

Wijn voor de maand november 2012

Tartaar van gerookte vis

BOLLA SOAVE CLASSICO DOC TUSAIE

Smaakvolle, halfdroge wijn met aroma's van citrus, meloen, grapefruit, peer en een vleugje kruiden en honing. Bezit een medium body en is mooi in balans.

*

Romige kastanje soep met cantharellen

BOLLA SOAVE CLASSICO DOC TUSAIE

Smaakvolle, halfdroge wijn met aroma's van citrus, meloen, grapefruit, peer en een vleugje kruiden en honing. Bezit een medium body en is mooi in balans.

*

Snoekbaarsfilet op de huid gebakken met gesmoorde groente

DOM.CHRISTIAN MOREAU CHABLIS

Een hele jonge, frisse wijn met mooie bitters en zachte zuren. Prachtig bij verse vis.

*

Vijgentaart

SWEET EMOTION RIVESALTES AMBRE

Tonen van rijpe Zuidvruchten zoals abrikoos en vijgen. Mooi zoet en zuur in uitstekende balans. Intense wijn met body, mooi amandelbittertje maar ook wat karamel en kaneel.

*



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand november 2012 (12 personen)

Tartaar van gerookte vis

*

Romige kastanjesoep met cantharellen

*

Snoekbaarsfilet op de huid gebakken met gesmoorde groente

*

Vijgentaart

Wijn:

Tartaar	BOLLA SOAVE CLASSICO DOC TUSAIE
Kastanjesoep	BOLLA SOAVE CLASSICO DOC TUSAIE
Snoekbaars	DOM.CHRISTIAN MOREAU CHABLIS
Vijgentaart	SWEET EMOTION RIVESALTES AMBRE

Tartaar van gerookte vis

Ingrediënten:

Blini's

200	ml	melk
10	g	gist
3	st	eieren
200	g	bloem
2	el	olie
50	g	gesmolten boter
		zout

Tartaar

150	g	gerookte schelvis
150	g	gerookte zalm
150	g	gerookte forel
200	g	kwark
1	st	sap van limoen
1/2	bos	bieslook
100	g	zalmeieren
		zout, peper

Bereiding:

Blini's

Scheid de eierdooiers van het eiwit. Bewaar het eiwit. Warm de melk lauw op. Neem van het vuur en voeg de gist toe. Laat al roerend oplossen. Giet de bloem in een mengkom. Giet de melk erbij en voeg de eierdooiers toe.

Meng er al kloppend de olie, de gesmolten boter en zout door. Klop het geheel goed op.

Laat ca 60 min rusten om te rijzen op de warmhoudkast.

Klop het eiwit op tot sneeuw en meng voorzichtig door het blinideeg.

Verhit een met olie ingesmeerde braadpan met antibaklaag. Giet er wat deeg in en laat 2 min bakken. Draai de blini om en laat nog 1 à 2 min bakken.

Neem de blini uit de pan en houd warm.

Bak totaal 24 blini's. (ca 5 cm doorsnede)

Tartaar

Snijd $\frac{3}{4}$ van de bieslook fijn.

Hak de verschillende soorten gerookte vis grof met een mes en leg de stukken in een mengkom. Overgiet met het limoensap (voorzichtig!!) en doe vervolgens de kwark en de bieslook erbij. Meng het geheel voorzichtig en breng op smaak met zout en peper.

Dek af met vershoudfolie en zet weg.

Vorm vlak voor het uitserveren met behulp van twee eetlepels mooie quenelles.

Serveren:

Verdeel de blini's over de borden. Schik een quenelle van de tartaar op de blini's.

Versier met zalmeieren en bieslooksprietten.

Serveer direct uit.

Zet het mengsel minstens 30 min in de koelkast om op te stijven.

Verwijder de steeltjes van de vijgen, snijd ze aan de bovenkant kruislings in en druk met de duim op de onderkant, zodat ze als een bloem opengaan.

Schep de gekoelde vulling in de taartbodem en druk er de vijgen, met de open kant naar boven, zachtjes in. Verhit de suiker en het water en sprenkel deze siroop over de vijgen.

Hak de rest van de amandelen grof en strooi samen met de tijm en de geraspte sinaasappelschil over de taart.

Bak de taart ongeveer 40 min in de voorverwarmde oven tot de vulling langs de rand stevig en goudkleurig is, maar nog iets lobbijg in het midden is.

Serveren:

Snijd de taart in 12 punten en schep naast het stukje taart wat opgeklopte mascarpone.

Romige kastanjesoep met cantharellen

Ingrediënten:

600	g	kastanjes in de schil
4	st	sjalotten
2	tn	knoflook
300	g	cantharellen
75	g	boter
50	g	bloem
1200	ml	gevogeltebouillon
125	ml	witte wijn
400	ml	crème fraîche
3	takjes	kervel

Bereiding:

Verwarm de soepkommen voor. Verwarm de oven voor op 225 C°

Kerf de bruine schil van de kastanjes in en leg ze in een braadslee met 3 à 4 el water.

Zet ze in de oven om ze ca 20 min te poffen.(tot ze openspringen)

Haal ze eruit en verwijder onmiddellijk de bruine dop en het lichtbruine vlies.

