

2014 juni

CCR Rijnmond · Zomer

Tartaar van haring met kervelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte haringen	3	st
room	100	ml
crème fraîche	100	ml
kervel	½	bosje
heel jonge kaas	2	plakken
lente uitjes	2	st
mosterd	1	tl
peper zout		

Snijd haring en lente ui fijn en meng dit met elkaar. Sla de slagroom lobbige en meng dit met de crème fraîche, mosterd, peper, zout en de heel fijn gesneden kaas en kervel. Vul een glaasje met saus – haring – saus en garneer met takje kervel. Zet koud weg.

Haring bonbons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte haringen	3	st
appel (granny smith)	½	st
gekookte ontvelde rode biet	50	g
olijfolie	1	el
roggebrood	1	plakje
bieslook	20	gr.
peper zout		

Halve appel schillen, klokhuis verwijderen en heel fijn brunoise snijden. Tevens haring en biet, fijn brunoise snijden. Roggebrood verkruimelen. Meng, behalve de bieslook, alles door elkaar en maak op smaak. Verdeel in 12 porties en maak er balletjes van. Knip of snijd de bieslook fijn en rol de haringbonbon er door. Zet koud weg.

Haring met amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte haringen	6	st
melk	500	ml
appels (granny smith)	3	st
witte wijn	200	ml
citroen (sap)	½	st
suiker	1	tl
geschaafde amandelen	150	g
crème fraîche	150	g
mierikswortel uit potje (kühne)	1	el
aalbessen	6	takjes

12 halve haringen zonder staart zo lang mogelijk weken in de melk en voor gebruik drogen. Bak de amandelen licht in een droge koekenpan. Hak ze wat fijner en laat afkoelen. Appels schillen en met appelboor klokhuis verwijderen. Snijd 12 plakken van 1 cm en steek er met een steker van ca. 6 cm rondjes van. Rasp de resten van de appels en druppel er wat citroensap over. Breng de witte wijn aan de kook en laat de plakken appels ca. 5 min. trekken. Haal ze voorzichtig uit de wijn en laat afkoelen. Voeg de crème fraîche, mierikswortel, suiker en de helft van de amandelen toe aan de geraspte appel en maak op smaak. Smeer deze saus over de geweekte en gedroogde halve haring en rol op. Indien nodig, vastzetten met een cocktail prikker. Rol de buitenkant van het rolletje door de rest van de amandelen. Leg het rolletje op de appelschijf en garneer met een aalbes. Zet koud weg. Verdeel dit haringtrioetje op een koud bord en decoreer met de rest van de aalbessen en de kervel.

Gerookte zeeduivel en kruidensalade met sinaasappelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel (staartstuk)	600	g
houtmot	3	el
laurierblaadjes	2	st
jeneverbessen, geplet	4	st
peperkorrels	8	st
peterselie	12	takjes
rucola	24	blaadjes
veldsla	24	toefjes
spinazie	24	blaadjes
dragon	12	takjes
bieslook	36	sprietten
sinaasappel (zestes)	1	st
olijfolie		
peper zout		
sinaasappelsap vers geperst	300	ml
kippenbouillon	150	ml
knoflook	1	teen
verse gember	3	g
peperkorrels, geplet	4	st

Zeeduivel in de rookoven: Droog, zout en peper de vis. Leg de houtmot en de specerijen op de bodem van de rookoven. Zet de druipbak er op en smeer het rooster in met wat olijfolie. Leg de vis daar op. Zet de rookoven op de warmtebron, sluit het deksel voor 2/3 en wacht tot de rook er uit komt. Sluit het deksel dan helemaal, pas dan gaat de rooktijd in. Verzwaar eventueel het deksel met een gewicht om rookverlies tegen te gaan. Gaar en rook de vis in ca. 15 min (mocht de vis nog niet gaar zijn dan heel even onder een hete grill). Laat afkoelen. Snijd de vis in dunne plakken. Saus: De ingrediënten, behalve de olijfolie, koken en tot 1/4 reduceren. Zeven en op een zacht vuur de olijfolie erdoor kloppen. De salade wassen drogen en scheuren, goed mengen met de sinaasappelzestes, peper, zout en een weinig olijfolie. Serveren: Leg een toef salade midden op het bord. Rangschik de plakken vis er om heen en besprenkel met de sinaasappelsaus.

