

Aardbeensiroop

Breng de 50 ml water met de rietsuiker aan de kook en laat 1 min koken tot de suiker is opgelost. Voeg de 50 g aardbeien toe en pureer. Zeef dan door een fijne zeef de pitjes eruit. Roer enkele druppels citroensap door de aardbeensiroop en zet apart.

Rabarbermousse

Pureer de rabarbercompote. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water. Knijp ze uit en roer door de rabarbercompote tot ze zijn opgelost. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Klop nu de mascarpone met de vanillemerg en de poedersuiker glad. Roer vervolgens de rabarbermousse door de mascarpone. Splits de eieren en klop de eiwitten met snufje zout tot schuim dat in pieken blijft staan. Spatel het eiwitschuim voorzichtig door de rabarbermousse en zet weg tot gebruik.

De taartjes opbouwen

Maak de aardbeien schoon, ontkroon en halveer ze. Bestrijk elke biscuitbodem met de aardbeensiroop. Schik op elke biscuitbodem halve aardbeien tegen de rand van de vorm met de punten naar boven. Leg op de bodem ook een gehalveerde aardbei. Schep de rabarbermousse in een spuitzak en spuit het over de aardbeien tot aan de bovenkant van de aardbeien.

Dek ze af met folie en zet de taartjes zolang mogelijk in de koeling ca. 2 uur).

10 minuten voor serveren uit de koeling halen.

Serveren (zie foto)

Zet de taartjes op het langwerpige witte bord en haal voorzichtig de vormpjes en de plastic wrap eraf.

Bestuif ze royaal met poedersuiker. Snijd per vormpje een aardbei in plakjes en garneer deze. Maak af met een blaadje munt.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand november 2021 (12 personen)

Bloemkoolmousse met gerookte paling, zoetzure groentes en mosterdijs

*

Bisque van garnalen en tempura gamba

*

Op de huid gebakken zeebaars met antiboise en gewokte spinazie

*

Eendenboutje in kloosterbier, witte bonenpuree, gekaramelliseerde cherrytomaatjes

*

Fraisier van rabarbermousse met aardbeien

Wijn:

Voorgerecht: Landauer Gisberg, Gemischter Satz 20, Oostenrijk

Soep : Ippolito, Mare Chiare 2020, Calabrië Italië

Tussengerecht: Vivera, Altrove 2019, Sicilië Italië

Hoofdgerecht: Chateau Fontanche, St Chinian Les Uyeres 2019, St Chinian Frankrijk

Dessert: Vinchio Vaglio, Moscato Valamasca 18, Piemonte Italië

Bloemkoolmousse met gerookte paling, zoetzure groentes en mosterdijns

Ingrediënten:

Bloemkoolmousse

1	st	bloemkool (let op: 24 roosjes apart zetten voor garnituur)
7	blaadjes	gelatine
250	ml	slagroom
3	st	eiwitten

Garnituur

20	g	mosterdzaad
200	ml	sushi azijn
24	st	bloemkoolroosjes piepklein (zie bloemkoolmousse)
6	st	radijsjes, verschillende soorten (36 plakjes)
300	g	gerookte palingfilets
15	g	dille

Mosterdijns

300	ml	volle melk
2	el	rietsuiker
3	tl	melkpoeder
2	el	Zaanse mosterd
1	tl	Engelse mosterd

peper en zout

steker rond 4 cm
ondiepe vierkante vorm van 25x 25
kleinste ijs/boter schepje

Bereiding:

Bloemkoolmousse

Pluk van de bloemkool 24 kleine roosjes voor de garnering.

Breng de rest van de bloemkool in licht gezouten water aan de kook en laat 10 min koken.

Giet ze af en pureer met een staafmixer, wrijf tenslotte door een zeef. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.

