

2020 februari

CCR Rijnmond · Winter

SOEP Lauwwarme Vichyssoise soep met garnituur

Lauwwarme Vichyssoise soep met garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote preien	4	st
middelgrote bloemige aardappelen	4	st
boter	20	g
kippenbouillon	1000	ml
room	200	ml
nootmuskaat		
peper en zout		
ontbijtspek aan 1 stuk	100	g
gerookte palingfilet	100	g

Koffiekopjes voorverwarmen.

Soep

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Snijd het grootste deel van het groen van de prei en gebruik dus alleen het onderste witte deel en een beetje van het groene deel van de prei. Snijd het kontje van de prei en snijd de rest in stukken van 1 cm. Was de prei zorgvuldig. Smelt 20 g boter in een soeppan en laat hierin eerst de aardappelblokjes smoren en 5 min later ook de prei. Houd het deksel op de pan.

Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat 30 min zeer zachtjes koken (plaatje!)

Nu de room er bij en nog 5 min laten koken.

Maak de soep fijn met de staafmixer en daarna in de kleine beker van de keukenmachine en vervolgens passeren door een fijne zeef.

Maak de soep op smaak met nootmuskaat, peper en eventueel wat zout. Laat afkoelen.

Ontbijtspek

Snijd het ontbijtspek in blokjes van 3 x 3 mm en bak deze zachtjes uit. Laat uitlekken op keukenpapier.

Paling

Snijd de palingfilets overdwers in reepjes van 3 mm.

Serveren:

De soep serveren op kamertemperatuur in koffiekopjes. Wat spekblokjes en stukjes paling toevoegen.

Tonijn op krokantje van filodeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnfilet	600	g
olijfolie	20	ml
plakjes filodeeg (nb 10 in 1 pakje!!)	12	st
eieren	3	st
ricotta	100	g
crème fraîche	100	g
parmezaan	100	g
wasabi (sliertje uit een tube wasabi)	8	cm
mayonaise	80	g
limoen	1	st
zoete soja	60	ml
witte wijn	40	ml
verse gember	8	cm
grote knoflookteen	1	st
uitgelekte kappertjes	50	g
sliertjes bieslook	30	st
ring van rond 10 cm	1	
bakpapier		

Verwarm oven voor tot 180 °C.

Filodeeg

Laat de filodeegplakjes in de verpakking ontdooien. Doe 3 eidooiers met een drupje water in een kommetje en klop deze los.

Leg 1 plakje filodeeg op een snijplank en kwast deze in met eigeel. Leg er een tweede lapje boven op en snijd er met behulp van een ring van 10 cm 4 rondjes uit. Leg de rondjes op een bakplaat welke is belegd met bakpapier.

Maak in totaal 24 rondjes, kwast ze in met eigeel en bak ze goudgeel af in een voorverwarmde oven op 180 °C ca 7 min . Laat afkoelen op een rooster en zet apart

Ricotta-Parmezaanmengsel

Meng ricotta, crème fraîche, parmezaan en de 8 cm wasabi. tot een crème. Zet apart.

Mayo-crème fraîchemengsel

Pers de limoen. Meng mayonaise, crème fraîche, en de 5 cm wasabi en hoogstens 1/3 limoensap (PROEVEN). Zet apart in spuitflesje. Bewaar limoensap voor sojasaus.

Soja-wittewijnsaus

Schil en rasp de 8 cm gember (Microplane). Rasp de knoflookteen.

Meng soja, witte wijn, geraspte gember, geraspte knoflook en een beetje limoensap (PROEVEN) en zet apart.

Garnering

Spoel de kappertjes in een zeef af met koud water en druk het water er uit. Zet apart.
Knip de bieslook in kleine stukjes (4 mm.) Zet apart.

Tonijn

Peper en zout de tonijnfilet. Maak in een koekenpan 20 ml olijfolie zeer heet en schroei hierin de tonijn om en om 5 sec per kant! Laat afkoelen.

Serveren:

Gebruik ronde witte borden.

Snijd de tonijn in dunne plakjes (4 mm) met een lengte van ca 6 tot 8 cm. Zodanig dat ze op de filodeeg rondjes passen.

Besmeer 1 rondje filodeeg royaal met ricotta-parmezaan mengsel en leg dit in het midden van het bord.

