

Vanilleroomijs:

Splijt de vanillestokjes en schraap met de achterkant van een mes de korreltjes eruit.
Vermeng deze zaadjes met een beetje suiker om te voorkomen dat ze samen klonten.

Goed mengen.

Doe de vanillesuiker met de rest van de suiker in een kom, voeg de eidooiers toe en klopt tot het roomachtig wit is.

Giet de melk in een pan, voeg het gespleten vanillestokje toe en breng het geheel aan de kook. Even laten trekken. Giet de kokende melk in de kom met het eidooiermengsel. Meteen krachtig kloppen met een garde.

Zet de pan op een laag vuur en laat het mengsel al roerend dikker worden.

Voeg al roerend de slagroom toe en laat het mengsel afkoelen.

Draai het in de sorbetière tot ijs.

Serveren:

Leg op elk flesje een lepel vanilleroomijs en vouw het flesje dubbel. Bestrooi het met poedersuiker en plaats het 30 sec onder de grill.

Giet er een lepel saus over en geef de soufflé erbij.

Garneer met een topje munt en wat partjes sinaasappel

Touraine Sauvignon

Alcoholpercentage: 12%

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Moderne witte vinificatie met inwerking van de druivenschil, pneumatische persing met vervolgens een temperatuur gecontroleerde vergisting.

De kleur is een tikje groen en zeer helder. Bloemig in de geur, fijn en discreet met veel fruit.

Serveren op 8 – 10 graden.

Heim Tokay Pinot Gris reserve

De Pinot Gris is een moeilijk te verbouwen druif. Vandaar dat hij slechts beperkt is aangeplant in de Elzas. Milde, mollig volle wijn met een exotisch bouquet en een zachte smaak

Muscat de rivesaltes cuvee prest.

Alcoholpercentage: 15%

Druivensoort: Muscat

De beste witte Vin Doux Naturel van Roussillon. Deze wordt gemaakt uit 2 druivensoorten, nl. muscat blanc a petit grains en muscat of alexandria.

Goud gele kleur. Zeer aromatische wijn met nuances van gedroogd fruit en honing. In de mond rond, zacht en overeenkomstig met de geur.

Serveren op 10 – 12 graden

**Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.****Menu voor de maand juni 2006 (12 personen)**

(Chef Examen van Marianne van de Laar)

Harlekijnsalade van groene asperges met rammenas en witte truffelolie

*

Gerookte Palingsoep

*

Gestoomde Tarbot met aspergevelouté

*

Sinaasappelsymfonie

Wijn:

Voorgerecht:

Hoofdgerecht:

Nagerecht:

Touraine Sauvignon

Tokay Pinot Gris reserve

Muscates de Rivesaltes cuvee prest.

Harekijnsalade van groene asperges met rammenas en witte truffelolie

Ingrediënten:

Salade:

350	g	geschilde jonge worteltjes
300	g	geschilde rammenas (of rettich of radijs)
125	g	schoongemaakte eikenzwammen of shi-take paddestoelen
150	g	gewassen kleine broccoliroosjes
64		geschilde groene asperges
25	g	schoongemaakte en gewassen kleine verse uien
80	g	gaargekookte artisjokbodems

100	ml	witte truffelolie
2	st	citroenen
		versgemalen peper
		zout

Saus:

3	st	eidooiers
75	ml	room
3	el	gekonfijte gember
		versgemalen peper
		zout
		flinke scheut rode-wijnazijn

Garnering:

64	st	mooie pluksels gewassen kervel
80	st	mooie verse korianderblaadjes gewassen en zonder steeltjes
8	st	tomaten (rijpe)

6	st	eiwit
		arachideolie om te frituren

Bereiding:

Salade

Snijd de worteltjes, rammenas, eikenzwammen en artisjokken in staafjes van 0.5 cm bij 2 cm. Kook de worteltjes en de broccoliroosjes lichtjes krokant, laat ze schrikken onder koud stromend water en laat goed uitlekken. Kook de asperges beetbaar en lichtjes krokant, laat ze schrikken onder koud stromend water en laat goed uitlekken. Snijd de punten af op 5 cm en snijd de rest schuin in stukjes.

Neem een klein vierkant ovenschotelkje en doe het eiwit erin tot een hoogte van 1,5 cm. Dek af met aluminiumfolie en zet het ovenschotelkje in een grote pan of schotel met water tot een hoogte van 2,5 cm. Bak het eiwit gedurende 1 uur in een oven van 200 °C.

Laat daarna afkoelen en bewaar in de koelkast.

Snijd 16 dobbelsteentjes van 1 cm dik uit het gekookte eiwit en verdeel de rest in staafjes van 0,5 cm bij 2 cm.

Saus:

Hak een beetje gekonfijte gember fijn, afhankelijk van uw smaak.

