



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand oktober 2015 (12 personen)

Komkommersoep met Hollandse garnalen en vlinderkoekje

*

Slakjes met artisjok

*

Eend met amandelnoga en honingkruid

*

Vanilleparfait met peer en karamelsaus

Wijn:

Soep Guerande Muscat S&M sur Lie, Loire

Slakjes Domaine Bassac Le Manpot Blanc BIO, Languedoc

Eend Emile Bauer Cuvee Noir At least be drunk Pfalz

Dessert Domaine Bassac Muscat Moelleux BIO, Languedoc

Komkommersoep met Hollandse garnalen

Ingrediënten:

Komkommersoep

400	g	doperwtjes (diepvries)
800	ml	groentebouillon
2	st	bosuitjes
2	teentjes	knoflook
½	bos	peterselie
1	st	komkommer

Vlinderkoekje

4	plakjes	bladerdeeg
50	g	Parmezaan
		peper en zout

Crème fraîche

220	g	crème fraîche
60	ml	witte wijn

Garnering

150	g	Hollandse garnalen
-----	---	--------------------

Bereiding:

Zet grote soepborden in de warmhoudkast!

Verwarm de oven tot 200 °C

Komkommersoep

Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommer in stukjes.

Breng de groentebouillon met de doperwtjes aan de kook en kook ze ca. 2 min.

Voeg de klein gesneden bosui, de kleingesneden knoflook en de fijn gesneden peterselie plus de komkommer toe en kook nog 10 min zachtjes door.

Pureer met de keukenmachine en breng op smaak met peper en zout.

Vlinderkoekje

Leg 4 plakjes bladerdeeg op elkaar en rol dit uit tot een plak van 20 cm. hoog en 30 cm. breed.

Bestrooi het geheel met wat peper en zout en de geraspte Parmezaan.

Rol nu vanaf boven het bladerdeeg op tot halverwege en rol vanaf beneden het bladerdeeg op tot halverwege.

Snijd nu van deze dubbele rol plakjes van ½ cm. Leg de plakjes op een ingevet bakblik en bak ze gedurende 15 min af in een op 200 °C voorverwarmde oven.

Crème fraîche

Klop de crème fraîche met de 60 ml witte wijn tot een glad mengsel. Breng op smaak met peper en zout.

Serveren:

Zorg dat de soep op temperatuur is en schep 1 grote opscheplepel in een diep bord. Schep 1 lepel crème fraîche in het midden van de soep en strooi wat garnaaltjes rondom de crème fraîche. Geef er een bladerdeegvlinder bij.

Karamelsaus

Doe 250 g suiker samen met 2 el water in een koekenpan en smelt de suiker totdat zij licht bruin is gekleurd. Neem de pan van het vuur en voeg al roerende 150 ml room toe evenals het merg uit het vanillestokje.

Serveren:

Zet een stukje bladerdeeg rechtop en snijd met een fijn broodzaag-mes het bladerdeeg doormidden zodanig dat er 2 stukjes bladerdeeg van 7 cm. x de hoogte van het bladerdeeg ontstaat.

Stort de parfait op een snijplank en snijd de parfait in stukjes van 8 x 2 cm.

Snijd de kwarten peer in de lengte doormidden.

Leg nu 3 stukjes bladerdeeg plat op het bord, hierop 3 x een stukje parfait, daarop de stukjes peer en vervolgens 2 el karamelsaus.

Vanilleparfait met peer en karamelsaus.

Ingrediënten:

Vanilleparfait

250	ml	slagroom
4	st	eidooiers
2	st	eieren
80	g	suiker
1	stokje	vanille (merg)

Bladerdeeg

8	plakjes	roomboter bladerdeeg
---	---------	----------------------

Peren

5	st	handperen
350	g	suiker
400	ml	witte wijn
1	st	limoen

Karamelsaus

250	g	suiker
150	ml	room
1	stokje	vanille (merg)

Bereiding:

Vanilleparfait

Klop 250 ml room lobbij en zet het in de koelkast.

