



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juni 2024(12 personen)

Gerechten uit de Baskische keuken

Sint Jacobsschelpen gesauteerde kool en gebakken chorizo

*

Heilbot à la plancha met venkelsalade

*

Tomatensoep met Serranoham en Idiazabal

*

Côte de Boeuf met ansjovissalsa en gebakken krielaardappeltjes

*

Appeltatin met gezouten honingijs

Wijn:

Voorgerecht: Barón de Ley de Lágrima Rosado, Rioja- Spanje

**Tussengerecht: Duo des Mers Sauvignon-Viognier, Languedoc
Frankrijk**

Soep: Vignamato Rosso Piceno, Marken- Italië

**Hoofdgerecht: Ramón Roqueta Macabeo Chardonnay, Catalunya
Spanje**

Dessert: Taylor's Select Ruby Port, Douro -Portugal

Sint Jacobsschelpen gesauteerde kool en gebakken chorizo

Ingrediënten:

Savoieekool

4	st	knoflookteentjes
1	st	savoieekool

Chorizo

400	g	chorizo, mild (2 x 200 g AH)
-----	---	------------------------------

Sint Jacobsschelpen

24	st	Sint Jacobsschelpen
		zeezout, gemalen zwarte peper
		olijfolie classico

Bereiding:

Zet 12 kleine bordjes in de warmhoudkast.

Savoieekool

Hak de knoflookteentjes fijn. Snijd de savoieekool fijn. Als de kool groot is, gebruik dan niet de hele kool. Verhit wat olie in een bakpan met deksel en bak de knoflook kort, ca 30 sec, voeg de gesneden kool toe en een paar el water. Doe de deksel op de pan en stoof de kool op laag vuur ca 10-15 min tot de kool mooi zacht is. Roer af en toe door. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Chorizo

Haal het vel van de chorizo. Snijd in fijne blokjes. Verhit in een pan met dikke bodem olie en bak de blokjes tot ze krokant zijn. Verbrokkel de chorizo en zet apart. Het vet gebruik je niet!

Sint Jacobsschelpen

Bestrijk de Sint Jacobsschelpen met olie en bak ze 1-2 min aan beide zijden tot ze goudbruin zijn en net niet gaar.

Serveren:

Maak een bedje van kool op de bordjes. Bestrooi de kool met de krokante chorizobrokjes en leg er 2 Sint Jacobsschelpen op en dien op.

Appeltatin met gezouten honingijs

Ingrediënten

Gezouten honingijs

500	ml	volle melk
190	g	vloeibare honing
4	st	eieren
1	tl	zeezoutvlokken
250	ml	slagroom

Appeltatin

300	g	kristalsuiker
80	g	boter
paar	takjes	citroentijm
6	st	zoete appels
450	g	roomboterbladerdeeg
		bloem om de tafel te bestrooien

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Zet 12 dessertborden klaar.

Gezouten honingijs

Splits de eieren. Alleen de dooiers zijn nodig. Verwarm de melk met de suiker bijna tot het kookpunt (max 80°C). Klop de honing, de eidooiers en het zout in een kom tot een luchtig geheel. Schenk de nog warme melk erover en roer door tot het glad is. Schenk in een kom en laat afkoelen. Roer de slagroom door de afgekoelde pudding en schenk in de ijsmachine en laat draaien tot het stevig ijs is. Schep zo nodig in een bak en zet het in de vriezer tot serveren.

