

### **Parfait**

Haal met een zesteur smalle reepjes van de goed schoongeborstelde sinaasappel en zet ze op in 100 ml water met 100 g suiker. Laat de sinaasappelschil konfijten in de suikersiroop.

Hak de sukade fijn. Week de gelatine in een bakje water.

Breng het water aan de kook met de suiker, venkelzaad en steranijs. Laat dit 5 min. zachtjes trekken. Zeef dit mengsel en verwarm dit tot 80 °C.

Voeg de blaadjes uitgeknepen gelatine toe en los ze op in de warme massa. Klop de dooiers luchtig met de iets afgekoelde suikersiroop. Laat afkoelen in de koelkast.

Klop de room luchtig op en meng dit met het gelatine-ei mengsel. Voeg de fijngehakte sukade en de gekonfijte sinaasappelschil toe en 100 g van de gekonfijte venkel.

Doe het mengsel in 12 ringen die met plasticfolie aan de onderkant gesloten zijn.

Zet de vormpjes zo lang mogelijk in de vriezer om de parfait te laten opstijven.

### **Sinaasappelsaus**

Boen 2 sinaasappels goed schoon en rasp de schil. Pers de sinaasappels incl. de sinaasappel die over is van de parfait uit. (dus 4) Laat in een pannetje de suiker en de grand marnier warm worden en laat dit mengsel inkoken tot ca. 1/3.

### **Italiaans schuim**

Doe het water met de suiker en glucosesiroop in een pannetje en verwarm het mengsel tot 97 °C, net tegen de kook aan.

Klop de eiwitten stijf, schenk dan de half afgekoelde suikerstroop er bij. Blijf kloppen tot het een homogene massa is. Doe de massa over in een spuitzak en bewaar deze tot gebruik in de koelkast.

### **Serveren:**

Spuut een cirkel van Italiaans schuim op de borden, maak de cirkel iets groter dan de ring waarin de parfait is opgesteven. Kleur het schuim met een kleine gasbrander.

Los de parfaits en leg ze in de cirkel. Leg wat gekonfijte venkel op de parfaits.

Lepel de sinaasappelsaus rondom en garneer met wat venkel groen.



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

### **Menu voor de maand januari 2011 (12 personen)**

#### **Slakjes met gorgonzola-sambucadip en pompoenflan**

\*

#### **Appelsoep met coquille**

\*

#### **Kalfslende op zijn Italiaans met marsalasaus en ratatouille**

\*

#### **Parfait van gekonfijte venkel met sinaasappelsaus**

### **Wijn:**

### Slakjes met gorgonzola-sambucadip en pompoenflan

#### **Ingrediënten:**

##### **Pompoenflan**

200	g	pompoen
200	ml	droge witte wijn
1	st	laurierblad
2	tn	knoflook
½	st	sjalot
¼	st	rode peper
		kurkuma
		kerrie madras
		peper, zout
12	st	eieren, waarvan 1 schaal per persoon gebruikt wordt om te vullen
100	ml	room

##### **Slakjes**

36	st	slakjes
250	ml	kalfsfond
12	st	cocktailprikkers

##### **Gorgonzola-sambucadip**

200	g	pancetta
4	tn	knoflook
		olijfolie
2		sjalotjes
100	ml	sambuca
200	g	gorgonzola
100	ml	room
½	bosje	bladpeterselie
60	g	amandelen
		peper, zout
		bieslook
4	sn	casinobrood

#### **Bereiding:**

##### **Pompoenflan**

Snijd de pompoen in kleine blokjes en snipper de sjalot en knoflook fijn. Snijd de peper, zonder de zaadlijsten, zo fijn mogelijk.

Bak de blokjes pompoen samen met de gesnipperde sjalot en de rode peper even aan in olijfolie. Voeg bij getemperd vuur de knoflook toe. Blus vervolgens af met de witte wijn en voeg de laurier toe.

Laat het geheel stoven op een laag vuur tot de pompoen gaar is en de wijn bijna is ingekookt.

Verwijder het laurierblad en pureer het mengsel in een blender en zeef de massa door een puntzeef.

.

1

### Parfait van gekonfijte venkel met sinaasappelsaus

#### **Ingrediënten:**

##### **Gekonfijte venkel**

2	st	venkel (of 1 grote)
300	ml	water + schep suiker
1	tl	venkelzaad
2	st	steranijs
1	st	vanillestokje

##### **Italiaans schuim**

1	borrelglaasje	water
360	g	suiker
2	el	glucosesiroop
6	st	eiwitten (dooiers bewaren voor de parfait)
		wat groen van de venkel

##### **Parfait**

100	ml	water
200	g	suiker
1	tl	venkelzaad
1	st	steranijs
11	st	eidooiers
6	bl	gelatine
600	ml	room
75	g	groene sukade
1	st	sinaasappel
100	g	suiker

##### **Sinaasappelsaus**

3	st	sinaasappels
100	g	suiker
100	ml	grand marnier

12 ringen  
huishoudfolie

#### **Bereiding:**

##### **Venkel**

Snijd de venkel in fijne reepjes. Breng het water aan de kook met de schepsuiker. Voeg als de suiker is opgelost de overige ingrediënten toe. Draai de vlam laag en laat het mengsel trekken tot de venkel gaar is.

6

Braad het vlees in een braadpan mooi rondom bruin en leg het vlees met het braadvocht in een ovenschaal. Plaats het vlees in een oven van 180 °C totdat het vlees een kerntemperatuur van 62 °C heeft bereikt. (zal ca 45 min duren) Laat het voor het uitserveren 10 min. rusten. Snijd de rollade vlakvoor het serveren in mooie plakken.

