

Wijnbeschrijving volgt nog



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2010 (12 personen)

Melanzane con mozzarellae pomodori (Salade)

*

**Calamari ripieni alla griglia (gegrilde gevulde
pijlinktvis)**

*

Cotolette di Agnello con miel

*

Cidersouffle met frambozensorbetijs

Wijn

Melanzane : Carl Ehrhard Blanc de Noir

Calamari : Terre Ginestra Catarratto

Cotolette : Murrieta Rioja Blanco

Souffle : Muscat de Rivesaltes

Melanzane con mozzarella e pomodori (Italië)

Ingrediënten:

350	g	tomaten, in stukjes
		zout
1/2	tl	suiker
20	el	olijfolie
22	tn	knoflook
30	bl	verse basilicum
3	st	aubergine
20	st	zongedroogde tomaten, geweld in gekookt water
2	el	kappertjes
500	g	mozzarella, in 12 plakjes gesneden

Bereiding:

Laat de stukjes tomaat, een mespuntje zout, de suiker, 3 tot 4 el olie, één teentje knoflook en vier blaadjes basilicum ongeveer 10 minuten zachtjes stoven in een afgedekte pan. Pureer het tomatenmengsel met een staafmixer tot een saus. Verwarm de grill voor.

Snijd de kroon en steel van de aubergine en verwijder aan beide kapse kanten de schil. Snijd de aubergines in de lengte in 6 plakken van een halve centimeter dik. Meng één uitgeperste teen knoflook met wat zout en 3 el olijfolie. Bestrijk hiermee de plakken aubergine aan beide kanten. Leg de plakken op de grillplaat. Keer ze regelmatig om en bak ze bruin aan beide zijden.

Kook de gedroogde tomaten 5 minuten in water. Giet af, voeg kappertjes en goede olijfolie toe. Pureer dit smeug met een staafmixer tot een pasta.

Bestrijk de aubergines met de tomatenpasta. Leg een plakje mozzarella en blaadje basilicum op de ene helft. Vouw de plakken dubbel, bestrijk de bovenkant met tomatenpasta en leg er een plakje mozzarella op.

Laat de kaas onder de grill smelten. Bestrooi de aubergine met geknipte basilicumblaadjes.

Serveren:

Serveer op voorverwarmde borden op een bedje van tomatensaus.

Gegrilde gevulde Pijlinktvis

Ingrediënten:

35	st	kleine pijlinktvisjes (24 om te vullen, ca 9 voor de vulling)
100	ml	extra vergine olijfolie
8	st	rijpe grote tomaten in blokjes
1	bos	basilicum
1	st.	Chiabata brood (12 sneden)
peper en zout		

Vulling

6	st	ansjovisfilets
6	tn	knoflook
		scheutje extra vergine olijfolie
1	bosje	bladpeterselie
1	bosje	basilicum
		broodkruim van oud brood
6	el	vers geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

Maak de inktvisjes onder de kraan schoon. Haal ze leeg en spoel de lichaamszakken schoon, verwijder de flappen en het paarse velletje. Snij de tentakels voor de ogen af, bewaar de tentakels en gooi de bek weg.

Doe voor de vulling de ansjovis met de olie, knoflook en kruiden in een foodprocessor en laat draaien tot alles fijn is gehakt. Voeg de tentakels toe en 9 of 10 extra inktvislijven met het broodkruim en de kaas. Pulseer kort tot een samenhangend niet plakkerig mengsel. Vul 24 inktviszakjes met het mengsel, niet te vol want dan barsten ze bij het garen open en steek de openingen met cocktailprikkers dicht.

Doe de olijfolie, tomaten blokjes en basilicum in een brede pan met dikke bodem en zet op een laag vuur tot de inhoud heet is maar niet kookt. Breng op smaak met zout en peper.

Bestrijk de inktvisjes met wat olie en verhit een grillpan tot hij begint te roken. Zorg er voor dat de pan echt gloeiend heet blijft anders gaat de inktvis koken. Grill ze aan iedere kant ca 1 min en houd warm. Verwijder de cocktailprikkers en leg de inktvissen in de pan met saus, wentel ze rond maar laat ze niet breken. Laat de inktvissen zo lang in de pan dat het vocht uit de vulling loopt dat zich mengt met tomaten, basilicum en olie. Ook niet te lang want dan worden ze taai.

