

Clafoutis met kersen

Ingrediënten:

1000	g	kersen
8	st	eieren
18	el	witte basterdsuiker
		zout
10	el	bloem
125	g	boter
500	ml	melk
2	zakjes	vanillesuiker

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 200 ° C.

Kersen wassen en ontpitten. Eieren loskloppen, zout en basterdsuiker toevoegen.

Goed mengen, bloem zeven en toevoegen aan eimengsel

De helft van de boter smelten en toevoegen aan deeg.

Nu het deeg verdunnen met de melk tot een beslag. Beboter 12 kleine quiche vormpjes

Verdeel de kersen daarover en giet het beslag over de kersen leg er enkele klontjes boter op

Baktijd ca 45 min. tot de bovenkant begint te kleuren.

Serveren:

Uit de oven meteen met vanillesuiker bestrooien en lauw opdienen.

Wijnbeschrijving apart bijgevoegd.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juni 2009 (12 personen)

Selderijtoastjes met haring

*

Tomaten basilicumijis met gegrilde tomaat, mozzarella en pijnboompitjes

*

Timbaaltje van kalfslever met roseval aardappeltjes krokant gebakken zwezerik en asperges

*

Kaasbonbons

*

Clafoutis met kersen

Wijn:	Toastjes met haring	: Bols Corenwijn
	Tomaten basilicumijis	: Falasco Bardolino
	Kalfslever	: Niel Joubert Viognier
	Kaasbonbons	: Niel Joubert Viognier
	Clafoutis	: Kir Royal

Amuse voor op de werkvloer.

Selderijtoastjes met haring

Ingrediënten:

6	st	haringen (12 filets)
1	st	knolselderij
1	st	citroen, sap
6	el	Griekse volle yoghurt
2	el	dille
2	el	pijnboompitten
1	st	flinke appel peper en zout

Bereiding:

Schil de knolselderij, snijd in niet te dikke plakken en kook in ca. 10 min. beetgaar in water met de helft van citroensap en zout.

Koud afspoelen en in vierkantjes snijden (toastgrootte)

Maak een mengsel van de kwark, dille, citroensap, geroosterde pijnboompitten en de geraspte appel.

Serveren:

Bestrijk de selderijtoastjes met het kwark mengsel en leg er een stukje haring op.

Prik eventueel vast met een cocktailprikker en schenk er een korenwijnkje bij.

Ingrediënten Geitenbloem

100	g	verse geitenkaas
25	g	Mascarpone vers gemalen peper
15	g	witte port
12	st	dadels (+ een paar reserve)

Bereiding

Meng de verse geitenkaas met de Mascarpone, de peper en port en maak daar balletjes van.

Vorm een bloem van de dadel door kruislings een stukje in te snijden. Vouw de dadelblaadjes open en vul met een bolletje kaas. De onderkant vlak afsnijden.

Ingrediënten vijgenchutney:

6	st	geschilde verse vijgen
1	st	sjalot, brunoise gesneden
200	ml	rode port
20	ml	aceto balsamico peper en zout honing stokbrood

Garnering:

12	st	eetbare bloemen, bv Indische kers.
----	----	------------------------------------

Bereiding

Doe alle ingrediënten in een pannetje en kook het geheel in tot de gewenste dikte.

Doorroeren. Breng op smaak met peper zout en eventueel wat honing toevoegen.

Serveren

Stort de Rommedou en Gorgonzola/Roquefort bonbons uit de vormpjes en plaats ze op een koud bord. Maak een mooie compositie met de Munsteroublie en de Geitenbloem. Serveer er de vijgenchutney en een stukje stokbrood bij. Decoreer met een Indische Kers of andere eetbare bloem

Kaasbonbons

Ingrediënten Rommedou:

150	g	Rommedou (een Limburgse kaas!)
200	g	room
2	g	agar-agar (poeder)
150	g	yoghurt
75	g	appelstroop
75	g	witte port
2	g	agar-agar

Bereiding:

Smelt de Rommedou samen met 50 g van de room. Los de 2 g agar-agar op in het warme mengsel. Meng het goed met een garde. Sla de rest van de room lobbig. Als de Rommedou begint te hangen de room er door spatelen. Smelt de appelstroop in de witte port en los in dit warme mengsel de 2 g agar-agar op. Neem een kleine vorm en bouw de beide 'hangende' mengsels in laagjes op tot een fraaie terrine.(wit/ bruin, wit/bruin etc.)

