

2007 februari

CCR Rijnmond · Winter

VISGERECHT Braadworst van verse en gerookte forel met stampot van rauwe raapstelen

Braadworst van verse en gerookte forel met stampot van rauwe raapstelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse forelfilets	800	g
forel gerookte	200	g
eieren (eiwit)	2	st
room	200	ml
darmen	2000	cm
bieslook	2	el
boter	2	el
peper en zout		
sputzak	1	st
aardappelen	1000	g
jonge raapstelen of spinazie	400	g
melk en boter		
zout en peper		
nootmuskaat		
bieslooksprietten	36	st
amandelschaafsel	75	g

Braadworst: Pureer de verse forelfilets in de keukenmachine. Voeg het eiwit en de room toe. Meng dit alles tot een gladde massa. Snij de gerookte forel in kleine blokjes van ca 0,5 cm. Voeg de blokjes gerookte forel samen met de bieslook toe aan de massa van de verse forelfilets. Op smaak maken met versgemalen witte peper en zout. Maak 2 meter darm schoon, spoel eerst het zout van de darmen, vervolgens water in de darm laten lopen en de darm tussen duim en wijsvinger leeg drukken, dit herhalen tot de darm schoon is. Stroop vervolgens de darm over de vultrechter en druk de darm vol, maak 12 kleine worstjes door de darm steeds op lengte op te draaien, de worst kan zo in z'n geheel gebakken worden. Bak de darmen rustig in half olijfolie en half boter op een laag vuur goudbruin. Verdeel in 12 porties. Stampot: Maak puree van de aardappelen en schep de fijn gesneden raapstelen erdoor. Bak ondertussen het amandelschaafsel in royaal boter bruin. Serveren: Leg een ring op een voorverwarmd bord. Vul deze met de stampot (tot ca 1½ cm). Verwijder de ring en leg op de stampot een forelworstjes. Garneer met het amandelschaafsel en de achtergehouden raapstelenblaadjes. Prik tot slot 3 bieslooksprietten in de worst.

Gefrituurd ei op botersla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
malse botersla (gewone kropsla)	3	krop
sjalotjes	30	g
olijfolie	6	el
witte wijn azijn	2	el
zout		
peper		
honingmosterd		
uien grote witte, gepeld	3	st
melk	250	ml
bloem	50	g
arachideolie	200	ml
paprikapoeder		
peper versgemalen		
eieren	12	st

Sla: Was de sla in ijskoud water, laat goed uitlekken en zet ze in de koelkast. Snij de sjalotjes fijn. Maak de sla kort voor het serveren aan met de vinaigrette en de sjalot. Vinaigrette: Maak naar smaak een vinaigrette van de olie, wijnazijn, zout, peper en honingmosterd. Uien: Snijd de ui in ringen en week ze 5 min in de melk, laat ze uitlekken. Meng wat zout en een snufje paprikapoeder door de bloem. Bestuif de uienringen ermee. Verhit 200 ml arachide olie in een braadpan tot 180 °C. Doe de uienringen erin en frituur ze goudbruin en knapperig. Schep ze eruit en laat ze op keukenpapier uitlekken. Gefrituurde eieren: Vul een kleine pan met een dikke bodem voor 2/3 met arachide olie en verhit deze op halfhoog vuur tot 180 °C. Breek een ei in een kommetje en laat het ei langzaam in de hete olie glijden. Na enkele sec begint het ei te bakken. Schuif weglopend eiwit met 2 houten lepels weer over het ei om zo de mooie ronde vorm te behouden. Keer het ei na 1 min om in de olie, zodat het gelijkmatig kleurt. Na 2 ½ - 3 min is het ei van buiten knapperig en het eidooier nog licht vloeibaar. Schep het met de schuimspaan uit de olie en laat het op keukenpapier uitlekken. Hoe sneller het ei wordt opgediend, hoe lekkerder het is. U kunt de eieren het beste een voor een frituren, maar als u voorzichtig te werk gaat, kunnen er ook 2 tegelijk in de pan worden gedaan. Serveren: Verdeel de sla over 12 borden en leg een gefrituurd ei in het midden. Strooi wat uienringen op het geheel en serveer direct.

