

# Cuisine Culinaire Barendrecht 'De Zilveren Pollepel'

*de smakelijkste club*



## Menu november 2018

**Gerookte forelmousse in een glas**

*Cres Ricards Viognier*

\*\*\*

A+B+C

**Paddenstoelensoufflé (7 personen)**

*Cres Ricards Viognier*

\*\*\*

A+B

**Zalm met een romige vissaus en een Julienne van groente**

*Chateau de la Greffiere Macon*

\*\*\*

A+B

**Hartig hoorntje met gekonfijte**

**paprika en Pata Negra**

*Chateau de la Greffiere Macon*

A

\*\*\*

**Fazant met witlof & kroket van risotto met truffel**

*Domaine Cres Ricards Alexgume*

A+B+C

\*\*\*

**Mini mascarpone tompouces**

**met groene appel**

A+B+C

\*\*\*



## Gerookte forelmousse in een glas

### Ingrediënten

#### Saus vin blanc:

2 dl visbouillon  
1 sjalotje  
10 g boter  
2 el Noilly Prat  
0.5 dl witte wijn  
1,2 dl slagroom  
cayennepeper  
citroensap  
zout/peper

#### Forel

500gr gerookte forel

2 dl saus vin blanc  
2 dl slagroom  
6 el witte wijn (zoet)  
5 g gelatine  
12 tl crème fraîche

#### Presentatie

14 takjes kervel  
Zalmforel-eitjes  
1 limoen

### Bereiding

#### Saus vin blanc:

- Sjalotje snijden
- Visbouillon maken
- Smelt de boter, voeg sjalotje toe en laat glazig worden, niet bruinen.
- Aflussen met Noilly Prat en witte wijn, laat het geheel inkoken (blijft weinig over)
- Roer de visbouillon er doorheen, laat het geheel tot de helft inkoken
- Zeef het geheel
- Voeg de slagroom toe en laat het nu 5 minuten koken
- Breng op smaak met zout, peper, cayennepeper en citroensap
- Laat het snel afkoelen

#### Forel

- Forel in stukjes snijden en pureren
- 14 stukjes apart houden voor garnering
- Week de gelatine in koud water
- Meng de forel- puree met de saus vin blanc en zet in de koeling
- Slagroom lobbig kloppen
- Verwarm de wijn en los de gelatine hierin op, laat afkoelen
- Spatel de forellenmousse erdoor heen
- Meng de slagroom erdoor en breng het geheel op smaak met zout en peper
- Verdeel de forellenmousse over de glaasjes en zet in de koeling
- Klop de crème fraîche los

#### Presentatie:

1 tl crème fraîche op de mousse scheppen en garneren met een stukje forel, de zalmforel-eitjes en een takje kervel. Op de rand van het glas een schijfje limoen plaatsen.





## Paddenstoelensoufflé (7 personen)

### Bereidingswijze

*Dit recept wordt door 2 groepjes gemaakt. Ieder maakt dus 7 soufflés. Het is iets heel anders, maar zo heeft iedereen voldoende werk aan deze leuke techniek.*

### Ingrediënten:

#### Saus:

80 gr champignons  
1 el boter  
1,25 dl kippenbouillon  
2,5 dl slagroom  
zout en peper

#### Soufflé:

250 gr gemengde wilde paddenstoelen  
15 gr gedroogde paddenstoelen  
sap van 1/2 citroen  
40 gr boter (en extra om in te vetten)  
20 gr room  
zout, peper en nootmuskaat  
2 tl maïzena  
4 eieren  
15 gr geraspte Parmezaanse kaas

### Bereiding:

#### Saus:

Snijd de paddenstoelen en zweet aan in de boter. Voeg de bouillon toe en laat tot de helft inkoken. Voeg de slagroom toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met peper, zout en passer door een fijne zeef.

