

2012 december

CCR Rijnmond · Winter

AMUSE Meloenschuim met ham

Meloenschuim met ham

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------------|-------------|----------|
| rijpe meloenen | 3 | st |
| witte port | 100 | ml |
| parma of serranoham (dungesneden) | 24 | plakken |
| pijnboompitten | 100 | g |
| witte peper uit de molen | | |
| zout | | |
| munt | 12 | blaadjes |

Zet de champagnecoupes in de koeling. Schil en ontpit de meloenen en pureer de stukken in een keukenmachine of met een staafmixer. Voeg de port toe en bestrooi royaal met peper en een heel klein beetje zout. Meng alles nogmaals. Dek de schaal af en zet in de koeling. Rooster de pijnboompitten en knip de ham voorzichtig in reepjes. Haal meloen uit de koeling en pureer opnieuw, bij voorkeur met staafmixer, zodat er schuim ontstaat. Schep nu de meloen in de gekoelde champagnecoupes. Leg de ham en de pijnboompitten erop en garneer tot slot met een klein blaadje munt. De wijn bij dit gerecht Madeira wordt in een borrelglasje geschonken.

Kippenbouillon met eendenlever en brioches

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|----------|
| kippenvleugeltjes | 500 | g |
| bleekselderij | 2 | stelen |
| winterwortels | 2 | st |
| uien | 2 | st |
| peterseliestelen (takjes bewaren voor garnering) | | |
| selderijblad | | |
| geplette peperkorrels | 24 | st |
| zout | | |
| olijfolie | | |
| kippenbouillon | 2000 | ml |
| briochebrood (o.a. te koop bij ah) | 12 | sneetjes |
| boter | | |
| verse eendenlever | 500 | g |
| fleur de sel | | |

Verwarm grote soepborden voor. Bak de kip snel aan in de olie. Voeg de grof gesneden groenten en kruiden toe en bak even door. Doe de bouillon erbij, deksel op de pan en ca. 60 min, tegen de kook aan, zachtjes laten sudderen. Giet door een zeef en controleer op smaak. Laat de bouillon eventueel nog iets inkoken (moet krachtige bouillon zijn). Snij de broodsneetjes schuin doormidden en bak ze in een grote koekenpan lichtbruin. Verdeel over 2 broodmandjes o.i.d. en zet op tafel. Verdeel de eendenlever in 12 plakken. Het is handig om bij het snijden het mes elke keer in heet water te dompelen. Leg op de voorverwarmde borden een plak lever, strooi er een vingertopje fleur de sel over. Schep er de kokend hete bouillon op en garneer met wat fijngesneden peterselie.

Kabeljauw met chorizo en een wortel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| bospenen (12 +3) | 15 | st |
| boter | | |
| water | | |
| zout | | |
| bloem | 150 | g |
| melk | 12 | el |
| eieren | 2 | st |
| gesmolten boter | 20 | g |
| peterselie | 6 | takjes |
| korianderzaad | ½ | el |
| kabeljauwfilet van ca 70 g elk | 12 | st |
| chorizo | 36 | plakjes |
| eierdooiers | 2 | st |
| zeezout | | |

Warm borden voor. Maak alle wortels schoon. Verhit de boter in een pan. Voeg water, zout en alle wortels, erbij en kook beetgaar in ca. 10 min. Nu met koud water afspoelen en droogdeppen. Houdt 3 wortels apart voor de peterselie-wortel-boter. Verhit de olie tot 180 °C. Doe de bloem in een kom en roer, al koppend, beetje voor beetje eerst de eieren en dan de melk erdoor. Vervolgens snuf zout en de gesmolten boter toevoegen. De 12 wortels door het beslag halen en met ca. 4 tegelijk ca. 3 min. frituren. Uit laten lekken op keukenpapier en warm houden. Snij de 3 apart gehouden wortels in dunne schijfjes. Hak 6 takjes peterselie heel fijn. Smelt 100 g boter, voeg gehakte peterselie, wortelschijfjes en korianderzaad toe en laat de smaken zich op zacht vuur mengen. Bestrooi de onderkant van de vis met zeezout en besmeer de bovenkant (waar het vel zat) met eidooier. Leg op de eikant dakpansgewijs 3 plakjes chorizo. Laat een koekenpan met dikke bodem heet worden doe er een stuk boter in en draai het vuur naar middelmatig. Bak eerst de chorizo kant 3 à 4 min. Keer de moten voorzichtig om en bak de andere kant ook ca. 3 à 4 min. Houdt de vis warm. Leg de chorizo-vis in het midden, daaronder de schuin doorgesneden gefrituurde wortel. Iets uit elkaar zodat je de binnenkant ziet. Daaronder (gebruik b.v een lepel) een streep met de peterselie-wortel-boter.

