



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand november 2003 (12 personen)

Neerlands streekmenu

Spakenburger Palingsoep

Makreel van de Scheveningse Pier

**Veluwe Hazenrug met rode wijn saus, gepofte appel en
aardappel- knolselderij flensjes**

Griesmeelpudding met bessensap

Wijnadvies: Voorgerecht : Sauvignon Touraine (frisse witte Loire wijn)

Hoofdgerecht : Chateau Troussas Medoc
Cru Bourgeois

Dessert : Samos

Spakenburger Palingsoep

Ingrediënten:

700 gr. Verse dunne paling
150 gr. champignons
75 gr. kervel
75 gr. boter
75 gr. bloem
2 losgeklopte eidooiers
75 ml koksroom
2 el fijngehakte peterselie

voor de bouillon:

750 gr. mager rundergehakt
3 liter water
1 el. zout
6 peperkorrels
2 laurierblaadjes
1 kleine uien, in stukken gesneden
2 takjes tijm
6 takjes peterselie
6 takjes selderij
3 kleine wortels, in stukken gesneden
1 preien (in stukken)
2 stukjes foelie

Bouillon:

Zet het, goed uit elkaar gehaald, gehakt op met koud water met de groenten en de kruiden. Breng dit langzaam in een goed gesloten pan aan de kook en laat het dan, tegen de kook aan, 30 min. trekken.

Zeef de bouillon door een natgemaakte doek. Breng op smaak met peper en zout.

Verse paling schoonmaken:

De kop eraf snijden, het vel aan de nek los maken en het eraf te trekken, de ingewanden eruit nemen en de paling in moten snijden. Was de vis goed uit, steek de dichte moten (het staartstuk) met een stopnaald door, knip de vinnen eraf.

Bereiding:

Breng de bouillon aan de kook, voeg de paling toe en kook ze 5 min. Haal de vis uit de vloeistof en zeef de soep. Laat de champignons en de kervel 10 min. zachtjes in het vocht koken. Smelt de boter, roer de bloem erdoor tot een samenhangend geheel en roer de soep er beetje bij beetje door en laat het geheel 10 min. zachtjes doorkoken en verwarm er vervolgens de stukjes paling in. Klop de eidooiers los met de room, roer er een paar lepels soep bij en giet dit mengsel voorzichtig en onder voortdurend roeren terug bij de soep die niet meer mag koken.
Serveer met de fijngehakte peterselie.

Griesmeelpudding met bessensap

Ingrediënten:

1500 ml melk
150 gr. griesmeel
120 gr. suiker
3 tl citroenrasp
½ vanillestokje

voor de saus:

600 ml bessensap
2 st. pijpkaneeel
120 gr. suiker
450 ml water.
50 gr. allesbinder

voor de garnering:

300 ml slagroom
24 blaadjes mint
200 gr. geroosterde amandelsnippers

Bereiding:

Breng de melk met de citroenrasp aan de kook.

Vermeng het griesmeel met de suiker.

Voeg het griesmeel al roerend toe aan de melk.

Laat dit mengsel al roerend aan de kook komen, laat het zachtjes koken tot het griesmeel gaar is (20 min.), zorg dat het niet aanbrandt!!

Verwijder het vanillestokje en roer de suiker erdoor.

Spoel de puddingvormen om met koud water, vul ze met de pudding en laat ze opstijven in de koeling.

Breng 500 ml bessensap, de kaneel, de suiker en het water aan de kook.

Laat de kaneel 10 min. in de saus trekken.

Verwijder de pijpkaneeel.

Meng de allesbinder aan met de rest van de koude bessensap, en voeg dit al roerend bij de saus en laat al roerend even doorkoken.

Laat de saus afkoelen, roer er af en toe in.

Opmaak:

Maak een spiegel van bessensap op een dessertbordje. Stort in het midden daarvan de pudding op.

Garnering:

Garneer de pudding met een toef geslagen room, mintblaadjes en geroosterde amandelsnippers.

Rode wijn saus:

Boter verhitten en sjalot, ontbijtkoek en knoflook ± 5 min. zachtjes bakken. Rode wijn erbij schenken en even laten indampen. Wildfond erdoor roeren en saus tot gewenste dikte laten inkoken. Saus zeven en op smaak brengen met de chocolade.

Gepofte appels:

Oven voorverwarmen op 180°C. Appels schillen en de klokhuisen verwijderen. (Hele) appels in een ovenschaal zetten en vullen met compote. Klontje boter erop leggen en appels bestrooien met pigment. Sinaasappelsap over appels schenken en ± 20 min. bakken in midden van de oven.

Hazenruggen:

Hazenruggen bestrooien met zout en peper.

