

2016 december

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Gamba- en komkommertartaar

Gamba- en komkommertartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote gamba's (ongekookt)	24	st
olijfolie	150	ml
citroen	1	st
fijngesneden bieslook	4	el
komkommers	2	st
sjalot	2	st
koriander, fijngesneden	2	el
witte balsamico-azijn	3	el
suiker	1	snufje
eidooiers	2	st
dijon mosterd	1	el
zonnebloemolie	200	ml
limoen (sap en rasp)	1	st
komkommer	1	st
rode cress	1	bakje
peper		
zeezout		

Gambatartaar: Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Hak de gamba's fijn en meng met de olijfolie, citroensap (naar smaak) en de gesneden bieslook. Maak op smaak met zout en peper. Komkommertartaar: Halveer de geschilde komkommers en verwijder de zaadlijsten. Snij de komkommer in brunoise, zout en laat uitlekken in de vergiet. Snij de sjalotjes en de koriander fijn. Meng de komkommerblokjes met de sjalot en koriander. Voeg olijfolie, balsamico-azijn en suiker toe. Breng op smaak met zout en peper. Limoenmayonaise: Meng de eidooiers met de mosterd en 1 tl limoensap. Meng al kloppend met een garde in een dun straaltje de olie erdoor. Blijf kloppen totdat het een dikke mayonaise structuur krijgt. Voeg nog wat geraspte limoenschil toe en breng op smaak met peper en zout. Komkommerlinten: Snij de komkommer in twee stukken (past nu gemakkelijk op de snijmachine) en snij op de snijmachine (stand 2) 12 komkommerlinten. Draai er rolletjes van. Serveren: Zet het komkommerrolletje gevuld met rode cress in het midden van een wit langwerpige bord. Plaats aan elke kant een ring en vul de een met de gambatartaar en de ander met de komkommertartaar. Nappeer er wat limoenmayonaise naast. Verwijder de ringen en garneer nog met een beetje cress.

VISGERECHT Kabeljauw met dillecitroenboter, zwarte rijst, zoetzure spitskool, sojabonen en venkelsaus

Kabeljauw met dillecitroenboter, zwarte rijst, zoetzure spitskool, sojabonen en venkelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet met huid	800	g
boter	200	g
ei (eigeel)	2	st
dille	1	bosje
citroen	1	st
witte wijn	500	ml
sjalotten	2	st
knoflook	2	teen
laurier	1	blaadjes
venkelknollen	2	st
room	500	ml
zwarte rijst (riso nero venere = zwarte venusrijst)	250	g
boter, peper en zout		
spitskool	1	st
natuurazijn	300	ml
water	100	ml
suiker	150	g
edamame (groene sojabonen uit de diepvries, zijn al voorgegaard)	500	g
sjalotje	1	st
fleur de sel		
kippenbouillon	50	ml
boter en olijfolie		

Verwarm de diepe borden voor in de warmhoudkast. Oven voorverwarmen op 170 °C. Dille-citroenboter: Snij de dille fijn. Gebruik een ½ bosje voor de boter en houd de rest apart voor garnering. Klop de boter luchtig op en meng met het eigeel, de fijn gesneden dille en voeg citroen, peper en zout naar smaak toe. Leg in een plastic voorraadbakje plasticfolie en leg het botermengsel erop. Laat opstijven in de koelkast. Met het plasticfolie haal je de boter gemakkelijk uit het bakje. En snijdt er dan plakken (ca 1 cm) van. Venkelsaus: Kook de witte wijn met laurier, de grof gesneden sjalotten, knoflook en venkel in de pan en laat tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat weer inkoken tot de helft. Daarna zeven (heel goed alle sappen eruit drukken). Afmonteren met de in blokjes gesneden boter (gebruik de staafmixer) en lekker op smaak brengen met peper en zout. Op het laatst nog even de staafmixer erin voor het schuimeffect. Zwarte rijst: Kook de rijst in ruim kokend water met wat zout in 30 min gaar en maak op smaak met een beetje boter, peper en zout. Zoetzure marinade: Meng de ingrediënten van de marinade en zet apart in b.v. een maatbeker. Spitskool: Snij de spitskool in stukken en verwijder de harde delen. Snij de parten in dunne repen (gebruik de mandoline). Verwarm in de pan de zoetzure marinade, doe er een klontje boter bij en stoof de spitskool in deze marinade in ca 5 min gaar. Maak op smaak met zout en peper. Sojabonen: De sojabonen doppen. Sjalot fijnsnijden en smoren in een beetje boter met de soja-erwtjes in ca 3 min.

