

Wijn toelichting volgt.



## **Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.**

**Menu voor de maand september 2011 (12 personen)**

**Gekookte mosselen met crème fraîche**

\*

**Gebakken zeewolf op een bedje van prei en wortel**

\*

**Parelhoen op 3 manieren met meiknolletjes-, wortel- en truffelaardappelpuree**

\*

**Taartjes met panna cotta en bramencompote**

### **Wijn:**

<b>Mosselen</b>	<b>Mantel Verdejo Fermentado Barrica</b>
<b>Zeewolf</b>	<b>Vermentino Arabeque Bianco Tosc</b>
<b>Parelhoen</b>	<b>Langlois Saumur rouge</b>
<b>Taartjes</b>	<b>Amatus Dulce Monstrell Jumila</b>

## Gekookte mosselen met crème fraîche

### Ingrediënten:

#### Mosselen

100	st	mosselen Jumbo Gold
1	st	winterpeen
1	st	grote prei
1	bs	selderij
1	fl	droge witte wijn peper, zout

#### Saus

500	ml	crème fraîche
2	el	citroen mayonaisse
100	ml	room peper, zout
1	bs	bieslook

#### Garnituur

½	st	casino brood
---	----	--------------

### Bereiding:

#### Mosselen

Doe in een grote brede pan de gewassen en grof gesneden peen, prei en selderij. Voeg een fles wijn toe en peper en weinig zout.

Voeg nog plus minus 2 liter water toe en breng aan de kook.

Was de mosselen en kook de mosselen totdat alle mosselen geopend zijn (6 tot 8 min).

Neem de mosselen uit de pan en zeef het kookvocht (Het kookvocht wordt gebruikt om de mosselen in te wassen c.q. verder te ontdoen van eventueel zand).

Haal de mosselen uit de schelpen. Haal eventuele baarden los en ontdoe de mosselen verder van ongerechtigheden zonder de mossel te beschadigen. Spoel de mosselen eventueel in het gezeefde kookvocht.

Kookvocht nogmaals zeven door een doek en in dit kookvocht de schone mosselen bewaren zodat ze niet uitdrogen.

#### Saus

Roer de crème fraîche los met de citroenmayonaisse en de room. Voeg peper en eventueel een klein beetje zout toe.

#### Garnituur

Rooster vlak voor het opdienen het brood en snij er driehoekjes van.

### Serveren:

Maak 100 schelpen schoon en leg op elk bord 8 schelpen. Doe in elke schelp een eierlepelkje saus. Leg hierop een mossel en strooi er fijngesneden bieslook over.

Serveer er 2 driehoekjes geroosterd brood bij

### Vulling

Snijd de vanillestokjes open. Zet in een steelpan de helft van de room met de suiker en de vanillestokjes op. Breng de room tegen de kook aan.

Week intussen de gelatine in koud water.

Haal de vanillestokjes uit de room en haal de vanille uit de stokjes en vervolgens terug in de room.

Knijp de gelatine uit en laat het oplossen in de room.

Klop de rest van de room redelijk stijf en vermeng het met de **afgekoelde** vanilleroom.

Vul de deegbakjes met de room en zet 120 min in de koelkast.

### Serveren:

Haal de taartjes uit de vormpjes en zet ze op een bord.

Schep de bramencompote op de taartjes en versier met poedersuiker

## Taartjes met panna cotta en bramencompote

### Ingrediënten:

#### Taart

250	g	bloem
150	g	boter
4	tl	poedersuiker
		Zout

#### Compote

750	g	verse bramen
4	tl	basterdsuiker of bloemenhoning
4	tl	oranjbloesemwater (Marokkaanse of Turkse winkel)

#### Vulling

2	st	vanillestokjes
100	g	basterdsuiker
540	ml	room
3	st	bladgelatine
		poedersuiker

### Bereiding:

#### Taart

Beboter 12 quichevormpjes, met een geribbelde rand, van 9 cm. doorsnee.

Zeef de bloem met het zout in de keukenmachine. Voeg de boter toe en verwerk het mengsel tot kruimeldeeg.

Stort het in een grote kom. Voeg de suiker en een beetje koud water toe om er een samenhangend deeg van te maken. Leg het deeg op een met bloem bestoven blad en verdeel het in 12 stukken. Rol de stukken uit tot ronde plakken en bekleed hiermee de vormpjes.

Snijdt het overtollige deeg weg.

Zet de vormpjes 30 min. in de vriezer.

Verhit de oven voor op 200 C°. Haal de vormpjes uit de vriezer en zet direct in de oven. Bak plus minus 15 min. Laat afkoelen.

