

2017 december

CCR Rijnmond · Winter

Forel op een bedje van venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forelfilets met vel	12	st
grapefruit	3	st
venkel middelgroot	3	st
kippenbouillon	600	ml
crème fraîche	220	g
pernod	30	ml
perssinaasappel	4	st
hazelnoten	50	g
radijs	4	st
bakje daikon cress of sakura cress	1	st
potje zwart vulkanisch zout	1	st
boter	75	g
fijne olijfolie	130	ml

Verwarm de oven tot 175 °C. Verwijder met een pincet of een tangetje alle gaatjes uit de forelfilets. Strijk wat olijfolie op de vleeskant van de filets en peper en zout licht. Leg de filets met de velkant naar boven op een ingevette bakplaat. Zet apart. Snijd, met een zeer scherp mes, de schil van de grapefruit en vervolgens, boven een schaal, de partjes uit de grapefruit. Giet het sap van de partjes en drink deze op. Giet nu 100 ml goede olijfolie op de partjes en laat dit 30 min staan. De partjes vallen nu in segmentjes uit elkaar. Schaaf op de mandoline de venkel in ragfijne plakjes. Gebruik 1/3 van de venkel voor de saus en 2/3 als salade. Saus: Smoor 1/3 van de geschaafde venkel in 75 g boter gaar. Blus af met de kippenbouillon en laat gedurende 10 min zacht koken. Voeg de crème fraîche en de Pernod toe en pureer de saus met de staafmixer en zeef de saus door een fijne zeef. Maak op smaak. Houd warm in de warmhoudkast. Salade: Pers de sinaasappelen en kook het sap voor de helft in. Neem de pan van het vuur en voeg 2/3 van de geschaafde venkel toe. Laat afkoelen en zet apart. Kneus de hazelnoten. Snijd de radijs in flinterdunne plakjes op de mandoline. Vervolg forel: Bak de forel filets gedurende 15 min in een oven op 175 °C. Neem de plaat uit de oven en verwijder het vel van de filets. Doe de venkelsalade in een zeef en laat uitlekken. Doe de gesegmenteerde grapefruit in een zeef en laat uitlekken. Serveren: Leg in een streep wat venkelsalade en erbovenop een forelfilet. Beleg de forel met 2 el grapefruit en een paar gekneusde hazelnoten. Versier de forel met wat plakjes radijs, wat cress en een paar korrels zwart vulkanisch zout. Schep rondom wat saus.

Groentetuintje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine groene asperges		bakje
spruitjes	250	g
bloemkool middelgroot	1	st
gemengde paddenstoelen	500	g
boter	90	g
olijfolie	30	ml
zuurkool naturel	250	g
ganzenvet	40	g
suiker	15	g
jeneverbessen	4	st
laurierblaadjes	2	st
kruidnagel	4	st
aardappelen kruimig	1000	g
crème fraîche	125	ml
melk	500	ml
bieslook	40	sprietten
kervel gehakt	2	el
augurken zoetzuur	100	g
augurkennat	50	ml
gelatine	3	blaadjes

Zuurkool: Spoel de zuurkool onder stromend water en doe in een pan met aanhangend water. Voeg ganzenvet, suiker, kruidnagels, laurierblad en jeneverbes toe. Gaar de zuurkool langzaam gedurende minimaal 1 uur. Groene asperges: Verwijder de onderste helft van de asperges. Blancheer de bovenste helften in gezouten water gedurende 2 min en spoel af onder koud stromend water. Laat uitlekken op keukenpapier. Spruitjes: Maak de spruiten schoon en kook ze beetgaar in gezouten water. Giet af en bewaar afgedekt. Bloemkool: Snijd 24 roosjes van de bloemkool en gaar deze in 50 g gebruinte boter tot beetgaar. Maak op smaak met zout en peper. Bewaar afgedekt in de warmhoudkast. Paddenstoelen: Snijd de paddenstoelen in reepjes. Aardappelpuree: Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water gaar. Giet ze af en laat ze nog 10 min stomen met het deksel op de pan. Pureer de aardappelen met een stamper en voeg 50 g boter en 125 ml crème fraîche toe. Maak de puree verder smeug met een deel van de melk. Maak op smaak met peper en eventueel zout. Doe de puree in een aardewerken schaal. Hak de kervel en knip de bieslook fijn. Zet apart. Augurkengelei: Week 3 blaadjes gelatine in koud water. Pureer 100 g zoetzure augurken met 50 ml augurkennat in de keukenmachine. Verwarm de puree tot koken. Neem van het vuur en voeg 1 voor 1 de gelatineblaadjes toe. Stort de puree in een rechthoekig bakje zodat er een laag van 1 cm hoogte ontstaat. Laat opstijven in de koelkast en snijd er daarna blokjes van 1 x 1 cm van. Houd apart op een koele plaats.