Serveren:

2 inktvisjes in een diep bord met wat tomatensaus, garneer met basilicum en 1 snee gegrilde chiabata ingesmeerd met wat knoflook en olijfolie.

Cotolette di agnello con miele (Italië)

Lamskoteletjes met speciale honingsaus en groentebuideltje.

Ingrediënten:

Koteletjes

4	st	lamsracks (24 koteletjes)
8	el	olijfolie
2	el	Italiaanse kruiden

Groentebuideltje

16	st	loempiavelletjes
200	g	ui, schoongemaakt en grof gesneden
300	g	taugé
2	tn	knoflook olijfolie boter
500	g	champignons, in vieren gesneden verse bieslook

Saus

200	ml	lamsfond
4	el	eetlepels honing

Bereiding:

Smeer van tevoren de lamskoteletjes in met het mengsel van olijfolie en Italiaanse kruiden. Verwarm de oven voor op 200 °C. Maak in de tussentijd de groentebuideltjes.

Laat de loempiavelletjes ontdooien. Snijd er twee in vieren en leg op de resterende zes velletjes in het midden een kwart.

Bak in een koekenpan de ui mooi bruin en glazig. Voeg de taugé toe. Die moet hard blijven.

Doe de ui en taugé samen in een zeef en laat dit uitlekken. Fruit de uitgeperste knoflook in wat olijfolie met boter op een laag vuur. Voeg de champignons toe. Bak ze goed droog.

Meng de ui en taugé met de champignons. Blancheer kort de bieslooksprietjes en spoel ze met koud water af. Je kunt hier ook dunne reepjes prei voor gebruiken. Verdeel het groentemengsel over de loempiavelletjes en bind ze samen met de bieslooksprietjes. Zet de lamskoteletten 15 tot 20 min in de oven en zet er dan de buideltjes nog 5 tot 10 min bij. Doe intussen de fond in een pannetje. Meng deze met de honing en voeg er op het laatst het gezeefde braadvocht van de braadslee bij.

Serveren:

Doe een beetje saus in het midden op het bord

Snij de koteletjes van de lamsrack, zet deze rechtop tegen elkaar

Zet het groenten buideltje ernaast en lepel nog een beetje saus over de koteletjes

Cidersoufflé met frambozenorbetijs (Frankrijk)

Ingrediënten:

Cidersoufflé

500	ml	melk
500	ml	cider
12	st	eidooiers
450	g	kristalsuiker
60	g	bloem
20	g	maïzena
12	st	eiwitten
80	g	fijne kristalsuiker
2	el	fijne kristalsuiker

Frambozenorbetijs

375	g	frambozen
1,5	el	poedersuiker
300	ml	suikerwater (300 g suiker, 300 ml water, 1 el glucosestroop)
15	ml	frambozenlikeur

Garnering

3	bakjes zomerfruit (frambozen en aalbessen o.i.d.)
24	munttopjes

Bereiding:

Coulis

Controleer de frambozen en pureer ze in de blender. Voeg de poedersuiker toe en meng tot de suiker gelijkmatig verdeeld is.

Soufflé

De melk aan de kook brengen en de cider toevoegen. De maïzena en bloem aanmaken met wat melk. Toevoegen en roeren tot het een homogene massa is.

De eidooiers met de suiker opslaan. Het hete mengsel van melk en cider op de opgeslagen eidooiers schenken en goed doorroeren. Even laten binden op een klein vuur onder voortdurend roeren. Daarna laten afkoelen tot ca 7 C°. De eiwitten met een mespunt zout stijfslaan met 120 g suiker en door het afgekoelde beslag spatelen. De soufflépotjes bestrijken met gesmolten boter, daarna met fijn kristalsuiker bekleden.

De potjes daarna goed uitkloppen. De potjes vullen met de soufflévulling en afbakken op 195 C° (ca 12 – 15 min).

Frambozenorbetijs

Vermeng de coulis, suikerwater en likeur en draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs.

Serveren:

Plaats de soufflé in het midden van het bord, garneer met het zomerfruit en serveer het frambozenorbetijs in een smal hoog glas.