Neem een sauspan en doe hier de eidooiers en de eieren in samen met 80 gram suiker en het vanillemerg uit het vanillestokje. Klop dit au bain marie tot 70 °C en klop deze massa daarna koud.

Spatel de slagroom door het vanillemengsel en stort in 2 langwerpige vormen van 8 x 20 cm. (cake blikken). Zet deze parfait in de vriezer.

Bladerdeeg

Neem 2 x 4 plakjes bladerdeeg en plak die met wat water (kwasten) per 4 stuks op elkaar. (Vergeet de papiertjes niet te verwijderen). Snijd van het bladerdeeg stukjes van 2 x 7 cm., zodanig dat zij in de rechthoekige siliconenvormen passen.

Vet de siliconenvormen licht in en zet ze gedurende 15 tot 20 min in een voorverwarmde oven op 200 °C.

Door de siliconenvormpjes kan het bladerdeeg wel rijzen maar niet omvallen.

Neem het gebakken bladerdeeg uit de vormpjes en laat afkoelen

Peren

Schil de peren en snijd ze in de lengte in vieren. Verwijder het klokhuis en gaar de peren in een pan met 350 g suiker, 400 ml witte wijn, het sap van 1 limoen en zoveel water dat de peren onder staan.

Controleer op zachtheid maar laat ze niet tot moes koken.

Slakjes met artisjok

Ingrediënten:

Artisjokken

12	st	kleine artisjokken
30	ml	zonnebloemolie
2	st	sjalot
2	tenen	knoflook
4	takjes	tijm
2	blaadjes	laurier
1000	ml	groentebouillon
3	st	Granny Smith (voor de appelschijfjes)

Appelschuim

400	ml	appelsap
2	st	rode peper
2	g	lota (bindmiddel)

Slakjes

96	st	kleine slakken (8 dozijn)
30	ml	zonnebloemolie
4	st	sjalot
4	tenen	knoflook
2	takjes	tijm
½	bos	koriander (leg wat apart voor garnering)
½	bos	kervel
		peper en zout

Bereiding: Zet borden in de warmhoudkast!!

Artisjokken

Verhit in een grote pan 30 ml zonnebloemolie en bak hierin 2 kleingesneden sjalotjes, 2 kleingesneden teentjes knoflook, 4 takjes tijm en 2 blaadjes laurier glazig. Voeg peper toe en blus af met de groentebouillon. Voeg nog een klein beetje zout toe en breng aan de kook. Kook in deze bouillon de artisjokken tot ze gaar zijn. Als je aan een blaadje trekt en deze makkelijk loslaat, dan is de artisjok gaar. Haal de artisjokken uit het vocht en laat afkoelen. Pel ze tot je alleen het hart overhoudt en snijdt dit in vieren. Haal eventueel eerst het hooi uit het hart.

Appelschuim

Doe de appelsap in een kleine steelpan en los hier koud de 2 g lota in op. Voeg 2 rode pepers zonder zaadjes toe en verwarm de appelsap tot 80°C. Neem van het vuur en laat minimaal 30 min trekken. Zeef de pepers eruit. Maak op smaak met wat zout en zet apart in hetzelfde kleine steelpannetje.

Appelschijfjes

Schil de appels en schaaft er op de mandoline dunne plakjes van. Steek zo groot mogelijke rondjes uit de appelplakjes en bewaar ze in ijskoud water .

Slakjes

Spoel de slakjes in een zeef af met koud water. Laat uitlekken. Verhit in een grote koekenpan 30 ml zonnebloemolie en zweet hierin 4 kleingesneden sjalotjes, 4 kleingesneden knoflookteentjes en 2 takjes tijm. Voeg nu de slakjes, de halve bos koriander, zout en peper naar smaak en tot slot een scheutje olijfolie toe. Laat 30 min zachtjes de smaken intrekken.

Serveren:

Zorg dat de slakjes op temperatuur zijn. Maak met de staafmixer een schuim van het volledig afgekoelde appelsapmengsel. Leg op ieder bord 4 kwarten artisjok met daartussen 4x2 slakjes. Leg tegen de artisjokken steeds 1 plakje appel. Druppel wat van de olie van de slakken op de artisjokken en doe wat appelschuim op elk bord. Garneer met wat takjes kervel.

