

## Mousse van Roquefort met geconfijte sinaasappelschil en Grand Marniersiroop

### Ingrediënten:

#### Roquefortmousse

6	blaadjes	gelatine
200	g	Roquefort
3	st	eieren (eidooiers)
200	ml	volle Griekse yoghurt
125	ml	slagroom

#### Geconfijte sinaasappelschil

3	st	sinaasappels (biologisch)
100	g	suiker
150	ml	water

#### Grand Marniersiroop

60	g	bruine basterdsuiker
120	ml	Grand Marnier

#### Garnering

15	g	munt
----	---	------

aluminiumfolie, bakpapier

Gebruik Martini glas of brede wijnglazen

### Bereiding:

#### Roquefortmousse

Laat de Roquefort op kamertemperatuur komen. Splits de eieren. Week de gelatine in koud water. Pureer de kaas met het eigeel en de yoghurt. Verwarm 2 el room zachtjes, knijp de gelatine uit en los op in de warme room. Meng deze gelatine room door het kaasmengsel. Klop de overige slagroom lobbige en spatel door het kaasmengsel. Zet weg in de koeling om te laten opstijven.

#### Gekonfijte sinaasappelschil

Was de sinaasappels en schil ze met een dunschiller in rechte banen. Snijd de banen in reepjes van 1 mm. Los de suiker op in kokend water en kook hierin minstens 1 uur zachtjes de sinaasappelreepjes. Voeg regelmatig een beetje water toe om aanbranden te voorkomen. Haal de reepjes na 1 uur uit de vloeistof en spreid ze uit op bakpapier om af te koelen. Dek af met alufolie om uitdroging te voorkomen.

#### Grand Marniersiroop

Los de suiker op in de Grand Marnier en laat tot 2/3 inkoken en afkoelen.

### Serveren:

Pluk de blaadjes munt op laatste moment. Doe met een ijsknijper een bol Roquefortmousse in het Martini glas. Verdeel de geconfijte sinaasappelschillen over de glazen. Verdeel de Grand Marniersiroop over de glazen en garneer met een blaadje munt.



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

### Menu voor de maand augustus 2024 (12 personen)

**Bavarois van tomaat, olijfkoekje, remoulade  
van avocado en garnalen**

\*

**Gekarameliseerde Roscoff uiensoep**

\*

**Tarbot met ansjovisboter en aardappelkrokantje**

\*

**Entrecôte met Perigueuxsaus**

\*

**Mousse van Roquefort met geconfijte sinaasappelschil  
en Grand Marniersiroop**

### Wijn:

**Voorgerecht:** La Tordera Spumante Extra Dry Jelmas, Veneto-Italië

**Soep :** Galodoro Branco, Vinho Verde - Portugal

**Tussengerecht:** Vignamato Versus Incrocio Bruni 54, Marken-Italië

**Hoofdgerecht:** Pure Altitude Pinot Noir, Languedoc-Frankrijk

**Dessert:** Taylor's Fine White Port, Douro Portugal

## Bavarois van tomaat, olijfkoekje, remoulade van avocado en garnalen

### Ingrediënten:

#### Tomatenbavarois

500	g	Roma tomaten
250	g	zongedroogde tomaten
100	ml	tomatensap
10	blaadjes	gelatine
250	ml	slagroom
1	tl	sherry azijn
½	tl	suiker

#### Tomatengelei

500	ml	tomatensap
2	el	wodka
2	tl	worcestersaus
5	blaadjes	gelatine

#### Olijfkoekjes

100	g	boter
90	g	bloem
2	st	ei (eiwitten)
60	g	olijventapenade
1	el	suiker

#### Kerstomaatjes

12	st	kerstomaatjes
100	g	Hollandse garnalen
½	st	limoen

#### Remoulade

2	st	avocado's
250	g	Hollandse garnalen (12 voor garnering!!!)
2	st	lente-uitjes
15	g	koriander
1	el	mayonaise
½	st	limoen

#### Garnering

125	g	zure room
15	g	koriander

peper en zout

12 ringen van 7 cm, 12 ringen van 5 cm

#### Bereiding:

Oven voorverwarmen op 160 °C. Gebruik de witte langwerpige borden.

## Entrecôte met Perigueuxsaus

### Ingrediënten:

#### Perigueuxsaus

2	st	sjalotten
100	ml	Madeira
2	takjes	tijm
250	ml	kalfsfond
1	el	balsamico azijn
2	el	truffeltapenade

#### Entrecôte

900	g	entrecôte
50	g	boter

#### Champignons

500	g	shitake
100	g	witte enoki paddenstoelen
50	g	boter
½	st	citroen (1 el sap)

#### Garnering

15	g	platte peterselie
----	---	-------------------

zout en peper, zonnebloemolie

#### Bereiding:

Zet grote vierkante borden in de warmhoudkast.

#### Perigueux saus

Snijd de sjalotten in halve ringen. Fruit de sjalotten in 1 el zonnebloemolie in een steelpan ca. 3 min op middelhoog vuur. Voeg de Madeira toe, ris de tijm en voeg deze ook toe. Breng aan de kook en laat tot de helft inkoken. Voeg vervolgens de kalfsfond toe en laat opnieuw inkoken tot de helft. Zeef de saus, voeg nu de truffeltapenade en balsamico azijn toe. Roer goed door.

