

Voorgerecht

Bij het voorgerecht is gekozen voor een Pinot grigio van de “ Gruppo Mezzacorona “, de wijn bevat een alcoholpercentage van 13 % en is gemaakt volgens de traditionele witte wijn vinificatie met temperatuur gecontroleerde fermentatie (tussen 18 – 20 graden Celsius).

De Pinot Grigio Trentino – Riserva 2003 waar het hier om gaat, heeft een stro-gele kleur en een plezierige, delicate en fruitige neus. De smaak is droog en elegant.

Gekoeld serveren (uit de koeling).

Hoofdgerecht

Uit het zelfde zonnige Bella Italia waar de Pinot Grigio vandaan komt wordt ook de Falasco Valpolicella Ripasso 2003 gemaakt. Deze hoogwaardige rode wijn wordt volgens een antieke Veronese methode, genaamd “Ripasso “ gemaakt. Door de wijn over gedroogde Amarone en riciododruiven te gieten verkrijgt de wijn een betere structuur, kleur en een intensievere smaak zonder dat daarbij de kenmerkende frisheid van de wijn verloren gaat.

Serveren op kamertemperatuur.

Nagerecht

Voor de wijn bij het nagerecht hebben we toch maar weer het zuidelijkste wijnpuntje van frankrijk opgezocht. De Banyuls 1998 Domaine de la Galline met een alcoholpercentage van 16 % is een dessertwijn die het goed vindt bij nagerechten waar chocolade in is verwerkt. Voornaamste druivensoort voor deze wijn is de Grenache Noir, Tijdens het gistingsproces wordt alcohol toegevoegd aan de zeer rijpe druiven, waardoor de wijn op natuurlijke wijze zoet wordt gemaakt.

Gekoeld serveren (uit de koeling).



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand februari 2006 (12 personen)

Garnalen - paddenstoelenravioli in truffel - roomsaus

*

Koud geserveerde heldere groentebouillon

*

**Reebok op een puree van waterkers en een jus met citrusschilletjes en
gegarneerd met spruitjes**

*

Ananasdakpannen met witte chocolademousse, citroen en aardbeien

Wijn: Voorgerecht : Pinot grigio van de “ Gruppo Mezzacorona
Hoofdgerecht : Falasco Valpolicella Ripasso 2003
Dessert : De Banyuls 1998 Domaine de la Galline

Garnalen - paddenstoelenravioli in truffel - roomsaus

Ingrediënten:

Deeg:

300	g	bloem
3	tl	olijfolie
3	st	ei, losgeklopt

Vulling:

		olijfolie
4	st	sjalotten, fijnggehakt
300	g	shii-take of pieds de moutons, gehakt
4	el	broodkruim
4	tl	verse salie, fijnggehakt
2	el	verse basilicum, gehakt
2	el	verse kervel, gehakt
12	st	grote rauwe gamba's gepeld en fijnggehakt
2	st	ei, losgeklopt
		peper en zout

Saus:

500	ml	kippenfond
1	st	teentje knoflook, fijnggehakt
1	st	takje rozemarijn
500	ml	slagroom
1	scheut	truffelolie
2	st	zwarte truffels, 12 dunne schijfjes t.b.v. garnering, overig fijnggehakt.

Garnering:

100	g	parmezaanse kaas (grof geraspt)
36	st	basilicum blaadjes

Bereiding:

Deeg en vulling:

Kneed het pastadeeg.

Laat het deeg, gewikkeld in plasticfolie in de koelkast rusten. Rol het deeg, vlak voor de verwerking, dun uit. Fruit de sjalotten in 2 el olie glazig.

Voeg de paddestoelen en wat zout toe. Bak de paddestoelen op een matig vuur tot al het vocht is verdwenen. Breng het mengsel op smaak met peper en zout en meng met het broodkruim en de kruiden.

Roer wat olijfolie door de vulling om het geheel te binden.

Laat de massa afkoelen. Meng de garnalen door het afgekoelde paddenstoelenmengsel.

Snijd 36 plakjes uit het deeg van ca. 7 x 7 cm.

.

