

Filodeeg met chocolade aardbeien en basilicumroomijs

Ingrediënten:

Basilicumijns

500	ml	melk
500	ml	slagroom
150	g	kristalsuiker
4	st	eieren (4 eidooiers, n.b. bewaar 2 eiwitten voor chocolademousse)
40	blaadjes	basilicum

Chocolademousse

130	g	witte chocolade
1	st	ei (+ gebruik 2 eiwitten van het ijs)
40	g	kristalsuiker
300	ml	slagroom
2 ½	blaadjes	gelatine

Filodeeg

2	pakjes	filodeegvellen
100	g	roomboter
		Poedersuiker

Aardbeien

500	g	aardbeien
50	g	kristalsuiker

Garnering

basilicum

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Basilicumijns

Verhit al roerend de melk, room, suiker en 4 eidooiers tot 82°C. Koel terug tot circa 40°C. Giet de massa in een blender samen met 40 blaadjes basilicum. Draai fijn en zeef opnieuw. Zet afgedekt in de koeling. Giet het afgekoelde mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.

Chocolademousse

Smelt de chocolade au bain-marie. Week de gelatine in koud water.

Klop de slagroom lobbijg. Klop de 2 eiwitten met 20 g suiker stijf.

Klop het ei samen met 20 g suiker au bain-marie tot max 70 °C om stollen te voorkomen

Knijp de gelatine uit en los deze op in het warme eimengsel. Laat afkoelen.

Meng nu alle ingrediënten door elkaar en doe de mousse in een spuitzak. Leg deze in de koeling.

Filodeeg

Bestrijk een bakplaat met gesmolten boter. Steek –op een snijplank- 6x12 rondjes (Ø 6 cm) uit het deeg.

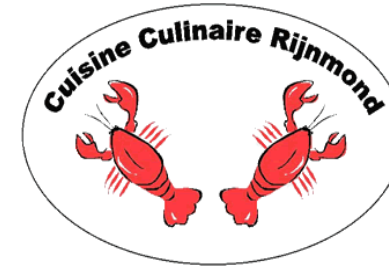
Leg de filodeeggrondjes op de bakplaat in de gesmolten boter. Bestrijk ook de bovenkant met gesmolten boter en bestrooi rijklijk en gelijkmatig met poedersuiker. Bak ze vervolgens af in een op 200°C voorverwarde oven (let op dit kan snel gaan). Haal de krokante filodeeggrondjes van de bakplaat.

Aardbeien

Neem 500 g aardbeien en pureer deze met de suiker. Maak de overige aardbeien schoon voor de garnering

Serveren:

Gebruik ronde borden en bouw op elk bord een torentje van 6 laagjes filodeegkoekjes, met tussen elke laag wat chocolademousse (uit de spuitzak). Leg naast het filodeegtorentje wat aardbeiensaus met aardbeien. Tot slot een mooie bol ijs en garneer met de basilicum.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand mei 2022 (12 personen)

**Langoustines met raapjes, rammenas, basilicumolie en
schaaldierensaus**

*

Kwartelbouillon

*

**Kalfszwezerik met Madeirasaus, gesmoorde prei en
aardappelpannenkoek**

*

Camembertmousse met karamelsaus van rode port

*

Filodeeg met chocolade, aardbeien en basilicumroomijs

Wijn:

**Voorgerecht: Duo des Mers Viognier & Sauvignon Blanc, Pays d’Oc,-
Frankrijk**

Soep : Couveys Pinot Noir, Pays d’Oc-Frankrijk

**Hoofdgerecht: Schloss Reinhartshausen Trocken Riesling, Rheingau,-
Duitsland**

Kaasgerecht: Fonseca Tawny Port, Douro-Portugal

Dessert: Qaudy Elysium Black Muscat, California- VS

Langoustines met raapjes, rammenas, basilicumolie en schaaldierensaus

Ingrediënten:

