

Menu voor de maand november 2013

Portobello's gevuld met ham en appel en

Sint Jacobsnootjes

**Dobogo Harslevelu docg s. Tokaj
Hongarije – Tokaj**

Stevige en droge smaak, eigennig, mooie zuren, fijne bitters, mooi strak en levendig van stijl. Krachtige droge witte wijn.

Aromatisch en breed in de geur, boenwas, peer, citrus, salie, breed en krachtig, gele pruimen.

*

Kalfszwezerik met bietengelei

**Eymann Pinot Noir
Duitsland – Pfalz**

24 Maanden in rijping procedé Pinot Noir is gekleurde donkere Bourgondië en kampt met een strak en intense boeket in de neus framboos, hazelnoot, bessen en tabak.

De mond vol smaken ontvouwen in intense, langdurige fruitig. Deze wijn toont een zeer goede mogelijkheden voor looptijd.

*

Rode poon met ratatouille gepofte paprika

**D' Arenberg Money Spider Rousanne
Australie – McLaren Vale's**

Het gehemelte is mooi uitgebalanceerd met tal van rijp fruit tekens, jeugdige en vet. Bij binnenkomst is het een mix van gedroogd kruid en amandelen met notities van intense geglazuurde citroenzuur geur zoals kumquat, bloedsinaasappel en marmelade notities dan geurige groene zoals feijoas met kruiden fruit.

De finish is droog met aanhoudende minerale, groene olijven kamperfoelie notities en evenwichtig met fijne zuurgraad.

*

Perentroika

**Château Lauvignac Sauternes
Frankrijk - Sauternes - Bordeaux**

Een schitterende goudgele kleur.

De geur is intens en complex met o.a. aroma's van perzik, honing en karamel. De smaak is mooi in balans waarin het fruitige karakter van de wijn weer terug komt.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand november 2013(12 personen)

Portobello's gevuld met ham en appel

*

Sint Jacobsnootjes

*

Kalfszwezerik met bietengelei

*

Rode poon met ratatouille gepofte paprika

*

Perentroika

Wijn:

**Portobello's
Sint Jabobsnootjes:
Kalfzwezerik:
Rode poon:**

**Dobogo Harslevelu docg s. Tokaj
idem
Eymann Pinot Noir
D' Arenberg Money Spider Rousanne**

Perentroika:

Château Lauvignac Sauternes

Portobello's gevuld met ham en appel

Ingrediënten:

12	st	portobello's
2	st	appel, b.v. Granny Smith
200	g	ham
1	tl	tijm
2	el	peterselie
300	g	crème fraîche (200 + 100)
3	st	prei
300	ml	droge witte wijn
300	ml	appelsap
3	tl	bouillonpoeder
		zout en peper

Bereiding:

Borden voorverwarmen.

Borstel de portobello's schoon en verwijder de steeltjes. Bewaar deze.

De appels schillen en in kleine stukjes snijden.

Snipper de portobellosteeltjes, de stukjes appel en ham heel fijn en meng de tijm, de fijngesneden peterselie en meng er voorzichtig 200 g crème fraîche er door.

Vul de portobellohoedjes hoog op met dit mengsel.

De prei schoonmaken en in dunne reepjes snijden.

Leg de prei op de bodem van een stoommandje, voeg wat peper en zout toe en zet de portobello's er op.

Doe in de stoompan de wijn, het appelsap en de bouillonpoeder.

Breng het vocht in de stoompan aan de kook. Hang het mandje met de prei en gevulde champignons in de pan en stoom in ca. 10 min gaar.

Serveren:

Verdeel de prei over de borden en zet daar de champignons op. Zet de borden in de warmhoudkast.

Kook het stoomvocht op hoog vuur in, roer er 100 g crème fraîche door en maak af met zout en peper.

Lepel de saus over de portobello's en prei en serveer.

Peren met chocolade

Breek de chocolade in stukjes en laat ze au bain-marie smelten.

Schil 3 peren en snijd in de lengte 4 parten uit een peer. Wentel ze door het citroensap.

