

2012 januari

CCR Rijnmond · Winter

SOEP Aardperensoep

Aardperensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	1100	g
scheutje citroensap		
flinke klont boter		
olijfolie	2	el
flinke ui, fijngesneden	2	st
groentebouillon	600	ml
melk	600	ml
zout en versgemalen peper		
slagroom	300	ml
versgeraspte nootmuskaat		
arachideolie		
krulpeterselie		

Borstel alle aardperen zorgvuldig schoon en houd een twee grote aardperen apart om ze te frituren. Schil de rest zorgvuldig en snijd ze in dunne plakken of in blokjes. Doe ze in een kom water met citroensap om verkleuren te voorkomen. Verhit de boter met de olijfolie in een pan en voeg de ui toe. Smoor ze in een paar min. op laag vuur glazig. Giet de aardpeer af, dep ze droog met keukenpapier of een theedoek en doe ze bij de ui in de pan. Smoor ze 6-8 min. en giet de bouillon en de melk erbij. Breng zachtjes aan de kook, voeg wat zout en peper toe en laat ze in 20 min. gaarkoken. Schrik niet als de melk gaat schiften, dat komt door het citroensap, maar het komt goed als de soep wordt gepureerd. Pureer de soep in porties en roer de puree door een fijne zeef om hem helemaal glad te krijgen. Warm de soep in een pan door en voeg de room toe. Breng hem verder op smaak met wat zout, peper en nootmuskaat. Schil de achtergehouden aardperen en schaaf ze in flinterdunne plakjes, bij voorkeur op een mandoline. Dep ze droog op keukenpapier of een theedoek. Verhit een laagje van 1 cm arachideolie in een pan of een wok. Frituur de plakjes in porties knapperig en goudbruin. Bestrooi ze met wat zout. Breng de soep extra op smaak met een scheutje citroensap. Serveer de soep in kommen en verdeel er de knapperige plakjes aardpeer en wat krulpeterselie over.

Viskoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemig aardappelen (rode pipo)	500	g
zout en versgemalen peper		
fijngesneden sjalot	2	el
olijfolie, plus extra om in te vetten	6	el
gefileerde (gerookte) schelvis, graten verwijderd	600	g
witte wijn	300	ml
scheutje citroensap		
ei	1	st
bloem om te bestrooien		

Schil de aardappelen en deel ze in vieren. Kook de aardappelen in kokend water met wat zout in circa 20 min goed gaar. Laat ze in een vergiet uitlekken. Pureer de aardappelen en breng op smaak met wat zout en peper. Strooi de fijngesneden sjalot in een ingevette braadslee en leg de schelvis erop. Bestrooi met wat peper, overgiet met de witte wijn en vul aan met 300 ml water en een scheutje citroensap. Dek de braadslee af met aluminiumfolie. Breng langzaam aan de kook en pocheer 2 min. Neem van het vuur en laat de vis afgedekt afkoelen. Neem de afgekoelde vis uit het vocht en verwijder het vel. Verdeel de vis in stukjes. Giet het kookvocht door een zeef, druk er het vocht uit en schep de sjalot bij de vis. Bewaar het kookvocht voor de saus. Schep de helft van de vis door de aardappelpuree en klop tot het een glad mengsel is. Meng er een geklopt ei door. Schep de resterende vis erdoor. Zet het met plasticfolie afgedekte mengsel zo lang mogelijk in de koeling. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verdeel het mengsel voor de viskoekjes in 12 porties en rol er ballen van. Druk ze plat en bestrooi ze licht met bloem. Verhit de 6 el olijfolie in de koekenpan. Leg de viskoekjes in de pan en bak ze op halfhoog vuur goudbruin. Keer ze voorzichtig om met een spatel en bak ze aan de andere kant. Schep ze op de bakplaat en zet ze 10-12 min. in de oven.

Boerenkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenkool	500-650	g
grote klonten boter	4	

Trek het blad van de stelen, was het en trek het in stukjes. Laat het blad in 3-4 min in een flinke portie kokend water met wat zout gaar worden. Stop het kookproces in ijswater. Laat de kool uitlekken, drukt het vocht eruit en dep droog. Warm de boerenkool op met een klont boter.

Gepocheerde eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepocheerde kleine eieren	12	st

Pocheer de eieren, zie het Handboek kooktechnieken. Warm de gepocheerde eieren 1 min in zachtjes kokend water.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heel fijn geraspte verse mierikswortel	2	el
crème fraîche	200	g
in ringetjes geknipte bieslook	4	el
klontje boter		

Kook het opgevangen visvocht met de mierikswortel in tot 1/3. Warm de saus op, klop de crème fraîche er door samen met de bieslook en een klontje boter.

