

Mini bosvruchten, sinaasappel en chocolade pavlova's

Ingrediënten:

Chocolade

75 g chocolade met sinaasappelsmaak

Pavlova's

Aquafabe het vocht van 2 potten kikkererwten (zie eendenborst)

400 g basterdsuiker

2 el maïzena

2 tl witte wijnazijn

2 tl vanille-essence

Topping

360 g bosvruchten mengsel (diepvries) **Chocoladefantasia**

4 el basterdsuiker 50 g pure chocolade 70 % cacao

1 el Grand Marnier

2 st sinaasappels **Garnering**

300 ml slagroom poedersuiker

Bereiding: Verwarm de oven voor op 190°C. Zet de dessertborden klaar.

Chocolade

Breek de chocolade met sinaasappelsmaak in een kleine kom. Smelt deze au bain-marie. Laat ca. 5 min afkoelen.

Pavlova's

Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Mix de Aquafaba in schone kom met een snuffje zout tot zachte pieken. Voeg de basterdsuiker voorzichtig toe (bewaar 2 tl suiker!!) en blijf kloppen tot de meringue erg stijf is. Zeef de maïzena over de meringue en spatel er heel voorzichtig doorheen. Meng de 2 tl suiker met de wijnazijn en vanille-essence en spatel door de meringue tot alles goed gemengd is. Gebruik een beetje mengsel om het bakpapier op de bakplaat te bevestigen (zodat het niet verschuift bij het opstapelen van het mengsel). Neem een el mengsel per keer en plaats 6 hoopjes op elke plaat. Sprenkel een beetje gesmolten chocolade met een theelepeltje over elk hoopje en draai met een dun staafje de gesmolten chocolade in de meringue om een cirkel van 9 cm te vormen. Neem nog een lepel meringue en voeg toe aan de bovenkant van elke cirkel. Sprenkel er nog meer chocolade over en draai dan om het mengsel in cirkels van 12 cm te verdelen, maak een kuiltje in het midden voor de latere topping. Bak ca.5 min in oven van 190°C. Verlaag nu de oven temperatuur naar 110°C en bak ca. 45 min. Neem de pavlova's uit de oven. Bewaar ze op het bakpapier en plaats ze op rooster. Leg ze in de koelkast als ze zijn afgekoeld, tot ze helemaal koud zijn.

Topping

Was de sinaasappels en schrap de zeste van 1 sinaasappel. Schil de sinaasappels grof en ontvel de partjes bewaar deze voor de garnering. Pers ½ sinaasappel uit. Doe het rode bosvruchtenmengsel in een pan met de suiker, Grand Marnier, sinaasappel zest en 2 el sinaasappelsap. Verwarm zachtjes, roer voorzichtig om de suiker op te lossen. Verwarm de bosvruchten en zorg dat de vruchten hun vorm behouden. Koel tot 1 uur voor gebruik. Indien nodig kan de topping met een klein beetje maïzena worden gebonden.

Chocoladefantasia

Smelt de pure 70% chocolade au bain-marie in een kleine kom. Maak van bakpapier een klein spuitzakje. Zet grote schaal met ijswater klaar. Vul het spuitzakje met de vloeibare chocolade. Knip een klein puntje van het spuitzakje. Let op mag niet te vloeibaar zijn. Spuit met de chocolade fantasierondjes op het ijs water. Schep met een schuimspaan de gestolde fantasie uit het ijswater. Laat drogen op keukenpapier. Bewaar deze op een koele plaats

Slagroom Klop de slagroom totdat deze net zijn vorm behoudt, maar nog steeds een beetje slap is.

Serveren:

Leg op elk dessertbordje 1 pavlova. Stapel wat van de room in het midden van elke pavlova. Leg de sinaasappelpartjes op de room en verdeel de koude topping erover. Top met chocoladesfantasia en bestuif met poedersuiker om te serveren.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand oktober 2022 (12 personen)

Taartje van appel/makreel op ontbijtkoek en kletskep

*

Cocktail van komkommer en karnemelk à la Niven Kunz

*

Kabeljauw in 't groen met spinazieflan

*

Sous-vide bereide eendenborstfilet met selderijremoulade, kikkererwtenmousseline en gekarameliseerde wortel

*

Mini bosvruchten, sinaasappel en chocolade pavlova's

Wijn:

