

## Crémant Tiramisu met granaatappelpitjes

### Ingrediënten:

#### Crémantmengsel

3 st granaatappels (voor 500 g pitjes)  
200 ml crémant (=6 el. gebruiken van scroppino)

#### Tiramisu

2 pakken “Roses des Reims” biscuits van Fossier (Leonidas)  
500 g mascarpone  
4 st eieren (splitsen)  
375 ml slagroom  
50 g suiker

#### Garnering:

15 g munt  
1 st granaatappel (voor 100 g pitjes)

Gebruik grote wijnglazen.

### Bereiding:

#### Crémantmengsel

Doe de granaatappelpitjes in een kom en giet de crémant erover, dek af met folie en zet in de koelkast.

#### Tiramisu

Splits de eieren. Klop de eiwitten stijf, voeg de suiker toe en klop nog 7 min op hoge stand, totdat je mooie glanzende meringue hebt. Klop de slagroom stijf.  
Meng de mascarpone met de eierdooiers in een grote kom goed door elkaar. Spatel daar de slagroom zo luchtig mogelijk doorheen. Voeg dan de meringue toe en spatel dit ook heel voorzichtig doorheen. Het mengsel moet zo luchtig mogelijk blijven, dus niet te lang roeren.

Haal het crémantmengsel uit de koelkast, giet door een vergiet en vang het vocht op.

Zet de glazen klaar. Verkruimel boven ieder glas 1 Roses de Reimsbiscuit, verdeel er 1 el granaatappelpitjes over en giet hierover 1 el van de opgevangen crémant. Schep er een laagje mascarponecrème op. Herhaal dit alles, zodat ieder glas is voorzien van 2 rode laagjes en 2 witte laagjes.

**Let op:** dat je wat granaatappelpitjes overhoudt om te garneren. Het crémantmengsel hoeft niet op. Het Roses des Reims biscuit moet niet te nat worden. Dek de glazen af met huishoudfolie en zet tot gebruik in de koelkast.

#### Serveren:

Garneer de glazen met wat granaatappelpitjes en een toefje munt.



## Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

### Menu voor de maand december 2022 (12 personen)

**Foie Gras met coquilles St. Jacques, witte kool  
saus van witte port en krokantje van briochebrood**

\*

**Consommé van fazant met groentejulienne**

\*

**Tarbot met mosselen, scheermessen, bleekselderij  
en mosselschuim**

\*

**Scroppino van limoensorbetijs en prosecco**

\*

**Gebraden hazenrug met Tonkabonen-chocoladesaus**

\*

**Crémant tiramisu met Roses des Reims en granaatappelpitjes**

### Wijn:

**Voorgerecht: Wolfberger Pinot Gris Signature, Elzas- Frankrijk**

**Soep: Domaine Bosquet Chardonnay, Pays d’Oc-Frankrijk**

**Tussengerecht: Domaine Félines Picpoul de Pinet, Pays d’Oc-Frankrijk**

**Hoofdgerecht: Château Paul Mas Clos de Mûres, , Pays d’Oc-Frankrijk**

**Dessert: Café de Paris Rosé, Zuid- Frankrijk**

## Foie gras met Coquilles St. Jacques, witte kool, saus van witte port en krokantje van briochebrood

### Ingrediënten:

#### Coquilles

24	st	coquilles
50	g	boter

#### Foie gras

210	g	foie gras bloc
300	g	witte kool
9	st	dadels
1	el	balsamico azijn

#### Witte port saus

300	ml	gevogeltesfond
300	ml	witte port

#### Briochebrood

1	st	brioche brood
90	g	boter

#### Garnering

1	el	fleur de sel
2	el	dikke Crema di Balsamico

stekertje 4 cm  
peper en zout

#### Bereiding:

Oven voorverwarmen op 170°C.

#### Witte port saus

Meng gevogeltesfond en witte port en kook in tot de helft. Maak op smaak met zout en peper.