HOOFDGERECHT Gerookte kalfstong met lucifer aardappelkoekjes en roerbak met spitskool en rozijnen

Gerookte kalfstong met lucifer aardappelkoekjes en roerbak met spitskool en rozijnen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfstongen van ca 850 gr	2	st
wortel groot	1	st
prei dik	1	st
uien	1½	st
laurierblaadjes en peper korrels	2	st
kalfsbouillon	3000	ml
boter		
rookoven		
houtmot	2	el
spitskolen	1	st
champignons	1	bakjes
rozijnen	100	g
druiven ontpitte	300	g
olie		
madera		
grote aardappelen	6	st
bloem	2	el
room		
geraspte ui	1	st
zout		
peper vergemalen		
eieren	2	st
mandoline	1	st
peterselie	1	bos

Kalfstong: De groenten voor de bouillon grof snijden en in grote pan even aanfruitsen met wat boter. De goed gewassen tongen op de groenten leggen. Kalfsbouillon, laurier en peper korrels toevoegen. Het vlees moet geheel onderstaan. Nu op hoog vuur aan de kook brengen en daarna 90 min zacht laten koken. Of dit hele proces in de snelkookpan en dan neemt het ca 35 min kooktijd in beslag. Het vlees uit de pan halen en iets laten afkoelen. Van het keelstuk de lelijke stukken wegsnijden. De tongen pellen en in plakjes snijden en dun besmeren met gesmolten boter. Ondertussen de rookoven klaarzetten en 2 el houtmot op de bodem strooien. Plaats de afdekplaat en het ingevette rooster erop. Leg de plakjes kalfstong voorzichtig op het rooster. Ca 10 min voor het opdienen wordt de rookoven op het gas geplaatst. Zet het gas hoog en sluit het deksel nog niet helemaal. Zodra er rook uit de oven komt, deksel sluiten en warmte bron temperen. Als er rook ontsnapt, moet het deksel verzwaard worden met een gewicht of pan water. Nu gaat de rooktijd van 5 min in en serveer direct. Roerbak groenten met gebakken druiven: De groenten fijn snijden, rozijnen wellen en druiven halveren. Uien bakken in boter, champignons toevoegen en vocht laten verdampen. In aparte pan de gehalveerde druiven in boter bakken. Afblussen met Madera en iets in laten koken. Kort voor

het opdienen de kool en rozijnen aan de uien en champignons toevoegen en snel roerbakken. Lucifer aardappelkoekjes: Aardappelen schillen en wassen. Rasp ze nu op de mandoline of gebruik de magimix. Droogdeppen. Roer een papje van de bloem en de room. Vermeng dit met een geraspt uitje. Zout en veel vers gemalen witte peper. Roer dit door de geraspte aardappelen en voeg de losgeklopte eieren toe. Het beslag mag niet al te dik zijn. verhit de olie en bak er kleine, goudbruine en knapperige pannenkoeken van. Serveren: Leg de plakjes gerookte kalfstong aan de bovenzijde van de voorverwarmde borden. Plaats daaronder de druiven met madera en leg aan de onderzijde de aardappelkoekjes en de groenten roerbak. Strooi tot slot over het gehele bord wat fijngehakte peterselie.

DESSERT Filopakketje met tropische vruchten en appel of citroenijs

Filopakketje met tropische vruchten en appel en citroenijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango's in blokjes	2	st
citroen	1	st
goudrenet, grof geraspt	1	st
banaan	1	st
verse of gedroogde dadels, fijngehakt	6	st
rozijnen	50	g
lichtbruine basterdsuiker	50	g
koekkruiden	1	tl
filodeeg, ontdooid	12	vel
zonnebloemolie	2	el
poedersuiker om te bestrooien		
appel of citroenijs	500	g
bakpapier		
bindtouw		

Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe de banaan en mango in een kom en besprenkel ze met citroensap. Voeg appel, dadels, rozijnen, suiker en kruiden toe en schep alles door elkaar. Snijd voor elk pakketje uit een vel filodeeg een vierkant van 18 cm. Er zijn in totaal 24 vierkantjes nodig. Bestrijk 2 stukken met olie en leg ze in een hoek van 45 graden op elkaar. Schep het fruit in het midden, vouw de hoeken van het deeg naar elkaar en bind het vast met een stukje touw. Leg het pakketje op de bakplaat en bestrijk rondom met olie. Maak zo 12 pakketjes. Bak ze in 25 – 30 min goudbruin en knapperig. Knip de touwtjes door en verwijder het touw voorzichtig. Serveren: Serveer het pakketje warm of koud bestrooid met poedersuiker vergezeld van een bolletje appel of citroen ijs.