Voorgerecht: Beaurempart grande réserve blanc, Cascogne-Frankrijk

Tussengerecht: Graggy Range wild rock, Marlborough- Nieuw Zeeland

Tussengerecht: MIP classic rosé, Provence- Frankrijk

Hoofdgerecht: Kaiken terroir serie, Mendoza-Argentinië

Dessert: Vicente Gandia Fusta Nova Moscatel, Rioja- Spanje

Taartje van appel/makreel op ontbijtkoek en kletskep

Ingrediënten:

Appel/makreel

800	g	gerookte makreel
2	st	groene appels (Granny Smith)
2	bos	bosui stengels
4	el	mayonaise
4	el	crème fraîche
1	st	limoen (4 tl sap)

Koekrondjes

12	plakken	ontbijtkoek (dun gesneden <1 cm)
----	---------	-----------------------------------

Gekarameliseerde appel

3	st	groene appels (Granny Smith)
50	g	poedersuiker

Kletskep

25	g	poedersuiker
1	st	sinaasappel voor 12 ml sap
8	g	bloem

Dressing

1	st	limoen (en bewaar 1 el voor komkommercocktail) olijfolie extra virgine
---	----	---

Garnering

1	zakje	veldsla (75 g) peper, zout, kerrie ringvorm doorsnede ca. 6 cm en ca. 5 cm hoog
---	-------	---

Bereiding:

Verwarm oven voor tot 175°C. Zet kleine borden klaar.

Appel/makreel

Gerookte makreel fileren, let op graten goed verwijderen en het makreelvlees fijn maken (plukken). Schil 2 appels en snijd deze in blokjes van ca. 5 mm. Meng in een kom mayonaise, crème fraîche, makreelvlees, appelblokjes en klein gesneden bosui tot een stevige massa. Op smaak brengen met kerrie en 4 tl limoensap.

Koekrondjes

Steek met de ringvormen rondjes voor de bodem uit koekplakken.

Gekarameliseerde appel

Appels goed wassen, rechtop op snijplank zetten en aan twee kanten tot klokhuis verticaal 4 mooie plakken eraf snijden. Met de ringvorm ringen uit de appelschijven drukken. Snijd de restanten in blokjes (brunoise) en bewaar deze in koud water en gebruik bij de dressing. Appelplakken bestrooien met suiker. Appelrondjes op met aluminiumfolie bekleed rooster leggen, rooster vlak onder de grill schuiven en suiker in 2-3 min laten karameliseren. Laat de appelschijven afkoelen.

Kletskep

Maak een beslagje van poedersuiker, sinaasappelsap, bloem, beetje zout en 1/4 tl kerrievoeder. Vermeng goed met elkaar. Neem een bakplaatje met bakpapier en verdeel 12 kleine hoopjes over het bakplaatje. Bak de kletskepjes af op 175°C in ca. 10 min.

Dressing

Maak een dressing van 3 el limoensap en 2 el olijfolie. Voeg de appelblokjes toe laat even marinieren.

Serveren:

Leg het koekrondje op bord, zet hier de ring overheen, vul deze voor ¾ met de appel/makreel massa, goed aandrukken en bovenkant gladstrijken. Taartje afdekken met gekarameliseerde appel. Garneer het taartje met de appelblokjes, een toefje veldsla en het kletskepje.

Kikkererwtmousseline

Laat de kikkererwten in een ruime zeef boven een schaal uitlekken. Het sap, Aquafaba, (de vegavervanger voor eiwit!) wordt gebruikt voor het schuim van het dessert: dus zet apart!! Snipper de sjalotten en de knoflook. Fruit in 50 g roomboter, de sjalotten en de knoflook glazig. Verwarm de kikkererwten in het ui/knoflook mengsel en stamp deze fijn tot een puree meng hier de 200 g boter door. Hang een bolzeef in een pan schep de erwtenpuree in de zeef. Wrijf met de bolle kant van een grote opscheplepel de erwtenpuree erdoor. Rasp nootmuskaat over de puree. Verwarm de kookroom en melk 2 min en spatel deze door de puree zodat een fluweelzachte mousseline ontstaat. Maak op smaak met zout en peper en geraspte nootmuskaat. Warm houden in warmhoudkast.

Selderijremoulade

Roer met een spatel, in een kom (die groot genoeg is straks voor de fijne knolselderij) de ingrediënten door elkaar tot een gladde massa en voeg de grof gesneden platte peterselie toe. Schil de knolselderij. Snijd deze fijn in slierten met de mandoline of rasp op een grove rasp. Voeg knolselderij toe aan de dressing en schep om, om gelijkmatig te coaten. Proef en breng op smaak met zout en peper. Dek direct op de remoulade af met vershoudfolie en bewaar koel.