Klop 150 ml van de slagroom lobbij. Klop de eiwitten stijf. Spatel de geklopte slagroom door de eiwitten. Verwarm de overige 100 ml slagroom (niet laten koken). Knijp de gelatine uit en roer samen met de bloemkoolpuree door de warme room. Spatel vervolgens het bloemkoolmengsel door het eiwitmengsel en voeg peper en zout naar smaak toe. Bekleed een ondiepe vierkante vorm van 25x25 cm met alu folie. verdeel de mousse in een gelijkmatige laag over de vorm (hoogte ca. 2 cm.) Dek af en zet dit 1 uur in de vriezer en daarna ca 30 min in de koeling om op te stijven. Steek nu met 4 cm stekertje mooie rondjes.

Fraisier van rabarbermousse met aardbeien

Ingrediënten:

Vanillebiscuitgebak

4	st	grote eieren
100	g	lichte rietsuiker
2	tl	vanille extract
30	g	boter
150	g	patentbloem

Aardbeisiroop

50	ml	water
90	g	lichte rietsuiker
50	g	aardbeien
		citroensap, enkele druppels

Rabarbermousse

1	pot	rabarbercompote Hak (180 g)
5	blaadjes	gelatine
250	g	mascarpone
40	g	poedersuiker
1	st	vanillestokje
3	st	ei (eiwit)

Garnering

700	g	kleine aardbeien (ca 4 per wormpje en 1 ter garnering)
1	bosje	mint (klein bosje)
		poedersuiker

12 vormpjes van 7 cm
plastic wrap om de vormpjes te bekleden
2 springvormen van 22 cm doorsnee
bakpapier

zout, boter om in te vetten ca 30 g

Bereiding:

Oven voorverwarmen tot 180 °C. Zet 12 witte langwerpige borden klaar.

Vanillebiscuitgebak

Vet de zijkanten van de springvormen in met boter en bekleed de bodem met een passende cirkel bakpapier. Zeef de bloem en zet apart. Klop de eieren met de suiker en een snuffje zout au-bain-marie met een handmixer tot een luchtige massa die warm aanvoelt en zacht pieken vormt van ca. 4 min. Haal de kom van de pan en klop nog 3 min. Smelt de boter en roer deze met het vanille extract door het eimengsel. Strooi de bloem erbij en roer alles luchtig door elkaar. Verdeel het beslag over beide springvormen, strijk glad en zet ze 12 min. in de voorverwarmde oven. Controleer met satéprikker op gaarheid en haal ze eruit. Laat 5 min. afkoelen en haal ze uit de vorm. Trek voorzichtig het bakpapier eraf en laat verder afkoelen op een taartrooster. Steek met de ringvormpjes 12 cirkels uit het biscuitdeeg. Bekleed de vormpjes met plastic wrap en leg in elke vorm een plakje gebak en zet weg tot gebruik.

Eendenboutje in kloosterbier, witte bonenpuree, gekarameliseerde cherrytomaatjes

Ingrediënten:

Eendenbout

12	st	eendenboutjes
4	st	witte uien
4	st	laurierblaadjes
4	tenen	knoflook
10	st	zwarte peperkorrels
600	ml	kippenbouillon
600	ml	Chimay of ander donker Belgisch bier
6	el	Dyonmosterd
100	g	bakboter (50+50)

Bonenpuree

2	potten	witte bonen van 360 g
2	st	sjalotten
1	teentje	knoflook
½	st	citroen (sap)

Eventueel wat vocht van de eendenbouten

Cherrytomaatjes

750	g	cherrytomaatjes
5	tl	poedersuiker

Garnering

15	g	bladpeterselie
		peper en zout
		olijfolie

.Bereiding:

Zet de vierkante borden in de warmhoudkast.

Eendenbouten

Neem 2 braadpannen met dikke bodem. In iedere pan 50 g boter en braad in elke pan 6 eendenbouten. Laat ze langzaam bruin bakken, keer af en toe. Neem de bouten uit de pannen en houd apart. Laat het vet in de pan. Voeg toe aan elke pan 2 in grove stukken gesneden uien, 2 gekneusde tenen knoflook, 2 laurierblaadjes en 5 gekneusde zwarte peperkorrels en bak dit 5 min op halfhoog vuur. Voeg nu toe aan elke pan 300 ml kippenbouillon, 3 el Dyon mosterd en 300 ml bier toe. Leg de eendenbouten terug in de 2 pannen en stooft met deksel op de pan in 2 uur gaar. Neem de bouten voor het serveren uit het vocht, dep ze rondom goed droog en bak ze in een goed hete koekenpan, in wat olijfolie nog even rondom bruin zodat ze een krokant velletje krijgen. Laat ondertussen het kookvocht nog even ½ uurtje inkoken. Afdekken met alufolie tot gebruik.

