

Citroensorbet

Scheid het eiwit van het eidooier. Eidooier wordt niet gebruikt.

Was en rasp de schil van de citroenen en limoenen en pers ze daarna uit. Vul aan met water tot 500 ml.

Voeg de suiker toe en laat de suiker op laag vuur oplossen. Breng aan de kook en laat 5 min sudderen. Voeg nu de glucosestroop toe, meng goed en laat mengsel afkoelen. Klop het eiwit licht met een garde en voeg de afgekoelde siroop met limoen en citroenrasp toe. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.

Gesuikerde muntblaadjes

Spoel de takjes verse munt. Pluk er 12 middelgrote mooie blaadjes af. Breek het ei en doe het eiwit in een schaal. (dooier wordt niet gebruikt) Klop met de garde het eiwit een beetje schuimig. Smeer met keukenpenseel de blaadjes langs beide zijden in met een dun laagje eiwit. Leg de kleverige blaadjes in een schaaltje met suiker. Strooi er ook nog wat suiker bovenop. Laat de blaadjes zo lang mogelijk liggen zodat ze mooi gepaneerd zijn met een laagje suiker.

Aardbeien (kort voor uitserveren)

Neem 500 g aardbeien (kroontjes verwijderd) en snijd de aardbeien in vieren en besprenkel de aardbeien met wat Grand Marnier.

Serveren:

Verdeel de aardbeienstukjes over de borden. Schenk er de rabarbersoep bij. Schep in elk bord een bolletje citroensorbet en leg een blaadje gesuikerde munt op het ijs.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand april 2023 (12 personen)

Komkommercrèmesoep met kalfsgehaktballetjes

*

Wijtingpaté

*

Varkensfilet met Pommes Dauphine en geïsoleerde boontjes

*

Kaasterrine

*

Rabarbersoepje met citroensorbet en aardbeien

Wijn:

Soep : Serre da Estrela Albariño Rias Baixas, Galicië-Spanje

Voorgerecht: Tenuta Sant'Antonio Soave Fontana, Verona-Italië

Hoofdgerecht: Montes Twins Red Blend, Colchagua Valley-Chili

Kaasgerecht: Biscardo Neropasso Rosso Veneto IGT, Veneto-Italië

Dessert: Toso Vanitoso Brachetto Spumante. Piemonte-Italië

Komkommercrèmesoep met kalfsgehaktballetjes

Ingrediënten:

Soep

3	st	komkommers, grote
30	g	boter
30	g	bloem
1200	ml	kalfsbouillon
125	ml	slagroom

Soepballetjes

250	g	kalfsgehakt
		zout en peper

Bereiding:

Zet 12 soepkommen in de warmhoudkast.

Soep

De komkommers goed wassen en in de lengte doorsnijden en de zaadlijsten met een lepel verwijderen. Met een pomme parisienneboortje (parelboortje) 72 of meer bolletjes (met groene schil) uit het vruchtvlees steken. De rest van de schil met een dunschiller verwijderen en de komkommers raspen.

Maak met boter en bloem een roux en roer hier geleidelijk de bouillon, room en vervolgens geraspte komkommer door. De soep ca. 5 min zachtjes door laten koken, zeven en op smaak brengen met peper en zout.

Soepballetjes

Meng het kalfsgehakt met zout en peper. Rol met vochtige handen kleine balletjes. Op hoog vuur in anti aanbakpan (zonder boter) de balletjes bakken, zodat ze een mooie donkerbruine kleur krijgen. Houdt ze warm.

Serveren:

De warme soep over de soepkommen verdelen en de soepballetjes, komkommerbolletjes toevoegen en direct serveren.

Rabarbersoepje met citroensorbet en aardbeien

Ingrediënten:

Rabarbersoepje

500	g	rabarber
375	ml	water
125	ml	witte wijn
100	g	suiker
1	st	vanillestokje
½	st	citroen
½	st	kaneelstokje
1	stengel	citroengras

Citroensorbet

3	st	citroenen
2	st	limoenen
175	g	fijne kristalsuiker
1	st	ei (eiwit)
1	el	glucosestroop

Gesuikerde muntblaadjes

20	g	munt
1	st	ei
100	g	fijne kristalsuiker

Aardbeien

500	g	aardbeien
4	el	Grand Marnier

Bereiding:

Zet 12 risottoborden klaar.

Rabarbersoepje

Was de rabarberstelen. Snijd het topje en kontje van elke steel. Snijd de geschildte stelen in grove stukken van 3-5 cm. Doe de stukken in een pan. Schenk er water en de witte wijn bij. Breng het mengsel rustig aan de kook. Schep er de suiker bij en verwarm het mengsel op een matig vuur. Snijd zestes van de halve citroen en voeg toe. Evenals het sap van de halve citroen.

Snijd vanillestokje overlangs in tweeën en gebruik een mespunt om er zoveel mogelijk zaadjes uit te schrapen. Laat de zaadjes en de lege peul met de rabarber meekoken. Breek de stengel citroengras op verschillende plaatsen en laat meepruttelen samen met het kaneelstokje. Laat ca. 15 min pruttelen.