Ananasdakpannen met witte chocolademousse, citroen en aardbeien

Ingrediënten:

1000	ml	slagroom
5	bl	gelatine
3	st	citroenen
6	st	eiwitten
600	g	witte chocolade
50	g	boter
6	st	eierdooiers
2	st	ananas (voor 48 dunne plakken/dakpannen)
		poedersuiker
300	g	aardbeien
500	ml	frambozensorbet
150	ml	vruchten-coulis (diepvries)
12	st	blaadje munt ('topjes')

Bereiding:

Chocolademousse:

Klop 800 ml slagroom op tot yoghurt dikte en zet deze koel. Week de blaadjes gelatine een paar min in ruim koud water tot ze helemaal zacht zijn. Rasp de citroenschil en pers de citroenen uit. Laat 200 ml slagroom langzaam heet worden. Voeg de citroenschilletjes en het sap toe. Neem de citroen-room direct van het vuur. Los de gelatine erin op. Klop de eiwitten tot 'pieken': het eiwit moet stijf zijn, maar niet taai, dus niet al te lang kloppen. Smelt de chocolade au bain marie. Smelt de boter. Roer de gesmolten boter en eierdooiers door de gesmolten chocolade. Voeg vervolgens de citroenroom aan het chocolademengsel toe en roer alles met een garde door elkaar. Enigszins laten afkoelen. Schep eerst de helft van de geslagen room erdoor. Verder laten afkoelen en vouw de rest van de room en stijfgeklopte eiwitten er na elkaar met een spatel voorzichtig, snel en goed door. Koel de mousse zo lang mogelijk in de koelkast.

Ananasdakpannen:

Schil de ananas en snijd heel dunne plakken van 2 à 3mm dik (snijmachine). Leg de plakken ananas naast elkaar op een bakplaat met vetvrij papier. Laat ze in een warme oven van 140 °C ca 15 min 'drogen'. Neem ze uit de oven. Bestuif ze met poedersuiker. Verhoog de oventemperatuur tot 160 °C. En laat de plakken ananas dan in 5-10 min karamelliseren. Let op, neem ze, zodra ze bruin beginnen te kleuren, uit de oven! Laat ze op een droge plek / rooster afkoelen tot ze knapperig zijn.

Maak na gebruik de snijmachine goed schoon.

Serveren:

Leg in het midden van het bord een ananas 'dakpan'. Schep een lepeltje mousse in het midden van de ananas. Leg de gehalveerde aardbeien om de mousse op de 'dakpan' en leg er weer een 'dakpan' op. Maak zo 3 lagen en sluit af met een dakpan. Leg er een mooie bol frambozensorbet naast. Schep er een lepeltje vruchten-coulis bij. Garneer het gerecht met munt.

Leg in het midden van elk plakje een beetje paddenstoelenvulling. Bestrijk de rand met losgeklopt ei, vouw de pasta dubbel tot een driehoekje en duw de lucht er voorzichtig uit.

Saus:

Kook de fond met de fijngehakte knoflook op hoog vuur tot hij 'stroperig' is. Haal de pan van het vuur, voeg het takje rozemarijn toe en laat het ca. 20 min. afkoelen. Haal het takje rozemarijn uit de pan, roer de saus met een staafmixer glad. Zeef de saus boven een pannetje en voeg de room toe. Laat de saus ca. 5 min. zachtjes sudderen. Neem de pan van het vuur, voeg nu de truffelolie en de fijngehakte truffel toe. Breng de saus op smaak met een beetje zout en peper.

Serveren:

Kook tot slot de ravioli in een grote pan met ruim kokend water beetbaar in 2-3 min, neem ze met een schuimspaan uit de pan, laat ze nog even uitlekken en verdeel ze over de voorverwarmde borden. Schep de saus over de ravioli en garneer het gerecht met schaafsel van parmezaanse kaas, basilicum en schijfjes zwarte truffel.

Koud geserveerde heldere groentebouillon

Ingrediënten:

2000	ml	groentesap (koelvers, Biologisch)
12	st	witte asperges (indien niet verkrijgbaar: groene asperges)
100	g	tuinbonen (diepvries)
100	g	doperwtten (diepvries)
100	g	haricots verts
12	st	cherrytomaten
100	g	mihoen
50	g	verse bieslook
30	g	verse basilicum
30	g	verse koriander
3	el	olijfolie extra vierge
5	st	basilicumblad

Bereiding:

Bouillon:

Passeerdoek in vergiet leggen en vergiet boven ruime kom hangen. Groentesap in vergiet schenken en in koelkast door theedoek laten lekken. Resultaat: ca. 1500 ml helder uitlekvocht. De in de theedoek achtergebleven groentepulp weggooien.