Gepocheerd eitje met morillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kakelverse hoeve eitjes klein	12	st
azijn		
aardappelen vastkokend	1200	g
augurk zoetzuur	40	g
kappertjes	40	g
bieslook	40	stengels
mayonaise	100	g
olijfolie	20	ml
boter	100	g
katenspek plakjes	2	st
sjalotjes	4	st
champignons	300	g
tijm	6	takjes
kerrie	2	mespuntjes
runderbouillon	1100	ml
morilles gedroogd	25	g
madeira	300	ml
room	400	ml
ibericoham plakjes dungseden	30	st
spinazie	600	g
aardappelen kruimig	300	g
arachideolie	200	ml
bakje persinette cress	1	st
hh-folie		

Aardappelsalade: Laat 40 g uitgelekte kappertjes minimaal 60 min drogen in een oven op 80 °C en snij ze fijn. Schil de vastkokende aardappelen en snijd ze brunoise (1x1 cm). Kook ze beetgaar in gezouten water, giet af en laat afkoelen. Meng de afgekoelde aardappelen met de fijngesneden augurk, de fijngesneden gedroogde kappertjes, de fijngeknijpte bieslook, de mayonaise en eventueel wat olijfolie. Maak op smaak met peper en zout. Zet apart.

Morillesaus: Smelt in een ruime pan de boter en smoor hierin het katenspek, fijngesneden sjalotjes, in plakjes gesneden champignons, tijmtakjes en de mespuntjes kerrie. Blus af met 800 ml runderbouillon en laat dit reduceren tot 200 ml. Verwarm 300 ml Madeira en 300 ml runderbouillon licht en week de morilles erin. Was de morilles enigszins in dit vocht om eventueel zand uit de morilles te verwijderen. Haal na 30 min de morilles uit het vocht en zet ze apart. Zeef het morillevocht door een fijne doek en voeg het vocht toe aan de ingekookte runderbouillon. Reduceer opnieuw tot 200 ml. Voeg nu 400 ml room toe, laat even opkoken en zeef het geheel. Voeg nu de in ringetjes gesneden morilles toe. Maak eventueel op smaak met peper en zout. Zet apart en houd warm in de warmhoudkast. Ibericoham: Neem een vel HH-folie en leg hier, naast elkaar, plakjes Ibericoham op, zodanig dat er later vierkantjes van 10x10 cm van gesneden kunnen worden. Beleg de ham met een tweede vel folie en leg deze

in de koelkast. Spinaziemousseline: Breng 400 ml room aan de kook en haal daarna van het vuur. Blancheer de spinazie in gezouten water, stort in een zeef en spoel daarna de spinazie koud met water. Druk het water er grotendeels uit en pureer de spinazie samen met de gekookte room in de keukenmachine fijn. Maak goed op smaak met peper en zout. Zet apart in de warmhoudkast. Aardappelchips: Schil de 300 g kruimige aardappelen en maak er op de mandoline chipjes van. Bak deze in de 200 ml arachideolie krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Licht zouten. Gepocheerde eitjes: Pocheer de eitjes in gezouten water met een scheutje azijn. Water koken, draaikolk maken en daar voorzichtig het eitje in laten glijden. Wit moet stollen en het eigeel moet zo rauw mogelijk blijven. Gepocheerde eitjes bewaren in licht warm water. Serveren: Haal de ibericoham uit de koeling en snijd met een zeer scherp mes vierkantjes van 10 x 10 uit de pakken in folie verpakte ham. Verwijder de afsnijdsels. Neem een groot diep bord en haal van 1 kant een velletje folie van de ham. Leg dit plakje ham, met de foliezijde naar boven in het midden van het bord. Druk zachtjes aan en verwijder voorzichtig de folie van de bovenzijde. Neem nu een ring van 7 cm en zet deze op de ham. Vul met een laagje aardappelsalade. Hierop een op keukenpapier uitgelekt gepocheerd eitje. Het eitje overgieten met een lepel spinaziemousseline. Rondom het eitje wat morillesaus en boven op het eitje een drietal chipjes en wat Persinette Cress.