Proef het rabarbersoepje en breng eventueel op smaak en laat minimaal 1 uur afkoelen. Giet het soepje door een zeef en druk het vocht er goed uit met de bolle kant van een juslepel. Zet de rabarbersoep apart tot gebruik.

Kaasterrine

Ingrediënten:

Kaasterrine

100	g	Cheddar
100	g	Kernhem
150	g	geitenkaas
200	g	Maaslander licht belegen in plakjes
150	g	Gorgonzola
250	ml	crème fraîche
350	ml	room
5	blaadjes	gelatine

Vijgencompôte

2	st	rode uien
16	st	gedroogde vijgen
6	el	rode wijnazijn
8	el	water

Garnering

1	bakje	rode cress
60	ml	balsamicocrème
		zout en peper
		cakeblik ca. 24 cm
		huishoudfolie

Bereiding:

Zet 12 kleine ronde bordjes klaar.

Terrine

Snijd de geitenkaas in stroken van ca. 10 mm dik, snijd de Cheddar in staafjes en de Kernhem in plakken van ca. 4 mm dik. Houd van de Gorgonzola 40 g apart en snijd de rest in stroken van ca. 7x7 mm.

Breng de crème fraîche, slagroom zout en wat peper in een pan aan de kook. Neem de pan van het vuur en los de uitgeknepen gelatine erin op. Roer de 40 g, apart gehouden, Gorgonzola door de warme saus. Laat afkoelen tot 40 °C. Vet cakeblik in met wat zonnebloemolie en bekleeft met huishoudfolie. Laat de folie ruim over de rand hangen. Bekleeft het blik met de plakjes Maaslander. Zorg dat de Maaslander over de vorm heenvalt, zodat deze de vorm als deze gevuld is kan afdekken. Giet dan een laagje van de afgekoelde kaasmassa in het blik. Leg hierop aaneengesloten de plakjes geitenkaas.

Giet hier weer wat kaasmassa op. Leg hierop de plakken Kernhem en dek weer af met de kaasmassa. Leg dan aan weerszijden van de vorm een strook Cheddar, met daartussen twee stroken Gorgonzola. Dek weer af met de kaasmassa en vouw de overhangende Maaslander hierover heen. Sla nu het plasticfolie eroverheen en laat de kaasterrine opstijven in de koelkast.

Vijgencompôte

Snijd de uien in ringen, snijd de gedroogde vijgen zeer fijn. Verhit wat olijfolie en een pan en fruit de ui 5 min. Voeg de vijgen toe en laat even mee fruiten. Voeg de 6 el rode wijnazijn toe en 8 el water. Zet het geheel ca. 10 min op zacht vuur tot de vijgen zacht zijn en hun smaak hebben afgegeven. Breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen

Garnering

Knip de cress en verdeel.

Serveren:

Leg een snijplank boven op de terrine en draai voorzichtig om. Verwijder cakeblik en snijd plakken van de kaasterrine

Leg op elk bord een plak en garneer met een streep balsamicosaus, wat vijgencompôte en wat rode cress.

Wijtingpaté

Ingrediënten:

Terrine

1	st	rode paprika
1	st	gele paprika
200	g	witte champignons
2	st	sjalotten
100	g	erwten (diepvries)
700	g	wijtingfilets
½	st	citroen (sap)
4	st	eieren (eiwit)
150	ml	slagroom
3	el	olijfolie om in te bakken

Garnering

12	toefjes	veldsla
		bieslook

Mayonaise

2	st	eierdooiers
1	el	Dijonmosterd
25	ml	arachideolie
1	el	citroensap
20	g	bieslook

peper en zout
cakeblik ca. 24 cm

Bereiding:

N.B. Begin tijdig met de voorbereidingen!!!

Verwarm de oven voor op 180 C°. Gebruik de kleine ronde borden.

Terrine

Was en ontpit de paprika's. Snijd ze fijn. Snijd de champignons in dunne plakjes. Pel en snipper de sjalotten. Verhit de olijfolie in een sauteerpan (hapjespan) Fruit de sjalotten en paprika's ca. 10 min op matig vuur. Voeg de champignons toe en stoof nog 10 min. Voeg de diepvrieserwten toe en verwarm nog even door.. Kruid met zout en peper en zet apart.

Beboter een cakeblik. Snijd de wijtingfilets in stukjes van ca. 2 cm. Houd de helft opzij en mix met staafmixer de rest fijn met sap van ½ citroen. Voeg de eiwitten toe. Mix opnieuw en roer de slagroom erdoor. Mix nogmaals en schep in een kom. Voeg de groenten toe en kruid met wat peper en zout.

Vul een beboterd cakeblik met de wijting-groentepuree. Schik de stukken wijting er tussen in. Zet de wijtingpaté in een tot de helft met heet water gevuld bakblik en laat ca. 60 min in de oven garen.

