

2002 december

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Gestoomd kip -ham pakketje

Gestoomd kip -ham pakketje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine dubbele kippenborstfilets	6	
peterselie fijngehakt	5	el
grofgemalen peper		
gedroogde thijm	1	tl
plakken rauwe ham in dunne grote plakken	24	
kippenbouillon	9	dl
droge witte wijn	2.5	dl
boter	200	g
zout		
haricots-verts	250	g
cherry tomaten	12	
limoenen	2	

Maak de borstfilets droog met keukenpapier. Leg ze daarna open en maak 12 porties. Breng de bouillon en de wijn aan de kook en laat tot 2 dl inkoken. Roer de boter zacht en voeg onder voortdurend kloppen met een kleine garde beetje bij beetje steeds een theelepel van het ingekookte vocht toe. Pas op dat de boter niet te warm wordt. Het moet gewelde boter blijven. Schep de peterselie peper en thijm door elkaar. Verdeel het mengsel over de borstfilets en strijk het er over uit. Sla daarna de filets dicht en verpak elke filet in een 2 plakken rauwe ham. Bind de aldus gevormde pakketjes vast met een katoenen draad. Leg de filets in de stoomoven op stand stoom en 99 graden. Stoom ze in 15 minuten gaar. Daarna inpakken in aluminium folie en warm houden in de stoomoven op 50 graden. Verwijder de draadjes van de verpakte filets. Trancheer de borstfilets. Leg de plakken op de voorverwarmde borden en garner het met haricots-verts, een klein tomaatje met daarin gestoken een toefje peterselie. Overgiet met de saus. Leg er tot slot een schijfje limoen bij.

Heldere soep van de Chef

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbouillon	3	liter
oesterzwammen	600	g
witte wijn	1	dl
gehakte sjalotten	1.5	el
blikje tomatenpuree	1	
prei	1	
wortel	1	
peterselie		
thijm		
selderij		
rozemarijn		
knoflook		
fijn gesneden peterselie		

De oesterzwammen bij de steel wigvormig wegsnijden. Per soepkom wat stukken oesterzwam achterhouden als garnituur. In een beetje witte wijn de sjalotjes blancheren, dan de gesneden zwammen erbij doen. Daarna de bouillon erbij en het kruidenbouquet. Laten koken en daarna ca 1.5 uur op laag vuur laten trekken. Eventueel nog 2 lepels tomatenpuree toevoegen. De bouillon door een doek passeren. Intussen de apart gehouden zwammen voor het garnituur in fijne reepjes snijden en rauw laten. Witte dun gesneden prei ringetjes eveneens rauw, als garnituur klaar zetten. De bouillon op smaak maken met wat zout en peper. Het garnituur over de kommenverdenelen. De consommé er over schenken en met wat fijngehakte peterselie bestrooien.

Stoofpotje met wild zwijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijn vlees bij voorkeur van de achterbout	1500	g
zout		
zwarte peper uit de molen		
boter	140	g
olijfolie	12	el
uien gesnipperd	3	
tenen knoflook	3	
bloem gezeefd	100	g
tomaten puree	6	el
wildbouillon	9	dl
rode wijn	3	dl
takjes verse thijm	3	
laurierblaadjes	3	
kleine ronde aardappeltjes	1500	g
fijngehakte peterselie	6	el

Maak het vlees droog met keukenpapier en snijd het in blokjes van 2 centimeter. Strooi er wat peper en zout over. Verhit de boter en olie en wacht tot het schuim van de boter grotendeels is weggetrokken. Laat het vlees aan alle kanten bruin bakken. Let op: gebruik hiervoor meerdere koekenpannen en bak kleine hoeveelheden tegelijk. Anders bakt het vlees niet meer maar gaat het koken in zijn eigen vocht, omdat de temperatuur door de hoeveelheid vlees te laag wordt. Voeg halverwege het bakken de gesnipperde ui toe en tegen het einde pas de knoflook. Strooi de bloem erover en voeg de tomatenpuree toe. Schep alles enkele malen goed om. Doe alles in 1 grote pan en doe de bouillon en de wijn erbij. Breng het onder voortdurend roeren aan de kook en voeg de thijm en de laurier toe. Temper het vuur en laat alles 1,5 uur zachtjes stoven. Bak intussen de aardappeltjes in hete olie goudbruin en gaar op een matig afgestelde warmtebron. Schep de aardappeltjes vlak voor het opdienen door het gerecht. Schep het daarna op de borden en strooi er wat peterselie over.

Chocolate terrine met sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bitterkoekjes	20	
sinaasappel likeur	10	el
pure chocolade	600	g
mascarpone	750	g
sinaasappels	10	
suiker	4	el
kerstchocolaatjes	24	
cakevorm		
spritbus slagroom		

Snijd de bitterkoekjes in kleine stukjes. Besprenkel ze met 5 eetlepels likeur. Breek de chocolade in een steelpan en kun te hand warmer smelt ze al roerend. Roer de gesmolten chocolade door de mascarpone. Meng de bitterkoekjes met likeur erdoor. Schep de massa in de cakevorm. Strijk de bovenkant plat en laat de terrine in de koelkast 2 uur opstijven. Boen de schil van 2 sinaasappelen onder heet water schoon. Trek met een zesteur sliertjes ervan af in zeer fijne reepjes. Pers de sinaasappel hierna uit. Schild de resterende sinaasappels dicht op het vruchtvlees. Verwarm het sap met de suiker en de rest van de likeur en laat zachtjes 1 minuut koken. Roer er de sliertjes door, bewaars beetje doen voor garnering. Serveren: Verdeel de sinaasappelsaus over de borden. Zet de terrine uit de koelkast 10 seconden en en lange heet water. Keer de terrine op een schaal. Snijd het in plakken met een natgemaakt scherp mes. Verdeel de plakken over de borden. Garneer af met partjes sinaasappel, sliertjes en chocolaatjes. Tot slot een toefje slagroom.