

2006 december

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Salade van vijgen, stilton, parmaham en portvinaigrette

Salade van vijgen, stilton, parmaham en portvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen rijpe	12	st
boter	75	g
basterdsuiker lichtbruine	50	g
port	200	ml
crème fraîche	6	el
ciderazijn	2	el
olijfolie	6	el
zout en versgemalen peper		
parmaham dunne plakken	36	st
gemengde slablaadjes (rucola, krulandijvie, radicchio, eikenbladsla, waterkers)	400	g
stilton, verkruimeld en op kamertemperatuur	300	g
bieslook in stukjes van 1 cm	3	el

Verwarm de oven voor op 220 °C. Snijd de puntjes van de steeltjes en snijd de vijgen in de lengte doormidden. Leg de halve vijgen met de snijvlakken naar boven in een met boter bestreken braadslee. Bestrijk ze met gesmolten boter en bestrooi ze met wat basterdsuiker. Zet de braadslee 10-12 minuten in de oven tot de vijgen zacht zijn. Neem ze eruit, schep ze op een schaal en houd ze in de uitgeschakelde oven warm. Zet de braadslee op halfhoog vuur en giet de port erin. Laat hem stroperig tot een kwart inkoken en neem de braadslee van het vuur. Klop in een kom de crème fraîche, de ciderazijn en de olijfolie door elkaar. Giet de ingekookte port er door een zeefje bij en klop hem met wat zout en peper goed door. Leg de plakken ham op grote borden. Bestrooi de slablaadjes met wat peper en schep de stilton en het bieslook erdoor. Verdeel de sla en de warme vijgen over het midden van de borden en bedruppel met de portvinaigrette. Druppel het vocht van de vijgen dat tijdens het warm houden is vrijgekomen eveneens over de salade.

Oestersoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	36	st
roomboter	90	g
sjalotje, gesnipperd	3	st
witte kookwijn	700	ml
zout, opgelost in 450 ml water	3	tl
crème fraîche	700	ml
bieslook fijngeknipte verse	3	tl
kervel fijngehakte verse	3	tl
dragon fijngehakte verse	3	tl
peper versgemalen	1,5	tl

Maak de oesters open boven een kom om het sap op te vangen. Bewaar de onderste schelphelf. Doe de losse oester in de kom. Verhit de boter in een pan op een matig vuur. Doe er de gesnipperde sjalotjes in en fruit 1 tot 2 minuten. Giet er de oesters met hun sap toe. Giet er dan het gezouten water over. Schep er wanneer zich belletjes langs de rand vormen de crème fraîche, bieslook, kervel en dragon door. Bestrooi met peper en laat de soep nog 1 minuut sudderen tot alles net doorverwarmd is. Schep de soep in voorverwarmde soepkommen en dien onmiddellijk op.

HOOFDGERECHT Eend met vijgenpuree, rode bieten met Aceto Balsamico, het boutje met honingkruim

Eend met vijgenpuree, rode bieten met Aceto Balsamico, het boutje met honingkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden (± 500 g bruto per eend. dit levert een borstfilet op van 125 g)	6	st
ganzenvet (in pan laten zitten en in de koeling laten staan voor de volgende brigade)	1500	ml
knoflook	6	teen
rozemarijn	6	tk
tijm	6	tk
grof zeezout	3	tl
peperkorrels	3	tl
uien	6	st
kleurzout	15	g
vleugels van de eend	12	st
ganzenvet	1	el
sjalotten	100	g
kalfsfond	1000	ml
kippenfond	500	ml
honing	2	el
sherryazijn	150	ml
koude boter	125	g
gekonfijte vijgen	24	st
oude aceto balsamico	150	ml
peper		
boter	60	g
rode minibieten of 4 bieten in drieën gesneden	12	st
geschaafde amandelen	120	g
suiker	300	g
water	2	el
sneetjes witbrood zonder korst	16	st
zout		

Snijd de bouten en vleugels van de eenden. De bouten zijn voor de saus. Maak in de keukenmachine een puree van knoflook, ui, rozemarijn, tijm, kleurzout en peperkorrels. Leg de eendenbouten in de marinade en laat ze zo lang mogelijk trekken ±40 minuten. Spoel de marinade van de bouten, droog ze en confijt ze in ganzenvet op 80 °C tot ze gaar zijn. (± 60 minuten) Laat de boutjes afkoelen en snijd het overblijven vel weg. (daarna nog krokant bakken) Bak de vleugels aan in ganzenvet. Voeg de schoongemaakt gesneden sjalotten en de teentjes knoflook toe en laat ze even aanbakken. Voeg kalfsfond en kippenfond toe en laat de saus inkoken tot ca. 4 dl. Zeef de saus en roer er de honing, sherryazijn en een slotte de in blokjes gesneden boter door. Ontdoe de vijgen van de steeltjes en pureer ze met de aceto balsamico in de keukenmachine. Voeg royaal versgemalen peper toe. Kook de bietjes in water,

