

# 2014 januari

CCR Rijnmond · Winter

**VOORGERECHT** Pastinaakblini's geitenkaas

## Pastinaakblini's geitenkaas

| Ingredient                      | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------|
| pastinaken (± 900 g)            | 8           | st      |
| zonnebloemolie, om in te bakken |             |         |
| zelfrijzend bakmeel             | 90          | g       |
| eieren                          | 5           | st      |
| eiwitten                        | 3           | st      |
| boter                           | 60          | g       |
| zachte geitenkaas               | 300         | g       |
| granaatappel (pitten)           | 1           | st      |
| honing                          |             |         |
| rode cresson (shiso purple)     | 1           | bakje   |

Schil de pastinaken met een dunschiller. Snijd 40 dunne chips van de pastinaak (1½-2 st) op de mandoline. Verhit 2 cm zonnebloemolie in een koekenpan en bak de plakjes pastinaak, in porties, in 1 min. knapperig en goudbruin. Schep de chips met een schuimspaan op keukenpapier en laat ze uitlekken. Hak de overige pastinaken grof en zet ze in een pan met koud water met wat zout op hoog vuur. Breng aan de kook, draai het vuur middelhoog tot laag en laat de pastinaak in 12-15 min. gaar worden. Giet de groente af, pureer met een pureeknijper. Breng op smaak met zout en peper en laat iets afkoelen. Zeef de bloem. Smelt de boter. Roer de bloem en de hele eieren door de pastinaakpuree. Klop de 3 extra eiwitten, in een vetvrije kom, met een mixer tot er stijve pieken ontstaan en roer de helft van het schuim door de pastinaakpuree om deze wat luchtiger te maken. Spatel de rest er luchtig door tot alles is gemengd. Vet een koekenpan met antiaanbaklaag dun in met gesmolten boter en zet de pan op middelhoog vuur. Bak de blini's in porties en vet de pan tussendoor zo nodig weer in. Schep porties van 1 el beslag in de koekenpan en bak ze 1-2 min. tot er kleine luchtbelletjes op het oppervlak ontstaan. Keer ze om, bak ze in nog 1 min. goudbruin en gaar. Laat ze afkoelen. Snij de granaatappel doormidden en verwijder de pitten. Laat ze uitlekken. Serveren: Zet drie blini's op een klein bord, smeer op elke ervan wat geitenkaas. Garneer met een pastinaakchip en granaatappelpitten. Sprengel er een beetje honing over en garneer met wat cressonblaadjes.

**Kabeljauwsoufflé met Rieslingsaus**

| Ingrediënt             | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| kabeljauwfilet         | 700         | g       |
| zout, witte peper      |             |         |
| visfond                | 300         | ml      |
| room                   | 200         | ml      |
| eiwitten               | 3           | st      |
| boter, om in te vetten |             |         |
| sjalotten              | 3           | st      |
| peterselie             | 1           | bos     |
| kalfsfond              | 300         | ml      |
| riesling witte wijn    | 300         | ml      |
| gedroogde dragon       | 1           | tl      |
| koude boter            |             |         |
| kleine bospeentjes     | 24          | st      |
| boter                  |             |         |
| wortel                 | 100         | g       |
| rode paprika           | ½           | st      |
| knolselderij           | 100         | g       |
| dunne prei             | ½           | st      |
| rijst                  | 140         | g       |

Verwarm een oven voor op 200°C. Verwarm de borden. Kabeljauwsoufflé: Snijd de kabeljauwfilet klein, kruid met zout en witte peper. Doe de kabeljauw en de visfond, in porties, in een blender en maal de massa fijn. Zet het koud weg. Als de massa goed koud is, de room er langzaam door mengen en spatel vervolgens het stijf geslagen eiwit er door. Vet de soufflébakjes in met boter en vul ze met de vismassa af. Zet de soufflébakjes kort voor het uitserveren in een braadslede, vul deze met kokend water, zodat de bakjes voor 3/4 in het water staan. Schuif de slede ca. 25 minuten in de voorverwarmde oven. Leg na ongeveer 15 minuten een passend stuk, met boter ingevet, aluminiumfolie op de soufflévormpjes. Dit om te voorkomen dat ze te veel kleuren. Rieslingsaus: Hak voor rieslingsaus de sjalotjes en de peterselie zeer fijn. Doe 3 el sjalot en 3 el peterselie met de kalfsfond in een pan en laat het tot stroperig (1/3) inkoken. Zeef de massa en vang het vocht op. Druk de massa goed uit. Voeg witte wijn, dragon en room toe en kook het tot de helft in. Monteer de saus met koude boter en breng op smaak met zout en witte peper. Garnituur: Maak de bospeentjes schoon en kook ze beetgaar in water met wat zout. Glaceer ze net voor het uitserveren, met wat boter. Snijd de wortel, paprika en de selderij in 2 mm kleine blokjes. Snij de prei ragfijn. Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Voeg de blokjes wortel, paprika, selderij en prei toe en meng het mengsel. Serveren: Maak een spiegeltje van saus tegen de rand van het bord, plaats in het midden de soufflé. Garneer met een bolletje rijst en twee bospeentjes.



