

2018 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Taartje van artisjokkenbodem met quinoa

Taartje van artisjokkenbodem met quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken van ca 500 g per stuk	12	st
citroen	1	st
olijfolie	60	ml
quinoa	175	g
kippenbouillon	400	ml
salie	3	blaadjes
rode wijnazijn	20	ml
munt	3	takjes
dragon	3	takjes
bieslook	12	sprietten
feta	200	g
zout en peper		

Verwijder de steel van de artisjok. Leg de artisjok op de rand van het werkblad zodat de steel uitsteekt, houd de artisjok stevig vast en trek met een draaiende beweging van boven naar beneden de steel van de artisjok zodat zoveel mogelijk van de draden (vezels) uit de bodem worden getrokken. Draai de artisjok een halve slag en herhaal de handeling. Snijd met een zaagmes de bovenkant van de artisjok tot iets meer dan de helft weg. Pel of snijd de stugge buitenblaadjes eraf tot de buitenrand van de malse bodem. Schep/snijd met een kleine lepel/mesje het "hooi" eruit. Wrijf de binnen- en buitenkant van de bodem van de artisjok in met citroen om verkleuren te voorkomen. Blancheer de artisjokbodems 8 min in gezouten kokend water en laat ze uitlekken op keukenpapier. Verhit kort voor het uitserveren 60 ml olijfolie in een koekenpan en bak hierin de artisjokbodems aan beide kanten lichtbruin. Spoel de quinoa in een bolzeef af met koud water. Snijd 3 blaadjes salie in reepjes. Kook de quinoa zachtjes in de kippenbouillon samen met de salie gaar en laat met een sudderplaatje droog (licht smeug) koken. Meng er wat olijfolie en rode wijnazijn doorheen (proeven!!) en maak op smaak met peper. Rits de muntblaadjes en de dragonblaadjes van de takjes en snijd ze grof. Meng 2/3 van de munt en dragon door de quinoa en bewaar de rest. Knip de bieslook in stukje van ca 3 cm en meng de bieslook door de quinoa. Leg een gebakken artisjokbodem op het bord en lepel hier een bergje quinoa op. Leg boven op de quinoa de rest van de munt en dragon en kruimel er de feta over. Giet nog een paar druppels olijfolie rondom het taartje.

Knolselderijsoep met appelbolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	st
ui	1	st
olijfolie	20	ml
laurier	2	blaadjes
rozemarijn	2	takjes
kippenbouillon	1000	ml
witbier (flesje)	330	ml
room	100	ml
kerriepoeder	20	g
panko	60	g
granny smith appelen	4	st
suiker	30	g
boter	10	g
bosuitjes	4	st
serranoham	8	plakken
zure room	125	g
zout en peper		

Verwarm de diepe soepborden in de warmhoudkast! Schil de knolselderij en snijd de knolselderij in blokjes van 2 cm. Verwarm 20 ml olijfolie in een soeppan en fruit hierin de gesnipperde ui glazig. Voeg de in blokjes gesneden knolselderij toe samen met de laurierblaadjes en de rozemarijn. Laat kort aanbakken en blus af met de kippenbouillon. Breng aan de kook en laat 30 min zachtjes koken tot de knolselderij gaar is. Voeg nu de 100 ml room en het flesje witbier toe en breng opnieuw aan de kook. Haal de laurier en de rozemarijn uit de soep en pureer de soep met een staafmixer. Passeer de soep door een zeef en maak eventueel op smaak met zout en peper. Verwarm 120 ml olijfolie in een steelpannetje. Laat het niet te warm worden! Voeg 20 g kerriepoeder toe en laat in 2 min de geur tot ontwikkeling komen. Niet te heet want dan verbrandt de kerriepoeder. Schenk 4 el van de verkregen kerrie-olie door een zeefje en zet apart. Voeg de panko toe aan de resterende kerrie-olie en laat de kerrie zich opnemen in de panko. Zet deze kerriekruim apart. Schil de appels en schep zo veel mogelijk appelballetjes uit de appels met een pommes parisiennes boor. Bewaar de bolletjes in koud water. Zet apart. Verwarm, kort voor het uitserveren, 10 g boter in een middelgrote koekenpan en bak hier, de op keukenpapier uitgelekte en gedroogde appelbolletjes, zachtjes aan tot licht bruin. Voeg de suiker toe en laat de bolletjes al draaiend, karamelliseren. Rol elk plakje Serranoham op en snijd de rolletjes in rondjes van 5 mm. Zet apart. Roer de zure room samen met de 50 ml room los en zet apart. Snijd de bosuitjes in schuine dunne plakjes en houd apart in koud water. Zorg ervoor dat de soep op temperatuur is. Leg de gebakken appelbolletjes in het midden van een voorverwarmd bord. Leg op de bolletjes wat rondjes Serranoham en daarboven op wat plakjes bosui. Schenk nu de soep voorzichtig (gebruik schenkan) rondom het torentje zodanig dat het torentje zichtbaar blijft. Schep wat kerriekruim op het torentje en druppel wat kerrie-olie rondom in de soep evenals 4 toefjes zure room.