SOEP Sroom

Peren Sroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stevige handperen	4	st
suiker	40	g
honing	15	g
citroensap	10	ml
appelcider	1000	ml

De peren schillen, in vieren verdelen en klokhuizen verwijderen. Doe de peren met de suiker in een kleine pan en voeg zo veel water toe dat de peren bijna onderstaan. Kook de peren zachtjes gedurende 30 min. Neem de peren uit de pan en pureer ze samen met de honing, het citroensap en een beetje kookvocht in de keukenmachine. Draai er ijs van. Serveren: Doe in een champagneglas een klein bolletje perenijs en schenk er wat appelcider op. Serveer met een klein rietje.

Hertenrugfilet met groentetuintje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrugfilet aan 1 stuk	900	g
olijfolie extra vierge	60	ml
boter	30	g
kleine groene asperges		bakje
spruitjes	250	g
bloemkool middelgroot	1	st
gemengde paddenstoelen	500	g
olijfolie	30	ml
zuurkool naturel	250	g
ganzenvet	40	g
suiker	15	g
jeneverbessen	4	st
laurierblaadjes	2	st
kruidnagel	4	st
aardappelen kruimig	1000	g
crème fraîche	125	ml
melk	500	ml
bieslook	40	sprietten
kervel gehakt	2	el
wildfond	2	potjes
rode wijn	400	ml
rode port	400	ml
grove mosterd	20	g
augurken zoetzuur	100	g
augurkennat	50	ml
gelatine	3	blaadjes
tahoon cress	1	bakje
ontbijtkoek ongesneden	1	pak

Verwarm de borden in de warmhoudkast en laat de hertenrugfilet op kamertemperatuur komen. Verwarm oven voor tot 100 °C voor de hertenrugfilet. Saus: Meng het wildfond met de rode wijn en de rode port en laat dit tot 1/3 inkoken. Voeg de mosterd toe en laat nog 1 keer opkoken. Haal van het vuur en voeg al draaiend met de pan steeds 2 klonten boter toe tot ze zijn gesmolten. Herhaal dit tot alle 100 gram boter is opgenomen in de saus. Maak eventueel op smaak met peper en zout. Bewaar boven op de warmhoudkast. Ontbijtkoek: Snijd plakjes van 2 mm van de ontbijtkoek. Steek uit de plakjes rondjes van 4 cm en droog deze minimaal 60 min in een oven op 80 °C. Moet krokant worden! Hertenrugfilet: Peper en zout de hertenrugfilet en bak in 60 ml goede olijfolie rondom aan. Voeg daarna 30 g boter toe. Als de filet rondom mooi bruin is gebakken, uit de pan halen en op een schaal in de oven ca 35 min verder garen op 100 °C (kerntemperatuur 50 °C). Langzaam garen dus. Op het laatst: Bak de

paddestoelreepjes in 30 ml goede olijfolie gaar. Peper en zout op smaak. Houd warm.

Serveren: Verwarm de asperges in 20 g boter. Evenzo de spruitjes en halveer ze. Verwarm de aardappelpuree tot heet in de magnetron en voeg DAARNA de fijngeknipte bieslook en de gehakte kervel toe. Meng goed. Snijd het vlees in 12 porties en halveer elk portie vlees daarna. Leg op ieder bord 2 toefjes aardappelpuree met daarboven op een stukje vlees. Garneer verder met 2 x 2 asperges op het vlees. Naast en/of tussen het vlees de spruitjes, 2 kleine toefjes zuurkool, 2 bloemkoolroosjes en de paddenstoelen. Op ieder bord 2 kleine blokjes augurkengelei. Nu over/op het vlees 2 lepels saus en vervolgens schuin tegen het vlees aan 2 rondjes ontbijtkoek en op het vlees wat cress.

