

2018 december

CCR Rijnmond · Winter

Gemarineerde coquilles met venkel en avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	24	st
arbequina olijfolie - valderama	100	ml
citroengras	2	stengels
citroengrasolie	100	ml
avocados	3	st
parmezaanse kaas (raspen)	15	g
knoflookolie	1	el
citroen	1	st
mini-venkels	6	st
limoen	1	st
sushi azijn	45	ml
dille en peterselie	2	el
limoen (zestes)	1	st
grote aardappels	4	st
ei (eiwit)	1	st
aardappelzetmeel	2	el
arachideolie	300	ml
rode cress	1	doosje
zout en peper		

Verwarm de borden in de warmhoudkast. Coquilles: Spoel de coquilles schoon. Snijd ze in dunne plakjes (min 4 bij voorkeur 5 per coquille). Citroengrasolie: Laat de olijfolie en de fijngesneden stengels citroengras ca 15-20 min op laag vuur trekken (gebruik eventueel vlamverspreider). Let op dat de temperatuur niet boven 50-55 °C komt (blijf erbij!!). Zeef de olie en laat afkoelen voor gebruik. Avocadocrème: Rasp de Parmezaanse kaas. Halveer de avocado's en verwijder de pit. Schep het vruchtvlees uit de schil. Pureer de avocado met wat citroensap en de Parmezaan met de staafmixer. Maak op smaak met peper en zout en wat knoflookolie. Vul de spuitzak met de avocadocrème en zet koel weg. Venkelsalade: Snijd het groen van de mini venkels en bewaar het groen voor de garnering. Snijd op snijmachine of mandoline de venkels in hele dunne plakken (kontje laten zitten!). Saus: Trek de zestes van de limoen en pers de limoen. Maak een sausje van sushi azijn, Arbequina olijfolie, zestes van de limoen en beetje limoensap. Leg de plakjes venkel hierin. Vinaigrette: Hak de kruiden fijn. Rasp zestes van de limoen. Meng dit met 100 ml sushi azijn en 100 ml citroengrasolie en breng op smaak met wat knoflookolie en peper en zout. Pommes soufflées: Aardappels schillen en wassen en heel dun snijden op snijmachine of mandoline. Leg de plakjes uit over de werkplek. Smeer de ene helft in met eiwit en bestrooi de andere helft met aardappelzetmeel. Net zoveel dat het er mooi dun opzit. Verwijder het overvloedige zetmeel met een kwastje. Leg de plakjes met eiwit op de plakjes met aardappelzetmeel. Steek uit met een rond stekertje (ca 5 per persoon). NB gebruik een heel klein stekertje! Frituur de aardappelbolletjes goudbruin in de arachideolie op 180 °C. En bewaar ze voor de garnering. Serveren: Leg de dunne plakjes coquilles dakpansgewijs in een cirkel in het midden van het bord (met vinger besmeren met limoensap). Meng de vinaigrette goed en schep er een paar

lepels vinaigrette over de coquilles. Leg de venkelsalade rond en op de coquilles. Spuit er dopjes van de avocadocrème tussen. Garneer met de cress, venkelgroen en de pommes soufflées.

TUSSENGERECHT Tarte tatin met eend en sinaasappelsaus

Tarte tatin met eend en sinaasappelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte eendenborstplakjes (ca 5 plakjes per person)	200	g
appels, elstar	6	st
bladerdeeg (afhankelijk van de maat van de rammequin)	6	of 12 plakken
zout en peper		
spicepoeder	5	
maanzaad en sesamzaad		
boter		
olijfolie		
rammequins	12	st
perssinaasappels (voor 200 ml sap!)	4	st
oranjebitter	80	ml
honing	2	el
sinaasappelmarmelade	6	el
kruidnagelpoeder	1	snufje
maizena		
vers gemalen peper		

Verwarm de oven voor op 180 °C en verwarm de bordjes voor in de warmhoudkast. Tarte tatin: Steek met de appelboor het klokhuis uit de appels en schil ze. Snijd de appels in dunne plakjes en bak de plakjes in boter. Laat het bladerdeeg ontdooien. Vet de rammequins in met olijfolie. Leg er een laagje appel in dan de plakjes gerookte eendenborst en een beetje zout, peper en 5 spicepoeder. Afwisselend doorgaan tot de rand van het bakje. Dek af met een passend plakje bladerdeeg (NB iets ruimer dan het bakje!) en druk bladerdeeg in het bakje. Zet de bakjes 15-20 min in de oven tot het bladerdeeg een mooi kleurtje heeft. Laat even afkoelen. Sinaasappelsaus: Pers de sinaasappels en gebruik 200 ml voor de saus. Laat sinaasappelsap, Oranjebitter, marmelade, honing en kruidnagelpoeder in een pan zachtjes tot een saus inkoken. Breng op smaak met zout en peper. Indien nodig bij binden met maizena. Serveren: Keer de iets afgekoelde bakjes om op een bordje. Bestrooi met sesam- en maanzaad en garneer met wat sinaasappelsaus.

