

2020 december

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Dingesneden ossenhaas met salsa, avocado, artisjok, knolselderij en croutons

Dungesneden ossenhaas met salsa, avocado, artisjok, knolselderij en croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	600	g
kleine knolselderij	1	st
knoflook	2	teen
sjalot	4	st
witte wijn	8	el
kippenbouillon	200	ml
mayonaise	12	el
crème fraîche	2	el
aubergines	2	st
rode peper	1	st
pruimtomen	6	st
koriander	½	bos
olijfolie	3	el
avocado	2	st
citroen	1	st
zuurdesembrood	1	st
zonnebloemolie		
witte balsamicoazijn	70	ml
rucola	75	g
artisjokkenharten op olie	12	st
zout, peper en olijfolie		
steker, rond ca 6 cm		

Let op: op kamertemperatuur serveren! Zet 12 ronde witte bordjes klaar. Knolselderij: Schil de knolselderij en snijd in blokjes van ca ½ cm, snipper de sjalotjes fijn en hak de knoflook fijn. Fruit sjalot en knoflook aan in pan met scheutje olijfolie. Voeg de knolselderij toe en fruit kort mee. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de witte wijn en de bouillon toe en laat verdampen, tot de knolselderij gaar is. Laat afkoelen en meng met de mayonaise en de crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper. Salsa: Snijd de aubergines brunoise en de rode peper fijn. Bak samen in 3 el olijfolie. Voeg zout toe. Als de aubergine gaat plakken aan de pan is hij gaar. Laat afkoelen. Dompel de tomaten even in kokend water, trek de velletjes eraf en snijd ze in vieren. Verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng door de aubergine. Pluk de korianderblaadjes en voeg bij het mengsel en breng op smaak. Avocado: Pers de citroen uit. Prak de geschilde avocado fijn met een vork. Voeg naar eigen inzicht druppelsgewijs citroensap erbij en breng op smaak. Croutons: Verwijder de korst van het brood en snijd in kleine blokjes, ca 1,5 cm. Bak in wat zonnebloemolie goudbruin. Ossenhaas: Snijd de ossenhaas in flinterdunne plakjes en bestrooi met peper en zout. Maak een vinaigrette van 200 ml olijfolie en 70 ml witte balsamico azijn en zet apart. Garnering: Was rucola en snijd de artisjokharten doormidden. Serveren: Druk de plakjes ossenhaas in een steker en leg iets boven het midden op het bordje. Schik een bolletje knolselderij en avocado aan beide zijden. Drapeer aan de onderzijde van de ossenhaas een lepel salsa en leg op de salsa de beide

artisjokhelften. Verwijder de steker. Maak een mooie compositie met de croutons en rucola. Druppel tot slot de 1 à 2 el vinaigrette over de ossenhaas en op het bord.

SOEP Heldere bouillon met kalfsleverquenelles en bladerdeegsterretjes

Heldere bouillon met kalfsleverquenelles en bladerdeegsterretjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mager kalfsvlees	300	g
kalfslever	100	g
eieren (eiwit)	2	st
slagroom	4	el
kalfsfond	380	ml
groentebouillon	1000	ml
droge sherry	100	ml
dunne prei	2	st
verse kruiden: peterselie, bladselderij en bieslook	3	el
roomboterbladerdeeg	8	plak
zout, peper		
stervormige steker (ca 2cm)		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Zet 12 kleine soepborden in de warmhoudkast. Kalfsquenelles: Snijd de lever en het vlees in stukjes en leg het ca 30 min in de diepvriezer. Scheid de eiwitten van de dooiers. Pureer de koude stukjes lever en het vlees met de eiwitten in de keukenmachine. Voeg, terwijl de machine draait, in een dun straaltje de slagroom toe. Voeg naar smaak zout en peper toe en meng tot een homogeen mengsel. Laat het mengsel ca 30 min opstijven in de koelkast. Bouillon: Hak de verse kruiden fijn (3 el). Maak de prei schoon en snijd het witte gedeelte in smalle (2mm) ringetjes en spoel indien nodig af. Los groentebouillonpoeder op. Breng de groentebouillon aan de kook en voeg de kalfsfond toe. Roer de sherry erdoor, voeg de 3 el verse kruiden toe en breng de bouillon op smaak met zout en peper. Houd de bouillon warm. Bladerdeegsterretjes: Leg bakpapier op een bakplaat. Laat de plakken bladerdeeg licht ontdooien. Steek er (ca 36) sterretjes uit en leg op de bakplaat. Bak ze in het midden van de voorverwarmde oven goudbruin en gaar in ca 10 min. Afronding: Breng in een sauspan ca 1,5 liter water met 1 el zout aan de kook. Vorm met behulp van 2 dessertlepels eivormige balletjes van het levermengsel en laat ze ca 5 min zachtjes, net tegen de kook aan, gaar worden. Schep de quenelles met een schuimspaan uit het water, laat ze kort uitdruipen en schep ze in de hete bouillon. Serveren: Verdeel de quenelles over de verwarmde soepborden en schenk de bouillon erbij. Garneer de heldere bouillon met de preiringetjes en de bladerdeegsterretjes, serveer direct!

