

2015 februari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Makreeltartaar met korianderdressing en knoflookchips

Makreeltartaar met korianderdressing en knoflookchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilet zonder huid (rauw en zeer vers)	600	g
sjalotten	3	st
zout en peper		
olijfolie	1,5	el
sesamolie	4	el
sesamzaad	2	tl
korianderzaad	2	tl
sojasaus	2	el
verse koriander	6	takjes
knoflook	10	teen
veldsla	100	g
keukenpapier		
ringvorm		

Makreeltartaar: Pel en snipper de sjalotten. Hak de makreelfilet grof. Meng de sjalotten door de makreel en breng op smaak met olijfolie, zout en peper en proef!

Korianderdressing: Plet het korianderzaad in de vijzel. Verhit de sesamolie in een pan en bak er ca. 2 min het sesamzaad en het korianderzaad in. Neem van het vuur en roer er de sojasaus doorheen. Pluk de korianderblaadjes van de takjes en hak ze grof. Meng de gehakte koriander door de afgekoelde dressing. Proef de dressing op smaak.

Knoflookchips: Pel de knoflook en snijd de teentjes in plakjes. Verhit de olie in een wok en frituur er de knoflookplakjes goudbruin in. (Pas op voor verbranden, knoflook wordt dan bitter). Schep de knoflookchips uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat zout.

Garnering: Was de veldsla en ontdoe ze van de steeltjes en laat goed uitlekken.

Serveren: Maak in een ringvorm taartjes van de makreeltartaar en plaats in het midden van het bord. Verdeel de veldsla over de borden en druppel er de korianderdressing overheen. Maak af met de knoflookchips.

Tartaar van entrecote met gepocheerd scharrelei en truffel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote	600	g
kleine zure augurkjes, ingelegd uit een potje	5	st
bieslook	5	el
olijfolie	75	ml
truffel (12 plakjes en 1 el fijngehakt)	2	st
zout en peper		
kleine scharreleieren	12	st
azijn		
gele krulsla	100	g
kervel	12	takjes
fleur de sel		
ringvormen		

Tartaar van entrecote: Snijd de augurkjes in blokjes en snij de bieslook fijn. Snij 12 plakjes truffel (hou deze apart voor de garnering) en hak de rest fijn (tenminste 1 el). Snijd de entrecote zo fijn mogelijk, zodat er een homogene tartaar ontstaat. Doe deze tartaar in een kom en breng op smaak met peper en zout, bieslook, augurk, olijfolie en de fijngehakte truffel. Proef op smaak.

Gepocheerd scharrelei: Breng voor het pocheren van de eieren twee pannen (of steelpannen) met elk 1 liter water en een scheutje azijn aan de kook, zodat het eiwit aan de buitenkant snel zal stollen. Maak met een lepel een draaikolk in het water en laat daar het ei langzaam inglijden door het voorzichtig open te breken en in de draaikolk te laten glijden. Herhaal dit voor elk ei en gebruik beide pannen om sneller te werken. Voor een zacht gepocheerd is 3 min voldoende. Haal het ei voorzichtig met een schuimspaan eruit. Hou de gepocheerde eieren warm in een bak met lauw water.

Garnituur: Was de sla en maak ze daarna goed droog en verwijder de harde stukken.

Serveren: Verdeel de tartaar met behulp van ringvormen over de borden. Dresseer de sla op de tartaar en leg daarna een eitje op de sla. Bestoos met fleur de sel. Leg een plakje geschaafde truffel op het ei en bestoos het geheel met kervelpluksel.

Zeebaars met gebakken banaan en gekonfijte eendenmaagjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet met vel van 150 g elk	6	st
olijfolie	2	el
boter	100	g
gekonfijte eendenmaagjes (blik)	24	st
balsamico azijn	1	el
zout		
gevogeltefond	400	ml
sherry-azijn	80	ml
kleine bakbananen	4	st
cresson	1	bakje

Verwarm de borden voor.

Gekonfijte eendenmaagjes: Halveer de eendenmaagjes en verwarm ze langzaam in het aanhangende eigen vet dat vermengd wordt met een el balsamico azijn.

Saus: Kook de sherry-azijn ongeveer tot de helft in, voeg de fond toe en reduceer nogmaals tot de saus body heeft. Monteer met een beetje vet waarin de eendenmaagjes zijn opgewarmd.

Zeebaars: Bak de zeebaarsfilet op de velkant in olie en boter in een pan met een dikke bodem en keer als ze goudbruin zijn.

Gebakken banaan: Bak de bananen in boter tot ze zacht zijn en strooi er wat zout over.

Serveren: Halveer de zeebaarsfilets en verdeel over de warme borden. Snijd elke banaan in drie gelijke delen en leg een derde deel bovenop de vis. Leg de eendenmaagjes om de zeebaars en nappeer de saus over het geheel. Bestrooi het geheel met cresson.