#### Compote

Zet in een steelpan de bramen op met de suiker en het oranjebloesemwater. Wacht tot de vruchten uit elkaar vallen.

Zet het vuur lager en laat nog enige min stoven. Laat de compote afkoelen.

## Gebakken zeewolf op een bedje van prei en wortel

### Ingrediënten:

12	st	zeewolfvlees van 75 g
1	st	winterpeen
2	st	prei
400	ml	droge witte wijn
250	ml	room
		peper en zout
		boter

### Bereiding:

Snijdt de winterpeen en de prei in zo lang mogelijke en zo fijn mogelijke slierten. U kunt bijvoorbeeld met een dunschiller plakjes snijden van zowel de wortel als de prei en deze daarna in de lengte in sliertjes snijden. Het moet een soort spaghetti van wortel en prei worden.

Doe in 2 pannen ieder 200 ml witte wijn met peper en zout en kook hierin de groenten apart gaar.

Neem de groenten uit de pan en houd apart. Kook het vocht in tot een derde.

Voeg 2 maal 125 ml room toe en kook dit wederom tot de helft in.

Maak op smaak met peper en zout.

Peper en zout de zeewolfvlees en bak zachtjes in de boter tot ze gaar en sappig zijn (doorgeslagen).

Warm ondertussen de wortel en de prei in het ingekookte kookvocht.

### Serveren:

Leg op de voorverwarmde borden een toefje prei en een toefje wortel. Leg hier de gebakken zeewolfvlees op en lepelt rondom wat van de 2 sauzen

## Parelhoen op 3 manieren met meiknolletjes-, wortel- en truffelaardappelpuree.

### Ingrediënten:

#### Parelhoen

6	st	parelhoen
1500	ml	kippenfond
1	st	kleine groene kool
12	st	ronde plakken gerookt spek
2	lt.	ganzenvet arachideolie boter
500	ml	room
1	bs	tijm
1	klosje	ijzergaren
100	ml	truffeljus (blikje van Fortunati)
80	g	zomertruffelschaafsel (potje van Fortunati)

#### Groenten

6	st	meiknolletjes
3	st	kleine winterwortels
1000	g	truffelaardappeltjes
3	st	peterselietakjes

### Bereiding:

#### Parelhoen

Snijd de bouten van de parelhoen. Snijd het dijbeen van het kuitbeen. Snijd de voeten van het kuitbeen (afval). Snijd de filets van het karkas.

Halveer de karkassen en braad ze aan in wat arachideolie. Giet of schep de arachideolie uit de pan en voeg 100 g boter toe plus wat tijm en 1500 ml kippenfond en wat truffeljus. Laat op hoog vuur gedurende 60 min. trekken.

Blancheer 12 koolbladeren en knip vervolgens de nerf uit de bladeren.

Ontbeen het dijbeen van de parelhoen en leg het vlees onder een vel vershoudfolie. Sla het vlees plat. Peper en zout het vlees licht.

Leg op elk stuk vlees een passend stuk koolblad en daar bovenop een plakje gerookt spek.

Rol het vlees op en bind de rolletjes dicht met 3 draadjes ijzergaren.

Gaar de rolletjes in ruim ganzenvet in een braadpan op 90 C° gedurende 60-75 min.

Peper en zout de parelhoenpoten en braad ze aan in een beetje ganzenvet. Voeg daarna ganzenvet toe en gaar de pootjes in 60 min op 90 C°.

#### Saus

Zeef de fond van de karkassen en laat tot de helft inkoken. Voeg 500 ml room toe en laat wederom tot de helft inkoken. Maak op smaak met truffeljus en een beetje truffelschaafsel en eventueel wat peper en zout.

#### Groenten

Snijd de meiknolletjes klein en kook ze in licht gezouten water tot beetgaar.

Zeef de meiknolletjes en pureer ze in de keukenmachine. Maak op smaak met peper en zout.

Idem voor de worteltjes en voor de truffelaardappeltjes. Aardappeltjes smeugig maken met melk. (gebruik voor de aardappelpuree de stamper!)

Doe de meiknolletjespuree, wortelpuree en aardappelpuree allemaal apart in een spuitzak en warm eventueel op in de magnetron.

#### Kort voor het opdienen

Peper en zout de parelhoenfilets en braad ze in wat boter tot licht rosé.

#### Serveren:

Leg op ieder bord 1 in plakjes gesneden filet, 1 in de lengte doormidden gesneden vleesrolletje **zonder** ijzergaren en 1 parelhoenpootje.

1 streepje meiknol met daarnaast 1 streepje wortel en 1 streepje truffelaardappel. Versier de wortel met wat fijngehakte peterselie. Giet wat saus over het vlees.