Witte bonenpuree

Spoel de witte bonen af en laat uitlekken. Snipper de sjalotten en de knoflook. Fruit de sjalotten en de knoflook. Pureer de bonen met de gefruite ui en knoflook met de staafmixer. Verwarm het op een zacht vuur en maak op smaak met wat peper, citroensap en wat vocht van de eendenbouten. Maak een mooie smeuge mousseline.

Gekarameliseerde cherrytomaatjes

Verwarm de grill (160 °C) Snijd de tomaatjes doormidden. Plaats de tomaatjes met de snijkant naar boven op een bakplaat. Bestrooi ze met de poedersuiker en laat ze onder de hete grill 2-3 min karamelliseren.

Garnering

Snijd de bladpeterselie fijn.

Serveren:

Leg een el bonenpuree rechtsboven op het bord en trek met de bolle kant van een lepel diagonaal een mooie streep van de bonenpuree. Leg hierop het eendenboutje, enkele gekarameliseerde tomaatjes rondom. Schenk wat van de ingekookte saus over het geheel. Bestrooi met fijngesneden bladpeterselie.

Mosterdijs

Verwarm de melk, suiker en melkpoeder op matig vuur en klop het geheel tot het melkpoeder volledig is opgelost. Haal de pan van het vuur en schenk het mengsel in een kom. Zet deze in een grotere kom met ijsklontjes om af te koelen. Voeg dan de 2 soorten mosterd toe en klopt het geheel goed door met een garde. Schenk het mengsel in de ijsmachine en laat ½ uur draaien. Zet hierna in de vriezer.

Garnituur

Selecteer 12 mooie takjes dille voor de garnering. Verwarm het mosterdzaad met 100 ml sushi azijn tot net onder het kookpunt. Zet vuur lager en laat ca. 45 min. zachtjes garen, voeg eventueel water toe als er teveel verdampt!! Als je een mosterdzaadje met je tanden kunt doorbijten, zijn ze gaar. Giet af en laat afkoelen. Zet weg op kamertemperatuur tot gebruik. Verwarm de rest van de sushi azijn, snijd ondertussen de radijsjes in 36 plakjes en overgiet ze met de sushi azijn, evenals de 24 bloemkoolroosjes. Laat 15 min weken en dan laten uitlekken. Leg de palingfilets met de mooie kant naar beneden tegen elkaar aan op een met huishoudfolie beklede plank en snijd de palingfilets in 12 rondjes (even groot als de bloemkoolmousserondjes)

Serveren: (zie foto)

Gebruik de blauwe borden. Neem de 12 rondjes bloemkoolmousse en leg in het midden van het bord. Neem nu de stukjes palingfilet en leg ze met de mooie kant naar boven op de mousse. Drapeer aan beide kanten 3 schijfjes radijs, 2 schijfjes bloemkoolroosjes en het mosterdijs, 1 bolletje boven op en 2 ernaast. En steek hier en daar een takje dille.

Bisque van garnalen met tempura gamba

Ingrediënten:

Bisque

24	st	grote ongepelde garnalen ca. 1000 g
20	g	boter
200	g	wortel
2	st	prei (alleen witte gedeelte)
2	st	tomaten
2	stengels	bleekselderij
1	blikje	tomatenpuree (70 g)
1	blaadje	laurier
4	el	witte wijn
2	el	cognac
1500	ml	visbouillon
6	st	peperkorrels
2	el	worchestersauce

Tempura garnalen

200	g	bloem
50	g	aardappelmeel
1	tl	bakpoeder
500	ml	Spa rood
1000	ml	frituurolie
		zout en peper

Bereiding:

Leg Spa rood voor tempura garnalen direct in de koeling!!

