

2008 december

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Licht gerookte zwaardvis met citroenschuim

Licht gerookte zwaardvis met citroenschuim op een bedje van dille-aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwaardvis (filets)	600	g
mot	2	tl
aardappelen (vast kokend)	1500	g
dille	2	takjes
crème fraîche	250	ml
gemalen mierikswortel	1	el
mayonaise	5	el
visbouillon	2000	ml
lecite	5	g
citroensap	200	ml
water	300	ml
peper		
zout		
rookoven		

Schil de aardappelen, snijd ze in 4 stukken en kook ze in de visbouillon tot ze beetgaar zijn. Haal de aardappelen uit de bouillon maar gooi de bouillon niet weg. Hak de dille fijn. Strooi de mot op de bodem van de rookoven. Leg de zwaardvis op het rooster, sluit de oven af en zet hem op het vuur. Laat de zwaardvis 20 min zachtjes roken haal dan de oven van het vuur. Meng in een kom de crème fraîche met de mayonaise en mierikswortel doe daarbij 100 ml visbouillon en de dille en roer dit goed door. Snijd de aardappelen brunoise (blokjes van ongeveer 5mm) en meng deze door de crème fraîche mayonaise. Snijd de zwaardvis in stukken van 5 a 6 cm. Doe de citroensap en het water in een kom. Voeg daarbij de lecite. (let op dat het niet meer dan 5 g wordt, anders is het resultaat niet gegarandeerd) Klop met een mixer de bovenkant op tot een grote wolk schuim. Gebruik een 8 cm serveerring. Vul deze ring met een deel aardappelsalade en leg op het aardappelbedje een stukje zwaardvis. Neem de ring van het bord en schep op de zwaardvis een lepel citroenschuim.

Zoete aardappelsoep met Parelhoen truffel quenelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel (vuil gewicht)	1000	g
kookroom	500	ml
gevogelte bouillon (niet te sterk)	1500	ml
dikke witte ui	1	st
tijm	1	takje
knoflook	1	teen
groentebouillon poeder		
zout & peper		
parelhoenfilet zonder vel	250	g
vetspek	100	g
truffelsalsa	1	el
kipvleugeltjes	1000	g
winterwortel	1	st
ui	1	st
bleekselderij	1	stengel
prei	1	st
water	3000	ml
gevogelte bouillon	1000	ml

Gevogelte bouillon: Doe de kipvleugeltjes in een koekenpan zonder vet en laat ze op een matig vuur mooi bruin kleuren. Keer ze een paar keer. Snijd intussen de winterwortel, ui, bleekselderij en de prei klein en laat dit in de braadslee ca. 3 min zweten, zonder te laten kleuren. Doe dan alles over in een (snelkook)pan en voeg 3000 ml water toe. Breng het geheel, zonder deksel, aan de kook en schuim het zorgvuldig af. Sluit het deksel en laat het ca 60 min trekken. Zeef de bouillon en kook ze tot 2500 ml in. Aardappelsoep: Zoete aardappel schillen met dunschiller. In grove stukken snijden. Ui en knoflook schillen en in grove stukken snijden, samen in een pan met kookroom, 1500 ml gevogelte bouillon en aan de kook laten komen. Tijm toevoegen. Vervolgens op klein vuur verder laten trekken. Als de zoete aardappel gaar is met staafmixer fijn malen. Opnieuw laten trekken. Als soep te dik is nog wat gevogelte bouillon toevoegen, als te dun is verder laten inkoken. Soep op smaak brengen met groentebouillon poeder, zout en beetje vers gemalen peper. Verder laten trekken tot de smaak goed is. Let op soep kan aanbranden, dus tussendoor blijven roeren. Soep door fijne zeef passeren. Soep warm houden. Parelhoenfarce: Parelhoen en vet spek in grove blokken snijden. In magimix fijn malen. Let op: beter kleine beetjes dan te veel. Let op: parelhoen en vetspek moet koud zijn. Truffelsalsa, zout en vers gemalen peper toevoegen naar smaak. In koeling plaatsen, zodat het weer koud wordt. Van de farce 12 quenelles maken. Truffel bouillon: De rest van de gevogelte bouillon aan de kook brengen en de salsa erdoor roeren eventueel op smaak brengen met wat zout. Quenelles voor het opdienen ongeveer 3 minuten koken in de truffelbouillon. Verwarm de borden. Quenelles midden op het bord plaatsen en de soep erover gieten.

Hertenrack met kastanjes en rodekool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrack van 1400 gram	1	st
boter		
peper zout		
sjalot (fijn gehakt)	2	st
rode wijn	200	ml
wildfond	800	ml
klont boter		
middelgrote rode kolen	2	st
paarse uien, fijngesneden	2	st
suiker	4	el
grote moesappelen	2	st
wijnazijn	6	el
groentebouillon	600	ml
zout en zwarte peper		
rozijnen	500	g
rum		
kaneel		
citroen		
tamme kastanjes (marrons)	2000	g
bleekselderij	1	stengel
bouquet garni (takjes peterselie, laurierblad en tijm)	1	
runderbouillon	1000	ml
room	1	scheutje
peper en vers gedraaide peper		

