



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

**Menu voor de maand september 2002 (12 personen)
(Dennis Rob)**

Warme oesters met venkel en kerrie

Baarsfilet met een saus van olijfolie en venkelpuree

Sorbet van druif

Reerug met twee pepersauzen

Oeufs a la neige

Wijnadvies: Voorgerechten: Muscadet Sèvre et Maine sur lie of
een Sauvignon Blanc.

Hoofdgerecht : Bourgogne uit het noorden

Dessert : Sauternes of een Zuid-Franse muscadet

Warme oesters met venkel en kerrie

36 oesters	zout en peper
2 middelgrote uien	1,5 kleine venkelknol
6 sjalotten	6 eetl. zalmeitjes
180 gr boter	12 eetl. crème fraîche
6 dl witte wijn	6 mespuntjes kerrie
bieslook	

Haal de oesters uit de schelp, maar vang het oestervocht op.
Zeef het vocht.

Doe de sjalot gesnipperd met de wijn en een klont boter in een pan en laat tot de helft inkoken.

Bestrijk een vuurvaste schaal met boter en leg de oesters erin.

Giet het oesternat bij de ingekookte wijn en breng aan de kook. Giet door zeef over de oesters en zet dan de vuurvaste schaal op middelhoog vuur. Keer de oesters na 30 seconden om en zodra het vocht weer tegen de kook aan komt, neem je de schaal van het vuur.

Schep de oesters in een diep bord en laat ze iets afkoelen.

Laat de ui(gesnipperd) en de klein gesneden venkel 3 minuten fruiten in hete boter en roer er dan de bouillon van het oesternat door.

Voeg de crème fraîche en de kerrie toe en laat nog 5 tot 6 minuten inkoken. Maak eventueel op smaak met peper en zout.

Giet de saus door een zeef en klof er met een garde de resterende boter door. Giet over de oesters en laat heel even staan. Roer voorzichtig de zalmeitjes door het geheel en strooi er nog wat fijngeknipte bieslook over.

Algemeen:

Oesters zijn koploze weekdieren, tweeslachtig, met een hoge voedingswaarde. Ze zijn caloriearm en bevatten veel ijzer. Ze zijn eetlustopwekkend, slaapbevorderend en werken als afrodisiaca (zegt men). Er zijn 2 soorten op de markt: de platte ronde(Europa) en de reuzenoester uit Japan. De eerste zijn onder meer de belons, de arrachons en de marennes of fines de claires. Die uit Nederland zijn over het algemeen afstammelingen van de Japanse. Oesters moeten leven als ze gekocht worden en de schelp moet hermetisch gesloten zijn en/of sluiten bij een tik. De oester moet zwaar zijn van het zeewater dat er in zit. Indien ze al bewaard worden, leg ze dan met het platte gedeelte in de groentenla van de koelkast en verzwaar ze tegen het open gaan van de schelp. Ze mogen beslist niet bevriezen; de bewaartemperatuur is 8 graden.

Oeufs a la neige

Een betrekkelijk eenvoudige klassieker en juist daarom uitgekozen.

3 liter volle melk
720 gr suiker
4 vanille stokjes
24 eieren
6 theelepels maïzena

De melk met 300 gram suiker en de vanille stokjes in een ruime pan aan de kook brengen.

De eieren scheiden.

Het eiwit met 150 gram suiker tot stevig schuim kloppen.

Het schuim met 2 lepels tot quenelles vormen en in de melk iedere kant 3 minuten pocheren. LET OP!!!!!! De melk mag bij het pocheren niet meer koken.

De quenelles laten uitlekken.

De eidooiers losroeren met 270 gram suiker en een lepel maïzena(door zeefje) toevoegen.

De melk zeven.

De melk aan de eidooiers toevoegen voor een crème anglaise. Oftewel au bain marie langzaam al kloppend aan de eidooiers toevoegen. Eventueel nog zeven en laten afkoelen.

Koel serveren.

Sauzen:

Donkere: doe de wijn met kruiden in een sauspan en koop tot helft in. Voeg de fond toe en laat indikken. Zeef de saus en bindt eventueel iets.