Mosterdsoep met toastjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	st
knolselderie	300	g
prei	1	st
bloem	2	el
kippenbouillon	500	ml
room	500	ml
dyon mosterd	1	el
moutarde de mieux (grove)	1	el
olijfolie		
peper zout		
casinobrood	6	of 8 sneetjes
katenspek	12	plakken
(koffie)kopjes	12	st

De kopjes voorverwarmen in de warmhoudkast. Maak ui, knolselderij en prei schoon en hak deze groenten grof. Zet ze aan in olijfolie zonder te kleuren. Bloem toevoegen en doorroeren. Kippenbouillon erbij en een mooie saus maken. Room erbij en 20 min langzaam koken tot de groente gaar is. Soep blanderen. Moet mooi romig zijn en niet te dun. Indien te dik iets kippenbouillon toevoegen. Niet meer laten koken. Op het laatst de 2 mosterd soorten er door roeren. Toast: Rooster de sneetjes casinowit en snij de korsten er af. Snijd door het zachte gedeelte horizontaal door, rooster nogmaals het zachte gedeelte. Snijd in 2 of 3 lange toastjes. Leg kort voor het uitserveren een plak katenspek erop met beetje mosterd. Serveren: Serveer de soep in de (koffie)kopjes met de toastjes en een plakje katenspek en een likje Moutarde de Mieux erop.

Meloenshake met garnalen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
galiameloen (geeft ca 500/600 ml puree)	1	st
moscato d' asti	350	ml
griekse yogurt	200	ml
hollandse garnalen	150	g
dille (garnering)		
sherryglazen	12	st

Schil de meloen en snijd in grove stukken. Pureer de meloen in de blender samen met de wijn en yoghurt tot een shake. Laat goed afkoelen. Roer voor het serveren het geheel onder toevoeging van de garnalen goed door. Verdeel de shake over de glazen. Serveren: Plaats glas met een lepel op een bord en garneer met wat dille.

HOOFDGERECHT Hertefilet met portsaus, rodekool, aardappelroosje, cranberry en kweeper

Hertenfilet met portsaus, rodekool, aardappelroosje, cranberry en kweeper

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hertenfilet	1000	g
olijfolie		
sjalot	1	st
champignons	100	g
boter	35	g
tijm	1	takje
knoflook	1	teen
rode port	325	ml
kalfsjus	500	ml
aardappels mooi rond , niet te klein niet te groot - nicola	12	st
gerookt spek (lang)	36	plakken
knoflookpoeder		
parmezaan	100	g
muffinvormpjes	12	st
rode kool	1	st
uien	100	g
suiker	30	g
roomboter	60	g
bessengelei	150	g
balsamico, donker	3	el
cassislikeur	4	el
jeneverbessen	3	st
kaneelstokje	1	st
cranberries (vers of diepvries)	350	g
sinaasappels	2	st
perssinaasappels (voor 175 ml sinaasappelsap)	3	of 3/4 st
honing	8	el
gember, vers geraspt	2	el
kweeperen	2	st
citroen	1	st
witte wijn	200	ml
kardemompitten	3	st
gemengde paddenstoelen	500	g
bieslook		
zout en peper		

Verwarm de oven voor op 120 °C. Zet de borden in de warmhoudkast. Zorg dat hertenfilet op kamertemperatuur is. Kruid de filet met peper en zout en schroei dicht in een warme bakpan

met olie tot het een mooi korstje heeft. Leg de filet op een ovenrooster. Gaar (ca. 10 min) kort voor het uitserveren tot kerntemperatuur 46 °C. Laat vlees rusten alvorens aan te snijden.

Portsaus: Snijd de sjalot en champignons in stukjes, hak de knoflook fijn en bak in de boter met takje tijm. Blus af met de port en laat tot 2/3 inkoken. Voeg de kalfsjus toe en laat verder inkoken tot een mooie saus. Zeef de saus in een andere pan en beng op smaak met zout en peper (eventueel bijbinden met aangelengde maïzena tot een licht hangende saus).

