



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand september 2015 (12 personen)

Krokante garnalen op een heet bedje

*

Venkelsoep met zeeduivel en soepstengel met venkelzaad

*

**Kalfsgehakt in aardappelkorst, haricots verts en rozemarijn
tomatenspies**

*

Italiaans-Frans huwelijk, een éclair gevuld met gorgonzola

*

Zomerkoninkjes met een hoed

Wijn:

Garnalen en soep: Strozzi Vernaccia di San Gimignano–Toscane

Kalfsgehakt: Langlois Chateau Chinon Montifault – Loire

Eclair: Le Faite Sant Mont Blanc – Madiran

Dessert: Toso Brachetto – Piemonte

Krokante garnalen op een heet bedje

Ingrediënten:

150 g spaghetti

Garnalen

½ st Spaanse peper

3 tenen knoflook

olijfolie

60 st flinke garnalen zonder schil en darmkanaal.

frituurolie

Chilimayonaise

2 st verse eieren (dooiers)

1 tl Franse mosterd

1 el citroensap

250 ml olijfolie

4 el peterselie

4 el zoete chilisaus

Garnering:

100 g rucola sla

Bereiden:

Spaghetti

Kook de spaghetti volgens de aanwijzing op het pak. Afgieten (niet spoelen) en uit laten lekken.

Garnalen

Marineer de garnalen ca. 30 min in een klein beetje olijfolie, waaraan de geperste knoflook en de fijn gesneden peper en een beetje zout is toegevoegd.

Droog de gemarineerde garnalen, haal ze door de bloem en wikkel om elke garnaal ca. 3 slierten spaghetti (een friemelwerkje!).

Verhit een flinke laag frituurolie 5 à 6 cm. in een wok tot ca. 180 °C.

Bak de garnalen in kleine porties goudbruin en houd warm.

Chilimayonaise

Klop de eidooiers, zout, peper, mosterd en citroensap door elkaar. Druppel onder voortdurend kloppen daar geleidelijk de olijfolie bij tot een dikke glanzende saus ontstaat.

Voeg de chilisaus en de peterselie toe. Bewaar koud.

Serveren:

Serveer op een wit langwerpig bord.

Breng een streep rucola aan en leg daarop 5 spaghetti-garnalen.

Leg aan de onderzijde een lepel met chilimayonaise.

Zomerkoninkjes met een hoed

Ingrediënten:

1000	g	aardbeien
200	g	aalbessen
200	g	blauwe bessen
200	g	frambozen
1	st	citroen (zestes en sap)
100	ml	aardbeienlikeur
2	el	suiker
12	plakjes	bladerdeeg
2	st	eieren
6	el	grove suiker (grijnsuiker =suikerparels)

Garnering:

munt
poedersuiker

12 st kleine vuurvaste bakjes

Bereiding:

Warm de oven voor op 200 °C.

Snijd de zestes van de citroen en pers hem uit.

Pureer 500 g aardbeien 100 g frambozen 100 g aalbessen en 100 g blauwe bessen met de likeur, citroensap (naar smaak), de zestes en 2 el suiker.

Snijd 500 g aardbeien in kleine stukjes en verdeel over de schaalpjes. Giet de aardbeiensoep er op. Blijf minstens 1½ cm. onder de rand van het kommetje.

Steek uit het bladerdeeg 12 ronde plakken, iets groter dan het kommetje.

Bestrijk het deeg rondom met een 1 cm. brede rand met koud water.

Leg het deeg met de bestreken kant naar beneden op de kommetjes en druk een weinig aan.

Zet koud weg tot het afbakken.

Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei en strooi er de suiker over.

Zet de bakjes ca. 20 min. in de oven tot het deeg gaar en de suiker gekarameliseerd is.

Serveren:

Zet het bakje in het midden van een langwerpige bord.

Leg links en rechts in een streep muntblaadjes verdeel de rest van het fruit hier over en bestrooi het geheel met wat poedersuiker.

Venkelsoep met zeeduivel en soepstengel met venkelzaad

Ingrediënten:

Venkelsoep

2	st	venkelknollen
1000	ml	visbouillon
2	st	frisure appels
1	stengel	bleekselderij

Zeeduivel

300	g	zeeduivelfilet
50	g	boter
100	ml.	witte wijn

Soepstengels

4	plakjes	bladerdeeg
1	st	ei, losgeklopt
50	g	Parmezaanse kaas, geraspt
1	el	venkelzaad peper, zout

Bereiding:

Venkelsoep

Haal het groen van de venkelknollen en houd apart voor de garnering.

Snijd de venkel in vieren en haal de harde kern eruit. Doe de venkel met de visbouillon in een pan. Breng de bouillon aan de kook en laat de venkel in ca.15 min. zachtjes gaarkoken.

Schil de appels en rasp ze grof. Voeg de appels toe aan de soep en pureer de soep dan direct met een staafmixer, zo houd de appel zijn frisse smaak.

Snijd de stengel bleekselderij in heel smalle plakjes en blancheer ze (afspoelen met koud water). Breng de soep op smaak met zout en peper.

Zeeduivel

Peper en zout het stukje vis en smoor dit zachtjes in wat boter en wijn.

Soepstengel

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier of gebruik siliconenmatje

Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze met een deegroller uit tot een lap van 20x15 cm. Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei en strooi de kaas er over.