Serveren:

Serveer per persoon op drie bordjes:

Op een bordje het peren-geitenkaastaartje gegarneerd met pijnboompitten

Op tweede bordje het peren-amandeltaartje gegarneerd met pistachenoten

Op het derde bordje een partje peerdaarnaast een bolletje perenijs en schenk voorzichtig chocolade saus over de peer.

Direct serveren.

Perentroika

Ingrediënten:

Peren

1	rol	geitenkaas (12 plakjes)
9	st	rijpe handperen
4	el	pijnboompitten
6	plakken	diepvries bladerdeeg
2	st	losgeklopt eigeel
1	st	sap van citroen
3	el	suiker
2	tl	kaneel
200	g	amandelspijs
5	tl	gepelde pistachenoten
500	ml	perenijs
150	g	pure chocolade

Perenijs

3	st	rijpe handperen
150	g	fijne kristalsuiker
1	st	sap van een citroen
2	st	eierdooiers
300	ml	melk
300	ml	slagroom
200	g	boerenjongens uitgelekt

Bereiding:

Perenijs

Schil de 3 peren en ontdoe ze van het klokhuis. Hou 12 partjes apart. Pureer de rest van de peren samen met de eierdooiers, de suiker en de helft van het citroensap.

Voeg de melk en de slagroom toe en mix het geheel goed, maar kort.

Doe het geheel in de ijsmachine en draai in 40 – 50 min mooi perenijs. Voeg op het laatst de uitgelekte boerenjongens toe en draai nog even door het ijs.

Peren met geitenkaas

Schil 3 peren en snijd 12 plakken van de breedte van de peer van ca 1 ½ cm dik

Wentel de plakken door het citroensap.

Snijd 12 plakken geitenkaas. Leg de rondjes op de ronde plakken peer.

Plaats de plakjes peer met kaas onder een hete grill tot de kaas begint te kleuren.

Zet de taartjes nog een paar min in een hete oven.

Rooster de pijnboompitten.

Peren met amandelspijs

Laat 6 plakjes bladerdeeg ontdooien, snijd ze doormidden en prik er wat gaatjes in.

Schil 3 peren en snijd ze in schijfjes. Wentel ze door het citroensap.

Verdeel de amandelspijs over de 12 plakjes bladerdeeg. Leg de schijfjes peer op de amandelspijs. Meng de suiker met de kaneel en strooi erover.

Pak de peer in en bestrijk het geheel met eigeel. Bak de taartjes in ongeveer 25 min goudbruin in een voorverwarnde oven van 200 °C

Hak de pistachenoten grof.

Sint-Jakobsnootjes

Ingrediënten:

1	krop	radicchio
24	plakjes	bacon
30	g	boter
24	st	Sint-Jakobsnootjes
300	ml	visbouillon
300	ml	witte wijn
3	st	sjalot
70	g	boter (30 en 40)
12	st	zwarte peperkorrels
300	ml	slagroom
		peper en zout

Vinaigrette

1	el	balsamico
3	el	olijfolie
1	teen	knoflook
		peper en zout
		medium sherry

Bereiding:

Borden voorverwarmen.

Snipper de sjalotjes zeer fijn en laat ze op een laag vuur in een 30 g boter glazig worden. Plet de zwarte peperkorrels en voeg toe, samen met de bouillon en de wijn, aan de sjalotjes. Laat het vocht tot de helft inkoken.

Zeef het vocht, giet de slagroom erbij en laat nog eens tot de helft inkoken.

Klop er van het vuur af 40 g koude boter door. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Houd de saus warm en laat hem niet meer koken.

Vinaigrette

Meng de balsamico en de olijfolie goed door elkaar. Pers de knoflookteen uit en roer door de vinaigrette. Maak op smaak met peper en zout. Voeg eventueel een scheutje medium sherry toe.

Snijd de radicchio in flinterdunne reepjes en maak aan met de vinaigrette en laat intrekken.

Dep de Sint-Jakobsnootjes droog en bestrooi ze met peper en zout.

Bak in een koekenpan, eventueel met een klein beetje boter, de reepjes bacon op een matig vuur bruin en krokant. Leg ze op keukenpapier.

Spoel de pan niet om, maar voeg wat olie toe en bak de Sint-Jakobsnootjes op een tamelijk hoog vuur aan beide zijden mooi bruin.