#### Foie gras

Snijd de witte kool in ragfijne reepjes, doe in een vergiet en bestrooi met snuf zout. Zet 1 uur in de koelkast. Snijd 12 plakjes uit het bloc foie gras, steek er in totaal 24 kleine rondjes uit. Spoel de witte kool af en dep goed droog. Snijd de dadels in blokjes en meng deze door de witte kool. Breng op smaak met peper, zout en de balsamico azijn.

#### Briochebrood

Snijd het briochebrood vierkant (korstjes eraf) en vervolgens in 12 plakken van 1 cm. dik, snijd deze doormidden. Neem een bakplaat en smeer deze in met een beetje olie en strooi hierover een beetje zout. Verdeel de 24 stukjes brioche brood op de bakplaat en zet deze voor 6 min in de oven van 170°C. Als ze mooi goudbruin zijn eruit halen en laten afkoelen.

#### Coquilles

Haal de coquilles 30 min voor bereiding uit de koeling. Droog goed af en bak ze nu om en om in de boter. Bak ze niet te gaar en breng op smaak met peper en zout.

#### Serveren:

Neem grote witte borden. Trek met een kwast rechts op het bord een streep van boven naar beneden en ook van rechts naar links. Gebruik hiervoor de dikke Crema di Balsamico. Maak een torentje van de witte kool met steker van 4 cm in het midden van het bord en leg hiertegen aan 2 plakjes briochebrood. Ervoor komen de 2 coquilles en er bovenop een plakje foie gras. Druppel rondom wat witte port saus en strooi enkele korrels fleur de sel.

#### Aardappeltaartje

750	g	vastkokende aardappelen
80	g	geraspte Parmezaanse kaas
1	tl	knoflookpoeder
15	g	verse tijmblaadjes
50	g	boter
		extra boter om in te vetten

#### Garnering

Tahoon Cress

(zwarte) peper en zout  
Muffin vormpjes

#### Bereiding:

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast en oven voorverwarmen op 175 °C.

#### Popcornkorstje

Wrijf de jeneverbessen, steranijs, kruidnagel in de vijzel fijn en zeef het. Er blijft dan een poeder over. Rooster de panko eventjes in de oven ca. 2 min. Voeg de popcorn en de gevijzelde specerijen bij de panko. Strooi er ietsje zout en peper bij. En maal/hak het gehele mengsel in grove kruimels. Zet apart.

#### Saus

Hak de tonkabonen en de chocolade in stukjes. Snijd de sjalot en bak deze in een klein beetje olie, blus af met de rode wijn. Kook dit tot de helft in. Voeg nu de kalfsfond toe en ook de gehakte tonkabonen, kook dit weer tot de helft in. Nu de gehakte chocolade toevoegen en goed doorroeren tot de chocolade is opgelost, vervolgens zeven. Er moet nu een mooie stroperige saus zijn. Roer er de koude klontjes boter doorheen. Kort voor serveren zachtjes opwarmen.

#### Aardappeltaartjes

Schil en was de aardappelen en dep ze droog met keukenpapier. Snijd ze op de mandoline in dunne schijfjes. Smelt de boter. Ris de tijm. Doe de aardappelschijfjes in een kom samen met knoflookpoeder en Parmezaanse kaas. Meng alles voorzichtig door elkaar, zorg dat alle schijfjes gekruid zijn. Vet de muffinvormpjes goed in met boter. Stapel nu een aantal aardappelplakjes op elkaar in de muffinvorm. Zet de vorm 50/60 min in de voorverwarmde oven. Dek ze af met alufolie als ze te bruin worden. Als ze klaar zijn iets laten afkoelen en uit de vorm halen. Afdekken met alufolie en in de warmhoudkast zetten tot gebruik.

#### Spitskool

Snijd de uien in ringen. Snijd de spekblokjes nog eens extra klein.. Verhit een wok zonder olie of boter en bak de spekblokjes met de uienringen in ca. 2 min. Voeg nu de spitskool toe en bak 5 min mee .Voeg kerriepoeder toe en 50 ml water. Laat dit nog even zachtjes koken 5 min. Laat nu uitlekken in een zeef. Verwarm goed vóór het uitserveren.