Kruidkoek dessert - Mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	900	ml
melk	600	ml
eidooiers	8	st
eieren	9	st
suiker	245	g
kruidkoek	125	g
aceto balsamico	1	tl
piment	1¼	tl
glucosestroop	½	kleine pollepel
speculaaskruiden	3,5	tl
gelatine	6	blaadjes
witte chocolade gallets	150	g

Roer 1½ tl speculaaskruiden en 1 tl gevijzelde piment door 250 ml melk en verwarm deze tot er belletjes ontstaan aan de rand van de melk. Doe in een kom koud water de 6 blaadjes gelatine. Splits 6 eieren in dooiers en eiwit en voeg 40 g suiker toe aan de eidooiers en 40 g suiker aan de eiwitten. Roer met een mixer de eidooiers tot romig licht geel en voeg als roerend de opgewarmde melk toe. Giet terug in de pan en laat au bain-Marie het mengsel binden als een crème anglaise. Maximaal 83 °C. Voeg dan de blaadjes uitgeknepen gelatine 1 voor 1 toe plus de chocolade gallets. Roer tot alle gallets zijn gesmolten. Laat helemaal afkoelen. Sla de eiwitten met de suiker tot pieken en sla de slagroom stijf. Voeg nu de geheel afgekoelde crème bij de eiwitten en schep deze massa luchtig om en om. Tot slot de geslagen slagroom door de massa omscheppen. Houd de massa luchtig! Zet in de koeling tot gebruik.

Kruidkoek dessert - Ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	8	st
suiker	120	g
melk	350	ml
piment	¼	tl
aceto balsamico	1	tl
kruidkoek klein gesneden	125	g
glucosestroop	½	kleine pollepel

Roer 8 eidooiers met 120 g suiker schuimig tot licht geel. Verwarm de 350 ml melk met ¼ tl piment en 1 tl aceto balsamico plus de 125 g klein gesneden kruidkoek. Prak de kruidkoek in de melk verder fijn met een vork. Als er belletjes ontstaan aan de rand van de melk de melk als roerend op de eidooiers gieten. Doe terug in de pan en verwarm au bain-Marie tot het gaat binden. Maximaal 83 °C. Roer en nu de glucosestroop door en passeer het geheel door een fijne zeef. Laat afkoelen en draai er ijs van.

Kruidkoek dessert - Koekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	125	g
poedersuiker	125	g
speculaaskruiden	2	tl
bloem gezeefde	20	g
eiwitten	3	st
boter gesmolten	40	g
zout		mespuntje
bakpapier		

Meng in een kom 125 gram amandelmeel met 125 gram poedersuiker, 2 theelepels speculaaskruiden en 20 gram gezeefde bloem. Voeg hier 3 eiwitten aan toe en 40 gram gesmolten boter plus een mespuntje zout. Zet het beslag 30 minuten op een koele plaats. Beleg een bakplaat met bakpapier en schep hier een bergje beslag op. Strijk het bergje plat met de bolle kant van een natgemaakte lepel. Houd de onderlinge afstand tussen de bergjes beslag ruim. Bak af in een oven op 160 graden gedurende 13 tot 15 minuten. Laat afkoelen en breek in grove stukken.

Kruidkoek dessert - Pruimengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe of rode pruimen	4	st
suiker	30	g

Snijd 4 pruimen in kleine stukjes en verwijder de pit. Kook de pruimen met 30 gram suiker en een klein laagje water in tot gelei. Laat afkoelen. De gelei van pruimen moet een mooi zuurtje hebben.

Kruidkoek dessert - Geslagen room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	200	ml
suiker	15	g
jägermeister	40	ml

Sla 200 ml room stijf met 15 gram suiker en meng het daarna met 40 ml Jägermeister.

Kruidkoek dessert - Serveren

Leg op een langwerpige bord 3 quenelles mousse en steek tussen de quenelles steeds 1 stuk koek (schotjes). Leg er 1 klein bolletje ijs bij en een streep pruimengelei aan de ene kant en een schepje Jägermeister room aan de andere kant.