Kabeljauw: Zout en peper beide zijden van de kabeljauw en bak de filet op de huid (door op de huid te bakken blijft de vis steviger) ca 1½ min met wat olie op laag vuur. Zet apart tot kort voor het opdienen en plaats dan de kabeljauw in een oven van 170 °C ca. 3 min (afhankelijk van de dikte). Verwijder de huid en bedek de kabeljauw nu met de plakjes dille-citroenboter en gratineer onder de salamandergrill. Verdeel in 12 porties. Tot slot: De zwarte rijst, spitskool en sojabonen opwarmen met een beetje boter en bouillon. Serveren: Plaats een hoge ring van ø 6 cm in het midden van het bord Leg er een laagje zwarte rijst, laagje spitskool en laagje sojabonen in. Verwijder de ring en leg er een stukje kabeljauw op en garneer met de witte wijn-venkelsaus. Garneer met wat fijngesneden dille. Tot slot nog een beetje fleur de sel er over.

Fazant, eendenlever-fazantmousse, pastinaakpuree en zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	3	st
eendenvet	1	blik
bloc de foie gras de canard	200	g
prei	1	st
ui	1	st
knoflook	1	teen
winterwortel	1	st
kookcognac	100	ml
rode wijn	300	ml
rode port	300	ml
sjalotten	12	st
witlof	3	stronken
champignons, witte	300	g
whiskey	30	ml
room	300	ml
zuurkool	500	g
zuurkoolspek	200	g
jeneverbessen	5	st
peperkorrels	5	st
laurierblaadjes	2	st
kruidnagels	2	st
tijm	1	takje
riesling	350	ml
goudreinet	1	st
pastinaak	1000	g
melk	500	ml
boter	75	g
aalbessen	1	bakje
veldsla	12	toefjes

Verwarm de borden voor in de warmhoudkast. Fazant: Haal de bouten van de fazant. Verwijder de filets van het karkas en laat het vel eraan zitten. Houd de karkassen apart voor de bouillon. Konfijt de bouten op heel zacht vuur (ca 80 °C, gebruik een sudderplaatje) in eendenvet tot ze geheel gaar zijn (ca 90 min). Verwijder het vlees, zodra het gaar is van de botjes en meng dit vlees met de 200 g eendenlever. Laat dit mengsel in een met huishoudfolie bedekte cakevorm opstijven in de koelkast. En snij er later plakken van. Zeef na gebruik het vet en zet in het blik terug in de koeling voor hergebruik!!! Zout en peper de filets en bak (start met de velzijde) in wat boter rosé in ca 5 – 8 min (afhankelijk van de dikte, kerntemperatuur 62 °C). Hou ze warm en trancheer de filets kort voor het opdienen. Bouillon: Snij de ui, knoflook winterwortel en prei. Fruit ze glazig in de wok en voeg de karkassen toe en bak aan op hoog vuur. Flambeer

met de kookcognac en blus af met de rode wijn en port. Kook goed door en laat een poosje sudderen. Zeef het geheel (ca. 500 ml overblijven!). Saus: Snij de sjalotten, witlof en champignons fijn en stoof ze in een klontje boter. Blus af met de whiskey en laat het geheel inkoken. Voeg 500 ml bouillon (zie bouillon) en 300 ml room toe. Laat het tot ca. 300 ml inkoken. Pureer met de staafmixer. Zeef het geheel en breng op smaak met zout en peper (eventueel nog afmonteren met wat boter). Zuurkool: Spoel de zuurkool, zonodig, af. Snipper ui en knoflook heel fijn. Leg de helft van de zuurkool in een niet te grote pan met dikke bodem en leg het spek, ui en alle kruiden op de zuurkool en voeg nu de rest van de zuurkool toe. Voeg het eendenvet en de Riesling toe en laat op een laag vuur zo lang mogelijk koken tot het vocht verdampt is (ca 60 min). Eventueel nog wat water toevoegen als de zuurkool nog niet gaar is. Verwijder de kruiden. Snij het spek in blokjes, roer het door de zuurkool en maak op smaak met wat zout. Schil de goudreinet, haal het klokhuis er uit en snij de appel in grove blokjes en bak ze in de boter goudbruin. Schep kort voor het uitserveren de appelblokjes door de warme zuurkool. Pastinakenpuree: Schil de pastinaken met een dunschiller en kook gaar in de melk in ca. 20 min. Pureer met een stamper en breng op smaak met boter, peper en zout. Serveren: Let wat puree in het midden van het bord. En daarop de zuurkool. Verdeel de tranches fazantfilet en leg ze op de zuurkool. Leg een plakje eenden-fazantmousse ernaast. Druppel wat saus over de filets. Garneer met wat aalbessen en een toefje veldsla.