Langoustines

24 st langoustines
olijfolie

Saus

1 st sjalot
1 tn knoflook
30 ml olijfolie
200 ml witte wijn
200 ml room
schalen van de langoustines

Rammenas

1 st rammenas
2 el sushi-azijn
6 el olijfolie extra vergine

Raapjes

4 st kleine gele raapjes
4 st kleine witte raapjes
boter
limoen

Basilicumolie

100 ml olijfolie extra vergine
10 g basilicumblaadjes
2 stelen basilicum
1 st spuitflesje

Garnering:

1 bakje lamsoor (70 g)
peper zeezout

Bereiding:

Langoustines

Ontdooi de (eventueel bevroren) langoustines door ze in koud water te spoelen. Pel de langoustines. Bewaar per persoon één gave, kleine kop met hele scharen. Blancheer deze koppen met hele scharen heel kort en voorzichtig, maak droog en bewaar voor de garnering. Verwijder het darmkanaal uit de langoustines en zet de langoustines apart.

Kort voor het uitserveren: Verhit wat olijfolie in een koekenpan en voeg zestes van limoen (zie raapjes) toe. Bak de met zeezout en peper bestrooide langoustines zeer kort aan in de hete pan.

Camembertmousse met karamelsaus van rode port

Ingrediënten:

Karamelmousse

4 blaadjes gelatine
2 doosjes camembert (à 250 g)
400 ml slagroom (100+300)
10 g boter

Karamelsaus

2 st sinaasappel (bio)
30 g boter
100 g suiker
400 ml rode port

Garnering

200 g blauwe druiven (pitloze)
olie om in te vetten
zout en (versgemalen) witte peper
12 timbaaltjes
zesteur

Bereiding:

Camembertmousse

Gelatineblaadjes in ruim koud water ca. 5 min weken. Korstjes dun van kaas snijden. In pannetje 100 ml slagroom met kaas verwarmen tot kaas smelt. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af al roerend oplossen in warme kaassaus. Saus laten afkoelen tot kamertemperatuur. In kom rest van slagroom stijfkloppen. Kaassaus erdoor spatelen. Op smaak brengen met zout en versgemalen peper. Timbaaltjes invetten met wat boter. Kaasmousse in timbaaltjes scheppen en in koelkast in ca. 1 uur laten opstijven.

Karamelsaus

Met zesteur mooie sliertjes van de gewassen sinaasappels trekken. In steelpan 200 ml water met sinaasappelsliertjes ca. 5 min zachtjes koken. Sliertjes in zeef goed laten uitlekken en apart zetten voor garnering. Eén sinaasappel uitpersen (rest wordt niet gebruikt). In pan met dikke bodem boter en suiker al roerend smelten tot suiker lichtbruin kleurt. Van vuur af sinaasappelsap en port toevoegen. Op zacht vuur hard geworden karamel al roerend opnieuw oplossen. Geheel op matig hoog vuur tot stroperige saus inkoken. Laten afkoelen tot lauwwarm.

Garnering

Druiven wassen en halveren

Serveren:

Zet 12 ronde bordjes klaar. Timbaaltjes één voor één enkele seconden met onderkant in heet water dopen. Rand van mousse losmaken. Bordje op timbaaltje leggen, samen keren en camembertmousse op bordje laten glijden. Portsauw erover en erlangs scheppen. Sinaasappelsliertjes op mousse draperen. Beetje peper erboven malen. Druiven rond mousse leggen.

Pocheren zwezerik

Spoel de zwezerik in licht stromend koud water schoon.

Snijdt de bospeen, bleek- en bladselderij in grove stukken en prik de kruidnagels in de gepelde en in dikke plakken gesneden ui. Bestrooi met versgemalen peper en zout. Stoof de groenten in de boter tot ze glanzen. Leg vervolgens de kalfszwezerik hierop en giet er water bij tot de zwezerik net onder staat. Breng het geheel langzaam aan de kook en laat de zwezerik 15 min pocheren op een laag vuur. Haal van het vuur en laat de zwezerik in de vloeistof afkoelen.

