakken brunoise van spek.</p> <p>Plaats hiernaast de kalfslever brûlée en serveer uit.</p>
--	--

Soupe de Hollande

Ingrediënten voor 12 personen

Visfond voor 2 l bouillon
1½ dl witte wijn
150 gr witte prei en venkel (fijn gesneden)
250 gr aardappel
150 gr gerookte paling
100 gr mager gerookt spek (lardons)
150 gr prei (groen)
150 gr broodcroûtons
2 dl room stijf geklopt

Bereiding:

Van de visfond 2 liter visbouillon maken. Er gaan 6 koppen soep uit één liter Witte prei en venkel in een weinig boter aanfruiten. Afblussen met de witte wijn en de visbouillon. Aan de kook brengen en max. 25 minuten laten trekken.

Aardappelen schillen, wassen en in blokjes snijden. Aan de bouillon aardappelen en room toevoegen en in een gesloten pan de aardappelen gaar koken. Daarna pureren met de staafmixer en de soep zeven. Op smaak brengen met peper en zout.

De palingfilets in stukjes snijden van 4 cm lengte en deze weer in 4 reepjes snijden.

De lardons van spek croquant uitbakken en droogdeppen.

Prei in ragfijne reepjes snijden en kort in wat boter smoren. Daarna droogdeppen.

Witbrood ontkorsten, in kleine blokjes snijden en in beetje olie goudbruin bakken.

Presentatie:

Doe de helft van de palingreepjes in de voorverwarmde kommen. Schep hier de soep op. Leg in het midden een lepeltje room. Probeer te voorkomen, dat het hele oppervlak wordt bedekt. Leg hierop speels de overgebleven palingreepjes. Strooi de broodcroûtons en de speklardons eromheen. Groen reepjes prei in het midden over de room en de paling strooien.

Duif met balluchon van prei, eendenlever en spitskool, duivensaus 'naturel'

Ingrediënten voor 12 personen

6 duiven

Balluchon

5 preien
10 dunne plakjes eendenlever
2 spitskool eetlepel truffelpasta

5 dl gevogeltefond
duifkarkassen

24 groene asperges
6 kleine artisjokhartes, gekookt
enkele jonge topjes tijm

blaadjes ruccola

Balluchon

1. De prei schoonmaken: doormidden snijden in de lengte en de binnenste bladeren 1 minuut stomen in een stoompan.
2. De preibladeren naast elkaar op folie leggen en op maat snijden. De prei beleggen met dunne plakjes lever, deze kruiden met peper en zout.
3. Ondertussen de spitskool ragfijn snijden en de reepjes bakken in boter. Kruiden met peper, zout en truffelpasta. 4 eetlepels ingekookte gevogeltefond toevoegen. Laten afkoelen en uitlekken op een zeef.
4. De spitskool op de lever leggen en de preibladeren strak oprollen met behulp van folie.

De duiven kruiden met peper en zout. De vogels aan alle kanten goudbruin kleuren in een pan met boter. 6 minuten laten garen in een oven van 150°. De duiven uit de oven nemen en 5 minuten laten rusten op een warme plek.

Ondertussen gevogeltefond in een pan tot de helft laten inkoken, enkele topjes tijm laten meetrekken. De karkassen in stukken hakken en bij de saus doen en mee laten trekken. Zeven en met koude boter opkloppen.

De balluchon op temperatuur brengen in de warmhoudkast.

De artisjokken doormidden snijden en verwarmen in hun kookvocht. Daarbij de kleine overgebleven preilintjes doen en alles goed verwarmen.

De borsten en poten van de karkassen snijden. De karkassen etc. in de koeling/vriezer voor de volgende avond.

Presentatie

De versneden duiven en de balluchon op warme borden schikken. Daarnaast komt het artisjok afgewerkt met de notensla. De asperges op de balluchon schikken. De saus met daarin de asperges uitgieten. Tenslotte nog enkele kleine jonge topjes tijm erover.