Gekarameliseerde wortel

Schrap de wortels en verwijder het loof, maar laat een stronkje groen van ca 1 cm aan de wortel zitten. Blancheer de wortels kort in gezouten water ca. 5 min. Spoel af met koud water (wegzetten tot uitserveren). Snijd peterselie fijn.

Kort voor uitserveren: verwarm in een koekenpan de roomboter tot deze niet meer bruist. Voeg 1 el suiker toe en bak de wortels op midden hoog vuur rondom aan.

Garnering

Snijd de peterselie fijn en zet zoutvlokken klaar.

Serveren:

Snijd de eendenborstfilets schuin in niet te dikke plakken en bestrooi met enkele zeezoutvlokken. Trek midden op het bord een stevige streep van de mousseline, leg hierop de plakken eend, dresseer links de selderijremoulade en rechts 2 gekarameliseerde wortels met de fijngesneden peterselie. Eventueel enkele druppels jus over de eend.

Sous-vide bereide eendenborstfilet met selderijremoulade, kikkererwtenmousseline en gekarameliseerde wortel

Ingrediënten:

Eendenborstfilet

3	st	sous vide zakken van 1 liter
1000	g	eendenborstfilet
6	takken	verse tijm
3	el	Grand Marnier

Kikkererwtenmousseline

2	potten	kikkererwten (sap voor pavlova) pot 360 g
2	st	sjalotten
2	tenen	knoflook
250	g	gezouten roomboter (50 + 200)
300	ml	kookroom
100	ml	volle melk
1	bol	nootmuskaat

Gekarameliseerde wortel

24	st	wortel (bospeen)
1	el	suiker
50	g	roomboter

Selderijremoulade

1	st	knolselderij
6	tl	komijnpoeder
3	el	Limburgse grove mosterd
300	ml	yoghurt
300	ml	mayonaise
3	el	citroensap vers
2	tl	citroenzest
½	bos	peterselie plat

Garnering

¼	bos	platte peterselie
1	snufje	zeezoutvlokken

zout en peper

Bereiding:

Verwarm het waterbad voor op 54 °C. Zet 12 grote borden in de warmhoudkast.

Eendenborstfilet

Snijdt het vel van de eendenborstfilets met een scherp mes kruislings meermaals ondiep in. Kruid de filets aan de velkant met zout en peper en leg ze in een sous-vide zak. Een per zak. Leg op de vleeskant van elke filet een tak tijm een klontje roomboter en 1 el Grand Marnier en trek de zak vacuüm. Gaar de eendenborstfilets 90 min. in het waterbad. Neem de sous-vide zak uit het bad en neem de filets uit de zak droog deze met keukenpapier. Verwijder de tijm. Laat de filets iets afkoelen terwijl je een zware koekenpan op hoog vuur verhit. Bak de filets op de huidkant in 2 tot 3 min goudbruin. Keer de filet om en braad kort de bovenzijde. Zet de jus apart.

Cocktail van komkommer en karnemelk à la Niven Kunz

Ingrediënten:

Bavaroise

400	ml	karnemelk
400	ml	ongezoete slagroom
100	g	suiker
8	st	witte gelatineblaadjes

Marinade

175	ml	zonnebloemolie
150	ml	witte wijn
175	ml	witte wijn azijn
1	st	Granny Smith (geschild in 4 stukken)
1	st	sjalot
50	g	honing
3	el	yoghurt
1	el	limoensap (zie taartje van appel/makreel)

Komkommerfantasie

2	st	komkommers
---	----	------------

Garnering

1	bakje	basilicumcress
---	-------	----------------

peper en zout

Bereiding:

Zet 12 wijde wijnglazen klaar.

Bavaroise

Verwarm karnemelk met de suiker. Week intussen de gelatine in koud water en voeg deze (uitgeknepen) toe aan de warme karnemelk. Even doorroeren en laten afkoelen. Sla de slagroom tot net niet yoghurt dikte en spatel dit door het gekoelde mengsel. Vul wijde wijnglazen met een laagje karnemelk massa (ca. 70 ml) en zet in de koelkast zodat de bavaroise kan stollen.

