

2011 februari

CCR Rijnmond · Winter

SOEP Romige preisoep met Stilton

Romige preisoep met Stilton

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| prei, fijngenhakt | 3 | st |
| grote wortel fijngenhakt | 1 | st |
| groentebouillon | 1500 | ml |
| boter | 2 | el |
| ui, gesnipperd | 1 | st |
| verse tijm | 3-4 | takjes |
| laurierblaadje | 1 | st |
| room | 150 | ml |
| stilton, verkruimeld | 200 | gr. |
| nootmuskaat | | |
| peper en zout | | |
| petit pain | | |

Smelt de boter en fruit hierin de ui 3-4 min glazig. Voeg de prei en de wortel toe en bak het geheel nog 4 min. Voeg een snuffje peper en zout toe. Voeg de bouillon, tijm en het laurierblad toe en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur lager, dek de pan af en laat het geheel onder af en toe roeren 25 min. zachtjes pruttelen of tot de groenten heel zacht is. Verwijder de tijm en het laurierblaadje. Zeef de soep en pureer de groenten, eventueel met wat kookvocht. Roer ten slotte de puree en het kookvocht door elkaar. Zet terug op warmtebron en voeg de room toe. Zet de soep 5 min. op laag vuur. Voeg de Stilton handje voor handje en al roerend toe. Zoek een goede balans tussen de zoete prei en de pittige Stilton. Breng de soep op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Besmeer 12 dunne stukjes Petit pain met boter en rooster ze bruin in de oven en leg er een beetje Stilton op. Serveer de warme soep in een soepkom en leg het met een beetje Stilton belegde stukje brood in de soep.

Tartaar met een salade van aardappel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| vastkokende aardappelen | 350 | g |
| crème fraîche | 80 | g |
| mayonaise | 150 | g |
| marjolein | 6 | takjes |
| peper en zout | | |
| eidooier | 100 | ml |
| maïsolie | 3 | el |
| truffelolie | 1 | el |
| walnotenolie | 3 | el |
| sherryazijn | 2 | el |
| kalfsjus | 1 | el |
| truffelpasta | 2 | el |
| balsamico (goede!!!) | 150 | ml |
| bruine suiker | 100 | g |
| water | 125 | ml |
| staartstuk (voor de tartaar) | 700 | g |
| zout en peper | | |
| fijn gesneden bieslook | 4 | el |
| gehakte peterselie | 1 | el |
| gehakte sjalot | 2 | st |
| fijne mosterd | 1 | el |
| eidooiers | 4 | st |
| kwarteleitjes | 12 | st |
| kervel, gehakt | | |
| bieslookstengels | | |
| stekers van 5-7 cm doorsnede en 5 cm hoogte | | |

Aardappelsalade: Maak de aardappel schoon en snijd ze in kleine blokjes. Kook deze heel kort in gezouten water (beetgaar). Laat goed uitlekken. Meng deze met mayonaise, de crème fraîche en de fijngehakte marjolein. Breng op smaak met peper en zout. Truffelmayonaise: Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Voeg, al kloppend, eerst druppelsgewijs de olie toe. Daarna de azijn en de truffelpasta. Voor een sterkere truffelsmaak: voeg voorzichtig wat truffelolie toe. Balsamicosiroop: Laat de ingrediënten in een steelpan inkoken tot een stroperige massa en laat afkoelen. Tartaar: Snijd het tartaarvlees tot tartaar en voeg peper, zout en truffelolie toe. Meng vervolgens ook de overige ingrediënten door de tartaar. Garnering: Bak de kwarteleitjes in de poffertjespan en steek ze uit. Serveren: Gebruik per steker 1/3 aardappelsalade en 2/3 tartaar. Zet de steker op het bord en begin met de aardappelsalade. Druk licht aan. Leg daar bovenop de aangemaakte tartaar. Trek rond de tartaar strepen van balsamicosiroop en truffelmayonaise. Verwijder de ringen en leg bieslookstengels op de tartaar en daarop het gebakken kwarteleitje, bestrooi met een beetje fijngehakte kervel.

Gegrilde zeewolf met knolselderijmousseline en knoflookschuim

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------------|-------------|---------|
| knolselderij | 2 | st |
| melk | 1500 | ml |
| boter | 60 | g |
| zout | | |
| zeewolffilets (ca 100 g elk) | 12 | st |
| gesmolten boter | 30 | g |
| pieb bleu-paddenstoelen | 150 | g |
| oesterzwammen | 150 | g |
| arachideolie | | |
| minipreitjes of bosuitjes | 12 | st |
| truffelaardappelen | 500 | g |
| knoflook | 15 | teen |
| tijm | 2 | tk |
| laurierblaadje | 1 | st |
| witte wijn | 200 | ml |
| gevogeltesfond | 400 | ml |
| room | 200 | ml |
| koude blokjes boter | | |
| lecite (i.v.m. stevigheid schuim) | 4 | g |
| truffel (=2 kleine truffeltjes) | 20 | g |
| truffelolie | | |