In ovenvaste pan boter verhitten en hazenruggen op filetkant ± 6 min. aanbakken.

Daarna de pan naast de appels in de oven zetten en hazenruggen nog ± 12 min. verder laten garen.

Presentatie:

Hazenruggen over borden verdelen en wat saus erover schenken.

Rest van saus er apart bij geven.

Serveren met gepofte appel en aardappelknolselderij flensjes

Makreel van de Scheveningse Pier

Ingrediënten:

1000 gr.	verse makreel
10 el	dragonazijn
2 el	zwarte peperkorrels, gekneusd
3 st.	grote uien, in ringen
3	laurierblaadjes
6	takjes tijm
1 el.	koriander
	zout
2 potjes	visfond Lacroix
300 gr.	gemengde sla
3 st.	citroenen
	chantilly mayonaise
3 el.	fijngesneden peterselie

Makrelen schoonmaken:

Knip de kieuwen achter de kop weg. Maak een kleine snede onder aan de buik, knip vervolgens de onderzijde door tot vlak onder de kieuwen.

Pak met de hand de ingewanden vast en trek ze uit de buikholte.

Schuif met een eetlepel langs beide zijden van de hoofdgraat (verwijder ook de bloedvaten die afbreuk doen aan het uiterlijk en het visvlees later een bittere smaak kunnen geven). Spoel de vis grondig af onder koud stromend water en dep droog met keukenpapier.

Bereiding:

Leg de makrelen in de pan. Voeg de kruiden en de azijn toe. Voeg 2 potjes visfond toe en vul af met water tot de makrelen net onderstaan. Breng het vocht aan de kook en houd de vis 12-15 minuten tegen de kook aan. Laat de makreel afkoelen in het pocheernat. Verwijder vel en graten, brokkel het visvlees in grove stukken.

Chantilly mayonaise:

Voor de mayonaise (een emulsie van eidooiers, azijn, zout, peper, olie en mosterd om de emulsie te stabiliseren) is het essentieel dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Haastige spoed is hier zeker niet goed.

Klop met gevoel = met de hand.

Ingrediënten:

2	grote eidooiers
2 el	(Dyon) mosterd
	zout en versgemalen peper
300 ml	olijf- of zonnebloemolie
4 tl	wijnazijn
8 el	stijfgeklopte slagroom

(zorg dat mayonaise-ingrediënten op **kamertemperatuur** zijn !!!)

Klop de eidooiers met de mosterd, het zout en de peper goed door elkaar tot een homogeen mengsel.

(Om schiften te verkleinen kan een klein beetje maïzena worden toegevoegd.)

Meng er, onder voortdurend kloppen, de olie door, druppel voor druppel, tot het mengsel dikker wordt en de rest daarna in een dun straaltje.

Voeg de azijn al kloppend, beetje voor beetje, toe en roer net zo lang door tot de azijn volledig door de mayonaise is opgenomen.

Schep er 8 eetlepels stijfgeklopte slagroom door (dit maakt het “Chantilly”).

Presentatie:

Verdeel de gewassen sla over 12 borden .

Leg de makreel in het midden en garneer met plakjes citroen.

Serveer met een saus van “Chantilly mayonaise” waar de fijngesneden peterselie doorheen is geroerd.

Veluwse Hazenrug met rode wijn saus, gepofte appel en aardappel-knolselderij flensjes

Ingrediënten:

6 hazenruggen (per rug dubbele filet aan het bot)
zout, peper
250 gr. boter

Voor de saus:

6 el boter
3 sjalotjes, fijngesneden
1½ plak ontbijtkoek, verkruid
3 tenen knoflook, geperst
300 ml rode wijn
800 ml wildfond
50 gr. geraspte chocolade, puur

Voor de gepofte appels:

12 appels
6 el cranberrycompote
50 gr. boter
3 tl gemalen piment
600 ml vers sinaasappelsap

Voor de aardappel-knolselderij flensjes:

800 gr. aardappelen
300 gr. knolselderij, in stukken
750 ml melk
6 el bloem
zout
6 el fijngesneden peterselie
6 st. eieren
6 st. eiwitten
3 el crème fraîche
boter

Aardappel-knolselderij flensjes:

Kook de aardappelen samen met de knolselderij in ca. 20 min. gaar in water met zout.

Stamp de groenten fijn, roer de melk erdoor en laat dit in ca.1 uur afkoelen.

Roer de bloem, zout, peterselie, eieren, eiwitten en de crème fraîche door de puree tot een stevig flensjes-beslag ontstaat.

Bak hiervan, in kleine klontjes boter, kleine flensjes van ca. 6 cm diameter.

Bak ze aan één kant 3-5 min., keer ze om en bak ze nogmaals 3-4 min. tot ook de onderkant krokant is.