Basilicumolie:

5 basilicumblaadjes fijn snijden en samen met 3 el olijfolie kneuzen in de vijzel. Mengsel tot gebruik wegzetten.

Groentenvulling:

Houtachtige uiteinden van asperges snijden. Asperges met dunschiller van vlak onder kopje naar beneden schillen. In pan met ruim kokend water en zout asperges 10 min. koken. Van vuur af asperges nog 5 min. in kookwater laten staan. Asperges uit pan nemen en in vergiet met koud water afspoelen (om garingsproces te stoppen). Asperges schuin in plakken van ca. 1 cm snijden. In ruime pan met kokend water en zout tuinbonen in 3 min. beetgaar koken. Tuinbonen met schuimspaan uit pan nemen en in vergiet met koud water afspoelen. Stugge grijze velletje van tuinbonen verwijderen (= dubbeldoppen).

Achtereenvolgens doperwtten en haricots verts in pan met ruim kokend water en zout in 3 min. beetgaar koken, uit pan scheppen en in vergiet met koud water afspoelen. Tomaatjes kruislings insnijden, 30 sec. in kokend water onderdompelen en met koud water afspoelen. Velletjes eraf trekken, tomaten halveren en zaadjes verwijderen. Mihoen 3 min. in kokend water leggen. Mihoen in vergiet met koud stromend water afspoelen. Bieslook, basilicum en koriander met scherp mes fijnsnijden.

Serveren:

In kom koude groenten met mihoen en kruiden losjes mengen. Groentemengsel over 12 coupe glazen verdelen. De bouillon op smaak brengen met zout en peper en verdelen over de glazen. Basilicumolie erover druppelen.

Reebok op een puree van waterkers en een jus met citrusschilletjes en gearneerd met spruitjes.

Ingrediënten:

Puree:			Spruitjes:		
400	g	aardappelen	1000	g	spruitjes
		zout, peper	2	st	zure appels
400	g	waterkers	2	tn	knoflook
3	st	sjalotjes	3	el	olijfolie
3	tn	knoflook	2	tl	kerrie
9	el	olijfolie	100	g	cashewnoten
			1	el	gembersiroop
					zout

Reebok:

1200	gr	reebok-rug,(vraag eventueel de poelier of hij de ribben eraan laat)
6	el	boter
6	el	arachideolie
6	el	olijfolie
300	ml	wildfond
12	el	koude boter
1	st	citroen
1	st	sinaasappel
1	tl	balsamico azijn

Bereiding:

Waterkerspuree:

Schil de aardappelen en kook ze in water met een snufje zout gaar (ca. 20 min.). Blancheer ondertussen de waterkers enkele min in ruim kokend water. Hak ze fijn. Snipper het sjalotje en de knoflook. Giet de aardappelen af, stamp ze heel fijn en klop er beetje bij beetje 6-9 el olijfolie door tot de puree zalvig is. Roer de sjalot, de knoflook en de waterkers erdoor. Maak op smaak met zout en peper.

Spruitjes:

Spruitjes ca 5 min koken met zout. Knoflook fijnsnijden en bakken in de olijfolie, dan de in partjes gesneden appel en de gembersiroop erbij doen. Laten kleuren tot de appel goudgeel ziet. De spruiten toevoegen en nog ca 5 min zachtjes bakken, dan de kerrie en de noten toevoegen en nog ca 2 min laten bakken op een laag vuur en regelmatig doorscheppen.

Reebok:

Rasp de gekleurde schil met een grove rasp van de citroen en de sinaasappel. Bewaar deze rasp voor later. Verwarm de oven voor op 250 °C. Braad het reebokvlees rondom bruin in 6 eetlepels boter en 6 eetlepels olie. Zet het vlees in de hete oven, verlaag de temperatuur naar 175 °C en braad het vlees nog 7 min na. Afgedekt laten rusten. Roer de wildfond door het braadvocht en zeef de jus. Roer er 6 el olijfolie en klontjes koude boter door. Houd warm, maar laat de jus niet meer koken. Voeg de citrusrasp, zout, peper naar smaak, en een drupje balsamico azijn aan de jus toe. Snijd de ree tussen de botten in koteletjes.

Serveren:

Schep de waterkerspuree op de 12 warme borden, leg de koteletjes erop en schep de saus en groenten eromheen.