Klop in een kleine kom de eidooier los met de room, de rode-wijnazijn en de fijngehakte gember. Kruid met peper en zout

Sinaasappelsymfonie

Ingrediënten:

Soufflé:

375	ml	melk
90	g	suiker
75	g	boter
75	g	bloem
12	st	eidooiers
150	ml	sinaasappelsap
2	st	sinaasappel (rasp)
6	st	eiwitten
100	ml	cointreau

Flensjes

6	st	eieren
600	ml	melk
60	g	boter
		snuifje zout
40	g	suiker
300	g	bloem
100	ml	cointreau

Sinaasappelsaus

600	ml	sinaasappelsap
300	g	suiker
300	ml	citroensap
2	el	sinaasappelschilletjes
200	ml	cointreau

Vanilleijs (3/4 l)

2	st	vanillestokjes
150	g	suiker
3	st	eidooiers
500	ml	melk
125	ml	slagroom

Garnering:

5	takjes	munt
36	partjes	sinaasappel

Bereiding:

Wikkel voor de kraag een dubbele laag bakpapier rond de soufflévorm die 5 cm boven de rand uitsteekt. Zet hem stevig vast met een touwtje.

Smeer de soufflévormpjes in met niet te warme vloeibare boter. Strooi suiker in de vormpjes. Draai de vorm zodat de suiker de hele vorm bedekt.

Melk met suiker, sinaasappelsap en sinaasappelsap aan de kook brengen en 20 min laten trekken. Smelt de boter in een pan en voeg de bloem al roerend beetje bij beetje toe. Glad roeren. Voeg warme melk langzaam toe en laat wat afkoelen.

Roer de eidooiers één voor één door de massa en voeg cointreau toe. Laat goed afkoelen.

Sla de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door de massa. Doe de massa onmiddellijk in de en vul deze tot maximaal 1 cm onder de rand

Flensjes:

Smelt de boter en laat lichtbruin kleuren.

Maak een glad beslag van het meel, de eieren, de suiker, het zout, de cointreau en 150 ml melk. Voeg scheutjesgewijs de rest van het meel toe, meng voorzichtig de boter er door. Laat het flensjesbeslag een uur op een koele plaats staan, zodat de bloem het vocht kan opnemen. Meng alles goed door elkaar en bak 12 zeer dunne flensjes in een pan met anti-kleeflaag.

Sinaasappelsaus:

Haal van een sinaasappelschil al het wit, en snijd de schil in julienne.

Doe de ingrediënten bij elkaar en laat het inkoken tot een dikkere, maar wel vloeibare saus. Eventueel suiker naar smaak toevoegen.

Zet de soufflévormpjes circa 20 - 25 min in de oven van 200 °C.

De soufflé moet als hij klaar is een lichtbruine korst hebben en mag niet te veel trillen.

Serveer hem direct, anders is er het risico dat de soufflé inzakt. Bestrooi de soufflé met poedersuiker en maak met een lepel een gat in het midden en daar wat sinaasappelsaus in.

Deeg:

Zeef de bloem op de werkbank, maak een kuiltje in het midden en giet de eidooiers en het ei erin. Vermeng vanuit het midden het eimengsel met de bloem en kneed er hierna een soepel deeg van. (Niet iedere bloem kan evenveel vocht opnemen. Het kan dus voorkomen dat er bloem of vocht toegevoegd moet worden)

Bedek het deeg met een doek of plasticfolie en laat het een half uurtje rusten op een koele plaats (koelkast).

Draai er met de pastamachine vellen van: begin eerst op de dikste stand, vouw het deeg dubbel en draai het weer door de grootste stand. Herhaal dit tot het vel aanvoelt als een zeemlerenlap. Als dit bereikt is ga je steeds een tandje lager tot de dunste stand bereikt is. En tot slot om er tagliatelle van te maken.

Leg hoopjes tagliatelle op een met bloem bestoven plank en bedek hem met een schone theedoek.

Snijd de houtige einden van de asperges af en schil de stengels indien nodig. Snijd de helft van de stengels in stukken; houd de andere helft met kop heel.

Verhit de helft van de olie en bak hierin de kleingesneden asperges met de sjalot en de dragon 5 min. Voeg de helft van de bouillon en wat zout en peper toe, en laat de groenten in de open pan in 3 – 5 min gaar sudderen. Schep de spinazie erdoor en laat deze slinken.

Pureer het asperge-spinaziemengsel in een keukenmachine en druk het met een pollepel door een fijne zeef. Schep de room erdoor en zet de aspergevelouté tot gebruik apart.

Blancheer de resterende asperges circa 3 min in licht gezouten kokend water tot ze net gaar zijn. Giet ze af, spoel ze koud af, laat ze uitlekken en doe ze samen met de helft van de boter terug in de pan.

Verhit de resterende olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en bak de stukken vis hierin in circa 1 min aan elke kant mooi bruin. Bestrooi ze intussen met peper en zout. Giet er zoveel bouillon bij dat de vis net niet onderstaat en laat de vis dan zachtjes sudderen; bedruip hem regelmatig. Door deze kooktechniek blijft de vis zeer mals. Het kookvocht is na circa 3 min dik en geconcentreerd; de vis is dan net gaar.

Terwijl de vis wordt bereid kan de tagliatelle in gezouten kokend water beetgaar gekookt worden. Giet hem af, spoel hem koud af en laat hem goed uitlekken. Doe de pasta terug in de pan en schep de resterende boter erdoor, als ook zout, peper en de fijngesneden bieslook.

