

2014 december

CCR Rijnmond · Winter

Kabeljauwfilet met groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw met vel van ca 60 gram	12	stukjes
gezeefde bloem		
olijfolie		
zout en peper		
aardappelen (vastkokend)	500	g
room	100	ml
witte truffelolie		scheutje
boter	50	g
mosterd	1	tl
cognac		
honing		
zout		
witte peper		
nootmuskaat		
kalfsfond	750	ml
balsamicoazijn	35	ml
ijskoude boter		
tomaten	4	st
courgette	1	st
winterwortel	1	st
peterseliekroontjes	12	

Verwarm de borden. Verwarm de oven voor op 180 C°. Aardappelen: Boen de aardappelen schoon. Kook ze in de schil en spoel ze daarna koud af. Pel de aardappelen en snijd ze grof. Meng de room, truffelolie, boter, mosterd, zout, witte peper en nootmuskaat door elkaar en vermeng dit voorzichtig met de aardappelen. Houd ze warm. Kalfsjus: Kook de kalfsfond in tot 250 ml. Voeg de balsamicoazijn toe en monteer de saus met de ijskoude boter. Parfumeer deze saus met wat cognac en wat honing. Bind de saus zo nodig iets. Breng op smaak met zout en peper en houd ze warm. Garnituur: Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in julienne en zet koud weg. Steek met een kleine parisienne-boor bolletjes uit de courgette en de winterwortel. Kook deze groenten apart beetgaar in wat gezouten water en houdt ze warm. Kabeljauw: Kruid de kabeljauwstukjes licht met zout en witte peper en haal ze door de gezeefde bloem. Klop de overtollige bloem af. Bak ze in een hete pan in de olijfolie op de velzijde aan en plaats ze dan ca. 5 min in de voorverwarmde oven. Serveren: Schep de aardappelen in een kleine ring in het midden van de warme borden. Plaats de kabeljauw met de velkant naar boven op de aardappelen en giet er de kalfsjus omheen. Garneer de borden met de reepjes tomaat, de courgette- en wortelbolletjes en een peterseliekroontje.

Heldere bouillon met cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
serranoham in dunne plakken	200	g
cantharellen	400	g
olijfolie	2	el
sjalotten	4	st
wildbouillon	1000	ml
bieslook	5	el
wit casinobrood	12	plakjes
gezouten boter		

Verwarm de oven voor op 110 C°. Bedek een bakplaat met vetvrijpapier. Leg daarop de plakjes Serranoham. Laat wat tussenruimte tussen de plakjes. Dek de plakken af met vetvrijpapier en zet een uurtje in de oven tot ze mooi krokant zijn. Verwarm de soepborden of -kommen voor. Borstel de cantharellen goed schoon. Snijd met een scherp mesje een stukje van de onderkant af en schraap van de steeltjes de ongerechtigheid af. Snijd de cantharellen in mooie gelijke stukken. Snijd de ham in dunne reepjes. Verhit de olie in een hapjes pan en fruit hierin de gesnipperde sjalotten zachtjes circa 2 min. Voeg de cantharellen toe en bak ze in circa 5 min op middelhoog vuur goudbruin en gaar. Breng de bouillon aan de kook en breng hem op smaak met zout en peper. Snij de korsten van het brood en rooster het. Serveren: Snijd het geroosterde brood schuin door het midden en zet het met wat gezouten boter op tafel. Verdeel de cantharellen over de warme soepkommen/-borden, schenk de bouillon erop. Verdeel er op 't laatst de gedroogde ham en de fijngeknipte bieslook over.

Rolletje vlees van hert met een kwarteleitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	12	st
fricandeau van het hert	750	g
mosterd	4	tl
ontbijtspek (niet te vet)	12	plakjes
olijfolie		
ui	250	g
wortel	125	g
tomatenpuree	1	el
rode port	100	ml
wildfond	600	ml
laurier	2	blok
tijm	3	takjes
peterselie, fijngehakt	4	el
koude boter		
zwarte peper		
zout		

Verwarm de borden en verwarm de oven voor op 160 C°. Rollade: Kook de kwarteleitjes 3 min in kokend water en laat ze onder de koude kraan schrikken. Pel ze. Verdeel de fricandeau in 12 kleine plakken (ca. 60 g per stuk), leg folie op het vlees en sla ze plat, zodat er mooie schnitzels ontstaan. Bestrooi ze aan de bovenkant met zout en versgemalen zwarte peper en bestrijk ze dun met mosterd. Leg op elke schnitzel een plakje ontbijtspek en een kwarteleitje. Rol de schnitzels op en zet de uiteinden met houten prikkertjes vast. Verhit de olie in een braadpan, bestrooi de vleesrolletjes met zout en versgemalen zwarte peper en braad ze rondom bruin. Neem ze uit de pan en houd ze apart voor verdere behandeling. Saus: Fruit de grof gehakte ui en wortel in het braadvet tot ze kleur krijgen. Roer er dan de tomatenpuree door en warm goed door. Voeg de rode port toe en laat het iets inkoken. Breng het geheel met de wildfond aan de kook en kook in. Voeg laurier, tijm en de vleesrolletjes toe. Schuif de pan met een deksel erop op de onderste richel van de voorverwarmde oven en laat het 15 tot 20 min in de oven staan. Neem de rolletjes uit de pan en houd ze in aluminiumfolie warm. Zeef de saus en druk de overgebleven groenten door de zeef. Kook, indien nodig, de saus in tot de juiste dikte en monteer tot slot af met de koude boter. Serveren: Leg op het bord het rolletje vlees en snijd het doormidden, zodat het kwarteleitje goed zichtbaar is. Giet de warme saus over het vlees en bestrooi het geheel ruim met de peterselie.