## Gebraden kalfslende, chou farci en aardperen Lyonnaise

| Ingrediënt                        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------------|-------------|---------|
| groene kool                       | 1           | st      |
| zout en versgemalen peper         |             |         |
| klont boter                       |             |         |
| uien                              | 2           | st      |
| knoflook                          | 2           | tenen   |
| gekruid gehakt (varkens of hoh)   | 500         | g       |
| ontbijtspek (blokjes)             | 100         | g       |
| casinobrood                       | 4           | sneden  |
| salieblaadjes                     | 6           | st      |
| foeliepoeder                      | ½           | tl      |
| eieren                            | 2           | st      |
| kippenbouillon                    | 1200        | ml      |
| aardperen                         | 1000        | g       |
| citroen                           | 1           | st      |
| plantaardige olie                 |             |         |
| boter                             |             |         |
| sjalotten                         | 2           | st      |
| peterselie (zie kabeljauwsoufflé) |             |         |
| kalfslende met een vetrandje      | 1200        | g       |
| olijfolie                         | 4           | el      |
| kalfsbouillon (300 ml + 100 ml)   | 400         | ml      |
| room                              | 100         | ml      |
| boter (koud)                      | 25          | g       |
| citroen (zie aardperen)           | ½           |         |

Chou farci: Verwijder de grootste buitenbladeren en snij de anderen met een scherp mes los van de stronk tot het kleine hart wordt bereikt. Blancheer de bladeren in porties een paar min in kokend water met wat zout en laat ze in ijswater schrikken. Dep ze op een theedoek droog. Snij ui, knoflook en salie fijn. Snij ontbijtspek in blokjes van ½ cm. Snij de korsten van het brood en snij in blokjes van ½ cm. Verhit voor de vulling de boter in een koekenpan en voeg de ui en de knoflook toe. Fruit 7-8 min tot de ui begint te kleuren; laat ze afkoelen. Doe het gehakt in een grote kom en voeg het spek, de gefruite ui, het broodkruim, foelie en de salie toe. Doe er wat zout en peper bij en meng alles met de eieren door elkaar. Maak om de smaak te controleren een klein afgeplat balletje van het mengsel en bak dat in een scheutje olie in een paar min gaar. Bevochtig een theedoek onder de koude kraan, wring hem uit en leg hem op het werkvlak. Leg 4 of 5 van de grootste koolbladeren elkaar overlappend in een kring op de doek, met de steelkant naar buiten wijzend en de buitenkant naar beneden. Verdeel er een kwart van de vulling over en laat een rand van 5 cm vrij. Dek af met een laagje van de koolbladeren van het daarop volgende formaat en bestrooi de bladeren telkens met wat zout en peper. Verdeel er weer een laagje vulling over en dek weer af met koolbladeren. Ga zo door tot alle vulling en/of alle blad is gebruikt. Pak om de kool weer in model te brengen de 4

