

2008 januari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Tonijn-kalfstartaar met tonijnsaus

Tonijn-kalfstartaar met tonijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaas	300	g
verse tonijn	300	g
mayonaise	4	el
zeezout		
vers gemalen peper		
scheutje olijfolie		
wortel, gehakt	4	el
bleekselderij, gehakt	4	el
ui, gehakt	4	el
kappertjes	4	el
laurierblaadjes (kleine)	2	st
ansjovisfilets	4	st
droge witte wijn	1,5	glas
verse tonijn, in kleine blokjes	300	g
citroensap		
kwarteleitjes	12	st
kleine kappertjes	3	el
grote kappertjes	12	st
poffertjespan	1	st

Tartaar: Bestrooi het kalfsvlees met zout en peper. Verhit de olie. Bak het vlees in de hete olie op hoog vuur aan beide kanten goudbruin en gaar, ca. 5 min aan elke kant. Laat het vlees rusten en snijd het in flinterdunne plakken. Hak de tonijn fijn en meng met de mayonaise en breng op smaak met zout en peper. Saus: Verhit de olijfolie en fruit de wortel en bleekselderij. Doe de ui, kappertjes, laurier en ansjovis erbij en bak dit samen kort op hoog vuur. Blus af met de wijn. Laat het vocht iets inkoken. Voeg de tonijnblokjes toe en laat het geheel ca. 2min pruttelen tot de vis gaar is. Breng op smaak met zout en peper en laat hem afkoelen. Pureer de saus met citroensap en mayonaise. Serveren: Zet een licht ingevette poffertjespan op een pan met kokend water. Breek de kwarteleitjes in de holtes. Laat ze in de pan boven het water garen. Maak op een gekoeld bord een spiegel van de saus. Zet daarin een steker die gevuld wordt met de tonijntartaar en plakjes kalfsvlees. Verwijder de steker. Strooi wat kleine kappertjes in de saus en garneer met het kwarteleitje en een groot kappertje.

Zuurkoolroomsoep met gerookte paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	500	g
gerookte palingfilet	150	g
spaanse peper (klein)	1	st
sjalotjes, fijngesnipperd	3	st
ganzenvet	40	g
knoflook	2	teentjes
kippenbouillon	1200	ml
citroenjenever (naar smaak)	1	glaasje
eidooiers	3	st
room	100	ml
gehakte peterselie	1,5	el
zout naar smaak		

Fruit in het ganzenvet of boter de sjalotjes glazig en zorg dat het niet te bruin wordt. Snij de palingfilet in schuine reepjes en hou 1/3 apart voor garnering. Maak de zuurkool met een vork los en doe deze met de kippenbouillon in een pan. Voeg de gefruite sjalotjes, de uitgeperste knoflooktenen, de reepjes paling, het fijngesneden Spaanse pepertje, waarvan de zaadjes verwijderd zijn toe. Breng alles aan de kook en laat het 45 min. zachtjes koken. Doe na 40 min. het glas citroenjenever erbij. Neem de soep van de hittebron en zeef de soep door een fijne keukenzeef. Daarna opnieuw aan de kook brengen en de room toevoegen. Goed doorroeren. Enkele eetlepels van de soep in een apart kommetje doen en de eidooiers hierin loskloppen. De soep van de hittebron nemen. Het losgeklopte eigeel er doorheen mengen. Serveren: Serveer in een voorverwarmd klein kopje en garneer met de reepjes paling en de gehakte peterselie.

