

2003 december

CCR Rijnmond · Winter

SOEP Amandelsoep

Amandelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	500	gr.
ei	6	st
kippenbouillon	1800	ml
boter	4	el
bloem	60	g
garderroom	300	ml
zout en witte peper		
peterselie		

Roer de boter zacht. Zeef de bloem. Meng de bloem goed door de boter. Bewaar de beurre manié in de koeling. Kook de eieren hard en gebruik alleen de dooiers. Maak de kippenbouillon. Blancheer de amandelen gedurende 10 minuten. Laat uitlekken. Wrijf de amandelen fijn in een vijzel tezamen met de dooiers en een beetje bouillon. Breng de bouillon tegen de kook aan en klop met een garde de beurre manié erdoor en nadat die is opgenomen de amandelpasta. Laat de soep 30 minuten zachtjes koken. Zeef de soep. Laat wat afkoelen. Voeg een paar lepels soep bij de room en giet dit mengsel in gedeelten en onder voortdurend roeren terug bij de soep. Proef tussentijds de soep. De amandelsmaak moet blijven overheersen. Op smaak brengen met peper (en eventueel zout). Verwarm de soepkommen op 90 graden. Warm de soep voorzichtig op, niet meer laten koken! Garneer met een toefje zeer fijn gesnipperde peterselie en serveer.

VOORGERECHT Salade van Noordzeekrab, geserveerd met citroenkletskopjes en een pikante gazpacho

Citroentuiles (kletskopjes)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne brunoise van citroenschil	55	g
witte basterdsuiker	300	g
patentbloem	150	g
boter	140	g
water	60	ml

Blancheer de fijngesneden citroenschil. Spoel met koud water af en laat verder afkoelen. Meng alle ingrediënten voor de citroentuiles en zet het beslag in de koeling. Alle ingrediënten in een blender glad draaien en op een doek laten uitlekken tot de juiste dikte bereikt is. Het tuilebeslag heel dun (1 a 2 mm) uitsmeren op een vel vetrij papier en 8 à 10 minuten bakken op 180 °C. Vervolgens met een steker de tuiles uitsteken en deze op een koud werkvlak hard laten worden.

Eierflensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	st
room	80	ml

Meng de room en de eieren. De eierflensjes zachtjes bakken in een tefalpan, zonder te kleuren en iets kleiner uitsteken dan de tuiles. De eierflensjes dienen om te voorkomen dat de tuiles zacht worden.

Krabsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noordzeekrabbvlees (diepvries)	1000	g
mayonaise	300	g
fines herbes (peterselie, kervel, dragon, koriander, bies)	20	g
opgeklopte crème fraîche	200	g

De kruiden zeer fijn hakken en mengen met de krab, mayonaise en crème fraîche. Op een groot bord een kleine spiegel van gazpacho maken. De krabsalade verdelen over de eierflensjes en met de tuiles opstapelen. Volgorde: flensje, krab, tuile. Met een klein spuitzakje op de rand 8 stipjes crème fraîche zetten.

Gazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomatenvruchtvlies	600	g
ui	50	g
rode paprika zonder schil	70	g
komkommervruchtvlies	60	g
knoflook	5	g
piment	8	g
gember	6	g
sherryazijn	15	ml
sesamolie	25	ml
druivenpitolie	25	ml
hoisinsaus	10	ml
sojasaus	15	ml
limoensap	4	ml
tabasco	2	druppels

Meng alle ingrediënten voor de gazpacho in een blender en zet in de koeling.

HOOFDGERECHT In vijgen-notenbriochebrood gebakken eendenlever met een saus van rode port en kruidnagel

In vijgen-notenbriochebrood gebakken eendenlever met een saus van rode port en kruidnagel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	700	g
verse gist	30	g
lauwwarme melk	5	el
suiker	5	el
zout	25	g
eieren	9	st
eierdooier	2	st
boter	400	g
kalfsfond	650	ml
gevogelfond	225	ml
rode port (2*110 ml.)	220	ml
kruidnagels	4	st
fijngesneden sjalot	130	g
kipvlees	200	g
olijfolie	6	el
groene kool bladeren	15	st
eendenlever	900	gr.
rode wijn	150	ml
rode port	75	ml
crème de cassis	75	ml
water	150	ml
kaneelstokje	1	st
verse vijgen	12	st
hazelnoten	60	g
pecannoten	60	g
amandelen	60	g
pijnboompitten	60	g
gedroogde vijgen	100	g

