

# 2013 januari

CCR Rijnmond · Winter

---



## Tartaar van tonijn met ansjovis tapenade en eidooiermousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langwerpige harde broodjes	3	st
zeer goede olijfolie		
venkel	1	st
reepjes gerookt ontbijtspek	12	st
zwarte olijven	150	g
ansjovis	90	g
knoflookteen	1	st
mosterd	3	tl
pernod	3	tl
gehakte tijm	3	tl
sap van een halve limoen		
eidooiers	8	st
dragonazijn	3	tl
droge witte wijn	1½	el
zout		
peper		
room		
tonijn (zeer vers)	750	g
sjalotjes	2	st
blaadjes pousseblette rouge (jonge blad van de biet)	24	st
blaadjes rode botersla	24	st

Snijd de harde broodjes in de lengterichting in flinterdunne plakjes (snijsmachine) en bestrijk ze licht met wat olijfolie. Bak ze krokant in een oven op 180 °C gedurende ca 10 min. Bak de reepjes ontbijtspek uit in een droge koekenpan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Snijd de boven en onderkant van de venkel. Halveer de venkel in de lengte en snijd van de helften dunne plakjes (3 mm), vervolgens dunne reepjes en daarna kleine stukjes. (het moet een soort strooisel worden). Ansjovistapenade: Meng alle ingrediënten voor de tapenade. Doe in een keukenmachine of in een kom waar een staafmixer in past en maal de tapenade tot een gladde massa. Eidooiermousseline: Neem een saucière (sauspan met dikke bodem!) en sla hierin de eidooiers met de dragonazijn en de witte wijn met een garde tot een romige massa. Verwarm deze massa au-bain-marie en blijf goed roeren om het glad te houden (pas op ander wordt het een omelet) tot een binding ontstaat. Neem direct van de warmtebron en blijf krachtig roeren. Laat iets afkoelen en voeg onder krachtig roeren de olijfolie toe. Mocht de massa te stijf zijn dan een beetje room toevoegen. De mousseline moet vloeibaar zijn. Eventueel op smaak maken met peper en zout. Op het laatste moment: de tonijn!! Snijd de tonijn in repen en vermeng dit met de fijn gesneden sjalotjes en de olijfolie. Draai de tonijn vervolgens 2 x door een vleesmolen met een fijne plaat. Voeg eventueel wat peper en zout toe en meng luchtig met een vork. (de structuur van de tonijn moet rul blijven). Serveren: Smeer een beetje ansjovistapenade tegen de zijkanten van de champagnecoupes (van onderaf werken en niet hoger dan de totale vulling van het glas). Leg nu 2 blaadjes rode botersla tegen de zijkanten van het glas. Schep de tartaar van tonijn in het glas. Strooi hier de

venkel op en daarna een schep eidooiermousseline. Steek nu een reepje brood, 2 blaadjes pousseblette rouge en een reepje spek RECHTOP in de tonijntartaar.

## VISGERECHT Aardappelsalade met zeewolf

### Aardappelsalade met zeewolf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	1250	g
tijm (takjes)	10	takjes
runderbouillon	1000	ml
crème fraîche	250	g
citroenmayonaise	200	g
rode uien	450	g
rode port	200	ml
suiker	2	el
appelazijn	2	el
olijfolie		
peper		
zout		
hazelnoten	120	g
gembernat	2	el
plakjes gerookt ontbijtspek	12	st
zeewolf (porties van 80 g)	960	g
waterkers	150	g
parmezaanse kaas	150	g

Aardappelsalade: Schil de aardappelen en snijd ze brunoise in blokjes van 7 x 7 mm. Spoel ze af en laat uitlekken in een vergiet. Doe de aardappelen in een pan met de takjes tijm en zo veel bouillon dat ze net onder staan. Kook gedurende 6 min en giet de aardappelen vervolgens af. Verwijder de tijm en laat afkoelen. En meng later met de crème fraîche en de mayonaise. Uienchutney: Maak de uien schoon, halveer ze in de lengte en snijd er dunne plakjes van. Doe in een steelpan een klein beetje olijfolie en zet hier de uien in aan tot ze glazig zijn. Voeg de port, azijn, suiker, peper en zout toe en laat gedurende 30 min zachtjes garen. Neem de deksel van de pan en laat het vocht inkoken tot een smeuijge massa is verkregen. Laat afkoelen. Hazelnoten en spekjes: Kneus de hazelnoten met een groot mes of met een vijzel en meng de noten met olijfolie, peper, zout en wat gembernat. Bak de plakjes spek uit in een antiaanbakpan en laat uitlekken op keukenpapier. Zeewolf: Verdeel de zeewolf in porties van 80 g. Vet een bakplaat in met wat boter en verdeel hier de porties zeewolf op. Peper en zout de zeewolf en bak ze af in een voorverwarmde oven op 180 °C gedurende ca 10 min. Controleer de zeewolf op gaarheid (vis moet z.g. net doorgeslagen zijn). Serveren: Neem een ring van 10 cm. doorsnede en doe hier een laagje aardappelsalade in. Verkruiemel op de aardappel 1 uitgebakken spekje, hierop wat uienchutney en dan wat waterkers. Verwijder de ring en leg 1 portie zeewolf op dit taartje. Schaaf op de vis wat Parmezaanse kaas en schep rondom de aangemaakte hazelnoten.

