

2013 februari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Oude Chimay raclette op slakkencressonniere

Oude Chimay raclette op slakkencressonniere

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
extra fijne olijfolie	100	ml
kleine slakken (blik)(of 48 grote)	72	st
sjalotten	80	g
knoflook	40	g
tomatensap	350	ml
champignons	300	g
waterkers (cresson)	1	bk
courgettes	400	g
tomaten	250	g
plakken oude chimay, van 2 mm dikte	12	st
paprikapoeder		
zout, peper uit de molen		

Verwarm de borden voor. De slakken doormidden snijden. Snij de sjalotten en de knoflook fijn. Snij vervolgens de champignons en courgettes in blokjes. Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees brunoise. Knip de waterkersblaadjes van de steeltjes en weeg 60 g af. Bak de slakken in 2 eetlepels olijfolie met de sjalotten en de knoflook. Voeg wat zout en peper toe. Nu tomatensap erbij gieten. Ondertussen in 2 eetlepels olijfolie de champignons, in een pan met antiaanbaklaag, lichtjes laten kleuren en aan het slakkenmengsel toevoegen. De courgettes in de overige olijfolie bakken en ze ook aan de slakken toevoegen. De tomaten en de waterkersblaadjes toevoegen, even goed doorwarmen. Goed warm houden. Eventueel kruiden met zout en peper. Het slakkenmengsel verdelen over de borden. Bedek het mengsel met de oude CHIMAY. Zet de borden onder de salamandergrill, tot de kaas gesmolten is. In verband met de snelheid van het serveren kan je natuurlijk ook nog twee ovens op 200 °C gebruiken. Tot slot zeer lichtjes met paprikapoeder bestrooien. Serveer direct!

Skrei en snert

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
skrei (12 mootjes, winterkabeljauw)	750	g
olijfolie	90	ml
zoete ui	3	st
diepvries doperwten	400	g
kippenbouillon	150	ml
gekneusde witte pepperkorrels	6	st
zout		
dungesneden gerookt buikspek	150	g
goede olijfolie	80	ml
verkruid fries roggebrood	600	g
witte peper		
melk (magere)	500	ml
yoghurt (magere)	500	ml
agar agar	12	g
geraspte mierikswortel	100	g
druivenpitolie		

Verwarm de borden voor. Snijd de ui in stukken, bak deze rustig gaar in de olie en bestrooi met zout. Voeg de doperwten bij de ui in de pan en verwarm deze mee. Schenk de kippenbouillon erbij en bestrooi met witte peper. Pureer de doperwten in de keukenmachine en zeef de massa. Laat eventueel nog wat indikken. Bak het buikspek in de olijfolie volledig bruin. Maak het, samen met de gebruikte olie, met de staafmixer fijn in een hoge kom. Verkruid het roggebrood en vermeng dit met de spek olie, maak op smaak met witte peper. Los de agar agar en het zout op in de koude melk en yoghurt. Voeg de mierikswortel toe. Breng langzaam aan de kook tot max. 85 °C. Laat het zo 5 min. gaan. Zeef de massa. Laat wat afkoelen. (50°C). Agar Agar geleert bij 35 °C. Zuig met een spuit (zonder naald) de massa op en druppel in een bakje met koude druivenpitolie. Gebruik eventueel meerdere bakjes. Vanzelf ontstaan nu parels, zeef de parels vervolgens uit de olie. Zeef na gebruik de druivenpitolie en zet in de koeling. Bak de skrei eerst knapperig op de huid, omkeren en andere zijde licht garen. De skrei afmaken met een beetje goede olijfolie. Schep een flinke lepel snert in het midden van het voorverwarmde bord. Dresseer de skrei hier tegenaan. Strooi het roggebroodmengsel over de skrei en nog een flinke eetlepel ernaast. Schep mierikswortelpareltjes over de skrei en garneer zo nodig over het bord.

Ribstuk Iberico met broccolitaart, blauwe kaas en walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ribstuk van het iberico varken brutogewicht 1750 gr	1	st
zout en versgemalen peper		
grof zeezout		
boter	200	g
heldere honing	2	el
tijmblaadjes	2	tl
citroen	1	st
kippenfond	300	ml
gehalveerde walnoten	125	g
plus extra om in te vetten		
ei	1	st
bloem, plus extra om te bestrooien	280	g
broccoli	625	g
sjalotten	2 ½	st
blauwe kaas (b.v. gorgonzola, stilton of blue d´auvergne)	200	g
eieren	4	st
eidooier	1	st
slagroom	200	ml
melk	175	ml
desgewenst cayennepeper		