#### **Marsalasaus**

Snipper de sjalotjes en snijd de knoflook fijn, zet beide even aan in wat olijfolie en blus af met de marsalawijn. Voeg de kalfsfond toe en laat tot ca. 1/3 inkoken. Monteer de saus eventueel met wat koude boter.

#### **Ratatouille**

Snijd de uien en de knoflook klein en de paprika, aubergine, courgette en champignons in grote stukken.

Verhit 1 el olijfolie in een braadpan en fruit hierin de ui en de knoflook tot ze glazig maar niet bruin zijn. Voeg alle groenten behalve de tomaten toe en bak 5 min. tot alles begint te kleuren.

Voeg de tomaten, eventueel wat waterwater en de kruiden toe en laat op een laag vuur 1 uur sudderen. Schep af en toe om.

Roer de 2e el olijfolie door de ratatouille en breng op smaak met versgemalen peper en zeezout.

#### **Tagliatelle**

Bereid de tagliatelli zoals aangegeven op de verpakking en voeg wat zeer fijngehakte salie toe.

#### **Serveren:**

Draai met een vork een hoopje van de tagliatelli Leg op een voorverwarmd bord een schep ratatouille, een hoopje tagliatelle, leg een schijf rollade er naast en napeer de saus rondom het vlees.

Snijd voorzichtig het kapje van de 12 eieren af door met een licht gekarteld mes zagende bewegingen te maken. Klop 4 eieren los in de keukenmachine en voeg de room toe. Spoel de 12 onthoofde eieren goed schoon om ze straks te kunnen vullen.

Verwarm de pompoenpuree to ca 80 °C. Voeg op laag vuur in gedeelten het room/eimengsel toe aan de pompoenpuree ( pas op schiften!). Blijf voortdurend roeren en laat de temperatuur niet oplopen boven de 70 °C.

Breng de flan op smaak met de kruiden.

#### **Gorgonzola-sambucadip**

Hak de pancetta fijn, evenzo de sjalotten en de knoflook. Bak de pancetta, de knoflook en de sjalot even in olijfolie op een hoog vuur. Blus het mengsel af met de sambuca.

Voeg de gorgonzola en de room toe. Breng dit mengsel al roerend op een laag vuur aan de kook. Roer tot de kaas gesmolten is en de saus dik en lobbijg is.

Rooster de amandelen in een tefalpan en hak de peterselie fijn.

Schep de saus kort voor het opdienen om met de amandelen en de bladpeterselie.

Breng op smaak met peper en zout.

#### **Slakjes**

Doe de slakjes in een pannetje met kalfsfond en warm ze op. Steek de slakjes per 3 aan een cocktailprikker. Leg op iedere slak zout.

#### **Crostini**

Snijd de korstjes van het casinobrood en rooster de korstloze sneden onder de grill, snijd elke boterham in 3 strakke reepjes.

#### **Serveren:**

Warm de gorgonzola-sambucadip op en verdeel over 12 champagneflutes. Warm de slakjes op-prikker nog even op in de saus. Leg op ieder glaasje een prikker met slakjes.

Zet de met lauwwarme pompenflan gevulde eierschaal ernaast.

Garneer met een reepje crostini en twee sprieten bieslook.

### Appelsoep met coquille

#### **Ingrediënten:**

4	st	licht zure appels
ca 600	g	knolselderij
ca 400	g	bloemige aardappels
1500	ml	kippenbouillon
12	st	coquilles
100	ml	room
1	el	notenolie
1	el	blauwmaanzaad peper en zout

**Garnering** wat groen

#### **Bereiding:**

Appels ,knolselderij en aardappelen schillen en in stukken snijden. Opzetten met peper en zout en een beetje bouillon tot het zacht is.

Het geheel pureren. Vervolgens de room, notenolie en de rest van de bouillon toevoegen.

Kort voor het opdienen de coquilles in boter bakken

#### **Serveren:**

Servere de soep (niet teveel!!) in een voorverwarmd diep bord en leg in het midden de coquille en garneer met wat groen en maanzaad

### Kalfslende op zijn Italiaans met marsalasaus en ratatouille

#### **Ingrediënten:**

<b>Kalfslende</b>		
1500	g	kalfslende aan een stuk boter
200	g	Parmaham
750	g	wilde spinazie
6	st	eieren peper, zout salie

#### **Ratatouille**

2	el	olijfolie
2	st	uien
2	tn	knoflook
1	rode	paprika
1	st	aubergine
1	st	courgette
150	g	champignons
1000	g	tomaten, ontveld oregano tijm marjolein peterselie versgemalen peper ,zeezout

#### **Tagiatelle**

500	g	tagliatelli, vers
1/4	bos	salie zout

#### **Marsalasaus**

700	ml	kalfsfond
2	st	sjalotten
2	tn	knoflook olijfolie
300	ml	marsala koude boter bindtouw

#### **Bereiding:**

##### **Kalfslende**

Snijd de lende overdwers in maar snijd de lende niet volledig doormidden. Snijd het vlees uit tot een zo grootmogelijke plak en sla plat.

Was de spinazie goed schoon en verwijder de grove stelen, blancheer de spinazie kort in water dat tegen de kook aan is. Giet de spinazie af en knijp goed uit.

Kook de eieren ca 6 min. (harde eieren).

Kruid het vlees met peper en zout en spreid de goed uitgeknepen spinazie uit op het vlees.

Laat de onder en bovenrand vrij. Hak de eieren in grove stukken en verdeel dit over de spinazie. Beleg dit geheel met plakken Parmaham. Strooi er wat zout en salieblaadjes over.

Rol het geheel op tot een rollade en bind in vorm met bindtouw.