

2007 december

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Parfait van foie gras met maanzaadchips

Parfait van foie gras met maanzaadchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlevertjes schoongemaakt en grof gehakt	100	g
eendenlever, schoongemaakt en grof gehakt	100	g
eieren losgeklopt	3	st
port	100	ml
madeira	100	ml
sjalot, gepeld en fijn gesneden	1	st
laurierblad	1	st
tijm	1	takje
gesmolten boter	200	g
zout		
peper		
filodeeg	2	vellen
maanzaad	1	tl
bakpapier		
bosbessen of frambozen	1	doosje
spuitzak	1	st

Zorg dat de kippenlevertjes, foie gras en eieren op kamertemperatuur zijn. Verwarm de hetelucht oven op 135 °C. Doe de port, madeira, sjalot, laurier en thijm in een pan en breng aan de kook. Laat het tot 1/3 inkoken, neem de pan van het vuur, verwijder de kruiden en laat de vloeistof iets afkoelen. Verwarm intussen de kippenlevers en de foie gras 30-45 sec in een pan op laag vuur tot ze handwarm zijn. Doe de levers in een blender, voeg de ingekookte vloeistof en de eieren toe en pureer de massa glad. Voeg terwijl de motor draait langzaam de gesmolten boter toe en meng nog 2 min. Breng de parfait op smaak met zout en peper uit de molen. Schep de parfait in een middelgrote souffleschaal. Zet deze in een lege braadslee en giet zoveel kokend water in de braadslee dat het tot halverwege de schaal staat. Zet de parfait 35-45 min in de oven tot de bovenkant stevig aanvoelt. Neem de schaal uit de oven en koel snel terug door in koud water te plaatsen. Zet de schaal tot serveren afgedekt in de koelcel. Verwarm de heteluchtoven tot 175°C. Leg het filodeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk het met de gesmolten boter en bestrooi het met het maanzaad. Bak het in de oven in ca. 8 min goudbruin. Laat het op een rooster afkoelen. Breek het afgekoelde deeg in 48 stukken (chips). Schep of spuit een beetje parfait over de helft van de chips. Leg er een tweede chips bovenop. Serveer 2 porties per bord. en garneer met het rode fruit.

Paddestoelentaartjes met ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	40	g
sjalotten gepeld en fijn gesneden	6	st
knoflook gepeld	4	teen
tijm	10	takjes
groenten bouillon	400	ml
knoflook	3	teen
uien, gepeld in dunne plakken	6	st
zout en peper		
roomboter bladerdeeg uit de diepvries (= 450 gram)	12	plakjes
tijmblaadjes, zeer fijngehakt	6	tl
eieren, losgeklopt met 2 tl water	2	st
gemengde paddestoelen (cantharellen, shitake, oesterzwammen)	1000	gr.
ijskoude boter	200	g
slagroom	3	el
dragon fijngehakt + extra voor garnering	5	takjes
citroensap naar smaak		

Verwarm de boter in een pan op laag vuur. Doe er sjalotten, knoflook en tijm bij en smoor ze 5-7 min in een gesloten pan tot de sjalot glazig is. Voeg de bouillon toe en laat het 15 min trekken. Neem de pan van het vuur en laat het nog 15 min staan. Verwijder de knoflook en tijm. Smelt de boter met de knoflook in een koekenpan met dikke bodem, voeg de uien en een snufje zout toe. Laat de uien op heel laag vuur gaar worden en licht karameliseren (45 tot 60 min). De uien moeten diep goudbruin zijn met een volle, zoete smaak. Breng op smaak met zout en peper en verwijder de knoflook. Laat de uien zorgvuldig uitlekken en laat ze vervolgens afkoelen. Verwarm de heteluchtoven op 190 °C. Rol het deeg uit tot een dikte van 3mm en snijd er 24 rondjes uit van 10 cm doorsnee. Gebruik 12 van deze rondjes voor de bodem. Prik de deegplakjes met een vork gelijkmatig in en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Gebruik de overige 12 rondjes voor het verstevigen van de rand. Steek er met een ring van 9 cm een extra rand uit. Bestrijk de rand van de bodem met losgeklopt ei. Leg er de verstevigingsrand op en bestrijk die ook met losgeklopt ei. Verdeel eerst de fijngehakte tijmblaadjes en vervolgens de gekarameliseerde ui over de bodems. Laat rondom 1½ cm vrij. Bak de bodems 12-16 min tot de randen gerezen en goudbruin zijn. Houdt ze warm.

Paddestoelen schoonmaken en eventueel snijden. Verwarm 100 g boter in een koekenpan op halfhoog vuur tot het gaat schuimen. Doe de knoflook en de paddestoelen in de pan en bak ze 2-3 min. lichtbruin. Breng op smaak met zout en peper. Giet de 400 ml sjalottenbouillon erbij en laat het geheel tot 1/3 inkoken. Roer de room erdoor en daarna klontje voor klontje de rest van de koude boter. Meng de dragon en een beetje citroensap door het paddestoelenmengsel en verwijder de knoflook. Zet de warme taartjes op de voorverwarmde borden. Schep het paddestoelenmengsel op de uienvulling en maak in het midden een bergje. Garneer met een takje dragon.