Laat het ribstuk op kamertemperatuur komen. Klaar de boter. Knip de steeltjes van de tijmblaadjes. Bewaar steeltjes en blaadjes. Pers de citroen. Verwarm de oven voor op 120 °C. Kerf het vet met een scherp mes tussen elke 2 ribben licht in. Bestrijk de vet zijde met zeezout. Bestrooi het ribstuk met wat zout en peper. Bak het vlees rondom aan in de geklaarde boter. Leg het vlees met de vet zijde naar boven in de braadslee en laat het op de schoongemaakte botten rusten. Maak van aluminiumfolie twee steuntjes en leg die onder de andere zijde. Bedruip het vlees regelmatig met het vocht in de braadslee. Braad gedurende 30-45 min (of langer) tot een kerntemperatuur van 60-62 °C. Neem het vlees uit de braadslee, doe er folie omheen en laat 10-15 min rusten. Giet het overtollige vet uit de braadslee, maak het aanbaksel los met wat fond en zet op halfhoog vuur. Voeg de honing en de steeltjes van de tijm toe. Voeg naar smaak citroensap toe. Doe er de rest van de fond bij en breng aan de kook. Laat een paar min zachtjes koken en breng op smaak met wat zout en peper. Roer de boter erdoor en giet de saus door een fijne zeef. Roer er vlak voor het serveren de tijmblaadjes door. Zorg dat boter en ei op kamertemperatuur zijn. Hak de walnoten zeer fijn. Meng daarna de boter en het ei in een foodprocessor. Voeg de bloem, een snuffje zout en de walnoten toe en draai alles tot een samenhangend deeg. Verpak dit in plasticfolie en laat het 30 min in de koeling rusten. Verdeel de broccoli in roosjes en halveer de grotere. Blancheer ze in een paar min in kokend water met wat zout bijna gaar. Laat ze in ijswater schrikken en uitlekken. Spoel de sjalot af onder de koude kraan en snij fijn. Verkruimel de kaas. Rol het deeg op een licht met bloem bestrooid werkvlak uit tot een ronde lap die groot genoeg is om een vorm van 28 cm doorsnee te bekleden. Laat het teveel aan deeg over de rand hangen. Zet de vorm 20 min

in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed de deeg vorm met bakpapier en vul hem met bakerwten. Zet hem 20 min in de oven. Laat hem afkoelen, verwijder de bakerwten en het bakpapier en snijd het teveel aan deeg langs de rand af. Schakel de oventemperatuur terug naar 160 °C. Doe de broccoliroosjes in de vorm, bestrooi ze met wat zout en peper en daarna met de sjalot en de verkrumelde kaas. Klop de eieren, de eidooier, de room, de melk en wat zout en peper of cayennepeper door elkaar. Giet het mengsel over de broccoli en zet de taart 35-40 min in de oven tot de vulling begint te stollen. Laat de taart uit de oven 20 min rusten om de vulling de kans te geven op te stijven. Snijd het vlees tussen de ribben in porties of links en rechts langs het bot afsnijden en het tussengedeelte zonder bot serveren. Verdeel het vlees over de borden doe er wat saus bij en leg er een punt broccolitaart naast.

Warme worteltaart met marmeladesiroop, hazelnoten en mascarpone room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter om in te vetten		
zonnebloemolie	225	ml
lichtbruine basterdsuiker	150	g
eieren	3	st
golden syrup	120	g
zelfrijzend bakmeel, gezeefd, plus extra om te bestrooien	260	g
kaneel (afgestreken)	1 ½	tl
kruidnagelpoeder (afgestreken)	1	tl
gemberpoeder (afgestreken)	1	tl
natriumbicarbonaat (afgestreken)	1	tl
wortelen	300	g
gedopte hazelnoten	24	st
sinaasappelmarmelade	225	g
grand marnier	4-5	el
mascarpone	225	g
slagroom	225	ml
poedersuiker	3	tl
versgeraspte nootmuskaat	1 ½	tl

Verwarm de borden voor. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schep de hazelnoten op een bakplaat en zet die 8 minuten in de oven. Wrijf er als ze nog heet zijn met een theedoek de velletjes af. Zet de hazelnoten als ze erg licht van kleur zijn nog een paar minuten terug in de oven om ze licht te roosteren. Laat de noten afkoelen en hak ze grof. Schakel de oventemperatuur terug naar 180 °C. Rasp de schoongemaakte wortelen fijn. Bestrijk een taartvorm met een doorsnee van 25 cm met boter en bestrooi met bloem. Klop voor het beslag de olie, de suiker, de eieren en de golden syrup goed door elkaar. Voeg het bakmeel, de specerijen en het natriumbicarbonaat toe en schep alles met de wortel goed door elkaar. Schep het mengsel in de taartvorm en zet hem 50-55 minuten in de oven. Controleer of de taart gaar is door een prikker in het midden te steken, die er droog en schoon uit moet komen. Laat 10 minuten in de vorm staan voor de taart wordt gestort. Maak de siroop en de mascarpone room terwijl de taart in de oven staat. Doe de marmelade met 4 eetlepels Grand Marnier en 150 ml water in een steelpannetje, breng op laag vuur aan de kook en laat op laag vuur koken tot de marmelade geheel is opgelost. Voeg eventueel de resterende eetlepel Grand Marnier toe en zeef de siroop. Doe voor de mascarpone room de mascarpone, de room, de poedersuiker en de nootmuskaat in een kom en klop tot het een half stijve room is. Snij de taart in 12 parten en verdeel over de borden. Roer de fijngehakte hazelnoten door de warme siroop en schep die over en rond de taart. Geef de mascarpone room apart of schep die op de taart.