Serveren:

Schenk de saus over de voorverwarmde borden.

Leg op elk bord 2 Sint-Jakobsnootjes en formeer de reepjes bacon elegant er tussen.

Vervolmaak het bord met een plukje radicchioreepjes.

Kalfszwezerik met bietengelei

Ingrediënten:

Zwezerik

1000	g	kalfszwezerik (van de hartspier)
300	ml	kalfsbouillon voor het pocheren
240	ml	gevogelbouillon
400	g	yoghurt
4	g	lota (geleermiddel)
50	g	bloem
		zout en peper

Bietengelei

400	ml	rode bietensap
5	g	agar agar
4	el	balsamico
		peper en zout
		truffel voor garnering (optioneel)

Bereiding:

Bietengelei

Verwarm 400 ml sap met 5 g agar agar tot maximaal 80 °C (niet laten koken) en breng op smaak met de balsamico, peper en zout. Laat uitharden in de koelkast.

Snij de gelei kort voor het opdienen in kleine blokjes.

Zwezerik

Spoel de zwezerik ca 60 min in koud water. Pocheer de zwezerik in 300 ml kalfsbouillon en spoel daarna koud af. Ontvries de zwezerik en verwijder de knobbels.

Snijd dobbelstenen uit de zwezerik, bestrooi met zout en peper en wat bloem.

Bak de stukjes zwezerik kort voor het uitserveren op niet te hoog vuur krokant.

Gaar de rest van het vlees in de gevogelbouillon en voeg dan de yoghurt toe. Voeg de lota en mix het geheel het geheel tot een mooie massa. Verwarm tot maximaal 80 °C en maak tot slot op smaak.

Giet de massa uit in een laag van 7 à 8 mm dik en laat deze cremeux opstijven in de koeling.

Serveren:

Breng op het bord een dikke streep cremeux aan. Leg de gebakken zwezerikblokjes in het midden van het bord en daarboven de blokjes bietengelei en garneer het geheel eventueel met een plakje truffel.

Rode poon met ratatouille van gepofte paprika

Ingrediënten:

Paprika's

8	st	paprika's, gemengd van kleur
5	el	olijfolie
2	st	uien
7	st	ansjovisfilets
4	el	kappertjes
2	el	wijnazijn
2	tl	gedroogde oregano
12	st	olijven, ontpit

Rode poon

12	st	poonfilets met vel van 100g
4	el	olijfolie
4	tn	knoflook
3	takjes	tijm
150	g	rucola
`		olijfolie extra vierge
		zout en peper

Bereiding:

Paprika's

Verwarm de oven voor op 230 °C

Leg de hele paprika's ca. 30 min in de oven tot ze bijna zwart geblakerd zijn

Haal ze uit de oven en stop ze voorzichtig in een plastic zak. Maak de zak goed dicht en laat de paprika's afkoelen.

Haal de paprika's uit de zak, verwijder de velletjes en zaadlijsten.

Snijd het vruchtvlees in brede repen en vang het sap zo veel mogelijk op.

Verhit de olie in een koekenpan en fruit hierin op een zacht vuur de, in dunne ringen gesneden, ui en de, in kleine stukjes gesneden, ansjovis ca. 3 min; schep regelmatig om.

Voeg de paprika's en het vocht toe. Leg een deksel op de pan en laat het geheel op een laag vuur ca. 10 min stoven.

Voeg de kappertjes, azijn, oregano en de, in stukjes gesneden, olijven toe.

Strooi zout en peper er over. Proef en breng op smaak.

Rode poon

Verlaag de oventemperatuur naar 130 °C

Verwijder met een pincettang de graatjes van de visfilets.

Verhit in een anti-aanbakpan de olie en leg de visfilets op hun velkant in de pan.

Bak ze op een matig vuur ca. 3 min, draai ze vervolgens om en haal de pan van het vuur.

Leg de plakjes knoflook, de rozemarijn en tijm bij de vis in de pan.

Zet de pan 5 min in de oven. Bestoos de vis met zout en peper.

Serveren:

Verdeel de gestoofde paprika's over de voorverwarmde borden en leg er wat rucola op.

Leg de visfilets op de rucola en sprenkel er wat mooie olijfolie over.