

2023 september

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Met kaascrème gevulde knolselderijrolletjes met zuurdesemcroustons en snippers Iberico ham

Knolselderijrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij (ca 1 knol)	1000	g
room	150	ml
melk	150	ml
water	100	ml

Schil de knolselderij. Snijd aan alle 4 zijden het ronde weg, zodat je een langwerpig blok ter breedte van de mandoline overhoudt. Snijd 36 dunne even grote plakjes (3 p.p.) Gebruik hiervoor de mandoline op de dunste stand (ca 1 mm) Snijd het restant van de knol in blokjes(gebruik bij de kaascrème). Gaar de dunne plakken kort in het mengsel van de room, melk en water. De plakken mogen nog een beetje bite behouden. Giet de plakjes af, maar vang het kookvocht op. Zet de plakjes even afgedekt met vershoudfolie apart.

Kaascrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
comté kaas	200	g
verse nootmuskaat		

Gaar in het overgebleven kookvocht de knolselderijblokjes. Hak daarna dit mengsel in de blender tot een dikke, gladde crème (eventueel inkoken). Rasp de Comté kaas. Verwarm de crème en schep de geraspte kaas door de crème zodat deze kan smelten. Breng goed op smaak met (witte) peper, zout en vers geraspte nootmuskaat. Schep de crème in een spuitzak bewaar deze op kamertemperatuur.

Bieslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	120	g
zonnebloemolie	480	ml

Doe de bieslook in een blender. Schenk hier de zonnebloemolie bij. Pureer de bieslook en olie tot dit mooi egaal groen is, dit duurt ca. 5 min. Leg keukenpapier in een zeef en giet hier de olie op. Laat rustig uitlekken. Doe de olie in een spuitflesje.

Snippers van gedroogde Iberico ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
iberico ham	8	plakjes

Bedek een bord met velletjes keukenpapier. Verspreid hierop de plakjes ham en dek af met keukenpapier het bord en zet het bord 1 tot 1½ min in de magnetron op 950 W. Het knispert, maal. Haal het bord, als de ham knapperig is, uit de magnetron en laat deze afkoelen. En hak daarna de gedroogde Iberico ham in kleine stukken.

Zuurdesemcroustons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	3	sneden
olijfolie	50	ml

Snijd het zuurdesembrood in blokjes van gelijke grootte ca. 1½ cm. Besprenkel de broodblokjes ruim met olijfolie . Bak in een droge koekenpan met antiaanbaklaag de broodblokjes goudbruin tot mooie croustons. Schudt tijdens het bakken de blokjes regelmatig om. Laat de croustons uitlekken en afkoelen op een bord met keukenpapier.

Gekonfijte scharfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote scharren (= 24 filets)	6	st
geklaarde boter	500	g
limoen	1	st

Zorg dat de visfilet op kamertemperatuur is. Verwijder het graatvelletje aan de zijkant van de filets, controleer op graatjes. Kruid de filets op de velkant met zout en besprenkel met limoensap. Leg daarna de $\frac{1}{4}$ filets overlappend op elkaar met de graatkant naar buiten. Steeds een donkere op een lichte velkant. Kies een metalen ovenschaal waarin de dubbele visfilets naast elkaar passen en niet over elkaar heen liggen. Vul de schaal met de geklaarde boter zodat de filets eronder liggen. Gebruik een thermometer om de temperatuur van de boter te controleren. Laat de scharfilets ca. 20 min konfijten in de gesmolten geklaarde boter van 50°C in de oven van ca 60°C.

Aardappel-roomsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon	100	ml
room	300	ml
limoen (sap)	1	st
gezouten boter (blokjes koud zetten)	150	g
sjalot	2	st
champignons	10	st
peterselie	10	takjes
citroentijm	4	takjes
laurier	6	blaadjes
frieslanders	500	g

Schil de aardappelen en kook deze gaar in gezouten water. Stoof de sjalot, champignons, peterselie, citroentijm en laurier aan in de boter. Voeg daarna de gevogeltebouillon en de kookroom toe. Laat even koken tot de sjalotjes gaar zijn, verwijder het laurierblad. Voeg nu geleidelijk de blokjes koude gezouten boter toe. Breng op smaak met zout en limoensap. Voeg de saus toe aan de gekookte aardappelen en mix alles luchtig door elkaar tot een licht gebonden saus ontstaat.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	200	g
beukenzwam	200	g
vene cress (let op is ook voor dessert)	1	bakje
olijfolie extra vergine		
zeezout		