Parelhoenderfilet met gebakken witlof en bospaddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenderfilets met vel	6	st
olijfolie	6	el
boter		
zout		
bospaddestoelen	400	g
sjalotten	3	st
cognac	2	el
room	75	ml
kerrievoeder	0,5	tl
droge witte wijn	250	ml
noilly prat	100	ml
kalfsfond	700	ml
zout en peper		
witlof	6	stronkjes
arachide-olie	1	el
crème fraîche	5	el
bieslook (20 stengels)	0,5	bos
citroen, geraspte schil	1	st

Verwarm de borden voor en verwarm de oven voor op 200°C.

Parelhoenfilet: Bak de parelhoenderfilets 1-2 min op de huidkant in 2 el olijfolie. Bestrooi de filets met zout en peper en bestrijk ze met een beetje boter. Zet de parelhoen nog 10 min in het midden van de hete oven om verder te garen. Pak ze daarna goed in de aluminiumfolie en leg in de warmhoudkast of oven van 60 °C.

Bospaddestoelen: Reinig de bospaddestoelen en bak ze met 3 fijngesneden sjalotten in 30 g boter op zacht vuur. Schenk de cognac en 75 ml slagroom erbij en laat zachtjes gaar worden.

Saus: Bak de 5 fijngesneden sjalotten in 2 el olie op zacht vuur, voeg de kerrievoeder toe en schenk de wijn en de Noilly Prat erbij. Laat dit mengsel iets inkoken. Schenk dan de kalfsfond erbij en kook de saus in tot ongeveer de helft. Breng op smaak met de resterende slagroom, zout en peper.

Gebakken witlof: Haal de blaadjes witlof los en bak ze op een heel zacht vuur in een el olie en een el arachideolie. Voeg 20 g boter toe en laat dit smelten. Roer vervolgens de crème fraîche erdoor en breng op smaak met de fijngesneden bieslook en de rasp van de citroenschil.

Serveren: Snijd de parelhoenderfilets in mooie plakjes en verdeel de plakjes over het midden van de borden. Leg de witlofblaadjes er naast en verdeel de paddestoelen over de witlofblaadjes. Besprenkel tot slot rijkelijk met de saus.

Walnotentaart met armagnacpruimen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde pruimen zonder pit	24	st
armagnac	90	ml
water	200	ml
fijne kristalsuiker	150	g
vanillestokje	1	st
crème fraîche	150	g
gepelde walnoten	175	g
eieren	2	st
vanille aroma	1	tl
bloem	250	g
poedersuiker + extra voor bestuiven	2,5	el
koude ongezouten boter + extra voor invetten	175	g
ei	1	st
eierdooiers	2	st
zout	1	mespunt
melk	2	el
langwerpige taartvorm met losse bodem van 10 x 35 cm		

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Pruimen: Doe de suiker, het vanillestokje en het uitgeschaapte merg, 200 ml water en de armagnac in een pan op laag vuur en roer tot de suiker oplost. Draai het vuur laag en laat zachtjes wellen (dus niet koken). Haal na 60 min de pruimen eruit en kook de saus in tot stroperig. Meng de saus met de crème fraîche. Voeg de pruimen en het weekvocht toe, kook dan op laag vuur 8-10 min tot het stroperig is. Zet tot gebruik apart.

Walnotenmengsel: Draai de noten in de Magimix grof. Voeg de eieren, suiker en vanille aroma toe en laat de machine draaien om de ingrediënten te mengen – meng niet te lang.

Taart: Doe voor het deeg de bloem, suiker en het mespunt zout in de Kitchenaid (gebruik deeghaak). Voeg de in blokjes gesneden boter toe en laat de machine draaien tot zich kruimels vormen. Voeg een ei en een eidooier toe, laat de machine dan draaien tot zich een gladde bal vormt en dan tot slot nog even met de hand kneden. Wikkel in plasticfolie en leg 30 min in de koelkast.

Vervolg taart: Neem het deeg uit de koelkast en houd 1/3 apart. Rol de rest van het deeg uit tot een rechthoek van 15 x 40 cm en ½ cm dik en bekleed de ingevette taartvorm ermee. Vul met het walnotenmengsel. Rol het achtergehouden deeg uit tot een rechthoek van 1/2 cm dik. Bestrijk de randen van de taart goed met water, leg de deeglap erover en druk de randen aan om ze dicht te maken. Snijd overtollig deeg weg en bestrijk de bovenkant met een eidooier waar 2 el melk doorheen vermengd zijn. Bak 30-35 min tot de taart goudbruin is. Laat de taart in de vorm ongeveer 10 min op een rooster afkoelen, neem hem dan uit de vorm en bestuif met poedersuiker.

Serveren: Snijd de taart in 12 stukken en serveer warm met een paar pruimen en een lepel pruimensaus.