

Crema Catalana

Ingrediënten:

Crema Catalana

600	ml	melk
600	ml	slagroom
2	st	biologische sinaasappels
2	st	biologische citroenen
4	st	kaneelstokjes
8	st	eieren (eidooiers!)
150	g	fijne kristal suiker
12	el	rietsuiker
4	el	maizena
1	doosje	rood fruit, rode bessen of frambozen

12 bruine Spaanse schaaltes 200 ml
Gas of brulee brander

Bereiding:

Crema Catalana

Rasp de biologische sinaasappels en citroenen. Moet ca 2x2 el opleveren. Breng de melk met de room, citroen en sinaasappelrasp en kaneelstokjes in een pan op laag vuur aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat de smaken 15 min door de melk trekken. Scheid het wit van de dooiers en klop in een kom de eidooiers met de kristalsuiker en maizena met een mixer glad. Breng de melk op een middelhoog vuur weer tegen de kook aan en giet door een zeef geleidelijk bij het eierdooiermengsel. Gooi de inhoud van de zeef weg. Doe het eierdooiermengsel in een pan en verwarm al roerend op heel laag vuur tot de vla zo dik is dat hij de bolle kant van een houten lepel bedekt. Verdeel de vla over de 12 schaaltes laat ca 2-3 uur afkoelen in de koelkast.

Serveren:

Bestrooi de koude vla met 1 el rietsuiker en karamelliseer dat met de brander. Zet de schaaltes op een bord en garneer met wat rood fruit.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand februari 2022 (12 personen)

Italiaanse broodsalade met ossenhaas en aardbeien

*

Rokerige paprikasoep met dronken garnalen

*

Getruffeerde kip met proseccosaus

*

Varkenshaas met pastinaak gratin en kersen chutney

*

Crema Catalana

Wijn:

Voorgerecht: Castel Firmiam Pinot Grigio, Trentino Zuid Tirol-Italië

Soep : Serra da Estrela Albarino, Rias Baixas, Galicië-Spanje

Tussengerecht: Sainte-Anne Chardonnay Barrique, Lanquedoc-Frankrijk

Hoofdgerecht: Leth Blauer Zweigelt Terrassen, Wagram- Oostenrijk

Dessert: Torres Floralis Moscatel Oro, Catalunya-Spanje

Italiaanse broodsalade met ossenhaas en aardbeien

Ingrediënten:

Ossenhaas

500	g	ossenhaas uit het midden van de haas
4	tl	hele zwarte peperkorrels
4	tl	hele roze peperkorrels
3	tl	grof zeezout

Croutons

500	g	oud zuurdesembrood
1	teen	knoflook

Aardbeiendressing

200	g	verse aardbeien
2x225	g	diepvries aardbeien
3	el	balsamico-azijn
1	st	lange smalle komkommer
3	st	kleine rode uien
2	st	kleine venkelknollen
1	bos	basilicum (alleen de blaadjes)

250 ml olijfolie classico

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Ossenhaas

Vet het vlees in met ca 2 ½ el olijfolie en bestrooi met 3 tl zout. Maal de roze en zwarte peperkorrels grof boven een bord en rol het vlees erdoor tot het rondom bedekt is. Verhit 5 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak het vlees in 3 min rondom bruin. Laat het 10 min afkoelen. Verpak het vlees in aluminiumfolie en leg het 30 min in de vriezer zodat er gemakkelijk dunne plakken gesneden kunnen worden. Snijd de ossenhaas in zeer dunne plakken op de snijmachine vlak voor het bereiden van de borden.

Croutons

Verwijder de korst van het zuurdesembrood en scheur het in stukjes. Wrijf de stukjes in met een doormidden gesneden knoflookteentje en schep het om met 5 el olijfolie, verdeel ze over een bakplaat en bak ze in de oven ca 6 min tot ze knapperig en goudbruin zijn. Laat afkoelen.

Aardbeiendressing

Laat de diepvries aardbeien ontdooien en prak ze. Meng de balsamico-azijn en 2 el olijfolie erdoor. Voeg peper en zout naar smaak toe. Hak de verse aardbeien. Was de komkommer snijd in dunne plakjes. Snijd de venkelknollen in dunne plakjes. Snijd de uien doormidden en snijd de helften in halve ringen. Doe alles in een schaal. Voeg de geprakte aardbeien, balsamico-azijn en olijfolie erbij.