#### Entrecôte

Kruid het vlees aan beide kanten met zout en peper. Verhit de pan goed heet en voeg 1 el zonnebloemolie toe. Zodra het vlees goed bruin is voeg je de boter toe, draai het vlees om. Zet het vuur iets lager zodat de boter niet verbrandt. Bedruip het vlees een paar keer met de hete boter. Haal van het vuur als de andere kant ook goed bruin is en laat minstens 10 min rusten in warmhoudkast op 45 °C.

#### Champignons

Bak de shitake en de enoki paddenstoelen in 2 el zonnebloemolie op middelhoog vuur tot de champignons beginnen te bruinen. Voeg de boter toe en blijf bakken tot ze goudbruin zijn. Breng op smaak met snufje zout en 1 el citroensap, laat dit alles verdampen en de champignons glaceren.

#### Garnering

Snipper de bladpeterselie fijn.

#### Serveren:

Snijd het vlees in zeer dunne plakjes en leg als waaier op het bord. Verdeel het champignonmengsel rondom het vlees. Lepel de Perigueuxsaus over het vlees. Strooi wat fijngesnipperde peterselie over het gerecht.

### **Peterseliecoulis**

Blancheer de peterselie 20 sec. en koel terug op ijswater. Pureer de geblancheerde peterselie met ½ tl citroensap met staafmixer glad. Druk de gepureerde peterselie door een fijne zeef en vang het peterseliesap op. Draai met een staafmixer 5 el zonnebloemolie door het peterseliesap zodat het licht gaat binden.

### **Kalfsfond**

Kook kalfsfond in tot 1/3 zodat er 12 el ingekookte kalfsfond overblijft. Zet weg tot gebruik

### **Tarbotfilets**

Grill de tarbotfilets in de grillpan heel kort aan de velzijde en leg ze op een beboterde ovenplateau met de gegrilde zijde naar boven. Laat de vis in ca. 6 min gaar worden in de 200 °C oven. Leg op elke filet 2 el ansjovisboter en grill tot ze mooi lichtbruin zijn onder de ovengrill.

### **Serveren:**

Leg de tarbotfilet in het midden van het bord. Snijd de filet schuin in op 2/3 van de filet (niet helemaal doorsnijden!). Steek in deze snede het ronde aardappelkrokantje als een waaier in de filet. Besprenkel het bord rondom de filet met achtereenvolgend 1 el truffelolie, 1 el peterseliecoulis en 1 el kalfsfond (dus als het ware 3 ringen rondom de filet).

### **Tomatenbavarois**

Snijd de tomaten grof en pureer samen met de gedroogde tomaten en het tomatensap. Duw het door een fijne zeef. Maak dit op smaak met peper, zout, suiker en sherry azijn. Klop de room. Week de gelatineblaadjes in water, knijp ze goed uit en los op in ca. 200 ml verwarmde! tomatenpuree. Voeg de tomatenpuree met de opgeloste gelatine vervolgens toe aan de overige tomatenpuree en roer goed door. Spatel voorzichtig de opgeklopte room erdoor. Zet de 7 cm ringen, bekleed met huishoudfolie, op een bakplaat/ovenschaal en vul voor 2/3 met de bavarois. Zet in koeling tot verdere verwerking.

### **Tomatengelei**

Mix tomatensap, wodka en worcestersaus. Verwarm 100 ml van dit tomatenmengsel. Week de gelatine en knijp uit. Los de gelatine op in dit warme tomatenmengsel, meng met de rest van het tomatenmengsel. Zet in de koeling tot het enigszins gestold is (lobbig), maar nog wel schenkbaar. En schenk dit nu op iedere bavarois. En terugzetten in koeling (eventueel ½ uurtje in vriezer).

### **Olijfkoekjes**

Mix boter, bloem, eiwit, olijventapenade en suiker. Laat goed koud worden in koelkast. Smeer 12 kleine rondjes deeg uit op een siliconematje en bak ca. 10 min op 160°C.

### **Remoulade**

Houd 12 garnaaltjes apart voor de garnering. Schil de 2 avocado's en snijd ze brunoise. Snijd de lente-uitjes brunoise. Snijd de koriander fijn en pers de ½ limoen. Meng de avocado's, de lente-uitjes, garnalen, koriander, mayonaise en limoensap. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de remoulade over 12 ringen van 5 cm en druk goed aan. Zet koel weg tot gebruik.

### **Kerstomaatjes**

Snijd een kapje van het tomaatje en lepel het met een meloenbolletjesboor voorzichtig leeg. Laat het ondersteboven uitlekken op keukenpapier. Snijd de 100 g garnaaltjes klein en vul de tomaatjes hiermee. Zet koel weg tot gebruik.