Rosé gebraden ganzenborst met bloedsinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	200	ml
boter	100	g
zout	2	g
bloem	100	g
eieren	4	
aardappelen, kruimig	700	g
sputzak met mondstuk		
haricots verts	200	g
ganzenborstfilets met vel van ongeveer 200 g van bijv. jonge kolganzen	6	st
witte peper		
ganzenlever	40	g
sjalotten	2	st
monbazillac	200	ml
bloedsinaasappelsap	400	ml
tijm	2	takjes
witte peperbolletjes, geplet	4	st
kippenfond	400	ml
kalfsfond	400	ml
grote bloedsinaasappelen	2	

Verwarm de borden voor. Verwarm de oven voor op 175 C°. Soezendeeg: Breng de melk met de boter en het zout aan de kook. Voeg de gezeefde bloem in een keer toe. Roer flink met een garde tot een stijve, gladde massa. Neem de pan van het vuur en roer er de eieren een voor een door. Bewaar 1/3 van het soezendeeg voor het nagerecht. Pommes Dauphine: Schil de aardappelen en kook ze gaar. Maak er puree van. Niet te smeug, hou aan de droge kant. Meng de aardappelpuree door het soezenbeslag. (verhouding puree en deeg 2 : 1). Spuit hiervan bolletjes op een ingevet bakblik. Frituur de pommes Dauphine in olie op 180 C°. Laat ze uitdruipen en bestoos ze met zout. Maak de haricots verts schoon en kook ze beetgaar. Ganzenborst: Bestrooi de ganzenborst filets met zout en witte peper en braad ze, om en om, in de boter goudgeel aan. Neem de filets uit de pan (bewaar het vet) en laat het vlees in de voorverwarmde oven 10 tot 12 min doorgaren. Snijd het vel en het vet van de ganzenborsten en bak de ze net voor het uitserveren, in een koekenpan kort af. Ganzenleverboter: Pureer de boter, ganzenlever en de bloem in een keukenmachine tot een gladde saus. Bloedsinaasappelsaus: Fruit in 2 el van het bewaarde braadvet de 2 fijngehakte sjalotten. Fruit deze kort en blus af met de Monbazillac wijn en het bloedsinaasappelsap. Laat dit even inkoken. Voeg dan de tijm, peperbolletjes, kippen- en kalfsfond toe. Laat de saus weer inkoken tot 400 ml, zeef de saus en monteer deze, tegen het uitserveren, met de ganzenleverboter. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de partjes van de sinaasappelen uit de vliezen en verwijder de eventuele pitjes. Zet ze apart. Serveren: Snijd de ganzenborst in dunne tranches en schik ze op de warme borden. Giet er de saus over. Leg 2 partjes sinaasappel op het vlees. Garneer het met de pommes dauphine en de haricots verts.

Savarin van mango met meloen en basilicumstroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	5	st
poedersuiker	105	g
blaadjes gelatine	9	st
campari	50	ml
room	375	ml
eiwitten (150 ml)	4	st
savarin = mini-rijstrandjes	12	st
water	100	ml
kristalsuiker	400	g
basilicum	2	bs
galia meloen	2	st
cantaloupe meloen	2	st
suiker	175	g
citroen	½	
eiwit	1	
munttopjes	12	st
paté decor	12	st

Zet de dessertborden koud. Savarin: Schil de mango's en snij ze in stukken. Pureer mangostukken in de blender tot een gladde puree. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water. Verhit de mangopuree met de campari, zet het vuur uit en los er de goed uitgeknepen gelatine in op. Laat afkoelen en roer af en toe even. Klop de room tot yoghurt dikte en zet deze koud. Klop het eiwit tot pieken; het eiwit moet stijf zijn, maar niet taai, dus niet te lang doorkloppen. Klop voorzichtig en 2 keer de poedersuiker toe. Spatel de slagroom door de mangomassa, zodra deze gaat hangen Spatel eerst 1/3 van het eiwit door het mango-roommengsel en dan de rest. Vul er 12 savarin = mini-rijstrandjes mee. Zet de vormpjes in de vriezer. Basilicumstroop: Kook het water met de kristalsuiker tot het dik stroperig begint te worden. Voeg de geplukte basilicum blaadjes toe en laat er heel even de kook over komen. Laat het wat afkoelen en giet het dan in een keukenmachine met een scherp mes. Laat de machine even draaien. Schenk de saus in een kom en laat ze verder afkoelen. Meloen en meloensorbet: Boor met een parisienne-boortje bolletjes uit de 4 meloenen en zet ze apart. Haal de rest van het vruchtvlees uit de meloenen en pureer dit. Doe de suiker met het water in een pan en laat het, als de suiker is opgelost, nog even doorkoken. Haal de pan van het vuur, laat het even afkoelen en voeg dan de meloenpuree en het gezeefde citroensap toe. Laat verder afkoelen. Draai in de ijsmachine een stevig sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd één stijf geslagen eiwit toe. Paté decor: Maak een kornetje en spuit hiermee een hekje met het soezendeeg. Bak ze in 10 min in een oven op 160 C° mooi lichtbruin (zie recept ganzenborst). Serveren: Houd de savarin vormpjes even in heet water en stort de mousses op het midden van de koude borden. Leg de 2 soorten meloenbolletjes om en om rond de savarin. Teken met de basilicumstroop cirkels om de savarin. Schep in het midden van de savarin een bol sorbetijs en garneer met een munttopje en een paté decor.