Aardappelroosjes: Verwarm de oven voor op 175 °C. Rasp de Parmezaans kaas. Hak de tijm. Boen de aardappels schoon (niet schillen!!). In dunne plakken snijden op mandoline of snijmachine. NB plakjes moeten buigzaam blijven! De plakjes invetten met olijfolie (kwastje!) en strooi er zout, peper, tijm en knoflookpoeder over. Een plak spek plat leggen. Een tweede plak, gedeeltelijk overlappend in het verlengde leggen (als de plakken kort zijn dan 3 plakken spek!). Over deze lengte de plakjes aardappel dakpansgewijs op het spek leggen. Het geheel oprollen. Elk rolletje in de met olijfolie ingevette muffinvorm plaatsen. In de oven 20 min bakken en dan afdekken en nog 25 min verder bakken. De geraspte Parmezaanse kaas mengen met verse tijm. Op de rolletjes doen en dan nog 5 min in de oven. Rodekool met cassis: De rodekool in vieren delen, harde hart eruit en heel dun snijden (bijv. met Magimix). Snijd de uien in kleine blokjes. Laat de suiker in een pan karameliseren. Boter erbij en voeg de kool en uien toe. Ca. 10 ml water toevoegen en doorroeren. De bessengelei, balsamico en likeur toevoegen en iets laten inkoken. Kaneelstokje en jeneverbessen erbij en wat zout toevoegen. Deksel erop en ca 40 min laten smoren. Op smaak brengen. Zorg ervoor dat het niet te nat blijft. Verwijder kaneelstokjes en jeneverbessen.

Cranberrypuree: Schil de 2 sinaasappels heel dun (zonder wit!!) en snij de schil in kleine blokjes. Pers de sinaasappels voor 175 ml sinaasappelsap. Rasp 2 el verse gember. Kook de cranberries, sinaasappelsap en honing op een laag vuur tot de cranberries gaar zijn. Het geheel blenderen of fijnmalen met de staafmixer. Door een zeef passeren in een schone pan. De sinaasappelschilblokjes en de gember erbij doen en nog ca 5 min laten koken. Af laten koelen (eventueel op ijs).

Kweepeerblokjes: De kweeperen schillen en in niet te grote blokjes snijden (1 cm). Citroen uitpersen en met de wijn, suiker, gekneusde kardemompitten en kweepeerblokjes aan de kook brengen. Deksel op de pan en 20 min zachtjes laten koken. Kweepeerblokjes eruit halen en laten afkoelen.

Paddenstoelen: Paddenstoelen schoonborstelen en in plakjes snijden. De paddenstoelen in een licht ingevette pan snel aanbakken (hoog vuur). Van het vuur af peper en zout toevoegen en wat gesneden bieslook. Serveren: Maak een kleine spiegel van de portsaus op het bord en leg hierop de plakjes hertenfilet. Leg er wat paddenstoelen bij en plaats hierop het aardappelnestje. Trek met een lepel een mooie streep met de cranberrypuree en plaats daarop wat stukjes kweepeer. Leg een bolletje (gebruik ijslepel) rode kool erbij.

Passievruchtensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtpuree (diepvries)	300	g
suikerstroop (80 g suiker in 80 g water oplossen)	130	ml
sinaasappel (50 ml)	1	st
gelatine	1	blaadje

Week het gelatineblaadje. Maak de suikerstroop. Laat het gelatineblaadje in 130 ml suikerstroop oplossen. Koel terug tot kamertemperatuur. Voeg dan sinaasappelsap en de passievruchtenpuree erbij en draai tot sorbetijs.

Koffiesiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	g
water	250	ml
oploskoffiestaafjes. nescafe azera espresso (1,8 g per staafje te koop bij ah)	10	g

Los de oploskoffie op in een beetje water. Kook water en suiker op totdat de suiker is opgelost. Voeg de oploskoffie erbij en laat paar min doorkoken. Laat afkoelen. Bij binden met 2 el aangengende maizena. Laat afkoelen.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	3	st
sinaasappel	2	st
limoen	1	st
olijfolie		

Sinaasappels en limoen zesten. Sinaasappels schillen tot op het vruchtvlees en vervolgens uitvliezen (gebruik scherp mes!), zodat je nette partjes krijgt. Sap opvangen. Limoen persen. Avocado doorsnijden. Pit verwijderen en vruchtvlees eruit scheppen. Twee avocadoschillen schoonmaken om de koffiesiroop in te serveren. De avocado's in partjes snijden, besprenkelen met limoensap tegen verkleuren en vervolgens in het sinaasappelsap leggen.

Kletskopje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	80	g
boter, warm gesmolten	45	g
bloem	45	g
espresso oploskoffiestaafjes	1	el
water	15	ml

Verwarm de oven voor tot 150 °C. Roer alle ingrediënten door elkaar tot een gladde massa. Zet ca.30 min in de koeling. Dan op een siliconemat 12 kleine hoopjes beslag leggen en met de achterkant van een lepel heel dun uitsmeren tot 12 mooie rondjes. Bak ze ca 10 min in de oven. Laat ze afkoelen en haal ze voorzichtig van de siliconemat.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroencress	1	doosje

Maak in een diep bord met de sinaasappelpartjes en de uit het sap gehaalde avocadopartjes een salade. Bestrooi met de limoen/en sinaasappelzestes. Leg er 1 of 2 bolletjes (afhankelijk van het formaat) sorbetijs op. Leg het kletskopje erop en garneer met de citroencress. Overgiet dit gerecht aan tafel royaal met de koffiesiroop vanuit de avocadoschil.