### **Serveren:**

Schik op het bord een olijfkoekje. Til voorzichtig de bavarois aan het huishoudfolie uit de 7 cm vormpjes en leg het rondje bavarois op het olijfkoekje. Garneer het rondje bavarois met 1 garnaal. Garneer met wat blaadjes koriander. Het rondje remoulade komt eraan. Leg bovenop de remoulade een quenelle zure room met daarop een kerstomaatje gevuld met garnalen.

## Gekarameliseerde Roscoff uiensoep

### Ingrediënten:

#### Sjalottencrème

300	g	sjalotten
125	ml	room
1	el	citroensap (1 citroen voor alle citroensap)

#### Uiensoep

600	g	Roscoff uien (zoete uien)
30	g	bakboter
100	ml	witte wijn
250	ml	volle melk
1	el	citroensap

#### Amandelmelk

200	g	witte amandelen
200	ml	volle melk
1	tl	citroensap
15	g	boter

#### Droproom

125	ml	slagroom
1	tl	droppoeder

zout, zonnebloemolie, Kidde en 1 patroon

### Bereiding:

Oven voorverwarmen op 150 °C. Gebruik Kidde (1 patroon) om amandelmelk op te schuimen. Neem de risottoborden.

### Sjalottencrème

Pel de sjalotten en snijd ze in grove stukken. Leg ze op een bakplaat en schep ze om met 1 el zonnebloemolie. Zet in de oven en bak ca 20 min tot ze goudbruin, gekarameliseerd en zacht zijn. Regelmatig controleren. Als ze klaar zijn de gekarameliseerde sjalotten in hoge mengkom doen, room, citroensap en een snufje zout toevoegen en met de staafmixer zeer glad pureren. Zet weg tot gebruik.

### Amandelmelk

Leg de rauwe amandelen op een ovenplaat en rooster ze 10 min in de oven (dit kan tegelijk met de sjalotten worden gedaan). Neem na het roosteren de helft van de amandelen en doe ze in een steelpannetje. Giet de melk erbij en laat het geheel een ½ uur trekken op een laag vuurtje (met deksel erop). Zeef de melk (de geweekte amandelen worden niet meer gebruikt) en breng op smaak met zout, citroensap en een beetje boter. Doe de melk in de Kidde, breng patroon aan en zet apart tot gebruik. Hak de rest van de geroosterde amandelen grof en zet apart.

### Uiensoep

Pel de uien en snijd ze in halve ringen. Fruit de uien in 2 el zonnebloemolie op middelmatig vuur en roer af en toe om. Bak de uien goudbruin tot ze gekarameliseerd zijn. Voeg nu de boter toe en laat deze bruinen. Blus de uien af met de witte wijn en laat sudderen tot de uien alle wijn hebben geabsorbeerd. Voeg tenslotte de volle melk toe. Giet de soep in hoge mengkom en met de staafmixer glad mixen. Giet de soep door een zeef. En zet apart tot gebruik. Maak op smaak met zout en peper

### Droproom

Meng de room en het droppoeder en klop tot een luchtige, maar niet al te stijve massa. Zet apart.

### Serveren:

Leg 1 el gekarameliseerde sjalottencrème in het midden van het risottobord. Schud de Kidde 6 x krachtig heen en weer, houd de Kidde op z'n kop en spuit een mooi schuim van de amandelmelk over de sjalottencrème. Schenk nu de uiensoep voorzichtig in het midden van het bord en strooi er geroosterde gehakte amandelen overheen. Maak quenelles van de droproom en leg er bovenop.

## Tarbot met ansjovisboter en aardappelkrokantje

### Ingrediënten:

#### Tarbot

12	st	tarbotfilets met vel (75 g per stuk)
20	g	boter

#### Kalfsfond

1	potje	kalfsfond
---	-------	-----------

#### Aardappelkrokantje

4	st	vastkokende aardappel
---	----	-----------------------

#### Ansjovisboter

3	st	sjalotten
250	g	grasboter
40	g	ansjovis (uit blik)
3	st	eieren (eigeel)

#### Peterseliecoulis

75	g	peterselie,platte
1	st	citroen (sap)

#### Garnering

12	el	truffelolie
		peper en zout
		zonnebloemolie

### Bereiding:

Oven voorverwarmen op 180 °C (aardappel) en op 200 °C (tarbot). Zet langwerpige witte borden in de warmhoudkast.

### Aardappelkrokantjes

Snijd vliedunne plakjes van de aardappel op de mandoline. Let op: niet spoelen. Door het aardappelvocht en vrijkomend zetmeel blijven ze vanzelf aan elkaar plakken. Leg de plakjes dakpansgewijs half op elkaar op een siliconenmat op de bakplaat in een cirkel van ca. 8 cm doorsnee. Dit 12 x. Bestrijk de aardappelrozetten met de zonnebloemolie (50 ml) en breng op smaak met peper en zout. Zet ze in de voorverwarmde oven op 180 °C en bak ze ca. 8 min af tot ze mooi lichtbruin zijn. Zet ze apart tot gebruik.

### Ansjovisboter

Pureer de ansjovis. Snipper de sjalotten en bak ze even aan in 3 el zonnebloemolie, laat afkoelen. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Splits de eieren voor de eigelen. Roer nu de boter, sjalot, ansjovis en het eigeel luchtig op. Zet apart.