Als de zwezerik is afgekoeld, droogdeppen en de buitenste vliezen en ongerechtigheden met een puntig mesje verwijderen.

Druk de zwezerik vervolgens plat tussen 2 snijplanken met een gewicht er op (bv pan met water) ca. 1 uur.

Bakken zwezerik

Snijdt de zwezerik in plakken van ca 1 cm (3 p.p.). Wentel de stukken royaal in met witte peper en zout gemengde bloem. Klop de overtollige bloem eraf en bak kort voor het uitserveren de plakken in boter rondom goudbruin (ca 2 à 3min per kant) Keer de zwezerik niet te vaak Houdt de plakken warm in de warmhoudkast (niet afdekken, moet krokant blijven

Gesmoorde prei

Was de prei, verwijder de onderkanten en het grootste deel van het groen. Verwijder ook de buitenste schil. Snijdt de prei in zeer dunne ringen. Smelt de boter en voeg de gesneden prei toe. Laat 5 min garen en voeg dan de room toe. Doe het deksel op de pan en smoor de prei op laag vuur ca 5 min. Breng op smaak met peper, zout en snufje nootmuskaat.

Aardappelpannenkoek

Schil en was de aardappelen en droog ze goed af. Snipper (of rasp) de ui fijn. Rasp de aardappelen grof (eventueel nog in schone theedoek doen en droogmaken) Doe de aardappelrasp en de ui in een kom en voeg hier de eieren aan toe. Roer goed door. Breng op smaak met peper en zout. Voeg vervolgens de bloem toe en meng alles door elkaar. Verhit intussen in een grote koekenpan de olie. Als de olie goed heet is, schep er dan met een flinke eetlepel bergjes aardappelrasp in. Iets platdrukken, zodat het 12 kleine pannenkoekjes worden en aan beide kanten lichtbruin en gaar bakken (ca. 2 min per kant).

Madeirasaus

Neem de pan waarin de zwezeriken gebakken zijn en giet het overtollige vet weg. Doe kalfsfond, mosterd, Madeira en room in de pan en laat inkoken tot een mooi gebonden saus. Breng op smaak met zout en witte peper. Haal pan van het vuur en monteer de saus met de in blokjes gesneden koude boter.

Serveren:

Leg in het midden van het bord een bedje van gesmoorde prei. Plaats hierop de plakken zwezerik en lepel Madeirasaus er om heen (niet erover dan gaat het krokante verloren). Leg de aardappelpannenkoek er naast en garneer met de cress.

Saus

Hak de overgebleven langoustineschalen klein en snijd de overige koppen in de lengte door. Snijd de sjalot brunoise en snipper de knoflook zeer fijn. Laat op zacht vuur aanzweten in wat olijfolie. Voeg de gehakte schalen en koppen toe aan de sjalot/knoflook in de pan. Bestrooi met wat gemalen peper en bak tot ze roze kleuren. Voeg de witte wijn toe en laat met deksel op de pan 15min rustig trekken, zodat het tot de helft inkookt. Voeg de room toe, meng goed en laat inkoken tot de gewenste dikte (ca de helft). Maak op smaak met zout en peper. Zeef de saus en zet apart.

Rammenas

Schil de rammenas en snijd op de snijmachine in de lengterichting in mooie dunne reepjes, één per persoon .Maak een marinade van 1 deel sushi-azijn en 3 delen olijfolie, voldoende om de rammenas te bedekken. Zet apart. Kort voor het uitserveren de rammenas uit de marinade halen en iets afdeppen. Maak er mooie rolletjes/roosjes van.

Raapjes

Maak de raapjes (wit en geel) schoon en steekuit beide soorten rondjes van 2 cm (2 p.p. geel en wit) met een hoogte van 2 cm. Boen de limoen goed, rasp de schil(bewaar de zestes voor bakken langoustines) en pers limoen uit. Gaar de raapjes op zacht vuur in boter met wat limoensap. Zet apart en warm even door voor het uitserveren.

