

2003 februari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Salade van zeeduivel met mango

Salade van zeeduivel met mango

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gefileerde zeeduivel	600	gr.
zout, versgemalen peper		
limoen- of citroensap	2	el
olijfolie	5	el
mango	1	grote, rijpe
granaatappel	1	
pijnboompitten	50	gr.
veldsla	200	gr.

Haal de buitenste vliesjes van de zeeduivelfilets. Breng water met wat zout aan de kook, leg de vis erin en laat tegen de kook aan ca. 5 minuten pocheren. Laat de vis in het pocheervocht afkoelen. Doe wat zout en wat peper in een kom. Roer er het limoen-of citroensap door en klop er in een dun straaltje de olijfolie door. Snijd het vruchtvlees van de geschilde mango in parten van de pit los en snijd deze in blokjes. Snijd de granaatappel in vieren en maak de pitten los tussen de vliesjes. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en laat ze zodra ze beginnen te kleuren op een bord afkoelen. Was de schoongemaakte veldsla en laat goed uitlekken. Afwerking: Verdeel de veldsla over een grote schaal of over 12 bordjes. Snijd de zeeduivel schuin in plakjes en verdeel ze over de sla. Bedruppel de sla en de vis met de vinaigrette, die nogmaals goed is doorgeklopt. Verdeel er de mango en de granaatappelpitten over en bestrooi met de pijnboompitten. Geef er eventueel knappend stokbrood bij (dan ook boterballetjes).

Heldere soep met gerookte kipfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte kipfilet (hele filet of dikke plakken)	400	gr.
preien	2	kleine
oesterzwammen	200	gr.
kastanjechampignons	200	gr.
citroensap	4	el
kippenbouillon	2	liter
witte wijn	4	dl

Snijd de gerookte kipfilet in smalle reepjes. Snijd de lichte delen van de prei in dunne ringetjes en was deze goed. Borstel de paddestoel schoon en verdeel ze in dunne plakjes (met eiersnijder). Bereiding: Breng de bouillon met witte wijn aan de kook. Voeg dan de reepjes kipfilet, de preiringetjes en de paddestoel toe. Warm alles goed door, maar laat het geheel niet langer dan 2 minuten doorkoken, zodat de ingrediënten beetbaar blijven. Verdeel de bouillon over warme borden of komen en serveer meteen.

Ossenhaas met rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofpeertjes	12	
rode wijn	6	dl
suiker	100	gr.
kaneelstokjes	2	
kruidnagels	2	
boter	150	gr.
zout		
peper		
aardappelmeel	1.5	tl
ossenhaas	1.5	kg
kruimige aardappels	1.5	kg
fijngesneden sjalotten	2	
tomatenpuree	1	el
bloem	20	gr.
koude boter	30	gr.
fijngehakte basilicum	1	eetlepel
bosje waterkers		
witlof	6	struiken
bier	2	dl
honing	1	el
schoongemaakte spruiten	36	stuks
nootmuskaat		

Schil voor het garnituur de stoofperen, maar laat de steeltjes zitten. Doe de peren in een pan met de 6 dl rode wijn, de suiker, de kaneelstokjes en de kruidnagel. Breng aan de kook en laat op laag vuur in 30-45 minuten gaar worden. Verwarm de oven voor op 240°C. Verwarm de 150 gr boter in een grote koekenpan tot hij uitgebruist is. Droog het vlees met keukenpapier, zout en peper het vlees en braad het rondom bruin. Leg het op een rooster boven een braadslee en schuif deze in de oven. Laat het vlees ca 15 minuten braden. Neem het uit de oven en wikkel het in alu-folie. Laat 15 minuten rusten. Schep de peren op een warme schaal. Roer het aardappelmeel aan met 1½ eetl. water en voeg dit al roerend aan het kookvocht toe; laat dit snel binden. Zeef de saus en houd de peren hierin warm. Kook de aardappelen gaar in water met zout, giet ze af en laat even droogstomen tot ze kruimig zijn. Maak de struikjes witlof schoon, verwijder de bittere kern. Verwarm de helft van de 75 gr boter in een lage pan, waarin de struikjes naast elkaar passen en wentel ze rondom door de boter. Giet het bier erop en roer de honing erdoor; laat het lof hierin op laag vuur konfijten tot het gaar is en de vloeistof is verdampt. Verwarm de andere helft van de boter in een pan en wentel de spuitjes erdoor tot ze glanzen. Voeg wat water met zout toe en breng aan de kook. Laat de spuitjes in ca. 8 minuten beetgaar koken. Maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Verwarm de boter, smoor de sjalot erin, roer de tomatenpuree erdoor en laat deze even bakken. Roer de bloem erdoor en giet al roerend de rode wijn erbij. Laat 10 minuten zachtjes doorkoken. Klop de ijskoude boter in stukjes door de saus. Roer de fijngehakte basilicum erdoor. Trancheer de

ossenhaas en verdeel over de borden. Giet hierover wat rode wijnsaus. Maak het bord verder op de aardappel, een halve stronk witlof, een stoofpeertje en de spruitjes. Garneer af met wat waterkers.

DESSERT Gekarameliseerde peren met warme chocoladesaus en kaneelijs

Gekarameliseerde peren met warme chocoladesaus en kaneelijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe maar stevige handperen	12	
bittere chocolade	200	gr.
boter	200	gr.
lichtbruine basterdsuiker	100	gr.
citroenen	2	
room	0.5	l
cognac		scheutje
vanillesuiker	3	zakjes
poedersuiker		
kaneel	2	tl
kaneelijs	12	bollen

Doe voor de saus de in stukjes gebroken chocolade, de suiker en de room in een pan, zet op laag vuur en roer regelmatig tot de chocolade is gesmolten en het een dikke, glanzende saus is. Breng op smaak met een scheutje cognac en houd de saus warm. Was intussen de peren en snijd ze met schil elk in 8 partjes. Verwijder de klokhuisen. Zet 2 grote koekenpannen op het vuur en verdeel er de boter over. Verdeel de parten peer over de pannen en laat ze, regelmatig omscheppend, een paar minuten bakken. Bedruppel de peer met het citroensap en bestrooi met de basterdsuiker en de vanillesuiker. Laat bakken tot de peren licht gekarameliseerd zijn en schep ze uit de pan op een voorverwarmde schaal om te voorkomen, dat ze verbranden door de restwarmte. Serveren: Verdeel de saus over de borden. Leg de parten peer stervormig in de saus. Schep in het midden van elk bord een bolletje kaneelijs. Bestrooi de randen van het bord met poedersuiker en kaneel.

Kaneelijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.5	liter
suiker	200	gr.
kaneelstokjes	4	
kaneelpoeder	1	tl
eierdooiers	6	
room	150	cl

Verwarm de melk met de helft van de suiker, de kaneelstokjes en het kaneelpoeder en laat op laag vuur een half uur trekken. Zeef de melk en laat afkoelen. Roer de eierdooiers glad met de resterende suiker, roer er in een dunne straal de kaneelmelk toe. Koel dit nogmaals af en maak er met ijsmachine ijs van.