#### Soufflé:

Vet 7 soufflébakjes van Ø 6 cm in met boter. Week de gedroogde paddenstoelen gedurende een half tot een heel uur in lauwwarm water. Maak de wilde paddenstoelen schoon en snijd ze in vieren. Fruit de paddenstoelen in de boter en voeg het citroensap toe en de gedroogde paddenstoelen. Voeg de room toe zodra de paddenstoelen gaar zijn en breng aan de kook. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Blender glad tot een glad mengsel en doe terug in de pan. Los de maïzena op in 4 tl water en voeg toe. Laat al kloppend op een matig vuur dik worden. Splits de eieren en klof het eiwit stijf tot zachte pieken en de eigelen los. Haal het paddenstoelen mengsel van het vuur en klof de eidooiers door het nog warme mengsel. Schep vervolgens met een spatel de eiwitten door het nog warme paddenstoelen mengsel en vul de ingevette soufflébakjes met dit mengsel. Strooi er wat Parmezaanse kaas over en bak in ca. 10 minuten in de oven op 170°C (plaats de bakjes in een braadslee met een bodempje warm water)

### Presentatie:

Serveer de warme soufflé zodra deze uit de oven komt in de bakjes op een bord met een lepeltje saus midden op de soufflé (zie foto's)





## Zalm met een romige vissaus en een Julienne van groente

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Visbouillon:</b>            1500 gr visgraten en koppen            2 uien            1 prei            35 gr peterseliestelen            100 gr champignons            2 stengels bleekselderij            2.8 dl witte wijn (droog)            3,5 l water            45 gr boter            zout</p>	<p><b>Visbouillon:</b>            Was de groenten, snijd ze grof. Was apart de champignons, de visgraten en koppen. Ontdoe ze van kieuwen, ogen en ongerechtigheden en hak ze klein. Bak de groenten in een pan met de boter en zet deze licht aan tot ze gaat kleuren. Voeg hierna de visgraten en de champignons toe. circa 5 minuten laten smoren met deksel erop. Blus af met de witte wijn en voeg het water toe. Breng het aan de kook. Indien nodig afschuimen. Laat dit maximaal 25 minuten trekken (niet langer, want anders wordt de bouillon bitter). Voeg zout toe. Zeef de bouillon en passeer door een doek. Kook de visbouillon tot de helft in.</p>
<p><b>Saus</b>            6 dl visbouillon (zie boven)            5.5 dl koksroom            citroensap            zout en peper</p>	<p><b>Saus</b>            Houd 6 dl (14 personen) apart en gebruik de rest van de bouillon voor het pocheren van de zalm.            Voeg de room toe. Kook dit in tot twee derde in.            Breng de saus met enige druppels citroensap, zout en peper op smaak. <i>Let op met zout;</i> de viseitjes die er straks bijkomen zijn erg zout.</p>
<p><b>Bladerdeegvisjes</b>            3 vellen bladerdeeg            Eigeel</p>	<p><b>Bladerdeegvisjes</b>            Verwarm de oven voor op 200°C.            Rol het bladerdeeg uit tot 2 à 3 mm dikte en steek er 14 visjes uit. <i>(Gebruik een vormpje van blik of knip of snijd een mal van de gewenste vis vorm uit een stuk karton)</i> Neem een bakplaat en leg er een bakmatje of bakpapier op. Leg de mal op het bladerdeeg en snijd het visje eruit. Leg de visjes op de bakplaat. Neem een cocktailprikker of achterkant van een mesje en teken de kieuwen, rugvin en staartvin erin. Bestrijk ze twee keer met eigeel. Leg op de plaats van het oog een zwarte peperkorrel.            Bak de visjes in ca. 15 minuten goudbruin in de oven.</p>
<p>14 zalmfilets à 70 gr</p>	<p>Verwijder zo nodig vel en bruine vetlaag en snij er 14 gelijke stukken uit. Laat de stukjes zalm circa 5 minuten in de visbouillon garen.</p>
<p><b>Groente</b>            1 gele courgette            1 groene courgette            1 prei (wit) 70 gr            1 blokje groente bouillon</p>	<p><b>Groente</b>            Snijd van de courgette (alleen de schil) en de prei een mooie julienne (ca. 5 cm lengte en 2 mm dikte).            Laat de groenten in een stoompan met groentebouillon of stoommandje ca. 5 minuten stomen. Zorg dat ze nog knapperig zijn. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p><b>Presentatie</b>            Viseitjes (zwart en rood)            14 stengels bieslook</p>	<p><b>Presentatie:</b>            Knip de bieslook fijn.            Verdeel de groenten op de voorverwarmde borden en leg op elk bedje een zalmfilet. Giet de warme saus erover heen en verdeel de viseitjes en de bieslook eroverheen.</p>



Garneer met een bladerdeegvisje.