Serveren:

Pak de plakjes ossenhaas in het midden op met duim en wijsvinger en zet ze als een parachute op het bord. Verdeel de ossenhaas zo over de 12 borden. Drapeer de aardbeiendressing over de ossenhaas en voeg de basilicum blaadjes toe. Verdeel de croutons over de borden.

Pastinaak gratin

Rasp de Parmezaan en maak 2 porties van 50 g. Vet een gratinschaal in met boter. Schil de pastinaak en hak grof. Doe de pastinaak in een pan met koud water met zout en breng op middelhoog vuur aan de kook, laat de pastinaak in ca 15 min gaar worden. Giet af en pureer de pastinaak in een keukenmachine glad. Roer er de room, melk, eieren, 120 g gesmolten boter, geraspte nootmuskaat en 50 g Parmezaan door. Breng op smaak met wat zout en peper en doe de gratin in de gratinschaal. Strijk de bovenkant glad en bestrooi met de panko en de rest van de Parmezaan. Doe de 60 g gesmolten boter er ook over. Zet de gratin ca 25 min in de oven tot goudbruin en iets gerezen.

Varkenshaas

Ris de tijmblaadjes. Wrijf de peperkorrels met de tijm in een vijzel met de stamper fijn. Roer er 2 tl zeezout door en strooi het mengsel op een bord. Bestrijk de varkenshaas met olijfolie en wentel het door het pepermengsel. Verhit een koekenpan met wat arachideolie op hoog vuur en braad de haas kort (2 min) aan beide kanten. Daarna de haasjes op middelhoog vuur nog 6-7 min doorwarmen. Regelmatig omdraaien. Braadtijd ook afhankelijk van de dikte van de haas. De haas moet van binnen rosé blijven. Als te lang gebakken wordt, is de haas grijs en droog.

Garnering

Ris de blaadjes van de bladpeterselie.

Serveren:

Snijd het vlees in niet te dunne plakken, leg op de borden, leg links daarvan een lepel pastinaak gratin en lepel de kersenchutney over het vlees. Garneer met de peterselieblaadjes.

Varkenshaas met pastinaak gratin en kersen chutney

Ingrediënten:

Pastinaak gratin

1000	g	pastinaken
250	ml	slagroom
200	ml	melk
2		eieren
180	g	boter (120 + 60)
1	snuf	nootmuskaat, vers geraspt
100	g	Parmezaan
80	g	panko

Varkenshaas

900	g	varkenshaas
2	el	olijfolie
3	el	arachideolie
5	el	gemengde peperkorrels
2	tl	zeezout
1/2	bos	tijmblaadjes voor 2 el

Kersenchutney

1	st	pot ontpitte kersen op lichte siroop (700 g)
150	g	donkerbruine basterdsuiker
3		kaneelstokjes
3	tl	gemalen gember
150	ml	rode wijn
3	tl	pijlwortelmeel (of maizena)

Garnering

½ bos	bladpeterselie
-------	----------------

vuurvaste ovenschaal voor de gratin

Bereiding:

Verwarm de oven op 180 °C. Zet 12 borden in de warmhoudkast.

Kersenchutney

Doe alle ingrediënten voor de chutney behalve het pijlwortelmeel in een pan en zet op middelhoog vuur. Breng de inhoud tegen de kook, draai het vuur laag en kook de kersen 6-8 min tot het sap vrijkomt. Bij kersen op sap uit een pot de kersen en wat sap gewoon toevoegen. Roer het pijlwortelmeel glad met 4 el koud water. Roer het door de chutney en laat 1 min koken tot het gebonden is. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Rokerige paprikasoep met dronken garnalen

Ingrediënten

Paprikasoep

3	el	olijfolie (2+1)
2	st	rode ui
1	st	venkelknol
2	st	wortels
5	tenen	knoflook
2	el	tijmblaadjes
3	tl	komijnzaad
1	tl	chilivlokken
2	el	tomatenpuree
400	g	tomatenblokjes (blik)
900	ml	groentebouillon
1	tl	fijne kristalsuiker
2	st	paprika's
1	tl	mild gerookte-paprika poeder (pimenton)

Garnalen

24	st	gekookte middelgrote garnalen
150	ml	tequilla

Garnering

1/2	bosje	fijngesneden koriander voor 4 el
-----	-------	----------------------------------

Bereiding:

Zet 12 kleine soepkommen in de warmhoudkast.