Breng ze aan de kook en laat ze langzaam boterzacht koken in ca 30 min. Houd ze apart.

Maak de kastanjes fijn, evenals de kervel.

Pel en snipper de sjalotten en de knoflook.

Maak de cantharellen schoon en verwijder zo nodig de voetjes.

Smelt 50 g van de boter in een diepe pan en roer de bloem erdoor. Laat deze roux op laag vuur 5 min garen.

Roer er nu beetje voor beetje de gevogeltebouillon door en breng het geheel al roerende aan de kook en laat het ca 15 min doorgaren. Zeef de soep en zet apart.

Verwarm de resterende boter en fruit sjalotten, knoflook en cantharellen lichtbruin.

Voeg de wijn en de fijngemaakte kastanjes toe en laat de vloeistof wat inkoken.

Roer dan de soep erdoor en maak af met de helft van de crème fraîche.

Serveren:

Schenk de soep in de voorverwarmde kommen met op elk 1 el crème fraîche en strooi er wat gehakte kervel over.

Snoekbaarsfilet op de huid gebakken met gesmoorde groente

Ingrediënten:

12	st	snoekbaarsfilet van 100 – 120 g
24	st	kleine bospenen
2	st	courgettes
5	el	arachideolie
60	g	geklaarde boter
4	tl	bieslook, fijngesneden
		zout
		peper

Bereiding:

Verwarm de borden voor.

Dep de vis droog op keukenpapier. Schraap de bospeen met een dunschiller en snijd in de lengterichting door.

Snijd de courgettes in de lengterichting doormidden en snijd de helften weer in repen van ongeveer 5-6 cm lang en 1 cm breed.

Gebruik alleen de stukken waar de donkergroene buitenkant van de courgette zichtbaar is.

Kook beide groenten gaar in een steelpan met kokend water en een beetje zout.

Giet de groenten af en koel ze even onder koud stromend water.

Neem de koekenpan en zet deze op hoog vuur.

Smeer de huidzijde van de snoekbaarsfilet goed in met olie, maal peper en strooi er zout over. Doe hetzelfde aan de andere zijde.

Leg de vis met de huid aan de onderkant in de pan en bak totdat de vis voor 2/3 deel is gegaard. Dit zie je doordat het visvlees wit wordt.

Draai nu de filets om en gaar ze nog 2 min door. Leg de vis niet meer terug op de de huidkant, want dan zal het krokante van de huid verdwijnen.

Verhit de boter in een steelpan en smoor hierin kort de groenten totdat ze warm zijn. Schud de groente goed, zodat ze overal glanzen. Breng op smaak met peper en zout.

Serveren:

Schep de groenten op de borden en verdeel het botervocht uit de pan erover.

Leg hierop de snoekbaarsfilets met de huidzijde aan de bovenkant.

Garneer met bieslook.

Vijentaart

Ingrediënten:

20	st	hele vijgen
45	g	suiker
3	el	water
3	takjes	verse tijm, alleen de blaadjes
2	st	geraspte schil van de sinaasappels

Kruimeldeeg

200	g	boter
150	g	poedersuiker
		snufje zout
375	g	bloem
2	st	vanillestokjes, gespleten, de zaadjes eruit geschraapt
1	st	geraspte schil van een citroen
3	st	grote eierdooiers
3	el	koude melk

Vulling

300	g	= 250 gr + 50 gr witte hele amandelen
45	g	bloem
375	g	ongezouten boter
375	g	suiker
3	st	grote eieren
2	st	vanillestokjes, gespleten, de zaadjes eruit geschraapt
2	el	grappa
1	bakje	mascarpone

Bereiding:

Kruimeldeeg

Vet een springvorm met een doorsnede van 30 cm in met een beetje boter.

Roer de boter, poedersuiker en zout tot een mooie romige substantie en wrijf er de bloem, de vanillezaadjes, geraspte citroenschil en eierdooiers door. (Dit kan met de hand of met een foodprocessor.)

Doe er, wanneer het mengsel op grof broodkruim lijkt, de koude melk bij.

Kneed het mengsel luchtig en kort zodat je een deegbal krijgt. Bestuif hem met bloem. Kneed het deeg niet te veel, anders wordt het elastisch en taai en niet vlokkerig en bros, zoals het moet zijn.

Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het ca 30 min in de koelkast.

Haal het deeg daarna uit de koelkast, rol het uit en bekleed er de taartvorm mee.

Zet de beklede vorm ca 30 min in de vriezer.

Verwarm de oven voor op 180 C° en bak de taartbodem in ca 12 min licht bruin.

Haal de vorm uit de oven en zet de thermostaat lager op 170 C°.

Vulling

Hak in de foodprocessor 250 g hele amandelen tot een fijn poeder (gebruik de pulse-knop).

Doe de amandelpoeder met de bloem in een andere kom.

Doe de boter en suiker in een mengkom en laat de machine draaien tot het mengsel licht en romig is. Spatel hier het amandelpoeder met de bloem, de losgeklopte eieren, de vanillezaadjes en de grappa door tot je een goed gemengde, gladde massa hebt.