Ingrediënten Roquefort/Gorgonzola bonbon:

200	g	Roquefort
200	g	Gorgonzola
200	g	room
2+3	g	agar-agar
100	ml	rode port

Bereiding:

Steek 12 kleine rondjes Roquefort uit. Zet ze rechtop op een bakblik en zet er ringvormen omheen die rondom een halve cm ruimte overlaten. Vul deze ruimte met een bavarois van Gorgonzola.

Bavarois:

Los in 50 g van de slagroom de Gorgonzola op. Los in de warme vloeistof de 2 g agar-agar op. Sla de rest van de room lobbig en spatel het door de hangende Gorgonzola - massa. Laat tot lauwwarm afkoelen.

Verwarm de rode port en de 3 g agar-agar en laat op een plat bord stollen. Steek er 12 rondjes uit en leg ze boven op het gorgonzolataartje

Ingrediënten Munsteroublie:

120	g	boter
70	g	suiker
20	g	geraspte kaas
2	st	eiwitten, losgeslagen
60	g	bloem
2	tl	kummelzaad

1 st Munster, eventueel geaffineerd met Marc van Gewürztraminer.

Bereiding:

Roer voor het bereiden van de oublie alle ingrediënten door elkaar. Breng 24 dunne ronde 'schijfjes' aan op een bakplaat met behulp van de bolle kant van een lepel. Strooi er het kummelzaad over. Bak ze af in een oven van 155 °C. Snijd de Munster in 12 stukjes en serveer als ijscowafel –kaaswafel.

Caprese variatie,

Tomatenbasilicumijs met gegrilde tomaat mozzarella pijnboompitjes

Ingrediënten:

IJs

300	ml	slagroom
25	g	suiker
300	ml	tomatensap
6	takjes	basilicum
2	el	zeer fijn gesneden zongedroogde tomaten
1	el	groene pesto uit een potje
2	el	pijnboompitten zout peper

Gegrilde tomaat

12	st	smakelijke flinke tomaten (pommodori)
500	g	mozzarella
200	g	broodkruim
3	tenen	knoflook
6 +6	takjes	basilicum
6	st.	cherrytomaatjes
12	el	geroosterde pijnboompitten olijfolie zout en peper
100	g	versgeraspte Parmezaan

Bereiding:

IJs

Room, basilicum en suiker tegen kook aan brengen, daarna afkoelen in grote platte bak (even in de vriezer)

Daarna zontomaatjes, pesto, geroosterde pijnboompitten en sap erdoor roeren en op smaak maken met peper zout. Draai hier ijs van in de ijs machine.

Gegrilde tomaat

Oven voorverwarmen op 180 °C. Tomaat halveren en uithollen.

Mozzarella klein snijden en mengen met broodkruim, beetje gezeefd tomaatvocht, geperste knoflook, 6 kleingesneden basilicum takjes, peper en zout.

Plaats tomaten in een ingevet passend bakblik en strooi de Parmezaan erover en besprenkel rijkelijk met olijfolie.

Bakken in ongeveer 20 min.

Pijnboompitten roosteren in droge koekenpan.

Serveren:

Maak aan boven kant van het bord een bloem van een paar basilicum blaadjes

Daarop een bol tomaten basilicumijs met een half cherrytomaatje.

Links en rechtsonder een halve tomaat

Snijd de rest van de basilicum julienne, meng met de pijnboompitten en decoreer er de rest van het bord mee.