Leg er nog een filodeeggrondje op en hierop enige plakjes tonijn. Smit wat streepjes mayo-crème fraîche mengsel op de tonijn. Versier de tonijn verder met kappertjes en bieslook en rondom wat grote druppels soja-witte wijn saus.

Zalm met groenten en zuurkoolsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet à 70 g	12	st
olijfolie	10	ml
kleine witte kool (rond 12 cm.)	2	st
bosuitjes	12	st
broccoli stronk	1	st
notenolie	15	ml
frambozenazijn	15	ml
kleine rode peper	½	st
boter	40	g
bloem	30	g
kippenbouillon	800	ml
natuurlijk zuurkool	200	g
tijm	2	takjes
laurier	2	blaadjes
zuurkoolspek	100	g
room	200	ml
peterselie	½	bos
blanke hazelnoten	70	g
panko	70	g
comtékaas	100	g
serranoham	12	plakken
zout en peper		

Verwarm grote diepe borden voor.

Groenten

Verwijder het buitenste blad van 1 witte kool. Laat de kern van de kool intact. Snijd 12 taartpunten uit 1 witte kool.

Snijd 12 roosjes broccoli uit de broccoli stronk en halveer vervolgens elk broccoli roosje. Laat aan elk roosje een stukje stronk zitten.

Snijd van de bosuitjes een stuk onderkant en het grootste deel van het groen. Snijd de pijpjes bosui in stukken van 5 cm.

Kook in gezouten water eerst de koolplakjes, dan na 4 min koken, de bosui toevoegen en na nog eens 4 min de broccoliroosjes toevoegen. Nog 3 min laten koken en alles met een schuimspaan uit het water nemen en uit laten lekken op keukenpapier. E.e.a. vervolgens op een metalen plateau apart zetten.

Wittekoolsalade

Snijd de andere witte kool middendoor en verwijder de kern. Snijd 1 helft in ragfijne reepjes en meng deze met de notenolie, 15 ml olijfolie, frambozenazijn, peper en zout naar smaak en hele kleine stukjes rode peper (zonder pitjes). Zet apart.

Hazelnootplakje

Hak de peterselie en de hazelnoten fijn. Rasp de comtékaas met een microplane en vermeng alles met 100 g zachte boter en de panko.

Maak op smaak met peper en zout. Spreid de boter uit in een platte schaal zodanig dat er 12 dunne plakjes van gesneden kunnen worden voor op de stukjes zalm. Zet apart in de koeling.

Zuurkoolsaus

Zet de klontjes boter in de koeling.

Verwarm de kippenbouillon met de zuurkool, tijm, laurier en het in stukjes gesneden zuurkoolspek. Laat 30 min pruttelen en zeef de saus. Voeg de room toe en laat de saus met 1/3 indampen. Neem de pan van het vuur en voeg tot slot 60 g klontjes koude boter toe (goed roeren). Zet apart in de warmhoudkast.

Vervolg groenten

Neem een gasbrander en schroei de groenten met de brander licht aan. Het is de bedoeling een lichte grillucht aan de groenten te geven.

Bepoeder de stukken witte kool met wat bloem en bak alle groenten in 40 g boter in een grote koekenpan.

Zalm

Peper en zout de zalmstukjes licht en leg op elk stuk een plakje hazelnootboter. Besprenkel nog een beetje met wat druppels olijfolie. Bak gedurende 20 min af in een oven op 160 °C.

Rauwe ham

Maak 12 rozetjes van de rauwe ham en zet apart.

Kort voor uitserveren

Schuim de zuurkoolsaus op met behulp van een staafmixer en een platte lepel.

Serveren:

Leg een plakje witte kool in het midden van het bord met schuin daar op een plakje zalm.

Links en rechts daarvan 2 stukjes bosui en 2 stukjes broccoli. Links boven een toefje wittekoolsalade en rechts boven een rozetje rauwe ham.

Versier verder met 2 lepels schuim en 2 lepels saus vanonder het schuim.

