

2005 december

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Salade van kreeft, basilicum en cantharellen met een huzaar van kreeft en een gebakken kwarteleifje met basilicumbavarois

Courtbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	2	stuks
knolselderij	1/2	stuks
winterwortel	2	stuks
peterselie	3	tak
tijm	3	tak
dille	3	tak
laurierblad	2	stuks
peperkorrels	8	stuks
witte kookwijn	5	dl

Maak de groenten schoon en snij ze in stukken. Leg alle groenten en kruiden in een pan en voeg een 3 liter water en wat zout toe. Laat 15 minuten koken en voeg dan de wijn toe en de gekneusde peperkorrels. Laat nog 10 minuten koken en zeef dan de bouillon.

Kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften	3	stuks

Neem een hoge pan en vul die voor 3/4 met de courtbouillon en breng dit aan de kook. Als het goed kookt de kreeften erin doen met de kop naar beneden. Op hoog vuur houden tot de bouillon weer goed kookt. Vervolgens het vuur uitzetten en met de deksel op de pan ca. 15 min in de bouillon laten staan. Dan de kreeften uit de bouillon halen en op een schaal iets laten afkoelen. Daarna het vlees verwijderen. (ook uit de poten)

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zout	1/2	tl
peper	1/4	tl
mosterd	2	tl
eierdooier	1	stuks
wijnazijn (wit)	1	tl
zonnebloemolie	2	dl

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe het zout, peper, de mosterd, het eigeel en de azijn in een kom. Kloppen totdat het dik is. Langzaam olie toevoegen en daarbij continu flink blijven kloppen. Als de mayonaise te dik is, kan er nog een beetje heet water bijgedaan worden.

Huzaar van kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	4	stuks
winterwortel (klein)	1	stuks
knolselderij	1/8	stuks
haricots verts	100	g
avocado	1	stuks
sjalotten, zeer fijngehakt	2	stuks

Snijd de groenten in brunoise en blancheer beetgaar. Vermeng alle ingrediënten van de huzaar samen met het vlees uit de elleboogjes van de kreeft en een gedeelte van de staarten. Breng de huzaar op smaak met peper en zout en mayonaise.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	200	g
walnotenolie	1/4	dl
frisee sla	100	g
rode sla	100	g
veldsla	100	
kleine basilicumtopjes	12	stuks

Bak de cantharellen in wat notenolie(let op: olie niet te heet!) Meng de slasoorten en de basilicumtopjes met de cantharellen en breng de salade op smaak.

Basilicumbavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	3	bos
kippenbouillon	200	ml
slagroom	200	ml
witte wijn	100	ml
gelatine	8	blad
laurier blaadjes	2	stuks
gekneusde peperkorrels	4	stuks

Meng en kook voor de bavarois de basilicum, kippenbouillon, laurierblad en witte wijn en reduceer tot 200 ml. Zeef en meng de vloeistof fijn in de blender.Voeg de slagroom toe. Neem wat van het mengsel apart en los daarin, de in koud water geweekte en uitgeknepen,blaadjes gelatine op door dit er goed door te roeren. Voeg alles bij elkaar en breng op smaak. Laat het opstijven in de diepvries.

Serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	12	stuks
boter	30	g

Verdeel de salade over de borden en steek de rest van het lauwe kreeftenvlees in de salade. In een mooie quenelle de basilicumbavarois naast de salade leggen en afdekken met een blaadje basilicum. De huzaar in een ring op het bord leggen. Voorzichtig afdekken met het in boter gebakken kwarteleitje.

SOEP Sparkling Spoon

Sparkling Spoon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen sorbetijs	1000	ml
grand marnier	200	ml
cider, gekoeld	2	fles
munt	12	blad

Maak de randen van de flûtes vochtig en haal ze door suiker. Schep 2 kleine bolletjes ijs in elk glas. Schenk 1 el Grand Marnier over het ijs. Schenk de glazen vol met cider. Doe dit heel voorzichtig, want door de zoete gemakkelijk over de rand. Garneer met een blaadje munt. Meteen serveren!

Uienmarmelade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	1000	g
boter	75	g
balsamico-azijn	500	ml
suikersiroop (400 ml water met daarin opgelost 200 ml suiker)	600	ml
zout		

Fruit de gesneden uien in de boter glazig en blus het geheel af met de azijn. Voeg de suikersiroop toe en laat de uienmarinade op een klein vuur gaar worden en inkoken. Breng de marmelade vervolgens op smaak met zout.