Eend met amandelnoga en honingkruim

Ingrediënten:

Eend

6	st	wilde eenden
6	st	sjalotjes
4	st	gekookte bietjes
1	blik	ganzenvet (= 700 g)
2	st	knoflooktenen
6	takjes	tijm
6	takjes	rozemarijn

Saus

6	st	sjalotjes
6	tenen	knoflook
		ganzenvet
1000	ml	kalfsbouillon
30	g	honing
30	ml	sherryazijn
		boter

Honingkruim

8	sneetjes	witbrood
40	g	honing
130	g	boter

Amandelnoga

60	g	geschaafde amandelen
150	g	suiker
10	g	boter

Vijgenpuree

8	st	vijgen
50	ml	aceto balsamico
20	g	boter

Bietjes

4	st	gekookte bietjes
		boter
		aceto balsamico

peper, zout, zeezout

Bereiding:

Zet borden in de warmhoudkast.

Verwarm de oven voor op 100 °C

Eend

Snijd de boutjes en borstjes van de eenden.

Neem een zodanig grote pan dat alle boutjes in 1 laag in de pan passen.

Peper en zout de boutjes en braad ze samen met 6 kleingesneden sjalotjes in wat ganzenvet aan. Voeg nu zo veel ganzenvet toe dat de boutjes onder het vet staan. Voeg tijm, rozemarijn en knoflook toe en laat de boutjes op 95 °C gedurende 2 uur garen.

Saus

Braad in een andere pan de karkassen, samen met de 6 gesnipperde sjalotjes aan in wat ganzenvet. Voeg 6 teentjes knoflook toe en blus af met de kalfsbouillon. Laat zachtjes inkoken tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid.

Zeef de saus en voeg de 30 g honing en de 30 ml sherryazijn toe. Voeg op het laatst wat koude boter toe en bind de saus zo nodig heel licht met wat bindmiddel.

Honingkruim

Droog de sneetjes witbrood in een oven op 100 °C. Maal het witbrood samen met de 40 g honing en de 130 g boter in de keukenmachine. Maak op smaak met peper en zout.

Amandel noga

Rooster de geschaafde amandelen in een koekenpan licht bruin.

Smelt in een grote koekenpan 150 g suiker met 2 el water tot de suiker gaat karamelliseren. Licht bruine kleur. Neem de pan van het vuur en voeg de geroosterde amandelen en 10 g boter toe. Stort het geheel op een bakplaat welke is bedekt met bakpapier en laat afkoelen. Als de noga is afgekoeld, fijnmaken met een deegroller.

Vijgenpuree

Ontdoe de vijgen van de steeltjes en de kontjes en pureer ze in de keukenmachine met de 50 ml aceto balsamico.

Breng op smaak met royaal peper. Verwarm in een pannetje met 20 g boter.

Bietjes

Maak de bietjes schoon. Schaaf er plakjes van 3 mm. dik van en steek er rondjes, hartjes, vierkantjes of anderszins van.

Verwarm in een grote klont boter met enige druppels aceto balsamico azijn.

Vervolg eend

Eenden borstjes

Braad de borstjes aan in wat boter en eendenvet. Gaar ze nog zachtjes 2 tot 3 min, neem ze uit de pan en laat ze vervolgens afgedekt met folie 5 min rusten.

Strooi nu royaal de noga, samen met grove peper en grof zeezout op de borstjes en laat de noga smelten onder een hete grill.

Eendenboutjes

Neem de gare boutjes uit het vet en bedek de boutjes met honingkruim. Zet ze onder de grill tot het honingkruim licht bruin kleurt.

Serveren:

Snijd de borstjes schuin doormidden.

Leg op ieder bord 1 borstje en 1 boutje. Verdeel de vijgenpuree en de bietjes en schep wat saus naast het vlees.

N.B. het gezeefde ganzenvet bewaren voor hergebruik en zet terug in de koelkast.