hoeken van de theedoek bij elkaar, licht ze op en zet de kool in een passende schaal/kom om hem in vorm te houden. Knoop de punten van de doek dicht. Bind de kool eventueel nog op met 3 stukken keukendraad die elkaar aan de onderkant kruisen en die hem in 6 gelijke parten verdelen. Bind de doek aan de bovenkant onder de knoop eveneens strak dicht met touw, zodat de kool goed in model blijft. Giet de bouillon in de pan en vul zo nodig aan met water tot de kool onder staat. Breng het zachtjes aan de kook, leg het deksel op de pan en laat het 1 uur koken. Controleer of de kool gaar is door er een houten prikker in te steken die er na 10 sec heet uit moet komen. Afhankelijk van de grootte van de kool kan er nog wel 30 min bijkomen. Laat de kool in een vergiet uitlekken. Snijd de gevulde kool in 12 parten. Aardperen: Schil de aardperen met een dunschiller en leg ze in een kom met water aangelengd met het sap van een halve citroen om verkleuren te voorkomen. Snij sjalotten en 1 el peterselie fijn. Dep de aardperen droog als het vlees in de oven staat en snijd ze in plakken van 1/2 cm. Verhit de resterende olijfolie in een koekenpan en voeg een paar handjes van de plakken aardpeer toe. Bak ze op halfhoog vuur of en toe omscheppend goudbruin. Bestrooi ze met wat zout en peper, schep ze in een ovenschaal en houd ze in de warmhoudkast warm terwijl de rest wordt gebakken. Schep dan alle gebakken aardpeerplakjes in de koekenpan en voeg een klontje boter, de sjalot en de peterselie toe. Breng verder op smaak met wat zout en peper. Kalfslende: Verwarm de oven voor op 200 °C. Kook eerst 300 ml kalfsbouillon tot de helft in. Bestrooi de kalfslende met wat zout en peper. Verhit 2 el van de olijfolie in een braadslee en leg het vlees er met het vetrandje naar beneden in. Bak het op halfhoog vuur af en toe omkerend rondom mooi bruin. Zet het vlees met de vetrand naar boven in de oven en braad het in 15-20 min medium-gaar. Reken 6-7 min langer voor een minder rosé eindresultaat. Neem het vlees uit de braadslee en laat het afgedekt 10 min rusten. Giet het vet uit de braadslee. Doe er de resterende bouillon bij en roer de braadresten los. Voeg nu de ingekookte kalfsbouillon en de room toe, breng zachtjes aan de kook, laat een paar min koken en monteer met wat koude boter. De saus moet hoe dan ook een duidelijke kalfssmaak hebben die door de room en de boter voller kan worden. Pers de resterende citroenhelft. Voeg naar smaak toe en zeef de saus. Serveren: Snij de kalfslende in 24 plakken. Leg 2 plakken op elk bord, garneer met wat saus, een part chou farci en wat aardperen.

**Sinaasappeltaart met lavendelsiroop en kumquats**

| Ingredient                                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| zachte boter                              | 250         | g       |
| fijne kristalsuiker                       | 220         | g       |
| eieren                                    | 4           | st      |
| bloem                                     | 50          | g       |
| bakpoeder                                 | 2           | tl      |
| sinaasappel                               | 2           | st      |
| semola (semola di grano duro remachinata) | 250         | g       |
| amandelmeel                               | 250         | g       |
| griekse yoghurt                           | 120         | g       |
| boter                                     |             |         |
| bakpapier                                 |             |         |
| sinaasappelsap                            | 300         | ml      |
| kumquats                                  | 300         | g       |
| gedroogde lavendelbloempjes               | ½           | el      |
| kaneelstokjes                             | 1           | st      |

Sinaasappeltaart: Verwarm de oven voor op 170 °C. Gebruik een springvorm van 20 cm. Vet deze in, bedek de bodem met passend bakpapier en bestrooi de wand met bloem. Rasp de schil van de sinaasappels en pers ze uit. Zeef de bloem en het bakpoeder. Klop de boter en de suiker met een garde in 10 min. tot een dik, bleek en luchtig mengsel. Voeg een voor een de eieren toe en klop tussendoor steeds goed. Spatel de bloem en het bakpoeder door de botermassa, gevolgd door sinaasappelrasp, semola en het amandelmeel. Voeg het sinaasappelsap en de yoghurt toe en roer alles rustig door elkaar. Giet het beslag in de voorbereide vorm en bak het 1 uur in de oven. Het gebak is gaar als een in het midden gestoken prikker er droog uitkomt. Laat het gebak 5 min. in de vorm staan. Kumquats: Kook intussen de kumquats. Halveer ze in de breedte en verwijder zoveel mogelijk van de pitjes. Doe het sinaasappelsap en de suiker met 225 ml water in een pan, breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 5 min zachtjes koken. Doe de kumquats erbij en breng ze zachtjes aan de kook. Kooktijd afhankelijk van rijpheid (30-60 min.). Ze moeten zacht zijn. Lavendelsiroop: Rasp de schil van de sinaasappel en pers uit. Doe alle ingrediënten voor de siroop met 250 ml water in een pan. Verwarm het al roerend op een laag vuur tot de suiker is opgelost en laat de siroop dan 20-25 min. zachtjes koken tot hij licht stroperig is. Prik de bovenkant van de taart met een prikker over het hele oppervlak in. Sprenkel er gelijkmatig de hete siroop over en laat afkoelen. Serveren: Snij de taart in 12 parten. Garneer de taartpunten met een lepel kumquats en serveer.