Kaasbavarois met honingsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kernhem	175	g
room (100+200)	300	ml
gelatine (iets meer dan 1 blaadje)	2	g
roquefort	125	g
sjalot	1	st
honing	1	el
witte wijn	500	ml
kippenfond	100	ml
boter	100	g
rozemarijn	1	takje
walnoten	36	st
suiker		
rode cress	1	bakje
timbaaltjes of siliconevormpjes (ca.6 cm)	12	st

Verwarm de borden voor in de warmhoudkast. Kernhemmousse: Verwijder de korst van de kernhem er blijft ca 125 g over. Week de gelatine in koud water. Verwarm op een zacht vuur 100 ml room en de blokjes kernhem. Breng tegen de kook aan en roer tot een gladde crème. Van het vuur nemen en de geweekte gelatine erdoor kloppen. Laten afkoelen (moet hangen, indien te stijf nog even opwarmen). Spatel de 200 ml geslagen slagroom erdoor.

Roquefortmousse: Week de gelatine in koud water. Verwarm op een zacht vuur 100 ml room en de blokjes roquefort. Breng tegen de kook aan en roer tot een gladde crème. Van het vuur nemen en de geweekte gelatine erdoor kloppen. Laten afkoelen (moet hangen, indien te stijf nog even opwarmen). Spatel de 200 ml geslagen slagroom erdoor. Spuit (of gebruik lepel) de kernhemmousse in het timbaaltje (voor het vullen omspoelen met koud water!) en sluit af met de roquefortmousse en laat opstijven in de koelkast. Honingsaus: Fruit het gehakte slatje aan in een weinig boter. Voeg wat fijngehakte rozemarijnnaaldjes toe. Blus af met de witte wijn en voeg de honing en het kippenfond toe. Laat dit goed inkoken en zeef het geheel. Monteer kort voor het opdienen af met de koude boterblokjes. Breng op smaak met zout en peper.

Walnoten: Hak de walnoten grof en bak ze in een licht beboterde pan (schudden). Strooi er wat suiker over, zodat het licht karamelliseert. Serveren: Stort het timbaaltje uit op het bord (even in warm water!) Beetje warme saus ernaast en garneer met de gekaramelliseerde walnoten en rode cress.

Lemon-meringuecake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter (ongezouten) op kamer temperatuur	200	g
fijne kristalsuiker	150	g
citroen (sap + rasp)	1	st
vanillesuiker	1	zakje
eieren	3	st
melk	50	ml
zelfrijzend bakmeel, gezeefd	200	g
lemoncurd	200	g
slagroom	250	ml
suiker	25	g
eieren (eiwit)	3	st
poedersuiker, gezeefd	125	g
maïzena, gezeefd	½	el
gouden parels	1	bakje
ø 18-20 cm		springvorm

Verwarm de oven voor op 170 °C. Cake: Klop met de mixer de boter en 150 g suiker, citroenrasp en vanillesuiker romig. Klop er 3 eieren door (een voor een!) en de melk. Voeg al kloppende het bakmeel geleidelijk toe en klop kort tot een glad beslag. Schep het beslag in de springvorm en strijk glad. Bak de cake in de voorverwarmde oven in ca 50 min goudbruin en gaar. Laat de cake een kwartiertje in de vorm afkoelen. Verwijder de vorm en laat de cake op een rooster helemaal afkoelen. Vulling: Klop de slagroom met 25 g suiker stijf. Snij de cake in 3 horizontale lagen en besprenkel elke laag met een klein beetje citroensap. Bestrijk de onderste twee cakelagen elk met de helft van de lemoncurd. Verdeel er een dunne laag geklopte slagroom over. Stapel deze lagen en dek af met de bovenste laag. Bestrijk de taart rondom met de rest van de slagroom. Meringue: Klop de eiwitten in een schone kom, die op een pan met kokend water past met de mixer op de laagste stand los en alvast een beetje luchtig. Zet de kom op een pan met zacht kokend water. Voeg 125 g suiker al kloppend in kleine porties toe. Klop het eiwit tot stevige pieken. Meng de poedersuiker met de maïzena en spatel het luchtig door het eiwit. Bestrijk de zij- en bovenkant van de cake royaal met het eiwit. Maak mooie, golven in het eiwit. Brand het eiwit met een brander goudbruin. Snij de cake in 12 puntjes. Garnering: Sla de slagroom stijf en doe de slagroom in de slagroomsput. Serveren: Leg op zwart langwerpig bord een puntje meringuecake. Spuit een rozet slagroom bij de punt van de meringue en leg in de slagroom een paar gouden parels.