Paprikasoep

Snijd uien fijn, hak venkelknol, wortels en knoflook fijn. Rooster het komijnzaad Verhit 2 el olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de ui, venkel, en wortel toe en roerbak 3-4 min tot de ui glazig maar niet gekleurd is. Doe de knoflook, tijm, komijn en chilivlokken toe en roerbak dan nog 1 min. Rooster de paprika's aan een vork boven een gasvlam. Haal het vel eraf en snijd in brokjes. Doe de tomatenpuree in de pan en roer 1 min. Roer de tomatenblokjes, groentebouillon, suiker, paprikabrokjes en paprikapoeder erdoor en breng aan de kook. Zet het vuur middelhoog/laag en laat de groenten in 15-20 min zachtjes gaar worden. Laat even afkoelen.

Garnalen

Pel de garnalen en verwijder darmkanaal.

Roer de garnalen en tequila in een kom door elkaar en zet afgedekt apart, niet in de koelkast

Garnering

Snij de koriander fijn (ca 4 el)

Afmaken soep

Pureer het groentemengsel met een staafmixer glad. Giet de puree door een zeef in een schone pan en verwarm rustig.

Serveren:

Schep de soep in de 12 kommen, verdeel de garnalen over de kommen en doe de koriander erop. Besprenkel met olijfolie en dien op.

Getruffeerde kip met proseccosaus

Ingrediënten:

Prei

7	st	preistronken (alleen het lichtgroene/witte deel)
150	g	zachte boter
1000	ml	kippenbouillon

Kip

700	g	kippendijen met vel
2	st	zwarte truffels
4	el	truffelolie als alternatief
50	g	boter
2	el	olijfolie

Proseccosaus

50	g	boter
4	el	bloem
2	tenen	knoflook
250	ml	Prosecco of andere mousserende demi-sec
4	takjes	tijm
250	ml	slagroom

Miniworteltjes en asperges

36	st	groene kleine asperges
400	g	mini worteltjes

Bereiding:

Verwarm de oven 180 °C. Zet 12 borden in de warmhoudkast

Prei

Vet 2 ovenschalen van 2 liter in. Snijd het lichtgroene/witte deel in stukken. Leg de stukken prei in de ovenschalen en verdeel er 150 g boter over in kleine klontjes. Bestrooi met zout en peper en giet de kippenbouillon over de prei. Leg een vel bakpapier op de prei en laat in de oven gaar worden in ca 30 min. Haal uit de oven.

Kip

Haal voorzichtig het vel los van het kippenvlees, snijd de truffel in dunne plakjes en schuif ze tussen vel en vlees. Bestrooi de borststukken met zout en peper. Verhit 50 g boter met 2 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog/hoog vuur, bak de kipstukken in 3 min goudbruin. Begin op de velkant. Leg de stukken kip op de prei en zet de schaal weer ca 15 min in de oven. Haal de kip eruit en zet de kip afgedekt met aluminiumfolie opzij. Giet 400 ml preisap uit de ovenschalen in een maatbeker en zet apart.

Proseccosaus

Hak de knoflook fijn. Ris de tijm van de takjes

Verhit de boter in een koekenpan op halfhoog vuur en roer in ca 1 min de bloem erdoor tot een gladde roux. Roer er de knoflook, prosecco, de geriste tijm, room, bouillon en 400 ml preisap uit de maatbeker door en roer tot een gladde saus. Laat 3 min inkoken en breng op smaak met zout en peper.

Miniworteltjes en asperges

Blancheer de miniworteltjes en voeg de asperges iets later toe (zijn sneller gaar). Blancheer ze samen ca 1 min tot ze beetbaar zijn.

Serveren:

Snijdt de kippenstukken in dikke plakken en verdeel over de borden. Besprenkel met proseccosaus en evt wat truffelolie. Drapeer de minigroentes over de kip en dien op.