Appeltatin

Schil de appels en boor ze uit. Halveer de appels. Kies een ovenbestendige koekenpannen met dikke bodem en een doorsnede van ca 26 cm. Strooi de suiker in de koekenpan en voeg een paar el water toe. Zet de pan op laag vuur en laat al roerend rustig koken tot de suiker is opgelost. Stop met roeren en zet het vuur hoger en laat koken tot een donkere goudbruine karamel. Voeg de boter toe en roer snel tot een glad geheel. Leg de halve appels met de gesneden kant naar boven in de pannen en voeg de citroentijm toe. Temper het vuur tot laag vuur en laat 10 min bakken. Laat vervolgens afkoelen. Laat 4 plakjes bladerdeeg elkaar overlappen en plak aan elkaar. Bestuif de tafel met bloem en rol uit. Maak het uitgerolde stuk groot genoeg om een cirkel uit te snijden die de pan bedekt. Leg de plak over de pan en stop de overlap netjes in langs de randen van de pan met appel. Bak de taart ca 25-30 min goudbruin. Haal uit de oven en laat ca 10 min rusten. Keer daarna de taart om op een snijplank. Snijd de taart in 12 stukken.

Serveren:

Verdeel de 12 taartpunten over de dessertborden. Haal het ijs een half uurtje voor serveren uit de vriezer!! Leg op ieder bord 2 bolletjes honingijs en dien op.

Gebakken krielaardappeltjes

Kook de krielaardappeltjes tot ze nog net niet beetbaar zijn. Giet ze af en koel terug met ijswater.

Zet een middelgrote koekenpan op het vuur en doe daar wat olie in. Voeg de spekblokjes toe en bak uit tot ze nog niet krokant zijn. Haal de rozemarijn van de takjes en snijd in kleine stukjes. Voeg de voorgekookte krielaardappeltjes en de rozemarijn toe en bak op hoog vuur en schep regelmatig om tot ze goudgeel zien en beetbaar zijn.

Serveren:

Leg de plakken vlees in het midden van de borden en de warme ansjovissalsa links ernaast.

Aan de rechterkant een schepje gebakken krielaardappeltjes

Heilbot à la plancha met venkelsalade

Ingrediënten:

Gebakken venkel

4	st	kleine venkelknollen
350	ml	witte wijn
300	ml	visbouillon
2	st	laurierblaadjes
4	tl	venkelzaad
12	st	zwarte peperkorrels

Venkelsalade

1	st	kleine venkelknol
1	st	citroen
15	g	platte peterselie

Heilbot

12	st	heilbotfilets met huid (80 g)
----	----	-------------------------------

olijfolie extra vierge en classico

zeezout, gemalen zwarte peper
aluminiumfolie

Bereiding:

Verwarm 12 risottoborden in de warm houdkast.

Gebakken venkel

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Giet een beetje olijfolie classico in een braadslee, snijd de 6 venkelknollen in tweeën toe en leg in de braadslee. Schenk de wijn en de bouillon erbij en voeg de laurierblaadjes, het venkelzaad en de peperkorrels toe. Dek de braadslee af met aluminiumfolie en bak de venkelknollen 50-60 min in de oven totdat de knollen zacht zijn. Bewaar het vocht en kook in tot de helft.

Venkelsalade

Snijd de 2 venkelknollen met de mandoline in dunne plakjes. Pers de citroen uit en voeg naar smaak toe aan de gesneden venkel, voeg 3 el de vierge olijfolie toe. Hak de peterselie fijn en voeg toe. Breng op smaak met zout en gemalen peper en zet apart.

Heilbot

Verhit olie in een koekenpan met dikke bodem. Breng de vis op smaak met peper en zout.

Bak de vis op de huid 4 min, keer om en bak nog ca 30 sec en haal uit de pan.

Serveren:

Schep de gebakken venkel in de verwarmde borden, voeg een el ingekookt vocht toe, leg de gebakken heilbot erboven op met de huidkant naar boven. Strooi er wat venkelsalade op en dien op.

Tomatensoep met Serranoham en Idiazabal

Ingrediënten:

Tomatensoep

1750	g	rijpe tros tomaten
1	bol	knoflook
1 ½	st	banaansjalot
15	g	tijm takjes (bewaar 12 takjes voor de garnering)
800	ml	kippenbouillon

Garnering

1	st	stokbrood
12	plakjes	Serranoham, dun gesneden
100	gr	Idiazabal kaas (harde schapenmelkkaas)

olijfolie extra vierge en classico
zeezout en gemalen zwarte peper

Bereiding:

Zet 12 soepborden in de warmhoudkast. Verwarm de oven op 160 °C.