#### Hazenruggen

Snijd nu de hazenfilets overlans in tweeën en smeer ze in met peper en zout. Schroei ze rondom dicht in 45 ml hete olie, verpak in alufolie en laat 10 min rusten. Rol ze dan door het specerijen/popcornmengsel en snijd de filets in plakjes. Knip de Tahoon Cress.

#### Serveren:

Zet een aardappeltaartje op het bord. Maak met ijstang een mooi bolletje van de spitskool en leg tegen het aardappeltaartje. Leg een aantal plakjes hazenrugfilet ervoor en druppel de tonkabonen-chocolade saus rondom. Garneer met wat Tahoon Cress.

## Scroppino van limoensorbetijs en prosecco

### Ingrediënten:

#### Limoenijs

700	ml	water
300	g	suiker
100	ml	limoensap (4 limoenen)
1	fles	crémant (gebruik 550 ml)
Zest van 4 limoenen		

### Garnering:

1	doosje	rode besjes
---	--------	-------------

Zet 12 kleine wijnglazen en crémant in de koeling.

### Bereiding:

Rasp de zeste van de limoen en pers uit. Verwarm het water en los de suiker erin op, voeg het limoensap toe. Laat afkoelen naar kamertemperatuur. Zet 1 uur in vriezer, meng dan met een vork alles goed door en zet terug. Herhaal dit ieder ½ uur, zodat mooie ijskristallen ontstaan.

### Serveren:

Schep in ieder wijnglas een bolletje sorbetijs en vul aan met de crémant. Strooi er limoenzeste overheen en hang een takje met rode besjes over de rand van het glas.

\*\*\*\*\*

## Gebraden Hazenrug met Tonkabonen-chocolade saus, spitskool en aardappeltaartje

### Ingrediënten:

#### Hazeruggen

6	st	hazenrugfilets
45	ml	(bak) olijfolie

#### Saus

600	ml	kalfsfond
100	ml	rode wijn
4	st	tonkabonen
1	st	sjalot
50	g	pure chocolade 72 %
50	g	koude boter
15	ml	(bak) olijfolie

#### Popkornkorstje

100	g	licht gezouten popcorn
50	g	panko
1	tl	jeneverbes
2	st	steranijs
1	tl	kruidnagel

#### Spitskool

800	g	gesneden spitskool
2	st	middelgrote uien
250	g	magere spekblokjes
50	ml	water
1	el	kerrie
		peper en zout

## Consommé van fazant met groentejulienne

### Ingrediënten:

#### Consommé

2	st	fazanten (heel, panklaar)
2	st	uien
1	st	prei
2	st	winterwortelen
4	st	eiwitten
80	ml	lichte olijfolie ( 50 + 30)
2500	ml	water
		peper en zout

theepot om consommé te serveren

#### Groentejulienne

1	st	winterwortel
2	stengels	bleekselderij
1	st	prei (alleen witte gedeelte)
30	g	krulpeterselie

Gebruik de risotto borden en zet deze in de warmhoudkast.

### Bereiding:

#### Consommé

Snipper de uien grof, snijd de prei in stukjes en was zand eruit. Schil de wortelen en snijd ze in plakken.

Snijd van de fazanten de borstfilets en zet ze apart! Hak het karkas in stukken en snijd achtergebleven vlees eraf.

Verwarm 50 ml olijfolie in soeppan en bak het vlees en karkas op hoog vuur 5 min aan alle kanten goed bruin. Blus af met 2500 ml water. Voeg nu de gesnipperde uien, prei en wortel toe. Breng aan de kook en laat 1 uur op zacht vuur sudderen met deksel op de pan. Schuim de bouillon regelmatig af.

Giet de consommé door een zeef en daarna door een fijne doek. Laat afkoelen en verwijder het vet. Zet de afgekoelde consommé op het vuur en doe er al roerend de eiwitten bij om te klaren. Blijf roeren tot de consommé kookt. Zeef deze weer door een fijne doek. Maak nu de consommé af met peper en zout. Houd deze nu goed heet.