## Hartig hoorntje met gekonfijte paprika en Pata Negra

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Hartig hoorntje</b>          345 g boter          180 g bloem          45 g suiker          15 g zout          190 g eiwit          Zwart sesamzaad</p> <p><b>Gekonfijte paprika en Pata Negra:</b>          3 rode paprika          2 takjes tijm          2 takjes rozemarijn          2 teentjes knoflook          3 kruidnagels</p> <p><b>Presentatie</b>          28 plakjes Pata Negra          1 mango          zout</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><b>Hartig hoorntje</b>          Klop de boter luchtig.          Meng de bloem, suiker en zout en roer het eiwit erdoor. Doe dit bij de boter en klop het klontvrij.          Strijk het beslag als vierkantjes op een ingevette bakplaat, bestrooi met het sesamzaad en bak ze 10 minuten op 200°C.          Zodra ze klaar zijn direct als een ijshoorn rollen.</p> <p><b>Gekonfijte paprika en Pata Negra</b>          Halveer de paprika's en verwijder zaad en zaadlijsten. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op een ingevette bakplaat en zet ze onder een hete grill tot ze zwartgeblakerd zijn. Haal de paprika's uit de oven en leg er een theedoek over. Na 10 minuten kun je de paprika's makkelijk pellen.          Snijd het vruchtvlees in stukken en doe ze in een pan samen met de tijm, rozemarijn, knoflook, kruidnagels en zout. Schenk er nu zoveel olijfolie bij tot de paprika net onder staat. Verwarm de olijfolie licht en laat de paprika 20 minuten konfijten.</p> <p><b>Presentatie:</b>          Wikkel plakjes Pata Negra om de stukken gekonfijte paprika. Snijd de overgebleven paprika in repen.          Maak van de mango blokjes.          Verdeel de Pata Negra en repen paprika over de borden en zet er 2 hoorntjes in. Garneer met tijm en een paar blokjes mango.</p> <div style="text-align: center;"> </div>
---	---



## Fazant met witlof & kroket van risotto met truffel

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>3 fazanten ganzenvet</p> <p><b>Saus</b> 90 gr boter om te bakken 1 winterwortel ½ prei ½ struik bleekselderij 1 ui (niet te groot) 1 teen knoflook 1,25 dl Cognac 1 fles rode wijn 4 dl wild fond 5 dl water 2 el Kalfsfond (Poeder) <i>Bouquet garni:</i> 2 takjes peterselie 1 takje rozemarijn 1 takje tijm 1 laurierblad</p> <p><b>Bouillon:</b> 1,5 l water 1 winterwortel ½ prei ½ struikbleekselderij 1 ui (niet te groot) 2 tenen knoflook 2 stukjes foelie 1 el korianderzaad 3 kruidnagels</p> <p><b>Kroket van risotto</b> 140gr risottorijst 1,5 sjalotjes 25 gr truffel (potje) 0,75 dl kookroom 3 el Parmezaanse kaas 3 blaadjes gelatine Eiwit Panko</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>Snijd de filets en de poten van de fazant. Zet de fazantenpootjes op in ganzenvet en laat langzaam garen op laag vuur van 90°C. (Een pannetje met vet staat in de koelkast, na gebruik zeven en terugzetten.)</p> <p><b>Saus:</b> Hak de karkassen in kleine stukken en bak ze bruin in de boter. Snijd de groenten in blokjes en voeg deze, samen met de gesnipperde teen knoflook, toe aan de karkassen en laat kort bakken. Blus af met Cognac en voeg de rode wijn, wild fond en het water toe. Voeg ook het bouquet garni toe. Laat zo lang mogelijk inkoken en zeef de saus. Voeg ca. 2 el poeder van kalfsfond toe tot de juiste dikte is verkregen en breng op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Bouillon voor Kroket van risotto:</b> <b>Begin hier bij start gelijk mee</b> Breng het water aan de kook. Verwijder de schil van de ui en steek de kruidnagels in de ui. Voeg alle grof gesneden groenten, de kruiden en wat gemalen peper toe. Laat een ½ uurtjes zachtjes pruttelen, zeef dan de bouillon.</p> <p><b>Kroket van risotto</b> Verwarm een pan met wat olie en voeg hieraan de zeer fijn gesneden sjalotjes toe. Voeg de risotto rijst toe en zet goed om. Voeg nu in gedeelten de bouillon toe tot een mooi risotto is verkregen. Voeg de fijn gehakte truffel, de room, de geraspte Parmezaanse kaas en de in ruim koud water geweekte gelatine toe. Breng op smaak met peper en zout. Stort in een rechthoekige vorm bekleed met bakpapier (ca. 15 x 20 cm. (maak een metalen vorm wat kleiner met een strook aluminium folie en wat proppen folie als een vulling erachter) hoogte 2.5 cm Laat afkoelen in de vriezer.**</p>
--	---