Met thee gerookte eendenborst, spruitenmousse en aardappelstokje

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| spruiten | 1500 | g |
| eierdooiers | 4 | st |
| slagroom | 100 | ml |
| gemalen komijn | | |
| peper, zout | | |
| eiwitten | 4 | st |
| boter | | |
| truffelaardappeltjes | 24 | st |
| frituurolie | | |
| satéprikkers | | |
| zout | | |
| (afhankelijk van grootte) tamme eendenborsten | 3 | st |
| zout, peper | | |
| olie | 3 | el |
| rijstwijn of droge sherry | 3 | el |
| houtmot | 2 | el |
| zwarte thee | 1 | el |
| perssinaasappelen | 2 | st |
| wildbouillon | 100 | ml |

Verwarm de oven voor op 200 °C. Maak de spruiten schoon en kook ze in gezouten water in ca. 10 min. gaar. Giet af, laat uitkoken pureer ze. Roer de eierdooiers en slagroom door de puree en breng het pittig op smaak met zout, peper en komijn. Klop de eiwitten stijf en spatel het voorzichtig door de spruitenpuree. Vet een flinke ovenschaal in met boter giet de massa in de schaal en laat hem in een bak met heet water in de oven in 40 a 50 min. luchtig en goudbruin worden. Verwarm de frituur voor op 150 °C. Boen de ongeschilde aardappelen schoon. Snij ze in plakjes van ca 7 mm. Rijg ze met ca 7 mm tussenruimte op een natgemaakte satéprikker. Frituur ze ca 5 min in de frituur van 150 °C en zet ze apart. Bak ze kort voor het opdienen in frituur van 180°C in ca. 2 min. af. Bestrooi dan met zout. Bestrijk de eendenborsten met een mengsel van peper, zout, olie en rijstwijn of sherry. Leg het vlees met de velkant naar beneden op het rooster van de rookoven. Rook ze ca. 9 min. op niet te hoog vuur op een mengsel van houtmot en thee, zodat de eendenborst licht rosé blijft. Haal ze uit de oven en bak ze op de velkant zachtjes tot het vel knapperig bruin is en het vlees nog rosé (giet tussentijds de helft van het gesmolten vet uit de pan). Wikkel in aluminiumfolie en laat 10 min. rusten op een warme plek. Maak ondertussen de saus. Pers de sinaasappels. Blus de koekenpan af met het sinaasappelsap, De slagroom en de wildbouillon toevoegen. Dan de vleesresten losroeren en even inkoken. Snijdt de eendenborsten in dunne plakjes. Maak een grote quenelle van de spruitenmousse en leg die horizontaal op het bord. Plaats aan beide kanten een aardappelstokje en drapeer het vlees tegen de spruiten aan. Druppel wat sinaasappeljus over het vlees.

Vijgen, kaas en portsaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|-----------|
| suiker | 12 | el |
| port | 300 | ml |
| balsamico | 9 | el |
| grof gemalen zwarte peper | | |
| zout | | |
| verse, rijpe vijgen | 12 | st |
| boter | 50 | g |
| pittige zachte geitenkaas | 3 | rolletjes |
| bloemetjes (eventueel) | 12 | st |

Doe 12 el suiker en wat drupjes water in een steelpan en laat caramelliseren. Blus dit af met de port. Nu op laag vuur de caramel laten smelten in de port. Giet er dan de balsamico bij en laat inkoken tot gewenste dikte breng op smaak met peper en zout. Indien de saus te dik is dan de saus verdunnen met wat port. Snijd de vijgen horizontaal in 3 plakken. Verhit de boter in een koekenpan en bak daarin de vijgen kort aan. Bestrooi met de 6 el suiker de vijgenplakjes. Nu de plakjes draaien en snel laten caramelliseren. Snijd de kaas in 24 plakjes. Maak een torentje van vijg, kaas enz. Schenk de lauwwarme balsamico-caramel decoratief er op en omheen. Nog even met de pepermolen op grove stand er overheen. Een klein bloemetje erop staat heel leuk!