Knolselderijmousseline: Schil de knolselderij en snijd deze in stukken. Doe ze in een pan met een klein laagje water en zet op een hoog vuur. Voeg de melk toe als het water kookt en kook de knolselderij gaar. Giet af en doe de stukken in de blender en mix tot een glad mengsel. Laat het mengsel in een doek goed uitlekken. Doe de uitgelekte knolselderij in een pan en klop deze flink met kleine klontjes koude boter totdat het gaat binden. Breng op smaak met zout. Gegrilde zeewolf: Beboter de filets met de gesmolten boter en grill deze kort op het rooster van de salamandergrill of in de oven op grillstand. Paddenstoelengarnituur: Maak de pieb bleu-paddenstoelen met een borsteltje schoon en snijd ze in vieren. Trek de oesterzwammen uit elkaar tot dunne reepjes. Bak de pieb blauw-paddenstoelen in arachideolie en voeg iets later de oesterzwammen toe. Bak de miniprei/bosui apart. Bak alles mooi goudbruin en breng op smaak met zout. Was de truffelaardappelen en schaf ze in dunne plakjes. Was de plakjes in koud water en dep ze goed droog. Frituur de plakjes op 150 °C in de arachideolie tot ze zijn uitgebruist. Laat ze niet bruin kleuren, maar zorg ervoor dat ze mooi paars zijn. Laat de truffelchips goed uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met een beetje zout. Knoflookschuim: Halveer de knoflooktenen en doe ze in de arachideolie. Voeg hier de tijm en het laurierblaadje aan toe en gaar de tenen op laag vuur. Laat de olie niet te veel kleuren. Blus ze af met de witte wijn en laat het mengsel inkoken. Voeg vervolgens de vogeltesfond toe en laat het geheel garen en verder inkoken tot 1/3 . Voeg de room toe en giet alles door een zeef; wrijf ook de knoflooktenen goed door de zeef heen. Laat de saus verder indikken. Voeg de koude boter in kleine blokjes toe en blijf voortdurend flink kloppen

tot de knoflooksaus de juiste dikte heeft en mooi schuimt. Voeg tenslotte de lecite toe en maak met een mixer een mooie wolk schuim. Serveren: Maak een spiegelglans van knolselderij op de voorverwarmde borden en leg de vis erop en smeer de vis in met wat gesmolten boter. Bestrooi met wat fleur de sel. Verdeel hierover de paddenstoelen en miniprei/bosui. Strooi wat geschaafde truffel over de vis en verdeel de truffelchips rondom druppel wat truffelolie over het gerecht. Schep tot slot 2 el knoflookschuim rondom het gerecht.

DESSERT Dadelpuddinkjes

Dadelpuddinkjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| verse dadels, gehalveerd en ontpit | 30 | st |
| fijne kristal suiker | 3 | tl |
| cognac | 9 | el |
| mincemeat | 6 | el |
| extra dikke sneetjes wittebrood | 24 | st |
| boter om te bestrijken en in te vetten | | |
| melk | 750 | ml |
| slagroom | 750 | ml |
| vanillestokje | 3 | st |
| eieren | 6 | st |
| fijne kristalsuiker | 150 | g |
| poedersuiker om te bestrooien | | |

Dadelmengsel: Bestrijk de soufflépotjes met boter. Halveer de stukken dadel in de lengte en hak ze grof. Meng met de suiker en de cognac. Laat dit voor een maximale smaakontwikkeling zolang mogelijk staan voor het gerecht verder wordt bereid. Voeg, als de dadels zijn geweekt, het mincemeat toe. Besmeer de sneetjes brood met de boter. Maak er met een steker rondjes van die in de potjes passen. Leg in potje een brood rondje met de beboterde kant naar boven en verdeel daarover het dadelmengsel. Dek af met de resterende brood rondjes, met de beboterde kant naar beneden. Vanillevla: Giet de melk en de room in een pan en voeg het vanillestokje toe. Breng aan de kook, neem de pan van het vuur en laat de vanille trekken. Klop de eieren met de suiker tot een licht en romig mengsel, tot de suiker is opgelost. Giet het hete melkmengsel al kloppend met een garde bij de eieren. Verwijder eventueel het vanillestokje en verdeel de helft van de vla over de vormpjes. Druk een beetje aan om het brood te helpen de warme vla te absorberen. Wacht 5-10 min en verdeel dan het restant over de vormpjes. Laat ze nu 30 min staan en druk er af en toe op. Verwarm de oven voor op 160 °C. Zet de soufflépotjes als de oven heet is in een braadslee, giet er zoveel kokend water in tot de potjes voor 3/4 onder staan en dek de braadslee af met aluminiumfolie. Zet ze 25-30 min. in de oven tot ze net gaan stollen. Verwijder de folie en laat de potjes nog 10 min. in de oven staan om de vla ook in het midden te laten opstijven. Neem ze eruit en laat ze 10-15 min. rusten. De puddinkjes zijn het lekkerst als ze nog net warm zijn. Serveren: Bestrooi met poedersuiker en laat karamelliseren onder de grill.