

Perentaartje

Ingrediënten:

Deeg

100	g	basterd suiker
200	g	boter
300	g	bloem
1	st	ei

Frangipane

150	g	boter
150	g	kristalsuiker
2	st	eieren
150	g	amandelpoeder
70	g	bloem
2	st	peren

Wentelteeftjes:

12	st	uitgestoken boterhammen (wit)
300	ml	room
3	tl	kaneel
3	st	eieren
12	el	suiker
3	el	boter

Vanille parfait:

1000	ml	room
6	st	eidooiers
4	st	eieren
250	g	suiker

Bereiding:

Deeg

Knead een deeg van de ingrediënten.

Frangipane

Smelt de boter (niet te heet laten worden). Klop het ei en de suiker op en voeg al kloppend de gesmolten boter toe. Spatel de amandelpoeder en de bloem er doorheen.

Peer.

Schil de peren en snijd ze in heel klein blokjes.

Taartje

Leg een dun laagje deeg in de met boter besmeerde silicone vormpjes en daar bovenop de blokjes peer, giet daarover de frangipane. Bak de taartjes ± 30 min op 180°C

Wentelteeftjes

Roer de room en ei door elkaar. Doop hierin de boterhammen en bak ze aan beide zijden goudbruin. Roer de suiker en kaneel door elkaar en wentel de gebakken boterhammen door de kaneelsuiker.

Vanille parfait

Doe de eieren en de eidooier in een schaal en klop deze au bain marie tot het mengsel ongeveer 70 °C en gaar is. Klop daarna dit mengsel koud (ijswater)

Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel de room door het koude eimengsel.

Doe koud water in soufflé vormpjes en giet het er direct uit zodat wat water aan de vormpjes blijven hangen. Doe de parfait in de vormpjes en zet in de vriezer.

Serveren:

Rangschik de perentaartjes, wentelteeftjes en de parfait op een koud bord.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand augustus 2008 (12 personen)

Trio Ganda ham

*

Gebraden kwartel met gekonfijte kwartelboutjes

*

Kalfsentrecote met champignons

*

Perentaartje

Wijn: Trio Ganda ham	Pinchinat Rosé
Gebraden kwartel	Ruche
Kalfsentrecote	Kreidenweiss Pinot Gris
Perentaartje	Moscato d'Asti

Zie voor omschrijving bijlage maandwijn augustus.

Trio van dingesneden Ganda ham, gevuld met bieslookroomkaas, tartaar van rundvlees, gepocheerd kwarteleitje en kruidenolie

Ganda ham met bieslookroomkaas

Ingrediënten:

24	plakken	Ganda ham
600	g	verse roomkaas
4	el	bieslook
150	g	pijnboompitten
1	st	chili peper
1	st	krop sla
		zout

Bereiding:

Roer de roomkaas los.

Snijd de bieslook fijn, ongeveer 4 el.

Hak de pijnboompitten en de chilipeper kort in de magimix.

Roer de bieslook, de pijnboompitten en de chili door de roomkaas.

Op smaak brengen met wat zout.

Doe de roomkaas in een spuitzak.

Leg de plakken ham op een snijplank en spuit een streepje roomkaas over de ham.

Rol ze in folie op en laat ze in de koelkast opstijven.

Tartaar van rundvlees

Ingrediënten:

300	g	runderbiefstuk
12	sprietten	bieslook
1 ½	st	sjalotten
		olie
		mosterd
		zout en peper

Bereiding:

Hak het rundvlees fijn.

Pel de sjalotten en snipper deze fijn.

Snij de bieslook fijn.

Meng de bieslook en de sjalotten en een klein beetje olie door het vlees.

Op smaak brengen met mosterd, zout en peper.

Afgedekt in de koelkast zetten.

Champignons

Hak de champignons fijn. Pel en snipper de sjalotjes en knoflook.

Snijd het rookspek in kleine stukjes.

Bak het spek en voeg de champignons en sjalotjes en knoflook toe en bak dit tot het vocht is verdampt.

Breng op smaak met kerriepoeder, peper en zout.

Schorseneren

Schil en was de schorseneren. Rol het spek om de schorseneren tot ze geheel bedekt zijn.

Leg op een vetvrij bakpapier een paar klontjes boter en leg daarop de schorseneren.

Verwarm een oven op 180 °C en laat gedurende 20 min de schorseneren garen.

Snijd ze daarna in stukken van ca. 5 cm.

Courgettes

Snijd de courgettes in ca. 6 stukken. Snijd deze stukken nogmaals in 6 stukken.

Snijd de scherpe kanten af van het vruchtvlies zodat er banaan-vormige stukjes courgette overblijft.

Snipper de sjalotten,

Stoof de courgette met een klontje boter en de sjalotten tot ze beetgaar zijn.

Serveren:

Snijd de entrecote in 12 plakken.

Leg de entrecote op een warm bord. Lepel de champignons over het vlees.

Leg de schorseneren en de courgette langs het vlees en besprenkel met saus.