Verwijder de harde uiteinden van de zeekraal. Snij de beukenzwam los van de wortels. Kort voor het uitserveren: Smoor de beukenzwam kort in roomboter en bak heel kort de zeekraal in een droog braadpannetje

Citrusjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	0.5	st
jeneverbessen	2	st
kruidnagel	1	st
laurierblad	1	st
steranijs	1	st
sinaasappel	1	st
kalfsjus	250	ml
zout en peper		

Snijd de rode ui fijn en fruit deze in weinig olijfolie met de gekneusde jeneverbes, laurier, kruidnagel en de steranijs. Voeg wat rasp van de sinaasappel toe en pers de sinaasappel uit (100ml). Blus af met sinaasappelsap en voeg de kalfsjus toe. Laat het geheel ca. 10 min op laag vuur garen. Passeer de jus door een zeefje en bewaar. Eventueel op smaak brengen met peper en zout.

Korianderolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vers korianderblad	100	g
olijfolie extra vergine	80	ml

Blancheer de koriander 10 sec. en spoel af met koud water droog het blad met een schone theedoek, hak de koriander fijn en maal ze met de olijfolie in de keuken machine tot een gladde saus voeg, naar smaak, een klein snufje fijn zout toe. Bewaar de olie in een spuitflesje.

Tarte Tartin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
kleine sjalotjes	850	g
roomboterbladerdeeg	12	plakjes
geitenkaas gerijpt (bettine 50+)	250	g

Kook de suiker met een klein beetje water tot karamel. Leg een langwerpige stukje bakpapier in de vormpjes (over de randen hangend), zodat de taartjes er straks gemakkelijker uitkomen. Verdeel de karamel over de vormpjes (10 cm). Maak de sjalotjes schoon, halveer ze, bak ze kort enigszins glazig en verdeel ze over de vormpjes. Steek het bladerdeeg uit met een steker (10cm) en prik er gaatjes in. Verdeel de deegplakjes op de sjalotjes. Bak de sjalottentaartjes in de oven op 180°C gedurende circa 15 min.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	2	st

Snijd van de sinaasappels 12 dunne plakjes en draai tot een krul.

HOOFDGERECHT Hertenrack met port-wild saus en garnituur van wortelcrème, spruitjes, jonge wortel en pommés Parisienne

Hertenrack

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrack 12 ribben (2000 g)	12	ribben
boter	250	g
zwarte peper, grof zeezout, verse nootmuskaat		

Reinig/ontvries het hertenrack en kruid met peper en zout. Bak het rack in een ovenbestendige pan in boter aan en laat mooi bruinen, zet hierna het vlees in de pan nog ca. 8 min in oven op 200°C, kerntemperatuur 52 °C. Haal het vlees uit de oven en laat rusten onder aluminiumfolie. Gebruik het bakvocht bij de wildsaus.

Wortelcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	20	st
roomboter gezouten (voor alle groenten)	125	g
room	150	ml
komijnpoeder	1	tl
komijnzaad	1	tl

Schil de bospeen, snijd in stukken en kook in gezouten water tot ze gaar zijn. Giet af en mix in blender samen met de room, komijnzaad, komijnpoeder en een klontje boter. Mix tot een gladde puree. Proef en kruid, als nodig, af met grof zeezout.

Jonge worteltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mini jonge worteltje	24	st
suiker	2	tl

Schil de mini jonge worteltjes en kook gedurende 3 min in gezouten water, koel terug. Stoof voor het serveren nog even aan in boter en suiker en kruid af met vers geraspte nootmuskaat.

Spruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	500	g
sushi azijn	60	ml

Maak de spruitjes schoon. Kook deze 3 min in gezouten water en koel daarna af in ijswater. Haal de buitenste blaadjes ervan en houd deze apart. De spruitjes voor het serveren zelf nog even kort aanbakken in boter en afkruiden zout en peper. De blaadjes marinieren met sushi azijn en zout.

Aardappelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frieslanders	1000	g

Schil de aardappelen en haal er bolletjes uit met een parisienneboor (ca. 72) Kook de bolletjes 3 min in gezouten water en koel terug. Bak voor het serveren in boter goudbruin.

Wildsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	30	ml
wildfond	50	ml
koude boter klontjes	50	g

Voeg aan de braadpan met het bakvocht van hertenvlees het wildfond toe. Schraap het aanbaksel los. Kook de fond voor de helft in. Doe de ingekookte wildfond door een zeef in een kleine steelpan. Voeg de port toe en monteer af met de koude boter.

Bavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei (dooier)	2	st
suiker	30	g
water	30	g
gelatine	2	blaadjes
chocoladerep crispy kokos	70	g
slagroom	225	g
zeezout		

Week de gelatine in ruim koud water. Snij de chocolade grof en smelt au bain-marie. Klop intussen de slagroom lobbig. Zet in de koelkast tot later. Breng de suiker met het water aan de kook en klop ondertussen de eidooiers. Koel het water terug tot ca 60 °C. Voeg het suikerwater al kloppend bij het eimengsel en klop net zolang door totdat het geheel weer goed afgekoeld is. Verwarm de gelatine in een klein scheutje water, net genoeg om de gelatine te laten oplossen. Meng dit ook door het eimengsel. Voeg de gesmolten chocolade toe en spatel goed door. Voeg een klein snufje zeezout toe. Spatel vervolgens de lobbige slagroom erdoor zodat er een mooie egale mousse ontstaat. Verdeel de mousse over de siliconenvormpjes en zet in de vriezer zodat de mousse goed bevriest, dit duurt ca. 2 uur.

Cakebodem

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bruine suiker	6	g
eieren	2	st
pure chocolade	75	g
boter	50	g
bloem	1	tl
amandelmeel	20	g
cacaopoeder	15	g

Bekleed een kleine bakplaat met bakpapier. Zorg voor voldoende ruimte om 12 rondjes van 40 mm te kunnen steken. Klop de eieren op hoge snelheid met de suiker tot een lichte, luchtige massa. Smelt intussen de chocolade met de boter au bain-marie. Doe de gesmolten chocolade bij het ei-suiker massa, wees voorzichtig! Direct roeren zodra je de chocolade erbij doet, anders gaat het ei stollen. Je kunt ook beetje bij beetje de chocolade er doorheen roeren. Zeef de bloem, cacao, voeg dit met een snufje zeezout toe aan het amandelmeel en spatel dit door het chocoladebeslag. Schenk het beslag op de bakplaat en strijk de bovenkant glad. Een dunne beslag laag van max 10 mm. Bak de cake in de oven voor ongeveer 25 min. Hij komt dan licht plakkerig uit de oven, net als een brownie. Laat de cake plak afkoelen op een rooster.

Chocoladeglazuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	130	g
suiker	180	g
water	140	g
cacaopoeder	60	g
gelatine	4	blaadjes

Meng het water met de suiker, room en cacaopoeder in een steelpan. Breng dit geheel aan de kook en laat 5 à 10 min indikken. Blijf hierbij roeren zodat het niet aanbrandt. Week de gelatine in koud water. Haal de pan van het vuur en voeg de gelatine toe. Roer totdat de gelatine is opgelost. Laat dit geheel afkoelen tot maximaal 40°C door de pan in koud water te zetten.

Korte voorbereiding voor uitservering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemalen kokos	50	g

Opbouw van de halve bollen. Snijd met een steekring 12 schijven van 40 mm uit de cakelaag. Leg de bevroren bavaroisbollen op een druiprek/koelrooster en zet er een bord of plaat onder. Giet het glazuur, als het goed is afgekoeld, over de bollen zodat overal glazuur zit. Bestrooi het glazuur met gemalen kokos. Nu moet er een mooie laag chocoladeglazuur blijven zitten op elke bol. Laat dit enkele min opstijven.

Servering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	1	doosje
aalbessen	1	doosje
vene cress (zie visgerecht)		

Breng ter decoratie op een klein rond bordje enkele druppels chocoladeglazuur aan. Plaats het cakerondje in het midden van het bord. Til voorzichtig elke bavaroisbol op door met een spatel of mes de onderkant op te pakken. Leg de bol op het cakerondje. Decoreer met frambozen, aalbessen en de vene cress van het visgerecht.