Wrijf het venkelzaad fijn in een vijzel en strooi over het deeg.

Snijd het deeg in repen van 1 cm.

Pak een reep aan beide kanten tussen duim en wijsvinger en draai het deeg een aantal keren in een spiraal. Leg ze op de bakplaat en bak ze ca. 20 min. in de voorverwarmde oven.

Serveren:

Serveren in een voorverwarmde koffie kop en schotel. Verdeel de zeeduivel over de kopjes.

Schenk de soep er op. Garneer met de plakjes bleekselderij en het venkelgroen.

Steek de soepstengel door het oortje van het kopje.

Kalfsgehakt in aardappelkorst haricots verts en rozemarijn- tomatenspies

Ingrediënten:

Kalfsgehakt

1000	g	aardappelen (vastkokend)
1000	g	kalfsgehakt
4	el	basilicum
4	el	peterselie
3	tl	komijn, gemalen bloem
4	st	eieren (1 +3) arachide olie boter
5	st	grote uien (1+4) zout en peper

Haricots verts

500	g	haricots verts
2	st	sjalotten
1	teen	knoflook
½	st	rode peper boter

Rozemarijn-tomatenspies

12	st	stevige rozemarijntakjes
36	st	kerstomaatjes
12	toefjes	sla olijfolie fleur de sel

Bereiding:

Borden voorverwarmen in warmhoudkast. Verwarm oven voor op 220°C.

Kalfsgehakt

Rasp de geschilde aardappels met de grove rasp (denk aan rösti) in de Magimix of gebruik de handrasp. Spreid ze uit op een schone theedoek en bestrooi met zout, peper en 1 el bloem. Houd apart. Snipper 1 ui en snijd de basilicum en de peterselie fijn. Meng dit met het kalfsgehakt en voeg komijn, peper en zout en een eitje toe. Kneed goed door elkaar. Vorm er 24 platte ballen van en haal ze door de bloem, dan door de 3 geklopte eieren. Bedek ze helemaal met, de met keukenrol drooggedeppte, geraspte aardappel (dikke laag!). Verhit de olie met de boter en bak de aardappelgehaktballen aan beide zijden goudbruin en gaar in ca. 20 min. Ontvel de 4 uien en snijd ze in 24 plakken. Bak ze rustig in de olie tot ze nog heel en goudbruin zijn.

Haricots verts

Blancheer de schoongemaakte boontjes beetgaar in water met zout. Giet af. Fruit in een andere pan de gesnipperde sjalotjes, knoflook en rode peper in de boter glazig bruin en meng dit met de haricots verts.

Rozemarijn-tomatenspies

Verwijder van de rozemarijntakjes alle naalden, behalve de topjes (pluimpje). De pluimpjes in aluminiumfolie verpakken tegen het verbranden. Spies 3 kerstomaatjes aan elke tak bestrijkt ze met olijfolie en leg ze in de voorverwarmde oven, draai regelmatig tot ze een beetje bruin zijn en gebarsten. Bestrooi met wat fleur de sel.

Serveren:

Leg in het midden van het voorverwarmde bord 2 plakken gebakken ui en daarop de aardappelgehaktballen. Steek de tomatenspies met een toefje sla er in. Drapeer de haricot verts er om heen.

Een Italiaans-Frans huwelijk, een éclair gevuld met gorgonzola

Éclair

100	g	boter
150	g	bloem, gezeefd
4	st	eieren
100	g	Parmezaan geraspt.
250	ml	water zout en peper

Vulling

300	g	gorgonzola, pittig
200	ml	slagroom
24	st	gepelde walnoten
50	g	suiker
1	spruitfles	honing

Garnering

300	g	druiven.
-----	---	----------

Verhit de oven voor tot 180 °C.

Éclair

Doe 250 ml. water met de boter plus wat zout en peper in een steelpan.

Breng het geheel net aan de kook en haal van het vuur.

Doe er in een keer alle bloem bij en meng met een houten lepel.

Zet de pan weer op het vuur en roer ca. 7-8 min door, totdat het mengsel loslaat van de zijkant van de pan.

Haal de pan van het vuur en laat de massa wat afkoelen.

Klop er dan een voor een de eieren door, wacht met het volgende ei tot het vorige helemaal is opgenomen. Roer er de Parmezaan door.

Bekleed een bakplaat met bakpapier of siliconenmatje.

Spruit met een spuitzak met grove mond een streep van ca. 5 cm beslag op de bakplaat, houd ruimte tussen de soezen.

Bak ze ca. 20 min. DE OVEN TUSSENTIJD NIET OPENEN

Laat ze gedeeltelijk afkoelen met een halfopen ovendeur, daarna op een rooster.

Vulling

Klop de slagroom lobbige en meng met de gorgonzola.

Hak de walnoten grof. Smelt de suiker in een kleine koekenpan met een heel klein beetje water.

Als de suiker heel licht begint te kleuren voeg de noten dan toe en laat ze mooi karamelliseren. Pas op het mengsel wordt heel heet!

Vul met een spuitzak met gladde mond via de onderkant de soezen met het kaasmengsel.

Serveren:

Leg de éclair midden op het bord, trek met de honing een paar grote zigzaggen er overheen

Strooi de gesuikerde noten over de éclair en garner met een trosje druiven.