Kalfsentrecote met champignons

Ingrediënten:

Kalfsentrecote

1800	g	entrecote
3	stengels	bleekselderij
1	st	prei
3	tn	knoflook
6	takjes	tijm
3	el	tomatenpuree
1500	ml	kalfsbouillon
3	el	olie
3	el	boter

Champignons

400	g	champignons
3	st	sjalotjes
150	g	gerookt spek
3	tn	knoflook
1	tl	kerrie
		zout peper
		olijfolie

Schorseneren

6	st	dikke rechte schorseneren
18	plakken	rookspek
3	el	boter

Courgette

2	st	groene courgettes
3	st	sjalotjes
3	el	boter

Bereiding:

Entrecote

Maak de entrecote schoon en bewaar de afsnijdsels.

Snijd de bleekselderij, knoflook, en prei fijn.

Bak de afsnijdsels in de olie met de bleekselderij, knoflook, prei en tijm.

Voeg de tomatenpuree toe en laat deze even ontzuren door ze 2 min al roerend te verwarmen. Voeg dan de bouillon toe en laat dit tot 1/3 inkoken.

Passeer het vocht door een doek en laat het verder inkoken tot een saus.

Doe de boter in een braadpan en bak de entrecote goudbruin.

Gaar de entrecote in een oven van 200 °C tot het een kerntemperatuur heeft van 60-65 °C

Gepocheerde kwartel ei

Ingrediënten:

12	st	kwarteleitjes (zeer vers)
600	ml	water
3	el	azijn
		zout

Bereiding:

Breng in een pan het water met azijn en zout aan de kook.

Breek de kwarteleitjes per stuk boven een schaalte.

Maak met een garde een draaikolk in de pan.

Stop met roeren en doe de eitjes per stuk in de pan.

Gaar de eitjes ongeveer 2 min met het water tegen de kook aan.

Schep de eitjes uit de pan en doe ze in koud water.

Kruidenolie

Ingrediënten:

12	takjes	peterselie
6	takjes	basilicum
3	teentjes	knoflook
24	el	olijfolie
		zout en peper.

Bereiding:

Doe de ingrediënten in een blender en draai dit fijn tot een mooie egale groene kleur.

Serveren:

Pluk de krop sla en was deze met koud water en doe ze even in de centrifuge.

Zet op elk (koud) bord een kleine steker en doe hierin de tartaar.

Snij de ganda-ham rollen in een ruit.

Leg de sla met daarop de gandarollen aan beide zijden van de tartaar.

Leg op de tartaar het gepocheerde eitje en druppel de kruidenolie over de gerechten.

Gebraden kwartel met gekonfijte kwartelboutje

Ingrediënten:

Gebraden kwartel

6	st	kwartel
600	g	ganzenvet
3	el	olie
3	st	kleine uien
3	tn	knoflook
6	takjes	tijm
3	takjes	rozemarijn
		peper en zout

Tomatenchutney

12	st	pomodori tomaten
2	st	kaneelstokjes
2	st	sjalotten
3	tn	knoflook
3	takjes	tijm
6	el	Noilly Prat
3	el	olie.

Wortelchips

300	g	winterwortel
12	g	hazelnooten
2	bakjes	shiso

Bereiding:

Kwartel

Snijd de boutjes van de kwartel.

Snijd de onderkant van de kwartel eraf zodat de borstjes aan het karkas blijven zitten.

Gaar de boutjes in ca. 90 min in het ganzenvet (75 °C).

Pel de uien en de knoflook en snijd deze grof.

Doe de olie in een pan en bak de kwartelborsten goudgeel. Haal ze uit de pan.

Doe in dezelfde pan de ui, knoflook, rozemarijn en de tijm en bak dit even aan.

Verdeel het uimengsel op een bakplaat en leg daarop de kwartelborsten aan het karkas.

Zet de oven op 210 °C en gaar de kwartelborsten in ongeveer 6 min.

Snijd de borstjes van het karkas.

Haal intussen de boutjes uit het ganzenvet en bak deze kort op de velzijde krokant.

Tomatenchutney

Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en snijd het tomatenvlees in kleine stukjes.

Pel de sjalotten en snijd deze fijn.

Zweet de knoflook en de tijm aan in een beetje olie.

Voeg de tomaat, sjalot en kaneelstokken toe en blus af met de Noilly Prat.

Laat het geheel inkoken tot het vocht is verdampd en breng op smaak met zout en peper.

Verwijder de kaneelstokjes.

Wortelchips

Schil de wortel tot hij schoon is.

Schil nu met de dunschiller lange repen van de wortel.

Rooster de hazelnooten en hak deze fijn

Frituur de wortelschillen op 160 °C mooi bruin.

Serveren:

Lepel de tomatenchutney op warme borden.

Leg hierop de kwartelborstjes en kwartelboutjes.

Rangschik de wortelchips op het bord en strooi de gehakte hazelnoot erover.

Garneer met shiso.