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Los de gist op in de lauwwarme melk. Klop de eieren. Zeef de droge ingrediënten en voeg de gistoplossing en geklopte eieren toe. Meng in de keukenmachine met kneedhaken tot zich een deegbal vormt. Kneed het deeg nog 5 minuten met de hand. Laat het deeg, onder een vochtige doek, gedurende 35-45 minuten rijzen in een aangewarmde oven (40 gr). Voor de saus het kippenvlees, kruidnagels en sjalot aanfruitsen in olijfolie en afblussen met 1 deel rode port. Dit alles laten inkoken, het resterende deel van de rode port toevoegen en weer laten inkoken. Beide fonds toevoegen en laten inkoken tot 4,5 dl. De saus zeven en monteren met de koude boterblokjes. Blancheer de groene koolbladeren. Laat ze goed uitlekken. Hak de noten en de vijgen zeer fijn. De ingrediënten voor het pocheervocht aan de kook brengen. De vijgen er 1 minuut in pocheren

en de vruchten in het vocht laten afkoelen. Neem het deeg uit de kom en laat het 5 min. rusten. Voeg de boter en de gehakte noten / vijgen toe en kneed het 5 minuten tot er een glad geheel ontstaat. Voeg naar behoefte bloem toe om de structuur te verbeteren. Rol deegplappen van 5 mm dikte en laat nog minstens 15 minuten rusten in de koeling. De stukken eendenlever in een lange rol kneden en verpakken in de bladeren van de groene kool. De eendenlever op een deegplak leggen, de zijkanten van het deeg insmeren met losgeslagen eidooier en afdekken met een grotere deegplak. De bovenkant goed aandrukken op de onderste plak en insmeren met losgeslagen eidooier. De brioche 1/2 uur op temperatuur laten komen en 12-18 minuten afbakken in een hete oven van 180 °C. Na 12 minuten regelmatig controleren. Het briochedeeg moet goudbruin worden en de lever mag niet vloeibaar worden. Gebruik de kern temperatuurmeter, de lever mag niet boven de 52 graden uitkomen. Bij een temperatuur van 60°C wordt de lever vloeibaar. De brioche daarna 4 minuten laten afkoelen en in even grote plakken snijden. De vijgen op het bord dresser en de saus ervoor dresser.

KAAS Kaas en Port

Kaas en Port

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stilton	350	gr.
overjarige hollandse kaas	350	gr.
tros druiven	1	st
glazen port	12	st
stokbroden	2	st

Snij de kaas in blokjes. Maak de druiven schoon en verdeel in twaalf porties. Snij het stokbrood. Serveer op een klein bord de kaas, het stokbrood, een druiventrosje en een glas port.

Crêpes Suzette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	360	gr.
zout	1	tl
eieren	6	st
sinaasappel	1	st
melk	900	ml
boter	160	gr.
sinaasappels, geschild	6	st
suikerklontjes	24	st
suiker	180	gr.
citroen	2	st
cointreau	50	ml
cognac	100	ml

Laat de boter smelten. Rasp de schil van de sinaasappel. Doe alle ingrediënten voor het beslag in een kom en mix ze goed. Laat het beslag minsten 30 min. rusten. Gebruik een koekenpan van 15 cm doorsnee. Doe een klontje boter in de pan en voeg voldoende beslag toe om de bodem te bedekken. Bak op een laag vuur gedurende 1 minuut en keer de met een spatel om. Bak de andere zijde vervolgens ook een minuut. Gebruik weinig boter! Verwarm een oven op 80 °C. Beboter een schaal licht met boter en hou de crêpes warm in de oven. Saus: Wrijf de suikerklontjes met de sinaasappelschil in een pan, totdat ze voldoende aroma hebben opgenomen en ontbinden. Pers de sinaasappelen, de citroenen en zeef de sap. Gebruik in eerste instantie 2/3 van de sap. Voeg de suiker toe aan het suiker/ sinaasappelmengsel en verwarm op een matig vuur. De suiker moet langzaam smelten en als deze begint te caramelliseren voeg dan de sinaasappelsap, citroensap en de helft van de boter toe. Laat op een zacht vuur inkoken onder voortdurend roeren. Neem een crêpe, en haal deze aan twee zijden door de saus. Vouw de crêpe tweemaal. Voeg zonodig de sinaasappelsap en boter toe aan de saus. Hou de gevouwen crêpes warm in de oven. Voeg de Cointreau toe aan de saus, verwarm en schenk over de crêpes. Verwarm de cognac in een pollepel, steek aan en schenk over de crêpes. Serveer direct op warme borden.