<p><b>Cantharellen</b> 250 g Cantharellen</p> <p><b>Witlof</b> 7 st kleine witlof</p> <p>Paar stengels brieslook</p>	<p><b>Cantharellen</b> Maak de cantharellen schoon en was zo nodig kort onder een stromende kraan. Dep droog. Grote stukken doormidden snijden. Bak ze in bruine boter en kruid met peper en zout. Zet in de warmhoud kast.</p> <p><b>Witlof</b> Halveer de stronkjes, verwijder de harde kern en snijd ze in nogmaals door. In een bakblik met boter de kwarten witlof in de oven garen (op 180 C ) en afdekken met folie en kruid met peper en zout.</p> <p><b>Afronding voor opmaak</b> Bak de fazantenpootjes even kort aan en pluk het vlees van de poten, breng op smaak en zet weg in de warmhoud kast.</p> <p>Kruid de borstfilets van de fazant met peper en zout en bak ze "roze" in bruine boter. Laat afgedekt onder aluminiumfolie rusten. Trancheer hierna de filets.</p> <p>Snijd de risotto in 28 blokjes (2.5X2.5X 5 cm) en paneer ze in eiwit en panko en herhaal dit nogmaals. Verhit de olie tot 180°C en frituur de risotto met 6 stukjes tegelijk.</p> <p><b>Presentatie</b> Schik de kroketten links op een langwerpige bord. Leg in het midden twee stukjes witlof en hierop de getrancheerde fazantenborst en ten slotte de cantharellen. Plaats een ring rond 6 cm rechts op het bord en vul deze met het geplukte vlees van de fazantenpoten, nappeer er wat saus over en strooi er als garnering wat bieslook over. Nappeer langs de fazantenborst met wat saus.</p> <div data-bbox="683 1397 1187 1731" data-label="Image"> </div>
--	---





## Mini mascarpone tompouces met groene appel

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>6 Granny Smith-appels 600 gr suiker 6 dl water Sap van 1 ½ citroen Geraspte schil van de citroenen</p>	<p>Verwarm de oven voor op 100°C. Verhit suiker, water en de helft van het citroensap in een steelpan tot alle suiker is op gelost.</p>
<p>6 dl appelsap 6 blaadjes gelatine 150 gr suiker</p>	<p>Verwijder het klokhuis van 3 appels en schaaft ze in hele dunne plakjes. Bekleed een bakplaat met bakpapier; doop de plakjes appel in de suikersiroop en droog ze 1 ½ uur in de oven op 80°C, de appeltjes mogen niet verkleuren.</p>
<p>7dl slagroom 700 gr mascarpone</p>	<p>Schil de rest van de appels en snijd ze in kleine blokjes. Besprenkel ze met citroensap.</p>
<p>21 velletjes bladerdeeg</p>	<p>Kook het appelsap in tot de helft in. Los eerst de suiker en daarna de goed uitgeknepen gelatine in het sap op. Laat afkoelen tot de gelatine net begint te stijven.</p> <p>Klop de slagroom stijf en voeg aan het appelsap toe. Klop de mascarpone los en giet er het slagroommengsel, de appelblokjes en de citroenschil bij. Laat 2 uur opstijven in de koeling. Indien blijkt dat terug koelen te langzaam gaat; gebruik dan de ijsmachine tot gewenste dikte.</p>
<p>2 eiwitten 450 gr poedersuiker</p>	<p>Zet nu de oven nu op 200°C. Steek uit de plakjes bladerdeeg 84 rondjes van ± 5 cm Ø. Prik er gaatjes in, zodat ze bij bakken niet opbollen. Bak ze in 15 minuten lichtbruin en gaar. De opgekomen bladerdeeggrondjes plat maken met een spatel of bak ze tussen 2 bakblikken.</p>
	<p>Sla in een kom het eiwit schuimig. Zeef er de poedersuiker boven; roer tot een dik, glad, glanzend mengsel. Smeer dit op 42 bladerdeeggrondjes.</p> <p>Smeer een royale laag mascarponecrème (ev. m.b.v. ringen) op de overige rondjes en druk hier een met eiwitglazuur besmeerd bladerdeeggrondje op.</p>
	<p><b>Presentatie:</b> Serveer 3 tompouces per persoon; garneer ze met de gedroogde appelschijfjes en poedersuiker. <b>Draai dan ijs van de rest.</b> Serveer direct uit</p>