Zalm Wellington met geplaceteerde gemberworteltjes en dillesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet à 75 g zonder vel	12	st
wit brood	4	sneetjes
biologische citroen	2	st
filodeeg	12	vel
olijfolie	6	el
sjalot	2	st
verse dille	2	el
sesamzaad	4	el
bospeen	1000	g
boter	50	g
verse gemberwortel (voor ca 5 cm gemberraspl!)	8	cm
kristalsuiker	4	tl
munt	½	bos
crème fraîche	200	ml
kleine kappertjes	2	el
geraspte mierikswortel (potje)	2	tl
limoen	½	st
zout, witte peper		
veldsla	75	g
zout en (witte) peper		
kleine schaaltes voor de dillesaus	12	

Warm de oven voor op 200 °C. Zet 12 blauwgrijze borden in de warmkast. Zalm Wellington: Rooster de sneetjes brood in de broodrooster goudbruin. Verkruimel de sneetjes heel fijn (keukenmachine). Boen de citroenen schoon en rasp er 4 tl schil af. Schil en snipper de sjalotten. Hak dille fijn. Wrijf de stukken zalm in met zout en peper. Ontdooi de vellen filodeeg, rol de vellen uit en kwast ze dun in met olijfolie. Strooi hierover het broodkruim en leg er een stuk zalm op. Strooi de sjalot, dille en citroenrasp erover. Rol de zalm in het deeg op. Leg de rolletjes met de naad naar beneden op de bakplaat. Bestrijk de rolletjes dun met olijfolie en strooi sesamzaad erover. Bak de zalm Wellington een richel onder het midden in de 200 °C oven in 15-20 min goudbruin en gaar. Gemberworteltjes: Snijd onderzijde en bovenzijde van de wortel. Was en schrap de wortels en halveer ze in de lengte. Kook beetgaar (8-10 min). Schil en rasp de gember fijn (ca 5 cm rasp!) en hak de munt. Smelt de boter in een pan, voeg 2 tl fijn geraspte gember, 4 tl kristalsuiker en 2 el gehakte munt toe. Hussel dit door de worteltjes. Dillesaus: Hak de verse dille en pers de limoen. Roer in een schaalte crème fraîche los met 2 el dille, 2 el kappertjes, 2 tl mierikswortel en 2 tl limoensap. Breng het sausje op smaak met zout en vers gemalen peper. Schep de dillesaus in 12 kleine schaaltes. Garnering: Was en droog de veldsla. Pers de limoen uit. Serveren: Leg de rolletjes zalm Wellington in het midden op de warme borden en garneer met een mooie toef veldsla en maak eventueel aan met paar druppels olijfolie en limoensap Drapeer de worteltjes (3-4) rechts en het schaalte dillesaus links van de zalm.

Frambozenscoppino

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries frambozen	500	g
lemon curd	2	el
poedersuiker	2	el
heet water	4	el
prosecco spumante, gekoeld	1	fles
wodka, gekoeld	100	ml
rietjes	12	st

Zet 12 flûtes in de koeling. En koel prosecco en wodka tenminste 20 min voor bereiding in de vriezer!! NB Direct serveren na bereiding!! Doe de bevroren frambozen, 2 el lemon curd, 2 el poedersuiker en 4 el heet water in de keukenmachine. Meng in 2 min tot een mooie gladde massa. Het mengsel uit de keukenmachine mag zacht zijn voor verdere bereiding. Meng de koude wodka met de koude prosecco en roer voorzichtig door het mengsel. Verdeel over de gekoelde flûtes met rietje en serveer direct uit.

HOOFDGERECHT Hertebiefstuk met cranberrysaus, wijnzuurkool en luxe aardappelpuree met knolselderij

Hertenbiefstuk met cranberrysaus, wijnzuurkool en luxe aardappelpuree met knolselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbiefstuk à 80 g	12	st
boter	100	g
rode port		
room	100	ml
cranberry's	500	g
biologische sinaasappel	2	st
rietsuiker	200	g
verse tijm	15	g
kaneelstokjes	2	st
kruidnagel	4	st
verse zuurkool	750	g
sour cream	125	ml
droge witte wijn	150	ml
peperkorrels, gemengde kleur	20	st
krumige aardappelen	1000	g
knolselderij	1	st
slagroom	150	ml
roomboter	50	ml
parmezaan	150	g
panko	50	g
gepelde walnoten	50	g
olijfolie	2	el
daikoncress	1	bakje
peper en zout		

