

2008 februari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Gegrilde vijgen

Gegrilde vijgen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse vijgen	18	st
gorgonzola	200	g
parmaham	12	plakken
bruine suiker	2	el
balsamico siroop	80	ml
olijfolie	120	ml
peper naar smaak		
zout naar smaak		
dressing	1/3	deel
waterkers	2	bos

Oven voorverwarmen op 200°C. Halveer de vijgen. Doe de gorgonzola verkruid er op. Meng de ingrediënten voor de dressing goed door elkaar en druppel 2/3 van de dressing over de vijgen, grill ze 5 min. Serveren: Leg de waterkers midden op de borden. De rest van de dressing er op en er omheen en leg daar de gegrilde vijgen op. Garneer tot slot met een plakje Parmaham.

Kalfszwezerikragout in pasteibakje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	600	g
grote ui	1	st
wortel	1	st
bleekselderij	2	stengels
laurierblaadjes	2	st
peperkorrels	6	st
kalfsfond	1500	ml
boter	100	g
bloem	200	g
crème fraîche	200	g
verse dragon		
peper/zout		
diepvries bladerdeegvellen	3	pakjes
eieren	2	st

Ragout: De zwezerik spoelen. Blancheer de zwezerik 2 minuten in heet water en snij het vet en vel er af. Doe de fond in een pan met de gesneden bleekselderij, wortel en ui, dan de zwezerik, peperkorrels en laurierblaadjes. Laat alles garen in $\pm 3/4$ uur. Zeef de bouillon. Maak een roux van de boter, bloem en bouillon. Even doorkoken. Snij de zwezerik in blokjes. Doe er de crème fraîche en de dragon bij. Op smaak brengen. Pasteibakjes: Bekleed bakplaat met bakpapier. Klop 2 eieren, niet te lang. Steek 12 rondjes van ± 8 cm uit de vellen bladerdeeg. Leg deze rondjes op het bakpapier en smeer deze in met ei. Steek nog eens 24 rondjes van ± 8 cm uit de vellen bladerdeeg en steek uit deze rondjes weer een rondje van ± 4 cm. Bewaar 12 van deze uitgestoken rondjes van ± 4 cm voor de dekseltjes. Leg op elk rondje van ± 8 cm een ringetje, smeer dit ringetje weer in met ei en leg er dan weer een ringetje op. Leg de 12 apart gehouden middelste rondjes die uit de ringetjes komen op de bakplaat voor de dekseltjes en bak ze ± 18 minuten op 200°C . (Alles insmeren met ei.) Serveren: Doe de ragout in de pasteitjes, dekseltje er schuin op, garneren met blaadjes dragon.

Wildzwijnzadel met Banyulsaus en lintjes van groene kool met wortel en aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijnzadel zonder been met spekrand	1500	g
zonnebloemolie	4	el
grove peper		
zout		
sjalotjes	4	st
knoflook	2	teentjes
kippenbouillon	250	ml
banyulwijn	350	ml
citroensap		
afsnijdsels van het vlees	300	g
boter	30	g
aardappels	1000	g
melk	100	ml
crème fraîche	100	ml
nootmuskaat		
groene kool	1	st
ontbijtspek (blokjes)	100	g
zout naar smaak		
kerrie		
rozijnen	100	g
worteltjes	12	st
spuitzak	1	st

Snij de zadel zodanig bij, dat er rechte kanten overblijven. Wat er afvalt is voor de saus. De spekjzide ruitvormig inkerven en insmeren met peper en zout. Aanbakken in de olie in ± 10 minuten. Daarna ± 1 uur in de oven op 150 °C. Kern ± 70 °C. Saus: De vleesafsnijdsels bakken in de olie, dan de knoflook en sjalotjes tot ze kleuren, bakvet voor 2/3 wegscheppen, bouillon toevoegen, inkoken tot de helft en zeven. De wijn in brede pan tot 1/3 inkoken en bij de saus doen. Iets citroen en afmonteren met de boter. Goed kloppen. Groentelintjes: De groene kool snijden (in reepjes) en blancheren. De worteltjes schrappen en in reepjes snijden. Bijna gaar koken met iets zout en suiker. De kleine blokjes ontbijtspek uitbakken. De kool er bij en roerbakken, iets kerrie en de rozijnen toevoegen. De wortel als decoratie houden. Puree: Kook de aardappels in de schil. Pel ze en knijp ze door de pureeknijper. Warm de melk, boter en crème fraîche en roer dit mengsel door de aardappel, iets nootmuskaat en zout. Spuit er rozetten van op een bakplaat en grill ze onder de salamandergrill. Serveren: Snij plakken van het vlees, leg 2 plakjes op een bord, pureerozet ernaast, groentelintjes erbij en royaal saus over het vlees, de wortel op de groene kool.

Chocoladerol met cranberries

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem om te bestrooien	1	el
zelfrijzend bakmeel	60	g
bakpoeder	1	tl
cacao	30	g
amandelpoeder	60	g
grote eieren	6	st
basterdsuiker	120	g
mascarpone	500	g
sinaasappel	1	st
cranberriesaus	350	g
pure chocolade in kleine stukjes	200	g
ongezouten zachte boter	175	g
poedersuiker gezeefd	60	g
rood fruit	100	g
verse muntblaadjes	36	st
poedersuiker		
cranberries	400	gr.
water	2	el
suiker	200	gr.
port	2	el

Verwarm de oven voor op 190°C. Vet een grote 30/40 cm bakplaat in en bekleed de bodem met bakpapier. Vet het papier licht in en bestrooi met bloem. Biscuitgebak: Zeef het zelfrijzend bakmeel, bakpoeder en cacao in een kom en meng de amandelpoeder er door. Doe de eieren en suiker in een andere kom en klop met een handmixer ± 12 minuten luchtig. Moet wel binden. Schep deze 2 mengsels door elkaar. Schenk alles in de vorm in gelijkmatige dikte. Bak ± 15 minuten tot het biscuit stevig aanvoelt. Laat het gebak 1 minuut afkoelen en bestrooi het met basterdsuiker. Leg bakpapier op het gebak en keer het geheel om. Trek het bovenste bakpapier (dit was dus het onderste) voorzichtig los en rol de suikerkant naar binnen met het papier als steun. Laat het geheel afkoelen. Vulling: Klop voor de vulling de sinaasappelschil door de mascarpone. Rol het biscuit terug. Verwijder het papier en besmeer gelijkmatig met mascarpone ± 1½ cm van de rand. Schep de cranberries er op, maak er weer een rol van en zet koel weg. Toplaag: Smelt voor de toplaag de chocolade (au bain-marie). Laten afkoelen (nog wel zacht). Klop boter en poedersuiker glad en meng door de chocolade. Dan de rol ermee insmeren met een paletmes. Maak een schorseffect met vork en zet de rol koel weg. Serveren: Garneren met poedersuiker, muntblaadjes en rood fruit.

Cranberriesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cranberries	400	gr.
water	2	el
suiker	200	gr.
port	2	el

Gebruik wat hele, gekookte cranberries voor de garnering. Breng de cranberries met water aan de kook en voeg na 5 minuten de suiker toe. Laat nog 5 tot 10 minuten koken. Pureer eventueel met de staafmixer. Voeg de port toe.