Lichte: fruit de ui met de peper. Blus met de wijn af en voeg er de noilly prat, kruiden aan toe en laat even trekken. Voeg dan de crème fraîche en de room toe en zeef het geheel. Laat iets indikken en klop het zonodig wat op met een staafmixer.

Puree:

Snijd de stengels in stukken van 3 cm en blancheer in water met zout. Pureer de selderijknol met de room. Vul de stengels met de puree en bind steeds 2 stukjes met een bieslookstengel samen. Verhit de pakketjes kort voor het opdienen in wat boter.

Vlees:

Bak de ree op niet te hoog vuur, kort, net aan en leg weg in de alu folie tot het opdienen.

Knoedels:

Kook de aardappels in de schil. Schil ze en druk door een zeef. Roer er eigeel, zetmeel en maïzena door en breng met wat nootmuskaat en zout op smaak. Vorm er knoedels van en kook deze in water met wat zout. Bak het paneermeel even in wat boter en rol de knoedels er door.

Appel:

Pocheer de appel en snijd in platte driehoek vormen en versier met de veenbessen erop.

Serveren:

Giet wat lichte saus op bord en daaromheen de donkere saus. Scharkeer het vlees in de lichte saus. Leg de overige bestanddelen er om heen/ naast(niet in de saus).

Baarsfilet met een saus van olijfolie en venkelpuree

1.2 kg baarsfilet met vel
500 gr.venkelknol
2 wortels
4 theelepels korianderblad
5dl olijfolie
2 tomaten
2 limoenen
dille
peterselie voor de garnering

Rivierbaars(perche) komt in stilstaand of langzaam stromend water voor. De gemiddelde lengte is 25-35 cm. Het is een gedrongen vis en de rug is bruingroenachtig met donkere dwarsbanden. De eveneens bruingroene rugvinnen zijn gescheiden maar staan vlak na elkaar. De borstvinnen zijn geelachtig rood; de anaalvin is vaak uitgesproken rood van kleur en de voorste rugvin en kieuwdeksels zijn stekelig.

Hak de schoongemaakte wortel en venkelknol fijn. Stoom ze 20 minuten met de fijngehakte koriander gaar en druk het door een zeef. Roer 4 theelepels olijfolie door de puree en houd hem warm.

Blancheer en ontvel de tomaat voor de olijfolie saus, ontpit en hak het vruchtvlees fijn. Pureer de tomaat met het limoensap en wat dille naar smaak en eventueel wat peper en zout en roer er langzaam 300 ml olijfolie door.

Bestrooi de baarsfilets met peper en zout en bak ze op het vel in olijfolie gaar, ca 2minuten.

Schenk een laagje olijfolie saus op voorverwarmde borden. Leg de baarsfilets erop met de velkant naar boven en leg een bolletje venkelpuree er tegenover. Garneer met een toefje peterselie.

Sorbet van druif

2 kg blauwe druiven
70 gr poedersuiker
sap van 1,5 citroen
muntblaadjes

Druk de druiven stuk en leg ze 24uur in de koelkast in een schaal.

Druk de gekneusde druiven door een fijne zeef. Neem ca.0,8 liter sap en roer er de suiker en het citroensap door en draai in een sorbetière ijs.

Laat het resterende druivensap regelmatig afschuimend inkoken tot een stroperige saus. Giet door een fijne saus.

Verdeel de saus en schep er de bolletjes ijs op.
Garneer eventueel nog met wat muntblad.

Reerug met twee pepersauzen

12 x 80 gram reerugfilet
3 appels (Goudrenet)
veenbessen

Donkere saus:
pot wildfond(ca.400ml)
pot gevogeltefond
fles rode wijn
wat rozemarijn, tijm en zwarte peper

Lichte saus:
pot gevogeltefond
fles witte wijn
60 ml Noilly Prat
240 ml crème fraîche
120 ml room
3 laurierblaadjes, 3 tenen knoflook, 6 sjalotjes, 3 takjes tijm
60 gr boter
30 gr witte peper (geplet)

Selderijpuree:
3 knolselderij
12 stengels bleekselderij
300 ml room
bieslook
150 gr boter

Aardappelknoedels:
800 gr aardappel
4 eierdooiers
nootmuskaat
80 gr zetmeel
80 gr paneermeel
bieslook
100 gr boter
4 gr maïzena