**Duivenborst met rode bietjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamme anjou duif	6	st
ganzenvet	1000	g
sjalotjes	4	st
honing	2	tl
appelciderazijn (mild)	3	el
rode port	200	ml
rode wijn	400	ml
kalfsfond	400	ml
boter	100	g
peper		
zout		
maïzena		
gekookte bietjes	800	g
gerookt ontbijtspek	6	plakken
suiker	2	el

Duif: Snijd de pootjes en de borstjes van de duif. Houdt de karkassen en de borstjes apart. Peper en zout de pootjes en braadt ze licht aan in het ganzenvet. Zet de pootjes hierna onder het ganzenvet en laat ze in de oven (90 °C) gedurende minimaal 2 uur garen. Saus: Doe 50 g boter in een braadpan en bak hierin 4 gesnipperde sjalotjes. Braadt vervolgens de karkassen bruin en voeg de honing, appelciderazijn, port, rode wijn en kalfsfond toe. Laat dit 60 min pruttelen en zeef hierna deze saus. Laat inkoken tot de helft en bind licht met een beetje maïzena aangelengd in rode port. Maak af met wat klontjes koude boter. Rode bietjes: Haal de schil van de bietjes en snijd de bietjes in brunoise. Smelt in een pan wat boter en bak hier zachtjes de 2 gesnipperde sjalotjes in en de kleingesneden plakjes gerookte ontbijtspek in. Voeg de bietjes toe en de rode wijn, de appelciderazijn en de suiker. Maak op smaak met wat zout en peper. Laat gedurende 15 min zachtjes warmen en de smaken vermengen. Kort voor het opdienen: Peper en zout de duivenborstjes en bak ze in wat boter tussen rood en rosé. Serveren: Snijd de borstjes in een waaier en leg op elk voorverwarmd bord 1 borstje, 1 pootje en 2 lepel bietjes. Schep de saus over het vlees.

**Mango met hangop, vijgenijs met perenkaramel**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	1000	ml
vanillestokjes	2	st
suiker	60	g
slagroom	400	ml
citroen (t.b.v. citroenrasp)	1	st
vijgen (rijp)	8	st
fijne tafelsuiker (70 + 50)	120	g
room	500	ml
melk	125	ml
eierdooiers	6	st
ei	2	st
perensap (pak/fles van goede kwaliteit)	250	ml
boter	2	el
kookroom	125	ml
mango (rijp)	3	st

Hangop: Neem een zeef en leg hier een fijne doek in. Stort de Griekse yoghurt op de doek en laat zo lang mogelijk uitlekken. (2 tot 3 uur) Vermeng de uitgelekte yoghurt met het vanillemerg uit de stokjes, de suiker de geslagen slagroom en de citroenrasp. Vijgenijs: Snijd de vijgen in de breedte middendoor en lepel met een pommes parisiennes boor het vruchtvlees uit de schil. Karamelliseer met een paar druppels water 70 g fijne tafelsuiker in een koekenpan tot lichtbruin. Voeg het vruchtvlees van de vijgen toe. Voeg de room en de melk toe en laat zachtjes bubbelen/trekken gedurende 20 minuten. Maal deze substantie in de keukenmachine en zeef de substantie door een fijne zeef. (e.e.a. om de pitjes van de vijgen te verwijderen). Kluts in een pan de eidooiers, eieren en de 50 g fijne tafelsuiker romig. Voeg de vijgensubstantie toe en verwarm deze compositie tot maximaal 82 °C (gebruik een warmhoudplaatje onder de pan en verwarm met een niet te grote vlam). Koel de substantie en draai er daarna ijs van. Perenkaramel: Meng het perensap met de suiker en kook langzaam in tot een stroperige saus. Voeg boter en kook room toe en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Mangopuree: Schil de mango's en snijd in grove stukken los van de pit. Verwarm de mango met de suiker in een steelpan en laat 30 min sudderen. Maak fijn met een staafmixer en laat afkoelen. Serveren: Neem een wit wijnglas en vul dit met een bodem mango puree met daar bovenop een toef hangop. Zet het glas op een bord en presenteer daarnaast een bolletje vijgenijs en een sliertje perenkaramel.