Hertenrack: Maak het rack schoon, snij vellen en pezen er af. Braad het in een koekenpan aan in boter op een hoog vuur voor een krokante bruine buitenzijde. Doe het vlees over in een braadslee, giet de braadboter er over en peper en zout het. Gaar het verder ca. 25 min in een oven die voorverwarmd is op 120° C. Druk af en toe op het vlees om de mate van gaarheid te bepalen. Zet na de genoemde tijd de temperatuurmeter van de oven op 0°C. Laat het vlees rustig in de oven staan (of zet de schaal buiten de oven afgedekt met aluminium folie). Verwarm een halfuur voor uitserveren de oven naar 180 ° C. Zet de braadslee weer in de oven en gaar het vlees ca. 10 min na. Voel weer naar de gaarheid van het vlees. Het moet in de kern rosé blijven. Als het vlees naar jouw idee voldoende gaar is haal je de braadslee uit de oven. Laat het vlees tenminste 5 min rusten en snijd daarna de porties af. Rode wijn saus: Gebruik de pan of braadslee waarin de reerug in is gebraden. Na de braadresten uit de pan te hebben gegoten fruit je de 2 versnipperde sjalotjes mooi glazig. Hierbij kan eventueel een klontje boter worden toegevoegd. Afblussen met de rode wijn, iets inkoken en vervolgens de wildfond er aan toevoegen. De saus tot de gewenste dikte laten inkoken en monteren met een klontje koude boter. Rodekool: Verwarm de oven voor op 150 °C. Snij de kool in vieren en verwijder het hart en de buitenste bladeren. Leg de stukken met de platte kant naar beneden

op een plank en snijd ze overdwars in smalle reepjes. Smelt de boter in een grote braadpan en fruit de uiensnippers to ze goudbruin kleuren. Voeg de suiker toe en roer alles goed door elkaar. Voeg de kool toe, blijf een paar minuten roeren en voeg dan de appel, de azijn, zout en peper toe. Giet de bouillon erbij. Breng het geheel aan de kook en laat het in een gesloten pan in de oven twee uur smoren. Appel en rozijnen: Laat de rozijnen in de rum warm worden en wellen (ca 15 min). Laat ze daarna uitlekken. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd in plakken en repen en snijd ze verder brunoise. Doe in een schaal en besprenkel met een weinig citroensap tegen het verkleuren. Zet de appelbrunoise even aan in een pan met hete boter en voeg kaneel toe en de uitgelekte rozijnen. Kastanjepuree: Snij met een scherp mesje aan allebei de kanten van de kastanje een reepje van een ½ cm af en leg ze in een pan koud water. Aan de kook brengen, laat een paar minuten koken en laat staan. Haal steeds een aantal kastanjes uit het water en pel ze, verwijder het velletje. Als alle kastanjes zijn gepeld doe ze in een pan en schenk er zoveel bouillon bij dat ze net onder staan. Doe er een stengel bleekselderij bij en het bouquet garni. Kook ze ongeveer 50 tot 60 min maar laat ze niet tot prut koken. Haal ze uit het water en laat uitlekken. Pureer de kastanjes, klop wat boter en room en eventueel wat kookvocht door de puree, maak af met peper en zout. Serveren: Zet een steker van 8 of 9 cm op een bord, vul deze met een laagje rode kool, laagje appel, laagje rode kool en als laatste een laagje appel. Verwijder voorzichtig de steker. Leg een bolletje kastanjepuree er naast. Rangschik daarbij het hert met saus.

Mangistantaartje met coulis van Pitahayafruit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen zonder vlies	125	g
suiker	125	g
ei	1	st
zout		mespunt
bloem	200	g
kristalsuiker	100	g
vanillesuiker	50	g
halfvolle melk	700	ml
eieren	5	st
mango in blokjes	450	g
taartvormpjes		
pitahaya's	3	st
bacardi	250	ml
citroen (sap)	½	st
rode kleurstof	5	druppels
aardappelzetmeel		
munt		takjes
poedersuiker		
chocoladekrullen		

Amandelspijs: Zijn er geen amandelen zonder vlies zet deze dan op met koud water en breng ze aan de kook. Giet het water af zodra het kookt en spoel de amandelen in een vergiet om met koud water. Nu kunnen de vliesjes goed verwijderd worden. Doe de amandelen in een schone doek en spoel ze goed af. Doe de amandelen met suiker, ei en zout in de keukenmachine en maal hiervan een gladde pasta. Laat de amandelspijs minstens 2 uur staan voordat je het gaat gebruiken. **Taart:** Verwarm een oven tot 180 °C. Snijd de mango in kleine stukjes. Doe de amandelspijs, bloem, kristalsuiker, vanillesuiker en melk in een beslagkom. Voeg daarna al kloppend 1 voor 1 de eieren toe en klop het tot er een egale massa ontstaat en spatel voorzichtig de mango erdoor. Doe boter in de taartvormpjes en bestuif deze met bloem. Vul de vormpjes tot aan de rand met het mango mengsel. Bak de taartjes (au bain-marie) in de oven of in een combi steamer in 25 min. af. **Coulis:** Haal het vruchtvlees uit de Pitahaya en snijd het in kleine stukjes. Doe alle ingrediënten in de pan en kook dit tot de alcohol is verdampt en de Pitahaya is stukgekookt. Bind de coulis met zetmeel tot de gewenste dikte. **Serveren:** Dresseer het bord rondom met de coulis en plaats het taartje in het midden. Garneer het taartje met een takje mint en bestrooi het met wat poedersuiker. Leg wat chocoladekrullen rondom het taartje.