Torentje van tongschar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tongscharfilets zonder vel (4 filets uit 1 tongschar)	12	st
tijgergarnalen rauw met kop (diepvries)	12	st
venkel	2	st
spinazie	400	g
visbouillon	500	ml
olijfolie (20+30)	50	ml
oranje paprika	2	st
olijfolie	30	ml
grote sjalot	1	st
knoflook	2	tenen
saffraan	10	draadjes
koude boter	60	g
peper en zout		
rvs-ringvormen van 7 cm	12	st

Zet de borden in de warmhoudkast! Verwarm de oven voor op 200°C en pof hierin de paprika's 35 tot 45 min tot ze hier en daar zwartgeblakerd zijn. Laat ze wat afkoelen en verwijder de vellen, de stelen en de zaadjes. Zet apart voor de saus. Draai/trek de kop van de garnalen. Pel de lijven en houd koppen en schalen apart voor de saus. Snijd de garnalen in de lengte open en verwijder het darmkanaal. Zet de garnalen koel. Kort voor het uitserveren: peper en zout de garnalen licht en bak ze snel aan in 30 ml zeer hete olijfolie. Zeer kort bakken! Verwarm 30 ml olijfolie in een pan en bak hierin de koppen en schalen van de garnalen tot ze rood kleuren. Voeg de in plakjes gesneden sjalot en knoflook toe en tenslotte de saffraan. Blus af met 500 ml visbouillon en laat het geheel maximaal 15 min zachtjes koken. Zeef de saus en voeg de paprika toe. Pureer de saus met de staafmixer en maak eventueel op smaak. De saus vlak voor gebruik opwarmen en al draaiend met de pan, vermengen met de koude klontjes boter. De saus mag niet meer koken! Snijd het groen van de venkel en snijd op de mandoline plakjes van 1 tot 2 mm van de venkel. Blancheer de venkel in gezouten water tot knapperig beetgaar en koel de venkel snel terug om verder garen tegen te gaan. Was de spinazie en slinger de spinazie droog in een slacentrifuge. Roerbak de spinazie in een koekenpan met 20 ml olijfolie. Meng de venkel en de spinazie en breng voor het uitserveren op temperatuur. Breng 500 ml visbouillon aan de kook in een stoompan. Vet de binnenkant van de ringvormen in, evenals de bodem stoommandjes met wat boter. Peper en zout de tongscharfilets licht en vouw ze met de graatzijde aan de binnenkant in de ringvormen. Zet de ringvormen in de stoommanden. Plaats de mandjes op de stoompan (mandjes mogen de bouillon niet raken!). Leg een deksel op de stoompan en gaar de filets in 5 tot 6 min tot net niet meer glazig. Haal de filets voorzichtig met behulp van een spatel uit de ringvormen. Leg 1 ronde filet in het midden van het bord en vul deze met het spinazie-venkel mengsel. Rond af met 1 garnaal op het groentemengsel en lepel 1 of 2 lepels saus erover.

Rosbief van het hert met bockbiersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rosbief van hert aan 1 stuk	900	g
tijm	1	bos
olijfolie	20	ml
boter (20 + 60)	80	g
rode ui	2	st
laurier	2	blaadjes
rode port	100	ml
wildfond	250	ml
bockbier	0.5	fles
boter (koud)	60	g
boerenkool (eventueel groene of savooiekool)	1000	g
knoflook	1	teen
walnoten	125	g
zeezout	3	g
parmezaan	125	g
notenolie	75	ml
olijfolie (75+75)	150	ml
zoete aardappelen	750	g
limoen	0.5	st
aluminiumfolie		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Zet de borden in de warmhoudkast. Wikkel de zoete aardappelen in aluminiumfolie en pof ze gedurende 5 kwartier in de oven. Scheur de koolbladeren van de stelen en snijd de harde nerven eruit. Scheur de bladeren in stukken van 7 x 7 cm. Blancheer de kool gedurende 5 min in ruim kokend gezouten water en spoel af in koud water. Laat uitlekken op keukenpapier. Rasp de Parmezaanse kaas. Vijzel de walnoten samen met het zeezout en de knoflook fijn. Voeg de geraspte kaas, de notenolie en 75 ml olijfolie toe en meng tot een smeuijge substantie. Zet apart. Kort voor het uitserveren: Verhit 75 ml olijfolie in een koekenpan en wok-roerbak hierin de uitgelekte kool. Neem van het vuur en meng de kool met de walnoten substantie. Peper en zout de rosbeef van hert en wrijf hem royaal in met gehakte tijmblaadjes. Bak het stuk vlees rondom bruin (ca 2 min) in 20 ml olijfolie en 20 g boter. Neem het vlees uit de pan, leg het op een rvs-plateau (of ovenschaal), zet in de oven en bak in ca 35 min af in een oven van 95 °C tot een kerntemperatuur van 50 °C. Giet de olie en boter uit de braadpan voor de helft weg en blus deze af met de port en de wildfond voor de saus. Haal het vlees uit de oven en laat het 5 min rusten. Houd de rosbeef warm op de warmhoudkast. Snijd het vlees kort voor het uitserveren in dunne plakken. Doe 60 ml olijfolie in een steelpan en bak hier de gesnipperde uien in tot goudbruin. Voeg de laurierbladeren toe en de afgebluste jus uit de bakpan van het vlees. Kook tot de helft in. Verwijder de laurierbladeren en pureer de saus met de staafmixer. Zet apart. Breng de saus kort voor uitserveren aan de kook en voeg een half flesje bockbier toe. Breng opnieuw aan de kook en haal van het vuur. Voeg nu, al draaiend met de pan, 60 g blokjes koude boter toe tot ze zijn gesmolten. Neem na 5 kwartier de zoete aardappelen uit de oven en verwijder