Marinade

Blender sjalot en appel in keukenmachine fijn. Voeg wijn, azijn, honing, yoghurt en limoensap toe en blender nogmaals. Voeg dan terwijl de machine draait druppelsgewijs de olie toe. Druk de verkregen massa door een fijne zeef en zet dressing apart.

Komkommerfantasie

Was de komkommers goed. Snijd van 1 komkommer de kontjes er af. Verdeel deze komkommer in de lengte in vier gelijke delen. Steek met een appelboor de kern uit deze delen en snijd de kern in kleine stukjes. NB bewaar alle overgebleven stukjes komkommer voor het komkommersap. Maak met behulp van een parisienneboor van 1 cm, balletjes uit de delen van de komkommer. Schil de andere komkommer en snijd de schil julienne (dunne reepjes). Snijd ook het harde deel van de geschilde komkommer julienne. Marineer alles met de dressing.

Komkommersap

Blend het sap van de overgebleven delen van de komkommer en laat het goed uitlekken. Breng het sap op smaak met peper en zout.

Serveren:

Haal de glazen uit de koelkast, leg alle gemarineerde komkommer speels op de mousse, giet het komkommersap voorzichtig over de cocktails en garneer met de basilicumcress.

Kabeljauw in 't groen met spinazieflan

Kabeljauw

900	g	kabeljauw met vel. Voorkeur het dikke rugstuk (haas)
50	g	roomboter

Spinazieflan

600	g	spinazie
150	ml	kookroom (om schiften te voorkomen!)
150	ml	volle melk
2	st	eieren (klein)
2	st	ei (eidooiers)
1	st	nootmuskaatbol

Spinaziesaus

2	st	sjalotjes
50	ml	witte wijn
3	takjes	tijm
2	blaadjes	laurier
250	ml	visfond
50	g	ongezouten roomboter
50	g	bloem
250	g	spinazie
1 ½	el	peterselie
1 ½	el	basilicum
1 ½	el	dragon
1	st	citroen (1 el citroensap en 1 ½ el zestes)

Venkelsalade

1	st	venkel (1 ½ el voor spinaziesaus!)
30	ml	sushi azijn

Garnering

12	plakken	pappadum
12	takjes	kervel

peper en zout
silicone muffinvormpjes van 6 ½ cm

Bereiding:

Zet 12 middelgrote bordjes in de warmhoudkast. Verwarm oven voor tot 140° C.

Spinazieflan

Was de spinazie. Blancheer ca. 10 sec in gezouten water en koel af in ijswater. Laat goed uitlekken hak de spinazie grof. Voeg de 2 kleine eieren en 2 eidooiers, de melk en de kookroom toe aan de spinazie. Kruid met peper, zout en geraspte muskaatnoot. Giet in beboterde vormpjes en bak af in oven van 140° C ca. 20 min.

Venkelsalade

NB Houd 1 ½ el fijngesneden venkel apart voor de spinaziesaus.

Snijd de venkel op de mandoline zeer fijn en breng op smaak met sushi azijn, peper en zout. Laat deze enige tijd intrekken.(ca. 2 plakjes p.p.).

Spinaziesaus

Kook de visfond met witte wijn, gesnipperde sjalotjes, tijm en laurier tot de helft in en zeef de saus. Maak met 50 g bloem en 50 g roomboter een witte roux. Voeg de gezeefde visfond toe en roer tot een gladde saus. De saus mag op dit moment dikker dan gewoonlijk zijn. Was de spinazie. Blancheer ca. 2min in gezouten water en koel terug in koud water. Druk goed uit.

Snijd peterselie, basilicum en dragon fijn. Rasp zestes van de citroen en pers citroen uit. Mix, vlak voor het uitserveren de fijngesneden peterselie, basilicum,dragon, fijngesneden venkel (van de venkelsalade) en zestes met de saus en voeg de spinazie toe. Maak met de staafmixer of keuken machine een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout en voeg voorzichtig 1 el citroensap toe (proeven!). Verwarm kort voor het uitserveren (kort! om verkleuren te voorkomen).

Kabeljauw

Snijd de kabeljauw in 12 porties met vel eraan. Droog af, kruid met peper en zout en bak op de vel in roomboter ca. 2 min op huid en kort keren.

Garnering

Frituur de plakken pappadum krokant in olie van 180° C.

Serveren:

Maak midden op het bord een spiegel van de spinaziesaus, leg hier in het midden de gebakken kabeljauw en leg de spinazieflan op de kabeljauw. Decoreer met de plakjes van de venkelsalade, een stuk pappadum en takjes kervel.