HOOFDGERECHT Ossenhaas in broodkorst met tempura aardappelen en gebakken witlof met walnoten

Ossenhaas in broodkorst met tempura aardappelen en gebakken witlof met walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mix voor brood (wit)	500	g
boter	30	g
fijngesneden verse oregano	4	el
kalfsgehakt	300	g
eidooiers	2	st
zout		
peper		
gedroogde fijngesneden tomaten	5	st
fijngesneden oregano	3	tl
sjalotjes	2	st
pancetta (in kleine stukjes gesneden)	100	g
paneermeel		
ossenhaas	1200	g
olijfolie	4	el
grote kruimige aardappels	3	st
bloem	200	g
maizena	50	g
ei	1	st
koud water	200	ml
fijngehakte verse oregano	1	el
plantaardige olie voor het frituren		
kleine witlofstronken, bladeren losgesneden	12	st
suiker	3	el
walnoten, grof gehakt	9	el
veldsla	12	toefjes
cherry tomaten	12	st

Brooddeeg: Maak het brooddeeg met de broodmix en de boter volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Kneed de oregano door het brooddeeg en laat het deeg volgens gebruiksaanwijzing rijzen. **Vlees:** Bestrooi het vlees met zout en peper en bak het in een mengsel van boter en olie in ± 5 min. rondom bruin. Neem het vlees uit de pan en laat het iets afkoelen. **Gehaktvulling:** Meng het gehakt met de licht gebakken sjalotjes en pancetta. Voeg eidooier, zout, peper, tomaten en oregano (en eventueel paneermeel als het mengsel te nat is) toe. Verdeel het gehaktmengsel rondom het vlees. Rol het brooddeeg uit tot een dunne deeglap die royaal om het vlees gevouwen kan worden. Leg het vlees op het deeg en vouw het deeg om het vlees. Druk de deegranden goed op elkaar. Verwarm de oven voor op $225\text{ }^{\circ}\text{C}$. Bestrijk het deeg met water en bak de ossenhaas ± 20 min. in het midden van de oven tot de broodkorst lichtbruin en krokant is en het vlees een mooie roze/rode kleur heeft (kerntemperatuur $55\text{ }^{\circ}\text{C}$). Laat het vlees uit de oven ± 5 min. rusten. **Aardappeltempura:** Boen de aardappels schoon. Schaaf ze in dunne plakjes. Laat 15 min. in koud water staan. Laat

uitlekken en dep droog. Verwarm de olie voor het frituren tot 190 °C. Tempurabeslag: Meng bloem, maizena en zout. Klop het ei los met het water en de oregano en roer door de bloem. Haal de plakjes aardappel door het beslag en frituur ze goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Witlof: Verhit de boter in een koekenpan met antibaklaag en voeg de witlof toe. Bak in 5 min op middelhoog vuur goudbruin. Strooi de suiker er overheen en voeg naar smaak zout en peper toe (afhankelijk van de dikte, eventueel doormidden snijden). Bestrooi met de walnoten en bak alles nog 5 min. Serveren: Verwarm de borden voor en snijd het vlees in plakken. Maak een compositie van aardappelen, vlees en groenten. Garneer met een toef veldsla en een cherrytomaatje.

DESSERT Appelstroopparfait met een loempia van appel en "oude wijven" koek

Appelstroopparfait met een loempia van appel en "oude wijven" koek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelstroop	200	g
eidooiers	8	st
eieren	5	st
vanillesuiker	1	zakje
slagroom	500	ml
appels	2	st
ontbijtkoek (bij voorkeur "oude wijven")	200	g
loempiavellen	12	st
scheutje calvados		
suiker		
boerenjongens	1	potje
mint	12	takjes

De 4 eieren en de 8 eidooiers met het zakje vanillesuiker 'au-bain-marie' opkloppen. Klop de slagroom en spatel deze samen met de appelstroop door de eimassa. Draai het geheel in de ijsmachine. Snij de appel en de koek in kleine blokjes en breng ze op smaak met suiker, kaneel en een scheut calvados. Smeer de loempiavellen in met ei en rol het appel- en peperkoekmengsel er strak in. Frituur de loempiaatjes op 175 °C gaar. Serveren: Serveer de appelstroopparfait met een opengesneden loempia. Garneer met boerenjongens en een takje mint.