Controleer of paté gaar is **een mes moet er droog uitkomen** (anders nog wat langer). Haal uit de oven en laat afkoelen. Stort de wijtingpaté voorzichtig uit op snijplank en snijd kort voor het uitserveren in plakken.

Garnering

Was de toefjes veldsla en snijd de bieslook fijn.

Mayonaise

Meng in een kom de eierdooiers met de mosterd, zout en peper. Klop het goed met een grote garde. Giet er de olie in een heel dun straaltje bij terwijl je blijft kloppen. Voeg hier als het een homogene massa is geworden het citroensap bij. Controleer op smaak en voeg eventueel nog wat peper en zout toe.

Serveren:

Server een plak op een rond bord. Garneer met een toef veldsla, wat bieslook en met wat zelfgemaakte mayonaise.

Varkensfilet met Pommes Dauphine

Ingrediënten:

Hazelnootboter

100	g	hazelnoten (zonder vel)
60	ml	archideolie

Varkensfilet

1200	g	varkensfilet aan 1 stuk
6	tn	knoflook
3	takjes	tijm
3	takjes	rozemarijn
75	g	geklaarde boter

Boontjes

500	g	sperzieboontjes
200	ml	witte wijn
50	ml	azijn
20	g	suiker
4	el	boter

Pommes Dauphine

500	g	aardappelen (frieslanders)
150	g	boter
150	ml	water
100	g	bloem
2	st	eieren
		frituurolie

Saus

300	ml	groentemat (zie boontjes)
300	ml	kippenbouillon
150	ml	room
15	ml	olijfolie extra vergine
		dragonazijn
1	el	verse dragon

zout en peper

Bereiding

Zet 12 borden in bordenwarmer. Verwarm de oven voor op 180 °C en dan terug naar 120 °C voor de varkensfilet.

Hazelnootboter

Spreek de hazelnoten uit op de bakplaat en rooster ze tot ze goed beginnen te kleuren. Laat ze afkoelen. Hak de hazelnoten in de keukenmachine grof en voeg met draaiende motor eerst het zout en daarna de arachideolie beetje bij beetje toe en laat de machine draaien tot een zachte boter is verkregen

Varkensfilets

Klaar de boter en zet apart.

Kruid de filet in zijn geheel met peper en zout. Schroei het vlees aan elke zijde dicht in een pan met weinig boter. Voeg de hazelnootboter toe, knoflook, tijm en rozemarijn en draai alles nog enkele keren rond. Schep zoveel mogelijk hazelnootboter op de filet om straks een mooi korst te krijgen. Laat alles verder garen in een ovenschaal in een oven van 120 °C in ca. 60 min tot een kerntemperatuur van 60 °C is bereikt. Overgiet het vlees regelmatig met de geklaarde boter. Haal uit de oven, neem het vlees uit de schaal en dek het vlees af met aluminiumfolie. Houd warm in de warmhoudkast maar laat niet warmer worden dan 55 °C. Zet de ovenschaal met alle boter en aanbaksel apart voor het bereiden van de saus.

Boontjes

Maak de boontjes schoon en blancheer ze apart ca. 4 min en laat ze schrikken in ijswater. Bewaar het groentemat voor de saus bij het vlees.

Kort voor uitserveren: Breng witte wijn en azijn aan de kook, voeg suiker toe en 4 el boter. Kook de vloeistof in en voeg de geblancheerde boontjes toe. Schud ze om ze geheel te bedekken met de verkregen stroop.

Pommes Dauphine

Schil de aardappelen en kook ze met zout gaar. Laat uitlekken en droogstomen in de nog warme pan. Pureer met stamper zo fijn mogelijk.

Breng water samen met de boter aan de kook, voeg in één keer de bloem toe en roer op het vuur tot je een gladde bal (=soezendeeg) hebt. Leg de bal in een andere pan en voeg 1 voor 1 de eieren toe. Blijf goed roeren. Voeg het volgende ei pas toe als het voorgaande ei is opgenomen in de deegbal. Meng de aardappelpuree en het soezendeeg zorgvuldig. Kruid goed af met peper en zout. Maak mooie quenelles en bak deze in porties **kort voor uitserveren** in de frituur op 180 °C.

Saus

Voeg bij de aanbaksels in de ovenschaal de kippenbouillon en 300 ml groentemat (zie boontjes) en de room samen met wat olijfolie extra vergine en voeg wat zout en peper toe. Laat zachtjes inkoken tot ca. 1/3. Voeg een beetje dragonazijn toe en op het laatst 1 el verse goed gesneden dragon toe. Eventueel nog wat zout en peper. Bind zo nodig met wat maizena.

Serveren:

Bak het vlees zonodig nog even aan. Snijd voorzichtig 12 mooie plakken. Leg de plakken in het midden van het bord en lepel wat saus over het vlees (zet wat over is in een sauskom op tafel). Verdeel de Pommes Dauphines en leg ze aan de rechterzijde van het bord. Plaats de geglaceerde boontjes aan de linkerzijde.