Verwarm de aspergestengels en aspergevelouté

Serveren:

Schep de pasta op het midden van de voorverwarmde diepe grote borden. Schik de stukken vis op de pasta; schep de aspergevelouté eromheen en schik de geblancheerde asperges hierop. Serveer direct.

Let op: de pastamachine nooit afwassen, maar met een doek en een houten prikker het deeg verwijderen. Anders is hij na 2x afwassen onherstelbaar beschadigd.

Garnering:

Ontvel en ontpit de tomaten en snij er 64 ruitjes van ± 1,5 cm breed uit. Bewaar deze ruitjes.

Afwerking:

Doe de worteltjes, rammenas, eiwitstaafjes, eikenzwammen, aspergestukjes, broccoliroosjes, verse uitjes en artisjokken in een kom. Kruid met witte truffelolie, wat citroensap, peper en zout en meng goed.

Frituur de dobbelsteentjes eiwit in hete arachideolie van 180 °C. Kleur ze lichtjes, laat ze uitlekken op keukenpapier, kruid ze met zout en laat drogen.

Serveren:

Verdeel de groentesalade in het midden van 12 grote platte borden. Schik de aspergepunten in stervorm op de groenten en versier bovenop met koriander en kervelpluksels. Lepel de saus met de rode - wijnazijn rondom en bestrooi met maanzaad.

Werk de borden af met de tomatenblokjes en het gefrituurde eiwit.

Gerookte Palingsoep

Ingrediënten:

Soep:

2000	ml	kippenbouillon
600	ml	room dun geslagen
90	g	bloem
50	g	tomatenspuree
3	tn	knoflook
10	st	gerookte palingen (duimdik)
5	st	laurierblaadjes
300	ml	witte wijn
3	st	uien middelgroot
75	g	boter
25	st	peperkorrels gekneusd

Garnituur:

½	bosje	peterselie
150	ml	room (geslagen) scheutje Cognac

Bereiding:

Palingsoep:

Fileer de palingen door met een scherp mes langs de graat te gaan. Haal met een lepel de filet van het vel en snijd ze in 6 stukjes of meer afhankelijk van de lengte en de dikte. Bewaar de stukjes afgedekt in de koelkast.

Snijdt de vellen en graten in stukken en zet ze aan in een koekenpan met wat boter samen met de peperkorrels en het laurierblad. Laat dit na aangezet te zijn 15 min zweten. Voeg hierna, naar smaak de tomatenspuree toe en laat het dan nog enkele minuten op het vuur staan (ontzuren). Strooi er de gezeefde bloem over en roer goed door elkaar, giet er de witte wijn al roerend door zodat er een gladde substantie ontstaat. Hierna de bouillon langzaam toevoegen. De soep laten binden en trekken.

Giet de dun geslagen room (yoghurtdikte), erbij en verwarm hem weer.

Serveren:

Leg de palingfilets in de goed verwarmde soepborden en schenk er de hete soep bij.

Garneer met een toefje slagroom en een beetje peterselie.

Voor de liefhebber kan er een scheutje cognac aan toegevoegd worden.

Gestoomde Tarbot met aspergevelouté

Ingrediënten:

Visbouillon (1 liter)::

1500	g	visgraten, bij voorkeur van tarbot, tong en griet, zonder kop of staart
50	ml	olijfolie
1	st	ui, fijngesnipperd
1	st	prei, fijngesneden
1	st	stengel bleekselderij, fijngesneden
1	st	kleine venkelknol, fijngesneden
2	tn	knoflook
5	st	takjes peterselie
1	st	laurierblad
5	st	takjes tijm, bijeengebonden
6	st	witte peperkorrels
1	st	citroen in dunne plakjes
350	ml	droge witte wijn
2000	ml	water

Pasta

300	g	pastabloem Grano duro
5	st	eidooiers
2	st eieren	zout

Tarbot

1200	g	tarbotfilet, ontveld
24	st	groene asperges
100	ml	olijfolie
3	st	sjalotjes, fijngesneden blaadjes van 3 takjes verse dragon fijngesneden
900	ml	visbouillon
150	g	jonge spinazieblaadjes
60	ml	slagroom
75	g	boter
30	g	bieslook fijngesneden zeezout versgemalen zwarte peper

Bereiding:

Was de visgraten en laat ze even in koud water staan.

Giet ze goed af. Verhit de olijfolie in de bouillonpan. Smoor de groenten 3 min mee. Smoor de graten vervolgens ook 3 min mee. Schenk de wijn en het water erbij, breng het geheel aan de kook en schuim het af.

Voeg de kruiden, de peperkorrels en de citroen toe. Laat de bouillon 20 min trekken: niet langer, anders wordt hij bitter. Laat hem afkoelen, zodat vaste bestanddelen naar de bodem van de pan kunnen zakken. De visbouillon eerst door een zeef en daarna door een neteldoek passeren. Laat de bouillon in een schone pan tot de helft inkoken. (Schuim hem zonodig regelmatig af)