Basilicumolie

Doe de olijfolie met gescheurde basilicumblaadjes en enkele stelen in een pannetje en laat ca 5-7 min zachtjes trekken (niet koken!).Laat volledig afkoelen op een bak met ijswater. Pureer met de staafmixer en schenk de basilicumolie over in een spuitflesje en zet apart.

Garnering

Was en droog de blaadjes lamsoor en besprenkel met enkele druppelsolijfolie.

Serveren:

Leg 2 langoustines aan linkerkant op een langwerpige bord. Druppel de saus over en naast de langoustines. Leg de raapjes en rammenasrechts naast de langoustines. Zet ter garnering een apart gehouden kop met scharen op het bord. Garneer met lamsoor en druppel tot slot wat basilicumolie op het bord.

Kwartelbouillon

Ingrediënten:

Bouillon

300	g	prei
300	g	winterwortel
300	g	ui
100	g	bleekselderij
5	st	kwartels
		arachideolie
1	el	tomatenpuree
50	ml	rode balsamicoazijn
250	ml	rode wijn
2	st	laurierblaadjes
4	takjes	thijm
10	st	witte peperkorrels
6	el	tuinkruiden: bieslook, kervel peterselie en dille grof gesneden

Kwarteleitjes

12	st	kwarteleitjes
	scheutje	azijn

Garnering

1/4	bosje	kervel
-----	-------	--------

Bereiding:

Verwarmd 12 risottoborden in de warmhoudkast.

Bouillon

Was en snijd de prei, winterwortel, ui en bleekselderij grof.

Haal de filets van de kwartels. Verhit wat arachideolie in een ruime pan en bak de fijngehakte kwartelkarkassen en pootjes goed aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze eveneens goed mee om te ontzuren. Doe er de grof gesneden groenten bij en bak deze ook goed aan. Blus af met de balsamicoazijn en de wijn.

Voeg 2 liter water toe en de laurier, thijm, peper en de grof gesneden tuinkruiden en breng aan de kook. Temper het vuur en laat tenminste 1 uur trekken. Zeef de bouillon en laat inkoken tot ca 1200 ml. Pocheer de kwartelfilets tot rosé in de hete bouillon en snijd ze daarna in reepjes (houd warm).

Kwarteleitjes

Zet een pannetje met kokend water en een scheutje azijn klaar. Breek de kwarteleitjes voorzichtig één voor één boven het kokende azijnwater en pocheer ze. Leg weg tot uitserven op een bord in water van 30 °C.

Serveren:

Leg de kwarteleitjes in de voorverwarmde risottoborden samen met de in reepjes gesneden kwartel en wat kervel.

Schenk de kokende kwartelbouillon aan tafel in de borden.

Kalfszwezerik met Madeirasaus, gesmoorde prei en aardappelpannenkoek

Ingrediënten:

Zwezerik

1000	g	kalfszwezerik
120	g	bloem
100	g	boter

Pocheren zwezerik

4	st	bospeen
2	stengels	bleekselderij
2	takjes	bladselderij
10	st	peperkorrels
2	st	uien in dikke plakken
200	ml	witte wijn
4	st	kruidnagels
2	blaadjes	laurier
2	takjes	thijm
75	g	boter

Gesmoorde prei

2	st	prei
25	g	boter
100	ml	room
	snufje	nootmuskaat

Aardappelpannenkoek

500	g	vastkokende aardappelen
2	el	bloem
2	st	ei
1	st	ui
4	el	zonnebloemolie

Madeirasaus

600	ml	kalfsfond
10	g	mosterd
100	ml	Madeira
300	ml	room
60	g	boter(ijskoud)

Garnering

1	bakje	Affila cress
---	-------	--------------

(versgemalen)peper en zout

Bereiding:

Zet 12 ronde borden in de warmhoudkast.

Snijd de boter voor de Madeirasaus in blokjes en zet in de koeling