aluminiumfolie. Verwijder de schil van de aardappelen. Passeer de aardappelen nu door een fijne zeef en meng op smaak met limoen, 75 ml olijfolie, peper en zout. Zet apart en breng op temperatuur voor het uitserveren. Leg rechts van het midden van de voorverwarmde borden 2 quenelles zoete aardappelpuree. Leg in het midden van het bord een klein stapeltje kool. Hierboven op enige plakjes vlees en over het geheel 1 of 2 lepels saus.

Flaugnarde met abrikozensaus en vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	15	st
gedroogde cranberries	70	g
gedroogde pruimen	12	st
kardamonpeulen	4	st
perssinaasappelen	4	st
grand marnier rouge	50	ml
vanillesuiker	8	g
room	250	ml
volle melk	150	ml
eieren	4	st
bloem	50	g
suiker	100	g
zout	3	g
boter	5	g
poedersuiker	30	g
rammequins (kleine ovenschaaltjes)	24	st
bitterkoekjes	12	st
banaan	1	st
handperen	4	st
melk	700	ml
eieren (dooiers)	8	st
fijne kristalsuiker	200	g
magere melkpoeder	40	g
vanillestokje	1	st

Zet 12 rammequins in de diepvries. Verwarm de oven voor op 190 °C. Verwarm de 300 ml room met de 700 ml melk in een pan tot er luchtbellens aan de rand van de pan verschijnen. Klop intussen de 8 eidooiers, de 200 g fijne suiker, de magere melkpoeder, de vanille uit het vanillestokje en de vanillesuiker in een kom tot een licht en luchtig mengsel. Giet de warme melk goed roerend bij het dooiermengsel. Giet het terug in de pan en verwarm met behulp van een vlamverdeler op halfhoog vuur tot een maximumtemperatuur van 83°C. Schep de vla in een kom en laat verder afkoelen. Bereid in de ijsmachine de vla tot ijs. Zet apart in de diepvries. Wel de abrikozen, de pruimen en de cranberries ieder apart in een pannetje in net niet kokend water minimaal 1 uur (gebruik de sudderplaatjes). Giet de abrikozen af en voeg het sinaasappelsap van de 4 sinaasappels en de zaden van de 4 kardamonpeulen toe. Breng dit aan de kook, samen met de likeur. Laat zachtjes sudderen tot de abrikozen zacht zijn en pureer met de staafmixer. Zet apart. Bewaar de pruimen en cranberries voor de vulling. Meng de bloem met de suiker en het zout. Meng slagroom met de melk en de eieren en sla dit goed los. Giet nu, al stevig roerend, beetje bij beetje het melkmengsel bij het bloemmengsel. Zet apart in de koeling. Snijd de geweldige pruimen in reepjes. Snijd de bitterkoekjes in reepjes. Snijd de banaan in dunne plakjes. Schil de peren, snijd in vieren en verwijder het klokhuis.

Snijd de parten in plakjes. Besmeer de 12 rammequins licht met boter. Doe een bodempje beslag in de bakjes. Verdeel er banaan en peer over, weer een beetje beslag, dan wat pruim en bitterkoekjes, beetje beslag, weer wat peer en banaan, beetje beslag, cranberries op het laatst (houd er een paar achter voor de garnering van het ijs!). Zet de bakjes 18 tot 20 min in de oven tot de flaugnarde gaar maar nog zacht in het midden is. Plaats de flaugnarde op een zwart langwerpige bord. Bestuif de flaugnarde licht met poedersuiker en schep een lepel abrikozensaus in het midden. Serveer samen met een bolletje vanille-ijs in het ijskoude ovenschaaltje. Leg een paar cranberries op het ijs.