Bestrooi de 4 apart gezette fazantenfiletjes met peper en zout en bak deze in 30 ml olijfolie aan elke kant tot ze mooi bruin en gaar zijn ca. 4 min. Snijd ze in dunne reepjes.

Let op! Benodigde hoeveelheid consommé ca.150 ml per bord. Totaal dus 1800 ml bouillon.

#### Groentejulienne

Snijd de groente in zeer fijne reepjes, breng water aan de kook en blancheer ze 1 min. Spoel af onder de koude kraan om doorgaren te voorkomen. Snijd de krulpeterselie zeer fijn. Zet apart tot gebruik.

### Serveren:

Leg in ieder bord een bergje groentejulienne en wat reepjes fazantenborst en bestrooi met wat zeer fijn gesneden krulpeterselie, strooi ook op de rand van het bord.

Schenk de consommé in theepot/kan en schenk dit aan tafel in de risottoborden.

## Tarbot met mosselen, scheermessen, bleekselderij en mosselschuim

### Ingrediënten:

#### Tarbot

600 g tarbotfilets

#### Scheermessen

1000 g scheermessen  
2 st sjalotten  
20 g boter  
50 ml witte wijn (om te besprenkelen)

#### Bleekselderij

6 stengels bleekselderij  
15 ml sushi azijn

#### Mosselschuim

1000 g jumbo mosselen  
100 ml water  
300 ml witte wijn  
100 ml cappuccino melk (opklopemelk)  
2 stengels bleekselderij  
1 st winterwortel  
1 st ui  
100 g knolselderij  
100 g prei  
30 g boter

#### Garnering

1 bakje Vene Cress & Rock Chives (Koppert Cress)

peper en zout  
olijfolie extra vierge

Oven voorverwarmen op 170°C. Zet soepborden in de warmhoudkast

#### Bereiding:

##### Tarbot

Snijd de tarbot in 12 stukjes, was en droog ze, smeer ze in met olijfolie extra vierge, bestrooi ze met wat peper en zout. Leg de vis op in een ovenschaal en besprenkel deze licht met wat witte wijn. Zet deze apart tot de borden zijn opgemaakt. NIET eerder dan direct voor het uitserveren voor ca. 6 min in de oven van 170°C! De tarbot mag van binnen nog glazig zijn.

##### Scheermessen

Was de scheermessen goed door ze flink te spoelen in koud water. Snijd de sjalotten fijn. Bak ze in de 20 g boter samen met de scheermessen totdat deze open gaan. Snijd de scheermessen nu in kleine blokjes en zet apart.

#### Bleekselderij

Was 6 stengels bleekselderij en ontdoe van de draden. Maak met een dunschiller mooie dunne linten van de bleekselderij. Meng de sushi azijn met de 30 ml olijfolie en leg de bleekselderij linten hierin.

#### Mosselschuim

Snijd de bleekselderij, winterwortel, ui, knolselderij en prei grof. Controleer de mosselen op kapotte exemplaren. Kook ze nu met de gesneden groente, de witte wijn en 100 ml water tot ze open zijn. Zeef het kookvocht en breng op smaak met peper en zout. Haal de mosselen uit de schelp

#### Kort voor uitserveren:

Zet de tarbotfilets 6 min in de oven van 170°C. Maak het mosselschuim af. Schenk de opschuimmelk bij het mosselkookvocht en voeg er 30 g boter bij. Verwarm de saus en schuim op met een staafmixer. **MAG BESLIST NIET KOKEN!!** Anders schuimt deze niet meer. Knip nu de Cress en Chives af.

#### Serveren:

Verdeel de mosselen en stukjes scheermes over de 12 soepborden. Verdeel ook de bleekselderijlinten. Leg de tarbotfilets op de bleekselderijlinten en verdeel voorzichtig met een lepel het mosselschuim over de borden. Dresseer met de Cress & de Chives. Besprenkel tenslotte nog met wat extra druppels vierge olijfolie.