

# 2015 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

---

**VOORGERECHT** Haring met rode bietengelei

---

## Haring met rode bietengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bietensap	500	ml
haringen	12	st
agar agarpoeder		
crème fraîche	100	ml
blauwe bloemen (boragebloemetjes)	12	st
aquavit	30	ml
zout		
peper		

Kook het bietensap, breng op smaak met zout en peper en bind het met wat agar agarpoeder (zie gebruiksaanwijzing op verpakking). Kook het geheel nog even door en laat afkoelen tot het is opgesteven. Controleer de haringen op achtergebleven graatjes. Maak de crème fraîche aan met zout, peper en Aquavit. Serveren: Leg de haring op het bord. Schep aan de ene kant wat bietengelei en aan de andere kant wat crème fraîche. Bestrooi het geheel met de boragebloemetjes of decoreer met een enkele bloem. Tip: serveer de crème fraîche op een amuselepel

## Oesters bearnaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters (creuses)	12	st
sjalotten	2	st
dragonazijn	50	ml
witte wijn	50	ml
witte peperkorrels	5	st
laurier	1	blaadje
eierdooiers	2	st
boter (ijskoud)	100	g
cayennepeper	1	mestpunt
dragon	2	el
slagroom	1	el

Maak de oesters open, vang het vocht op en zeef het. Zie voor het openmaken van de oesters page 84 van het op de cuisine aanwezige handboek kooktechnieken van le Cordon Bleu. Snijd de boter in kleine stukjes en zet terug in de koelkast. Snijd de sjalotten fijn, kneus de peperkorrels en doe dit met de azijn, wijn, het gezeefde oestervocht en het laurierblad in een steelpan en kook in tot de helft. Schenk het mengsel door een fijne zeef en laat afkoelen tot handwarm. Meng dit vocht samen met de eierdooiers in een hitte bestendige kom au bain marie. De kom mag het water niet raken! Klop met een garde het dooiermengsel tot het dik, luchtig en goed gebonden is. Neem de kom uit de pan en voeg al kloppend de stukjes ijskoude boter toe. Breng op smaak met de fijn gesneden dragon, zout, cayennepeper en eventueel een scheutje slagroom. Giet kort voor het uitserveren het vocht uit de oesters en leg op elke oester een lepel bearnaisesaus. Zet de oesters zo recht mogelijk onder de salamandergrill en laat de saus voorzichtig licht kleuren.

## Oesters Bloody Mary

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters (creuses)	12	st
tomatensap	250	ml
wodka	2	el
mierikswortel	1	tl
tabasco	5	druppels
worchestersaus	3	druppels
zout		
peper		
zeekraal	50	g

Meng de ingrediënten voor de Bloody Mary en breng op smaak met zout en peper. Leg kort voor het uitserveren op elke oester een eetlepel Bloody Marysaus. Serveren: Leg een bedje van zeezout (je kunt broxomatic gebruiken!) op de borden en zet de 2 oesters daarin. Garneer met een beetje zeekraal.

**Gebakken tonijnfilet met peultjes, taugé en citroenbotersaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnfilet van 60 g	12	stukjes
boter	60	g
zout		
peper		
peultjes	100	g
taugé	100	g
sjalotten	2	st
olijfolie	3	el
citroenen (1+1)	2	st
citroengras (sereh)	1	takje
wortel	100	g
prei	100	g
witte wijn	200	ml
witte wijnazijn	4	el
slagroom	250	ml
ijskoude boter	50	g
citroen	1	st

Borden voorverwarmen. Citroenbotersaus: Rasp de schil van een citroen zeer fijn en laat de rasp in de oven op vetvrij papier onder regelmatig keren licht indrogen. Het schaafsel mag niet verkleuren anders gaat het bitter smaken. Bewaar het gedroogde schaafsel. Maak een gastric (basissaus) door 1 tak citroengras, fijn gesnipperde sjalotten, wortel en prei met een paar druppels citroensap, witte wijn en wijnazijn in te koken. Laat inkoken tot 1/3 en druk het daarna door een zeef. Zet dit gezeefde vocht op met de slagroom. Op matig vuur inkoken tot een lichtgebonden saus. Op smaak brengen met o.a. zout en peper. Met een garde vlak voor het serveren de koude boter doorheen kloppen tot een schuimige saus. Peultjes: Peultjes schoonmaken. In een wok 3 el olijfolie verhitten, de gesnipperde sjalotten aan bakken, daarna de peultjes erbij. Regelmatig keren en tenslotte kort voor het opdienen de taugé erbij bakken. Maak op smaak met zout en peper. Tonijn: In een ruime pan 60 g boter verhitten en de tonijnmootjes op hoog vuur kort aan beide kanten schroeien. Na het bakken ruim bestrooien met gemalen peper en zout. Serveren: Schep de groenten op het bord op het bord, leg de tonijnmootjes erop en schep de schuimige citroenbotersaus er omheen. Leg een tot bloemetje gedraaid schijfje citroen erbij en strooi tot slot wat van het citroenschaafsel er overheen.