Soep met wilde rijst en paddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde rijst	180	g
water	400	ml
gedroogde wilde paddestoelen (eekhoortjesbrood, cantharellen, shitake)	150	g
boter	75	g
uien fijngehakt	2	st
bleekselderij fijngehakt	2	stengels
droge witte wijn	250	ml
witte champignons geborsteld en fijn gesneden	500	g
kippenbouillon	1200	ml
room	250	ml
fijngehakte blad peterselie	2	el
zout		

Kook de rijst volgens de receptuur van de verpakking en laat afkoelen. Week de gedroogde paddestoelen intussen in een kom met 400 ml kokend water. Laat ze ca 30 min staan. Laat de paddestoelen uitlekken, bewaar het vocht en houd de paddestoelen apart. Zeef het vocht door een zeef met kaasdoek en houd ze apart. Smelt de boter in een soeppan op een matig vuur. Voeg de ui en bleekselderij toe en fruit ze, af en toe roerend, 10 min. Zet het vuur hoger, voeg de wijn toe en kook tot de helft in. Zet het vuur middelhoog, voeg de verse en geweekte paddestoelen toe en laat het, onder af en toe roeren in ca 15 min meekoken. Zet het vuur hoog, voeg de bouillon en het weekvocht van de paddestoelen toe en breng alles aan de kook. Zet het vuur op matig en laat alles zonder deksel ca 20 min zachtjes koken tot de paddestoelen zeer zacht zijn. Voeg de wilde rijst en de room toe en laat alles nog 5 min sudderen, zodat de smaken mooi vermengen. Voeg peper en zout naar smaak toe. Schenk de soep in voorverwarmde borden en garneer met peterselie.

Hollandse hazenrugfilet met appelcompote gevulde witlofstronkjes en een jus van calvados

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse hazenrugfilets van ca 100 g	12	st
witlofstronkjes (kleine)	24	st
jabugoham, dungseden (alternatief: serrano ham)	24	plakjes
jonagold-appels	500	gr.
boter	40	g
kaneel	3	mespunt
suiker	30	g
afsnijdsel van de haas of een stuk karkas (vraag de poelier)	50	g
sjalot	40	g
witte wijn	100	ml
wildfond	800	ml
calvados (kook)		
aardappelen (vastkokend b.v. frieslanders)	500	g
crème fraîche	200	g
bieslook		
sputzak	1	st

De witlofstronkjes loshalen en de blaadjes blancheren. De appels schillen en brunoise snijden. De appel met boter, suiker en kaneel gaar stoven tot een appelcompote. De losse lof blaadjes in de handpalm schikken, hierop een beetje appelcompote, nu de blaadjes dicht vouwen, zodat weer een mooi stronkje ontstaat en dit in een dun plakje ham rollen. De stronkjes nu rustig in boter bakken tot ze warm zijn. Pureer de gekookte aardappelen en meng met de crème fraîche en de gesneden bieslook. Breng op smaak met peper en zout. Op het laatst in een spuitzak doen om rozetten te kunnen maken. Voor de saus de afsnijdsels en / of het karkas van de haas, sjalot en appel aanfruiten in de boter en afblussen met de wijn. Alles laten verdampen en de fond toevoegen. De vloeistof tot 500 ml laten reduceren op zacht vuur. Daarna zeven en de saus op het laatst monteren met koude boter en een paar druppels calvados. De hazenrugfilets in boter rosé bakken in ca 4 min. Dan in aluminiumfolie wikkelen en warm houden in een oven van 50 ° C. Het vlees uit de oven halen en op een warme plaats 6 min laten rusten. Hierna filets snijden. Dresseer op de voorverwarmde borden 2 stronkjes witlof met de filets ervoor, garneer met een rozet aardappelpuree en nappeer het gerecht tot slot met de saus.

Mille-feuille met gekarameliseerde appel en karamelparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter bladerdeeg (diepvries is 12 plakjes)	450	g
poedersuiker	90	g
stevige handappels	8	tot 10 st
suiker	20	g
boter	20	g
grote eierdooiers	8	st
volle melk	250	ml
room	5	el
crème fraîche, losgeklopt	275	ml
plastic folie	0,1	rol
rode besjes		
munt		

Maak een crème anglaise door de melk in een steelpan aan de kook te brengen. Klop de eidooiers met 100 g suiker tot ze luchtig en schuimig zijn. Giet de melk al kloppend over het eimengsel. Giet de verkregen crème in een pan en warm al roerend op tot hij dik genoeg is. Laat het niet koken, anders schift het. Giet de crème anglaise in een schone kom en dek af met plastic folie, zodat er geen vel wordt gevormd. (Het plastic moet de crème anglaise raken). Verhit de overgebleven 100 g suiker tot die gekarameliseerd is. Breng in een andere pan de room tegen de kook aan. Neem beide pannen van het vuur en schep de room door de karamel. Schep dit mengsel door de crème anglaise. Klop het mengsel af en toe tot het koud is. Schep er de crème fraîche door en draai dan in de ijsmachine. Rol het bladerdeeg uit tot een vel van 2 mm dik dat op een grote rechthoekige bakplaat past. Prik hier en daar in met een vork. Bekeed de bakplaat met bakpapier, leg het bladerdeeg op de beklede plaat en dek af met bakpapier en leg er een tweede bakplaat op. Zet 15 min in een oven van 180 °C. Neem uit de oven. Zet de oven op 250 °C. Neem de bovenste bakplaat van het deeg en verwijder het bakpapier. Bestuif het deeg met poedersuiker en zet terug in de oven tot het krokant en goudbruin is. Schil de appels en snijd elk in 6 partjes. Verhit de suiker met de boter in de pan tot het mengsel is gekarameliseerd. Bak er de appels goudbruin in. Laat afkoelen. Snijd de mille-feuille in 36 stukken. Strijk wat parfait uit op een stuk mille-feuille, leg er een tweede stuk mille-feuille op en schik hier de appel op. Dek af met het derde stukje mille-feuille. Garneer dit dessert met munt, rode besjes en poedersuiker vanwege de Kerst.