Mosterd saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grove mosterd	125	g
kerriepoeder	1	tl
walnotenolie	60	ml
gevogeltefond	40	ml
witte wijn	150	ml
eierdooiers	4	stuks
room	200	ml
peper en zout		

Meng alle ingrediënten, behalve de room, peper en zout en verwarm het au bain marie. Klop het mengsel op tot de saus gebonden is. Voeg room, zout en peper naar smaak toe. Klop de saus voor het serveren op met de staafmixer.

Stampotje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	800	g
broccoli	400	g

Maak een stampotje van gekookte broccoli en aardappel.

Wildzwijnbiefstukjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijnbiefstukjes (ca 100 g per stuk)	12	stuks

Bak de biefstukjes in een pan gedurende 6 minuten en kruid ze daarna met wat zout en peper.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
druiven zonder pit	300	g
rivesaltes	500	ml

Was de druiven halveer ze en giet er zoveel Rivesaltes op dat ze onderstaan.

Serveren

Leg het vlees aan de vlees aan de rand van het bord en bedruip het voor de helft met de mosterdsaus en laat wat saus overlopen op het bord. Leg een lepel uienmarmelade op dezelfde wijze op het vlees en het bord. Serveer een bolletje broccoli stampot. Maak het gerecht af met de gemarineerde druiven.

DESSERT Witte chocolate mousse onder theegelei

Theegelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ceylon thee (3 zakjes b.v.k. orange pekoe)	12	g
water	600	ml
suiker	225	g
gelatine	12	blad
olie	3	tl

Breng 600 ml water aan de kook, hang de theezakjes erin en laat de thee 5 à 6 min trekken. Verwijder de theezakjes. Roer de suiker door de thee en breng de thee nog heel even aan de kook. Week 6 blaadjes gelatine 5 min in koud water, knijp ze uit en los ze al roerend in de thee op. Laat de thee afkoelen. Vet de puddingvormpjes (inhoud ca. 200 ml) heel dun in met olie. Verdeel de gelei over de 12 vormpjes. Laat de gelei in de koelkast bijna opstijven.

Chocolademousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	300	ml
witte chocolade	375	g
witte crème de cacao of koffielikeur	6	el
slagroom	450	ml

Week de overgebleven 6 blaadjes gelatine 5 min in koud water. Breng de melk aan de kook, neem de pan van het vuur. Knijp de gelatine uit en los de blaadjes in de warme melk op. Breek de chocolade in stukjes en laat ze stuk voor stuk in de melk smelten. Verwarm het mengsel eventueel nog zachtjes. Roer de likeur erdoor. Laat het mengsel afkoelen en lobbig worden. Klop de slagroom stijf en schep het lobbige chocolademengsel erdoor. Verdeel de mousse over de bakjes met gelei en laat dit nog enkele uren in de koelkast opstijven.

Serveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rozenblaadjes		

Houd de vormpjes één voor één even in warm water en stort ze voorzichtig op een bordje. Garneer ze eventueel met de rozenblaadjes.

KOFFIE Koffie met bonbons

Koffie met bonbons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bonbons (bij voorkeur van de bonte koe uit schiedam)	24	stuks
koffie		

Serveer de koffie met de bonbons.

Lambouillon met paddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfond	2000	ml
wildfond	250	ml
veenbessen- of cranberrygelei	5	el
rode port	100	ml
shii-take, fijngehakt	100	g
prei, in flinterdunne ringetjes gesneden	1	stuks
rucola	100	g
peper en zout		

Doe de lams- en wildfond samen in een pan. Voeg de bessengelei en de rode port toe. Laat het geheel even doorkoken. Breng de bouillon op smaak met zout en peper. Leg de shii-take en prei in voorverwarmde soepkommen en schenk de hete bouillon erop. Serveer de taartjes op een bordje met een blaadje rucola.

Minitaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvriesbladerdeeg, voor 12 kleine bakjes	12	plaken
ei	3	stuks
room	200	ml
fijngehakte peterselie	1	el
fijngehakte bieslook	1	el
grote kastanje champignons	2	stuks
boter	1	el
chaumes of saint albray	200	g
peper en zout		

Verwarm de oven op 200 C. Beboter en bekleed 12 soufflé bakjes met het deeg. Klop in een kom de eieren met de room los, voeg de kruiden toe. Op smaak brengen met peper en zout. Schenk de helft van het eimengsel in de bakjes. Snij de korst van de kaas en snij in kleine blokjes. Verdeel de kaas over de bakjes en schenk het restant van het eimengsel er over. Veeg de champignons schoon en snij in dunne plakjes. Bak ze in een pan op een hoog vuur bruin. Voeg peper en zout toe. Leg een paar plakjes champignons op de bakjes en bak ze in ca. 15 minuten goudbruin.