## wijnbeschrijving



### DOMAINE CRÈS RICARDS VIOGNIER IGP



Esprit de Crès Ricards is gestart in 1960 in het dorpje Ceyras in een gebied wat bekend staat als Crès Ricards. 50 jaar later zijn de 28 hectare wijnstokken, gelegen aan de voet van de mont Baudile, overgenomen door Jean- Claude Mas. De mooie combinatie van rode klei aarde met leisteen en kiezelstenen zorgt er voor dat uit dit gebied zijdezachte wijnen met een intense smaak voortkomen. De druiven worden zeer zorgvuldig geselecteerd op het relatief lage gebied, wat van essentieel belang is voor de smaak. In 2012 heeft Jean-Claude Mas de wijnvelden uitgebreid naar 39 hectare. Deze Crès Ricards wijn is gemaakt van 100% Viognier druiven van gemiddeld 19 jaar oude wijnstokken.

De kleur van deze wijn is helder goud. Zeer elegante neus met tonen van droge vruchten, perzik, vanille en bloemige aroma's. Op het palet rijk, fris en zacht met een lange afdronk met abrikozen en toast.

Deze wijn is heerlijk met zeevruchten en visgerechten, evenals witvlees, blauwe kaas, taarten en fruitdesserts.



### CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE MACON ROCHE VINEUSE



Deze wijn is gemaakt van Chardonnay druiven, die groeien op een klei en kalkrijke bodem. Fermentatie tussen de 10 en 20 dagen bij een gecontroleerde temperatuur, rijping op gist tot de botteling.

De kleur van de wijn is intens goud en strogeel. In de neus komen de geuren van grapefruit en mandarijn je tegemoet. Op het palet is het een droge minerale wijn met in de afdronk hints van dennen en kweeper.

Heerlijk als aperitief en met gevogelte, risotto, vis, escargot en geitenkaas.



## DOMAINE CRÈS RICARDS ALEXAUME IGP



Esprit de Crès Ricards is gestart in 1960 in het dorpje Ceyras in een gebied wat bekend staat als Crès Ricards. 50 jaar later zijn de 28 hectare wijnstokken, gelegen aan de voet van de mont Baudile, overgenomen door Jean- Claude Mas. De mooie combinatie van rode klei aarde met leisteen en kiezelstenen zorgt er voor dat uit dit gebied zijdezachte wijnen met een intense smaak voortkomen. De druiven worden zeer zorgvuldig geselecteerd op het relatief lage gebied, wat van essentieel belang is voor de smaak. In 2012 heeft Jean-Claude Mas de wijnvelden uitgebreid naar 39 hectare. Deze wijn is een blend van Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah and Carignan druiven.

Een wijn met een goede complexiteit. In de neus tonen van mokka, zwart fruit en zoethoutwortel. Op het palet is deze Alexaume zacht, met een plezierige zoetheid en een ongebruikelijke noot van verse granaatappel. De peperige afdrank geeft het een zeer dorstlessende, verfrissende kwaliteit.

Heerlijk bij stoof- en kruidige gerechten.