Kalfsribstuk

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsrib zonder bot, op kamertemperatuur	2000	g
boter	3	el
sjalotten, fijngesneden	5	st
verse tijmblaadjes	2	el
vacuüm verpakte gare kastanjes	250	g
honing	3	el
cognac	2	el
keukentouw		

Bestrooi het vlees rondom met zout en versgemalen peper. Verwarm de oven voor op 175°C. Verhit 1 el van de boter in een kleine koekenpan en bak de sjalotten zachtjes op heel laag vuur. Voeg tijm, zout en peper naar smaak toe. Hak de kastanjes in de keukenmachine tot een grove puree, voeg de honing, cognac en sjalotten toe. Druk op de pulseerknop van de keukenmachine tot het een geheel is (of gebruik de staafmixer). Snijd het vlees aan de dikke kant open als een soort envelop. Verdeel de kastanjepuree gelijkmatig over het vlees. Je kunt het vlees nog wet meer insnijden om er meer kastanjepuree in te kunnen scheppen. Vouw het vlees dicht en bind het met keukentouw als een soort rollade op. Verhit de resterende boter in een grote braadslee. Braad het vlees op matig hoog vuur rondom aan. Zet de braadslee in het midden van de oven. Braad het vlees nog 90 min. en draai het vlees halverwege een keer om. Controleer tijdens het braden de kerntemperatuur met een vleesthermometer, deze moet 58-60°C zijn. Het vlees is dan mooi rosé gebraden. Prik hiervoor met de thermometer in het midden van het dikste gedeelte van het vlees. Leg een stukje aluminiumfolie losjes over het stuk vlees en laat het nog 15 min. rusten. Snijd het vlees in mooie dikke plakken. Leg een plak op de voorverwarmde borden en verdeel de aardappel in wijnsaus en de winterwortelschijfjes over de borden.

Aardappel in rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine, vastkokende aardappelen	12	st
tijm	1	takje
olijfolie	1	el
zout, peper		
bloem	1	el
knoflook	1	teen
provençaalse kruiden		
suiker	1	el
champignons	12	st
bruine kalfsfond	200	ml
laurierblaadjes	2	st
zilveruitjes	12	st
gerookte spekblokje	50	g
rode wijn	200	ml

Was de ongeschilde aardappelen. Maak de champignons schoon. Bak het spek krokant in de olijfolie en haal het dan uit de pan. Bak in het spekvet de ongeschilde aardappelen, gepelde zilveruitjes en de champignons. Bestrooi met suiker en laat het geheel karameliseren. Doe er een eetlepel bloem bij. Blus af met rode wijn en kalfsfond. Voeg het spek, de laurier, de tijm en de klein gesneden knoflook toe. Laat dit gedurende 15 minuten koken. Maak op smaak met Provençaalse kruiden, peper en zout. Verwijder takje tijm en laurierblaadjes.

Geglaceerde winterwortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	1	bs
winterwortel	750	g
boter	2	el
citroensap	1	el
(fijne tafel)suiker	1-2	el
(versgemalen) peper		
zout		

24 blaadjes peterselie fijnhakken. Winterwortel schoonmaken en in schijfjes snijden. Wok op hoog vuur warm laten worden. Boter verhitten, wortel ca. 3 minuten roerbakken. Vuur laag draaien. Citroensap en 150 ml water toevoegen. Wortel in ca. 5 minuten beetgaar stoven, regelmatig omscheppen. Suiker over worteltjes strooien. Vuur weer hoog draaien en onder voortdurend omscheppen kookvocht laten inkoken tot het stroperig wordt en bijna verdampt is. Eventueel op smaak brengen met een beetje versgemalen peper en zout. Bestrooien met de gehakte peterselie.

Grapefruit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruits	8	st
fijne kristalsuiker	100	g
poedersuiker om te bestrooien		

Snijd een plak van de boven- en de onderkant van de grapefruits. Snijd de schil met een scherp mesje van boven naar beneden tot op het vruchtvlees in repen en snijd de partjes tussen de vliezen los. Vang daarbij het uitlopende sap op. Druk ook het sap uit de vliezen en leg de partjes op een schone theedoek. Giet het sap in een steelpan en voeg de suiker toe, inkoken tot het een dikke siroop is. Verdeel de grapefruitpartjes over 12 lage kommen. En zeef wat poedersuiker door een theezeefje over de grapefruitpartjes.

Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	8	st
grand marnier	10	el
maïzena	1/2	tl

Doe voor de sabayon de grapefruitsiroop, de eidooiers, de Grand Marnier en de maïzena in een kom. Klop au bain-marie met een handmixer tot een dikke romige saus. Het volume neemt een factor twee tot drie toe. Dit duurt 8-10 min. Schep de sabayon over de grapefruitpartjes en laat onder de voorverwarmde grill goudbruin worden.

Appelroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cox orange appelen	6	st
scheutje citroensap		
fijne kristalsuiker	50	g
mascarpone	200	g
slagroom	200	ml

Maak eerst de appelroom. Schil de appelen, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Hak de parten in blokjes en bedruppel die met citroensap om verkleuren te voorkomen. Doe de appelstukjes met 4 el water in een steelpan en laat met het deksel op de pan op halfhoog vuur een paar min koken tot ze zacht beginnen te worden. Neem het deksel eraf en voeg de suiker toe. Draai het vuur iets hoger en laat de appelstukjes helemaal gaarkoken en het vocht vrijwel geheel verdampen. Neem van het vuur en pureer ze tot een glad mengsel. Laat afkoelen. Klop de mascarpone tot een glad mengsel en spatel de appelpuree erdoor. Klop de room tot hij zachte pieken vormt en vouw hem door de appelroom. Proef en voeg eventueel wat poedersuiker toe. Zet de room tot gebruik in de koelkast. Schep de appelroom in bolletjes uit de kom en leg die op de sabayon.