schil ze, snijd ze in tweeën en stoof de bietjes voor het serveren, in enkele druppels aceto balsamico en de boter. Rooster de amandelen in een oven van 180 °C lichtbruin. Kook de suiker met het water op een laag vuur tot een lichtbruine karamel. Neem de pan van het vuur en roer de warme amandelen door. Roer de boter door de warme karamel en laat deze op een met boter bestreken bakplaat afkoelen. Stamp de noga daarna rauw fijn. Maal de sneetjes witbrood in de keukenmachine tot kruim. Voeg honing, boter, zout en peper toe en meng alles goed door elkaar. Braad het restant van de eenden rondom goudbruin aan in ganzenvet. Voeg rozemarijn en tijm toe. Braad de eenden dan rosé in een oven van 180 °C. (± 20 minuten afhankelijk van de dikte) Kerntemperatuur 55 à 60 °C. Laat ze daarna op een warme plaats een kwartier rusten. Bak de gekonfijte boutjes krokant in ganzenvet, bedek ze met het honingkruim en gratineer ze onder de grill tot het kruim goudbruin wordt. Houd ze warm in een oven van 80 °C. Snijd de eendenborsten van de karkassen. Strooi er royaal noga over, samen met grof zeezout en de gekneusde peperkorrels. Laat de noga onder een hete grill smelten. Snijd de borsten in de lengte doormidden en trancheer de helften. Verwarm de vijgenpuree en roer er de boter door. Leg op ieder bord een bout en de getrancheerde eendenborsten. Schep de vijgenpuree en de bietjes aan weerszijden van de eend. Smit enkele druppels Balsamico op de bietjes. Giet de saus rond de eend.

Nogalettes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen geschaafde	55	g
kristalsuiker	100	g
glucosestroop	80	g
arachideolie		
bakpapier (vetvrij)		

Leg de amandelen op een bakplaat en bak ze lichtbruin in een oven van 180 °C. Kook de kristalsuiker en glucosestroop op matig vuur lichtbruin. Roer er van het vuur af de nog warme amandelen door. Bestrijk 2 vellen vetvrij papier met arachideolie, leg er op een bakplaat, giet er de warme noga op en bedek het met het tweede vel. Rol met een degroller de noga dun uit. Steek 12 galettes uit de nog warme noga, met een ring van 7 cm doorsnede. Gebruik de overgebleven noga voor de parfait.

Passiesorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1300	ml
suiker	1300	g
passievruchtcoulis	250	g
suikerstroop	1000	ml
gelatine	10	g

Suikersiroop: kook water en suiker, tot dat alle suiker is opgelost. Los de gelatine op in de suikersiroop. Meng de passievruchtcoulis met de suikerstroop. Zorg dat een istaak wordt van.

Kapsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooier	6	st
suiker	70	g
eiwit	3	st
bloem	30	g
aardappelmeel	30	g

Klop de eierdooier met 45 gram suiker stijf. Klop het eiwit met de resterende suiker eveneens stijf. Schep de eierdooier en het eiwit luchtig door elkaar. Meng er de gezefde bloem en het aardappelmeel door. Bekleed een bakplaat met vetvrijpapier, stort het beslag hierop en strijk het uit (zie nogaparfait) en bak het af in een oven van 190 °C.

Nogaparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	300	ml
suiker	40	g
water	10	ml
honing	60	g
eiwit	2	st
noga gehakte	40	g
bigarreauxkersen gehakte (gekonfijte kersen)	40	g
pistachepitten gehakte	40	g
hazelnoten gehakte	40	g

Snijd van het kapsel 12 reepjes van 21 cm lang en 2 cm breed. Bekleed hiermee de binnenzijde van de 12 ringen van 7 cm doorsnede. Klop de slagroom lobbig en houd de room koud in de koelkast. Kook de suiker, het water en de honing tot een lichtbruine siroop. Klop het eiwit roerend bij en klop de massa koud. Schep er dan de gehakte noga, bigarreauxkersen, pistachepitten en hazelnoten door. Spatel daarna de slagroom erdoor. Verdeel deze parfait over de met kapsel beklede ringen. Maak in het midden van de parfait een kuiltje en zet de ringen in de vriezer. Schep daar na uit de bevoren parfait en strijk de ring strak af. Zet de parfaits terug in de vriezer.

Sinaasappelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels (hand)	8	st
suikerstroop	300	ml
passievruchten	4	st
aardappelzetmeel	4	g

Schil de sinaasappels zo, dat er geen wit meer aan zit. Voor de sinaasappelsap overblijven! Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Knijp het vocht uit de vliezen. Snijd de partjes in de breedte doormidden. Leg ze apart en marineer ze in 3 dl suikerstroop. Halveer de passievruchten, schep het vruchtvlees eruit en zeef het achter. Voeg de rest van de suikerstroop bij het passievruchtpuree en breng deze saus aan de kook. Los het aardappelzetmeel op in 3 el water en roer het zeer al roerend de saus mee. Zeef de saus en laat hem afkoelen. Zeef de passievruchtpitjes af met water en voeg ze aan de saus toe.

Italiaans schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
water	100	ml
eiwit	3	st
poedersuiker	30	g

Kook de suiker en het water tot 126 °C. Klop het eiwit tot stijf. Giet de hete suikerstroop al roerend bij het eiwit en klop het eiwit daarna koud. Neem de parfaitsringen uit de vriezer. Verwijder de ringen. Plaats de parfaits op borden en daar om heen de sinaasappelsalade met de passievruchtsaus. Spuit met behulp van een spuitzak in een bol op de nogaparfait het Italiaans schuim. Brand er met een hobbyrander voorzichtig een bruin laagje op en decoreer met de nogalette.