

2016 februari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Met aubergine gevulde courgette met peterselieroom

Met aubergine gevulde courgette met peterselieroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	4	st
knoflookteentjes	2	st
gevijzelde komijn	1	tl
tahin (sesampasta)	2	el
limoen	1	st
grote rode ui	2	st
honing	2	el
balsamico siroop	2	el
rode port	200	ml
peterselie	1	bs
slagroom	250	ml
courgettes	4	st
olijfolie (4 + 4 + 4)	12	el
chavroux geitenkaas (piramide doosje)	150	g

Verwarm de oven voor op 200 °C. Auberginecompote: Prik met een vork gaatjes in de aubergines, leg ze op een bakplaat en gaar ze 2 x 25 min in de oven. (na 25 min de aubergines draaien). Snijd de aubergines in de lengte doormidden en verwijder het vel. Snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Doe 4 el olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de kleingesneden knoflooktenen. Voeg nu de gevijzelde komijn en de kleingesneden aubergine toe. Laat het meeste vocht verdampen en voeg 2 el tahin, de rasp van de limoen en het sap van de limoen toe. Breng op smaak met peper en zout. Zet apart. Rode uichutney: Pel de rode uien, halveer ze en snijd ze in reepjes. Zet de uien aan in 4 el olijfolie en fruit ze glazig. Voeg de honing, de balsamico en de rode port toe en laat zachtjes koken en indampen tot het licht stroperig is. Zet apart. Peterselie: Snijd de stelen van de peterselie. Blancheer de peterselie gedurende 30 sec in kokend water. Spoel af onder koud water en knijp met de hand alle water uit de peterselie. Verwarm de slagroom met de peterselie, pureer in de keukenmachine, giet terug en maak op smaak met peper en zout. Courgettes: Snijd de courgettes in ronde stukken van 4 cm en verwijder het zachte zaadgedeelte in het midden met een pommes parisiennes boortje tot net iets boven de bodem, zodat er een bakje ontstaat. Verwarm 4 el olijfolie in een koekenpan en bak hierin de stukjes courgette boven, onder en op de kanten tot zij gaar zijn. Kruid ze daarna met peper en zout. Serveren: Vul 2 courgetttestukjes per persoon met de warme auberginecompote en leg hier een toefje warme rode uichutney op en vervolgens een toefje chavroux geitenkaas. Schep boven ieder stukje courgette een lepeltje warme peterselieroom.

Medaillons van tijgergarnalen met limoenspaghettini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijgergarnalen rauw (diepvries 12/18 stuks)	24	st
ontbijtspek (reepjes)	24	st
sjalotjes	3	st
knoflook	3	teen
peper en zout		
spaghettini (fijne spaghetti)	200	g
eidooiers	2	st
parmezaan (zelf raspen)	100	g
parmezaan (zelf krullen raspen)	50	g
room	200	ml
limoen	1	st
kippenbouillon	300	ml
prei	2	st
boter	30	g
zeekraal	100	g
olijfolie 30 + 40	70	ml

Verwarm de borden voor. Garnalenmedaillons: Doe 2 el olie in een koekenpan en fruit hierin eerst de fijn gesneden sjalotjes en voeg op het laatst de fijngesneden knoflook toe. Zet apart en laat afkoelen. Pel de tijgergarnalen. Snijd ze fijn en maak ze aan met peper en een klein beetje zout en de afgekoelde gefruite ui en knoflook. Neem een plakje ontbijtspek en beleg hiermee de binnenkant van een ronde metalen vorm van 4 cm. doorsnee. Vul de vorm met de garnalentartaar en druk het geheel voorzichtig uit de vorm (gebruik passende stamper, zie foto). Herhaal dit 24 maal. Zet apart. Bak de garnalenmedaillons, kort voor het opdienen, in wat olijfolie net gaar. Boven en onder en even op de spekkantjes. Limoenspaghettini: Rasp 100 g Parmezaan in een kom en voeg hier de rasp van 1 limoen, het sap van een halve limoen, 2 eidooiers en 200 ml room aan toe. Roer goed door elkaar. Schaaf van de 50 g Parmezaan krullen met de kaasschaaf of dunschiller. Zet apart. Kook de spaghetti in ruim gezouten water tot al dente. Giet ze af in een zeef en spoel met WARM water. Doe de spaghetti terug in de pan en voeg het room/limoenmengsel toe en verwarm tot de eigelen een lichte binding geven. Prei en zeekraal: Snijd de prei in reepjes van 7 cm en kook ze in de kippenbouillon net gaar. Giet ze af en doe terug in de pan met een klont boter en breng op temperatuur. De zeekraal wassen en de houtige stukjes verwijderen. Blancheer de zeekraal kort in ONgezouten water. Giet af en houd warm. Serveren: Leg op ieder bord een klein bedje prei en daarop de 2 garnalenmedaillons. Leg er naast een nestje spaghetti en versier dit met wat zeekraal en wat Parmezaankrullen.