Tomatensoep

Halveer de tomaten en verwijder de kroontjes. Verdeel de tomaten met de ongepelde knoflookteentjes over 2 bakplaten. Sprengel er behoorlijk olijfolie overheen en breng op smaak met zeezout en gemalen peper. Zet de bakplaten in de oven en wissel ze om halverwege de baktijd. Rooster de tomaten en de knoflook 45-60 min totdat ze enigszins gekarameliseerd zijn.

Snipper de sjalotjes. Verhit olie in een diepe pan en bak de sjalotjes ca 10 min op laag vuur. Haal de bakplaten uit de oven en druk de zachte knoflook uit de schil en voeg met de geroosterde tomaten toe aan de sjalotjes in de pan. Rits tijmblaadjes van de takjes (bewaar 12 takjes voor de garnering) en voeg de blaadjes naar smaak toe en schenk de bouillon erbij. Breng het geheel aan de kook en laat ca 10 min zachtjes koken.

Garnering

Snijd ca 12 plakjes van het stokbrood. Verhit wat olie in een koekenpan en bak de sneetjes aan beide kanten tot ze goudbruin en krokant zijn. Breek de stokbroodplakjes in stukken. Scheur de Serranoham in stukjes. Schaaf de kaas in krullen.

Serveren:

Schep de soep in de warme soepborden. Bestrooi de soep met de stokbrood stukjes en de stukjes Serranoham en als laatste met de kaas krullen. Besprenkel met de vierge olijfolie en garneer met een takje tijm. En dien op.

Côte de Boeuf met ansjovissalsa en gebakken krielaardappeltjes

Ingrediënten:

Ansjovissalsa

2	st	banaansjalotten
4	st	teentjes knoflook
600	g	cherrytomaatjes
12	st	gezouten ansjovisjes (potje ca 100 g)
2	st	biologische citroenen
15	g	platte peterselie
15	g	oregano, vers
100	ml	olijfolie extra vierge

Côte de Boeuf

2	st	40 mm dikke Côtes de Boeuf (txuleton) ca 800 g per stuk
		knoflookpoeder
		gedroogde Italiaanse kruiden
		chilivlokken

Gebakken krielaardappeltjes

750	g	rauwe krielaardappeltjes met schil
100	g	spekblokjes
15	g	rozemarijn
		olijfolie

zeezout, gemalen peper
olijfolie extra

Bereiding:

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 180°C hete lucht.

Ansjovissalsa

Maak de sjalotten schoon en snijd ze brunoise. Ontvel de knoflookteentjes en hak ze fijn. Snijd de cherrytomaatjes in 4 stukken. Hak naar smaak voldoende platte peterselie. Pluk wat blaadjes oregano. Rasp de citroenen met de zesteur en zet apart. Verhit ca 100 ml olijfolie in een pan en bak de sjalotten een paar min. Voeg de knoflook, cherrytomaatjes, ansjovisjes en de citroenrasp toe en bak op laag vuur tot de ansjovissen uiteenvallen en de tomaatjes zacht beginnen te worden (niet te zacht). Voeg de peterselie, oregano en een scheut olijfolie extra vierge toe en schep in een kom.

Côte de Boeuf

Wrijf de steaks in met olie en bestrooi met peper, zout, knoflookpoeder, Italiaanse kruiden en een weinig chilivlokken. Bak de 2 steaks ca 2 min aan beide zijden in 2 grillpannen op hoog vuur die in de oven kunnen. Zet de steaks in de pan in de voorverwarmde oven voor ca 8 min. Let op dat de steaks binnen in rood blijven. Check de kerntemperatuur (46°C). Haal de pan uit de oven en laat even rusten. Haal het vlees van het bot en trancheer het vlees in plakken.