Zet 12 dinerborden in de warmhoudkast. Cranberrysaus: Was de sinaasappel en rasp de helft van de schil van de sinaasappels en pers de vruchten uit. Was de cranberry's. Doe de sinaasappelryasp, sinaasappelsap, suiker, port, 15 g tijm, kaneelstokjes en kruidnagels in een sauspan. Breng het mengsel, al roerend aan de kook. Zet het vuur laag en laat 20 min zacht koken. Druk af en toe een paar cranberry's fijn met een houten lepel tegen de zijkant van de pan, maar laat ongeveer de helft heel. Verwijder de tijm, het kaneelstokje en de kruidnagels uit de saus en breng op smaak met peper. Hertenbiefstuk: Bereiden op kamertemperatuur. Bakken kort voor het uitserveren. Verhit boter in koekenpan met dikke bodem. Bestrooi de hertenbiefstukken met zout en versgemalen peper. Bak ze 4 min. goudbruin in de boter en keer halverwege. Neem uit de pan en laat 5 min. op een warm bord, losjes afgedekt onder aluminiumfolie, rusten. Roer voor de jus het aanbaksel los in de koekenpan. Maak de jus af met een flinke scheut rode port en room naar smaak. Wijnzuurkool: Maal de peperkorrels fijn in de vijzel. Schep de zuurkool en voeg de sour cream, witte wijn, gemalen peper toe. Roer met houten lepel de ingrediënten door elkaar, breng aan de kook en gaar op zacht vuur (ca 35 min.). Aardappelpuree met knolselderij: Schil de aardappelen en de knolselderij en snijd beide

in stukken. Kook gaar in een flinke pan met een bodempje gezouten water. Giet het restant water af en stamp fijn. Verwarm de slagroom, smelt de boter en rasp de Parmezaan. Meng deze ingrediënten met de olijfolie door de puree. Maak af met zout en peper naar smaak. Schep de puree in een ovenschaal, bestrooi met fijngehakt walnoten en panko en druppel er wat olijfolie over. Gratineer onder de salamander. Serveren: Gebruik 1/4 van het verwarmde bord voor ieder onderdeel. Leg de hertenbiefstuk op het bord en giet een lepel jus over het vlees. Schep wat cranberrysaus op een amuse lepel maak een spiegeltje van zuurkool en plaats hierop een bolletje aardappelpuree. Breng op kleur met toefjes daikoncross.

Profiteroles de Noël

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	125	ml
boter	100	g
suiker	1	el
zout	½	tl
bloem	150	g
eieren	4	st
biologische citroen	1	st
slagroom	250	ml
mascarpone	150	g
vanillestokje	1	st
pistachenoten (zonder schil)	50	g
poedersuiker	375	g
water		
zilveren parels	40	g
frambozen	250	g
chocolade hulstblaadjes	12	st
bakpapier		
spuitzak met spuitmond		

Zet 12 dessertbordjes klaar. Verwarm de oven voor op 170 °C. Soesjes: Breng de melk met 125 ml water, de boter 1 el suiker en ½ tl zout in een steelpan aan de kook. Zeef de bloem. Voeg als de boter gesmolten is de bloem toe. Roer met een houten lepel tot een stevig beslag, wat loslaat van de wand van de pan. Schep het beslag in een beslagkom en laat 10 min. afkoelen. Klop vervolgens met een mixer op de laagste stand de losgeklopte eieren er gefaseerd door. Schep het beslag in een spuitzak met gladde spuitmond en spuit ca 40 hoopjes ter grootte van een walnoot op een met bakpapier belegde bakplaat. Let op: zorg voor voldoende tussenruimte! Bak net onder het midden van de oven in ca 25 min. gaar. Laat de soesjes afkoelen. Vanille-slagroom-noten vulling: Boen de citroen schoon, rasp de schil van de citroen en bewaar. Pers de vrucht uit en bewaar voor de glazuurlaag! Roer in een kommetje de mascarpone los. Klop in een kom de slagroom stijf met 3 el suiker en spatel de mascarpone erdoor. Vijzel de pistachenoten heel fijn. Schraap het merg met een mespunt uit het vanillestokje en roer samen met de citroenrasp en de noten door de room. Schep in de schoongemaakte spuitzak met gladde spuitmond (3cm lang). Prik met een scherp, puntig mes een gaatje in de bodem van de soezen en vul ze met het mengsel. Glazuurlaag: Meng het citroensap (zie bij vulling!!) met de poedersuiker. Voeg 2-3 el heet water toe en roer tot een dik, wit glazuur. Doop de soezen erin. Serveren: Leg op elk bordje 3 geglazuurde soezen. Garneer met poedersuiker door een zeef, de zilveren parels, de frambozen en het chocolade hulstblaadje