Eendenborst met appeltjes en Chinese ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst (magret de canard)	4	st
wonton velletjes (diepvries)	1	pak
boter	55	g
wilde paddenstoelen	200	g
sjalot	1	st
bloem	40	g
ei	1	st
kippenbouillon	200	ml
zout/zure appelen	3	st
takjes tijm	12	st
suiker	40	g
balsamicoazijn	40	ml
diepvries fijne doperwtjes	400	g
acaciahoning	50	g
peper en zout		
ringen van 7 cm	12	st

Verwarm de borden voor. Chinese ravioli: Zorg dat de wontonvelletjes van tevoren in de verpakking zijn ontdooid!! Bak in een middelgrote koekenpan 55 g boter, 1 fijngesneden sjalotje en 200 g klein gesneden wilde paddenstoelen met wat peper en zout. Voeg nadat het vocht is verdampd 40 g bloem toe en verdeel dit goed door de paddenstoelen. Voeg nu beetje bij beetje 200 ml kippenbouillon toe zodat een roux ontstaat. Laat dit nog enkele minuten heel zacht doorgaren en zet apart en laat afkoelen. Klop een ei los. Leg een wontonvelletje op de werkbank. Leg een toefje paddenstoelen ragout in het midden en bestrijk de rest van het velletje met ei. Leg hier overheen een tweede velletje en druk zo veel mogelijk lucht uit het pakketje. Druk de randen aan en maak nu met een ring van 7 cm rond een soort ravioli. Verwijder de rand en druk de ravioli rondom aan met een vork. Het is belangrijk dat de 2 velletjes goed op elkaar blijven zitten. Leg de ravioli op een met bloem bestoven blad en dek af met folie tegen het uitdrogen. Kook kort voor het uitserveren de ravioli in water met zout gedurende 3 tot 4 min. Appeltjes en saus: Schil de appelen, deel in vieren en verwijder het klokhuis en snijd de delen nogmaals doormidden zodat er 3 x 8 partjes ontstaan. Haal de blaadjes van de tijmtakjes. Bak de appeltjes in ca 20% van het overgebleven eendenbakvet. Bestrooi ze met suiker. Neem de appeltjes uit de pan en houd ze warm. Blus voor de saus de pan af met de balsamicoazijn en de bouillon en voeg vervolgens de acaciahoning en de tijmblaadjes toe. Maak de saus op t laatst af met klontjes boter (100g) zonder de saus opnieuw te laten koken. Eendenborst: Snijd de uitstekende vetranden van de eendenborsten en bak dit vet langzaam uit in een grote koekenpan. Verwijder de uitgebakken vetrandjes en zet de pan apart. Snijd eventueel de pees uit de eendenborsten en maak een ruitpatroon in de vetlaag. Peper en zout de eendenborsten en bak ze in de koekenpan met vet. Eerst aan de vetkant krokant en vervolgens ook nog enkele minuten aan de vleeskant. Neem de borsten uit de pan en houd ze warm onder aluminiumfolie. Benut het overgebleven vet voor het bakken van de appeltjes. Doperwtjes: Kook ondertussen de erwtjes gedurende 2 min in een pan gezouten water. Giet de erwtjes af en doe met een klont boter terug in de pan en van het

vuur. Serveren: Snijd de eendenborsten in plakjes en verdeel deze plakjes over de voorverwarmde borden. (ca 3 plakjes per bord) Geef er per persoon 2 schijfjes appel, 2 ravioli's en 2 lepels erwten bij en giet wat lepels saus over de eendenborst.

DESSERT Chipolatapudding met verse vruchtjes

Chipolatapudding met verse vruchtjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	st
eidooiers	6	st
suiker	150	g
gelatine	15	g
rum	20	ml
marasquin	40	ml
slagroom	750	ml
rode besjes	1	bakje
frambozen	1	bakje
blauwe besjes	1	bakje
bitterkoekjes	4	st
puddingvormpjes	12	st

Haal de rode besjes af en spoel ze schoon. Controleer de blauwe besjes en de frambozen op ongerechtigheden. Snijd de bitterkoekjes in kleine stukjes. Doe in een kom water de gelatineblaadjes zodat ze zacht kunnen worden. Klop in een glazen au bain-marie-kom de 2 eieren, de 7 dooiers en de 150 g suiker licht en schuimig. Hang de kom vervolgens boven een pan met kokend water zodanig dat de kom het water niet raakt (au bain-marie). Verwarm de massa kloppend tot deze gaat binden (maximaal 80 °C). Verwarm intussen 100 ml water tot aan de kook. Haal van het vuur en los hierin de uitgeknepen gelatine blaadjes op. Voeg de opgeloste gelatine toe aan de gebonden ei massa. Roer er nu de rum en de marasquin door en zet weg om verder af te koelen. Klop de room stijf en SPATEL 2/3 van de hoeveelheid door de afgekoelde ei massa. Schep er nu de bitterkoekjes en de helft van de vruchtjes door heen. Schep in de puddingvormpjes en laat koelen in de koelkast. Voor het storten van de puddinkjes de vormpjes enige tellen in warm water houden. Serveren: Puddinkje in het midden van het bord en daarnaast de vruchtjes en een toef slagroom