Eendenborst met uiencrème en aardappelkaantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst	3	st
zoete soja	20	ml
grote uien	3	st
olijfolie	20	ml
kippenbouillon	100	ml
witte wijn	100	ml
room	100	ml
nouilly prat	40	ml
cayennepeper		
groene asperges	24	st
boter	1	klontje
bloemige aardappelen	6	st
zonnebloemolie	200	ml

Eendenborst

Snijd de pezen van en uit de eendenborst. Snijd rondom de uitstekende vetlaag van de eendenborst en bak deze stukken zachtjes uit in een kleine koekenpan. Bewaar het vet en gooi de uitgebakken kaantjes weg. Snijd de vetkant van de eendenborst in, in een ruitpatroon, zonder het vlees te raken.

Uiencrème

Snijd de schoongemaakte uien in fijne ringen. Doe 20 ml olijfolie in een koekenpan en SMOOR de uien hierin zachtjes gaar zonder bruin te worden. (20 min). Voeg de witte wijn, de bouillon, room en Nouilly Prat toe en leg een deksel op de pan.

Laat het geheel een half uur zachtjes pruttelen. Na een half uur het deksel verwijderen en de crème zo ver in laten koken dat er na het blenderen in de keukenmachine een crème ontstaat. Na het blenderen de crème door een fijne zeef halen.

Aardappelkaantjes

De aardappelen schillen en op de mandoline tot fijne Franse frietjes (5 x 5 mm.) snijden.

De frietjes in blokjes snijden (5 x 5 x 5 mm). De nu ontstane aardappelkaantjes gaar bakken in de zonnebloemolie en vlak voor het opdienen krokant bakken in de zonnebloemolie. Uit laten lekken op keukenpapier en licht zouten.

Asperges

Verwijder 5 cm van de onderkant en schil daarna alleen het onderste deel van de asperge met een dunschiller. Asperges schuin middendoor snijden en 2 tot 3 min blancheren in gezouten kokend water. Direct afkoelen in koud water. In glazen of aardewerken schaal doen, klontje boter er op, afdekken met magnetronfolie en vlak voor het opdienen, opwarmen in de magnetron.

Eendenborst

Peper en zout eendenborst. Bak in het eendenvet. Eerst op de velkant en dan op de vleeskant. 2 x 2 min. Velkant nu insmeren met zoete soja en op een plateautje 10 min afbakken in de 165

°C oven. Uit de oven nemen en 10 min laten rusten OP de warmhoudkast.

Serveren:

Uien crème, asperges en eendenborstjus op temperatuur brengen. Aardappelkaantjes afbakken. Eendenborsten in dunne plakjes snijden (2 tot 3 mm.). Eendenborst midden onder op het bord. Links boven daarvan de uien crème, boven de asperges en rechts van de asperges de aardappelkaantjes. Dan nog 1 klein schepje eendenjus op het vlees.

Panna cotta van frambozen met kokosmeringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	st
vanillestokjes	2	st
room (750+250)	1000	ml
suiker (60+50)	110	g
blaadjes gelatine	8	st
frambozen (diepvries)	400	g
ei (eiwit)	2	st
fijne tafelsuiker	70	g
geraspte kokos (60 + 20)	80	g
mango	2	st
verse frambozen	250	g

Kokosmeringue

Verwarm de oven voor op 95 °C

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Klop de eiwitten stijf en voeg in 3 delen de 70 g fijne tafelsuiker toe.

Spatel 60 g kokos door de eiwitten. Doe alles in een spuitzak en spuit 36 kleine toefjes op het bakpapier. Bestrooi de toefjes met de 20 g kokos en droog ze gedurende 2 uur in de voorverwarmde oven. Laat daarna afkoelen.

Panna cotta

Zet 750 ml room, samen met het merg van de vanillestokjes, de dunne schil van de citroen en 60 g suiker op een laag vuur en laat langzaam indampen tot 400 ml.

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Voeg aan het 400 ml roommengsel de diepvriesframbozen toe en laat deze ontdooien en verwarm tot 80 °C.

Haal de pan van het vuur en los 1 voor 1 de gelatineblaadjes op in het frambozenmengsel.

Zeef door een fijnmazige zeef met behulp van een bolle, kleine soep opscheplepel.

Klop 250 ml room en 50 g suiker bijna stijf en meng deze room met het volledig afgekoelde frambozenmengsel.

Schep het geheel in 12 risottoborden en laat verder opstijven in de koelkast.

Garnering

Schil de mango's en schep er met een kleine pommes parisiennes boor bolletjes uit.

Serveren:

Verdeel over elk panna cottabord minimaal 3 bolletjes mango, 3 frambozen en 3 merinques.