**HOOFDGERECHT** Varkensgebraad met twee soort vijgen en een variatie van zomergroenten

---

## Varkensgebraad met twee soort vijgen en een variatie van zomergroenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkensfricandeau	1200	g
verse vijgen (12 +4)	16	st
gedroogde vijgen	6	st
salie	12	blaadjes
zachte boter	100	g
olijfolie	8	el
zout		
peper		
bloemkoolrosjes	100	g
broccoliroosjes	100	g
sperzieboontjes	100	g
venkel	100	g
worteltjes	100	g
lente-ui	1	bos
zeezout		
balsamico azijn	1	el
groene olijven zonder pit	100	g
grote kappers	2	el
bladpeterselie	3	el

Verwarm de borden voor. Zorg dat het vlees op kamertemperatuur is. Vijgen: Schil 4 verse vijgen en prak ze fijn. Open de gedroogde vijgen en schraap het binnenste eruit met een lepel. Was en droog de salieblaadjes. Hak 2 salieblaadjes fijn. Meng het vruchtvlees van de gedroogde en verse gehakte vijgen met de boter en gehakte salie. Voeg zout en peper naar smaak toe. Varkensgebraad: Snijd de varkensfricandeau over de lengte in met een scherp mes, zodat je het kunt vullen en klap het open. Stop het vijgenmengsel in de holte, rol het vlees goed op, zodat de vulling er niet uit kan lopen tijdens het braden en bind dicht met keukengaren. Bedek het vlees met de overgebleven salieblaadjes en schenk er 2 el olijfolie over. Bestrooi met zout en peper en leg in een braadslee of ovenvaste pan. Schakel de oven in op 210 °C, zet de braadslee in een nog lauwe oven en bak het vlees in ca. 30 min. Keer het vlees in de braadslede regelmatig en bedruip steeds met het braadvocht. Schakel de oven dan terug naar 175 °C. Snijd de overgebleven vijgen doormidden en schik ze rondom het vlees. Bestrooi met zout en peper en schenk de rest van de olijfolie over de vijgen. Braad het vlees nog ca 45 min tot het gaar is en een mooi bruin korstje heeft. (kerntemperatuur 62°C). Haal het vlees uit de pan en laat het omwikkeld met aluminiumfolie 10 min rusten. Haal de vijgen uit het braadvocht en houd ze warm. Maak het vocht warm en maakt af met een scheutje kookcognac en wat crème fraîche. Variatie van zomergroenten: Blancheer alle groenten apart en doe dat heel kort. Laat goed uitlekken. Snijd de lente uitjes in mooie ringetjes. Bak de kappers kort in wat boter en laat afkoelen. Verhit in een grote wok 2 el olijfolie, doe alle groenten hierin en bak ze tot ze beetgaar zijn. Voeg zout en peper toe. Doe de groente in een kom en laat het vocht inkoken tot de helft. Giet dit over de groenten en laat het afkoelen.

Meng de gehalveerde olijven, de kappers, de fijn gesneden peterselie door de groenten.  
Serveren: Snijd het vlees in mooie plakken. Leg 2 plakken vlees op het voorverwarmde bord en verdeel de groenten en vijgen om het vlees. Sprengel wat braadvocht over het vlees en serveer direct uit.

## Nogagruis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	g
geschaafde amandelen	50	g
boter	30	g

Verwarm de oven voor op 160 °C. Smelt de suiker in een pan met dikke bodem en op een laag afgestelde hitte, beetje voor beetje. Voeg steeds wat suiker toe als de suiker net bruin wil gaan kleuren. Laat de verkregen karamel, als alle suiker opgebruikt is, even doorbranden tot een bruine kleur. Roer hier nu snel het amandelschaafsel en vervolgens de boter door. Stort de hete massa op bakpapier en laat hard worden. Rol de noga vervolgens met een deegroller tot gruis.

## Harde wener

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	g
witte basterd suiker	150	g
eierdooier	2	st
bloem	225	g
amandelspijs	300	g
eiwit	3	st
abrikozenconfituren	50	g

Meng boter, suiker en eierdooiers tot een glad mengsel en kneed hier de bloem door. Laat het deeg, gewikkeld in plasticfolie, minimaal een uur in de koelkast rusten. Rol het deeg vervolgens uit tot een plak van ca. 3 mm dikte en steek hiervan 12 plakjes van 10 cm doorsnede. Bak de plakjes, op een ingevette bakplaat in de voorverwarmde oven, in 20 min. gaar maar nog licht van kleur. Meng intussen de amandelspijs met het eiwit en breng deze over in een spuitzak met grove kartelspuitmond. Neem de harde wenerplakjes uit de oven en verhoog de temperatuur tot 210 °C. Spuit op de nog warme harde wener een ring spijs en plaats de plakjes terug in de hete oven en laat de spijs kleuren in ca.10 min. Kwast de bovenkant van de bakjes direct in met kokende abrikozenconfituren.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenkwark	150	g
suiker		
citroen		
slagroom	225	ml

Breng de kwark op smaak met suiker en citroensap. Klop de slagroom luchtig en spatel de slagroom door de kwark. Proef op smaak. Doe dit mengsel in een spuitzak en vul de bakjes. Beleg de bovenzijde met de bosvruchten.

## Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	100	g
nogagruis	100	g
gemengde bosvruchten	200	g

Smelt de chocolade au bain marie. Laat iets afkoelen. Doe de chocolade in een papieren cornet en spuit 12/24 strepen of krullen op het bakpapier. Strooi er royaal nogagruis overheen en laat het zo stollen om ze daarna voorzichtig van het papier af te halen. Garneer de bakjes met de chocolade-nogastaafjes en bovenop de chocolade decoratie.