Bisque

Pel de garnalen. Ontdoe ze van het darmkanaal, laat de staart eraan zitten en zet afgedekt weg **N.B. tot gebruik bij tempura garnalen!!**

Koppen en schalen niet weggooien!!

Hak de wortel, prei, bleekselderij en tomaat in grove stukken. Smelt de boter in een soeppan en fruit hierin de wortel, prei, bleekselderij en de bewaarde koppen en schalen van de garnalen. Nu de tomatenblokjes en de tomatenpuree toevoegen en even laten mee fruiten. Voeg de cognac en de witte wijn toe en hierna de visbouillon, de peperkorrels en laurier. Breng alles aan de kook, dan vuur laag en ½ uurtje zachtjes laten koken. Giet de inhoud van de pan in de keukenmachine en maal het geheel fijn. Vervolgens het mengsel door een fijne zeef drukken totdat al het vocht er uit is. Er moet minimaal 1200 ml bisque zijn. Breng kort voor uitserveren de opgevangen bisque weer aan de kook en breng deze op smaak met zout en worchestersauce. Nu de cognac toevoegen en de soep goed heet laten worden .

Tempura garnalen

N.B. Gebruik de apart gezette garnalen van de bisque.

Verwarm in wok de frituurolie tot 180 °C. N.B. Kort voor uitserveren het beslag maken! Meng in een kom de bloem, aardappelmeel, bakpoeder en de ijskoude spa rood, peper en zout. Blijft een dun beslag. Vooral niet te lang roeren (mogen best klontertjes in zitten) dan blijft het luchtig.

Op het allerlaatst de garnalen in beslag dopen en in de frituurolie afbakken in ca. 3 min. N.B. Afgekoelde olie teruggieten in fles (restafval) NIET in de gootsteen.

Serveren:

Neem de soepglaasjes en een onderbordje. Giet ca.100 ml bisque in het glaasje en hang 2 garnalen over het randje heen.

Op de huid gebakken zeebaars met antiboise en gewokte spinazie

Ingrediënten:

Zeebaarsfilets

6	st	zeebaarsfilets met huid (voor 12 stukjes van ca. 70 gram)
2	el	olijfolie om in te bakken/wokken

Antiboise

5	el	zwarte olijven
3	el	kappertjes
2	st	sjalotten
6	st	roma tomaten
20	ml	rode balsamico
30	ml	witte wijnazijn
150	ml	olijfolie vierge

Spinazie

800	g	wilde spinazie
1	st	sjalot
2	el	arachideolie

Garnering

15	g	bladpeterselie
15	g	basilicum
		peper en zout

Bereiding:

Zet 12 risottoborden in de warmhoudkast.

Zeebaarsfilets

Snijd mooie gelijke stukjes zeebaars van 50 g en laat de huid eraan zitten.

Controleer ze goed op graten. Spoel ze af, droog ze af en zet in koeling. Haal ze 1 uur voor het bakken uit de koeling.

Antiboise

Ontvel de tomaten, ontpit ze en snijd ze in kleine blokjes. Hak de olijven in kleine stukjes. Snipper de sjalotten en fruit ze zachtjes in de 150 ml olijfolie vierge. Na 5 min. de tomatenblokjes toevoegen en 5 min zachtjes mee verwarmen. De tomatenblokjes moeten heel blijven, dus niet teveel roeren! Nu de olijven, kappertjes, balsamico en witte wijn azijn toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Dek af en zet weg tot gebruik.

Spinazie

Snipper 1 sjalot en fruit in de wokpan in 2 el arachideolie, voeg de wilde spinazie toe en wok tot het licht geslonken is. Dek tot gebruik af met alu. folie.

Garnering

Hak peterselie en basilicum fijn.

Vervolg zeebaarsfilets

Bak de stukjes zeebaars op de huid in een goed hete pan voor ca. 6 min. met olijfolie.

Serveren:

Leg 1 el gewokte spinazie in het kommetje van risottobord. Hierop een stukje zeebaarsfilet met de huid naar boven en schep hierop enkele lepels lauwe antiboise. Strooi hierover wat fijngehakte peterselie en basilicum.