Timbaaltje van kalfslever met roseval aardappeltjes, krokant gebakken zwezerik en asperges

Ingrediënten:

Zwezerik

900	g	kalfszwezerik (hart)
1	st.	winterwortel
1	st.	prei
1	st.	ui
2	tn.	knoflook
100	ml	witte wijn
10	st.	peperkorrels, gekneusd
2	st	laurierblaadjes
2	st	eiwitten (hou eierdooiers apart)
50	g	Parmezaan, fijn geraspt
		paneermeel
		olijfolie
		peper zout

Kalfslever

600	g	kalfslever
6	st	sjalotten
2	tenen	knoflook
200	g	champignons
		boter
		Madeira
750	g	rosevalaardappels
3	st	eiwitten (hou eierdooiers apart)

Liaison

400	ml	slagroom
5	st	eierdooiers
		peper en zout

Asperges

72	st	asperges
		peper en zout
		suiker
1	scheutje	witte wijn
2	blaadjes	foelie
6	st	eieren
		peterselie
		geklaarde boter

Bereiding:

Zwezerik.

Spoel de zwezerik onder koud stromend water tot het water helder is. Was de wortel en prei en snijd beide in plakjes. Snipper de uien en plet de knoflookteentjes. Doe de mix van wortel, prei, knoflook en ui in een pan met wat olijfolie en fruit even aan. Voeg wat gekneusde peperkorrels en de laurierblaadjes toe. Leg hierop de zwezerik en blus af met een scheut witte wijn. Voeg water toe tot de zwezerik net onder het vocht staat. Braiseer (smoren) de zwezerik zachtjes tot hij stevig aanvoelt (5 tot 8 min) en laat deze vervolgens in het vocht afkoelen. Verwijder voor het bereiden het vet en de vliezen en snijd de zwezerik in 36 blokjes.

Meng de paneermeel en de Parmezaanse kaas, doe dit op een bord. Haal de zwezerikblokjes door het eiwit en paneer met het kruim.

Kort voor het opdienen krokant bakken in de olijfolie.

Kalfslevertimbaaltje

Kalfslever in de keukenmachine fijnmaken. Sjalotten, knoflook, paddenstoelen in een pan met wat boter aanbakken en afblussen met Madeira. Afkoelen, op smaak brengen en blenderen.

De fijne kalfslever, sjalotmengsel en de stijfgeslagen eiwitten luchtig met elkaar mengen tot een mousse.

Aardappels schillen en in plakjes snijden blancheren in water en zout en daarna af laten koelen.

Liaison

Room mengen met de geklopte eidooiers en peper en zout toevoegen.

Stapelen

Timbaaltjes invetten met boter. Aardappelplakjes onderin timbaaltje leggen, roommengsel erop tot aardappel bijna onderstaat. Laagje mousse erop ca. 1 cm. Weer laagje aardappel. enz. tot timbaaltje vol is. Eindig met een laagje aardappel.

Timbaaltjes in de oven van ca 180 °C au bain marie in 20-25 min garen.

Asperges

Asperges schillen. Met de koppen gelijk leggen en aan de achterkant op ongeveer 10 cm gelijk afsnijden.

Water op smaak brengen met peper, zout, foelie, suiker en witte wijn. Asperges hierin koud opzetten. Als het water kookt de asperges van het vuur halen en in de vloeistof laten afkoelen.

Eieren hard koken, pellen eiwit en eigeel apart fijn hakken.

Peterselie fijnhakken.

Serveren:

Kalfslever uit timbaaltje halen en in het midden van een voorverwarmd bord leggen.

3x2 asperges als wieken tegen timbaaltje leggen.

Leg rondom het hart het gehakte eiwit en eigeel. Daarachter de blokjes zwezerik.

Druppel wat geklaarde boter over de asperges en het ei.

Decoreer het bord met peterselie.