Kippendij met polentakorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen, ontbeend en ontveld	12	st
verse tijmblaadjes	1	el
boter	100	g
romige kruidenkaas	200	g
groene asperges	12	st
instant polenta	125	g
gepelde tomaten (400 g)	1	blik
knoflook	1	teen
rode ui	½	st
rode paprika	1	st
rode spaanse peper	½	st
parmezaanse kaas	80	g
olijfolie		
spinazie	1000	g
zongedroogde tomaatjes in olie	ca. 12	st
pijnboompitten	100	g

Kippendij: Oven voorverwarmen op 190 °C. Verwarm de borden voor. Kook de asperges in ca. 4 min. beetgaar en snijd in 3 stukken. Maak een mengsel van de roomboter en tijm. Peper en zout het kipvlees. Beboter de binnenkant en verdeel de kaas en asperges over de dijen. Rol het vlees stevig op en zet vast met een prikker. Polentakorst: Tomaten uit laten lekken. Knoflook persen. Ui snipperen. Paprika zonder zaad en gesneden. Peper zonder zaad en heel fijn gesneden. Het geheel ca. 5 sec. grof malen in de keukenmachine. Op smaak brengen met peper en zout, dan de geraspte Parmezaan en polenta erdoor roeren, zodat een dikke pasta ontstaat. Bedek elke kippendij met een laag polenta en druk het stevig aan. Leg ze in een ingevette braadslee druppel er wat olie over. Bak ca. 30 min. in de oven tot het vlees gaar is. Als het korstje nog niet bruin genoeg is nog even onder de grill. Spinazie: Was, indien nodig, de spinazie. Snijd de gedroogde tomaten in stukjes en roerbak de groenten snel en laat uitlekken. Maak op smaak met peper en zout. Rooster de pijnboompitten goudbruin. Serveren: Leg op het midden van het voorverwarmde bord een spiegel spinazie. Daarop de kippendij en bestrooi alles met de pijnboompitten.

Tompouce van aardbeien, cognackoekjes en praline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	g
suiker	150	g
bloem	150	g
golden syrup (lichte stroop)	5	el
gemberpoeder (djahe)	1½	tl
kookcognac	3	el
citroen (sap)	½	st
bakpapier		
aardbeien	350	gr.
cointreau	3	el
roomkaas	200	g
slagroom	275	ml
citroen (zestes en sap)	1	st
poedersuiker	3	el
rietsuiker	100	g
bruine amandelen	100	g
zonnebloemolie		

Cognackoekjes: Verwarm de oven voor op 190 °C. Smelt de boter stroop en suiker in een pan met dikke bodem tot alles goed gemengd is laat wat afkoelen en roer de resterende ingrediënten en 1½ el citroensap erdoor. Schep een lepel van dit beslag (ca 10 cm) op een met ingevet bakpapier belegd bakblik met voldoende tussenruimte. Bak de koekjes 8 à 10 min tot ze goudbruin zijn. Neem ze uit de oven en laat ze ca. 15 sec. opstijven. Haal ze los met een paletmes en laat afkoelen. Aardbeien: Snijd de aardbeien in plakken, bestrooi met suiker en sprenkel de cointreau er over. Roer af en toe voorzichtig om de aroma's los te maken. Doe de roomkaas in een kom, voeg de lobbige slagroom toe en meng het geheel met 1 tl citroensap (voorzichtig), citroenrasp en poedersuiker. Koel bewaren. Praline: Verhit op een laag vuur de suiker en de amandelen tot de suiker vloeibaar wordt. Roer met een metalen lepel en laat dit zachtjes koken tot de suiker goudbruin is (ca. 2 a 3 min) en karamelliseert. Giet de massa op een met zonnebloemolie ingesmeerd bakblik en laat het hard worden. Rol de praline met een deegroller in fijne stukjes. Serveren: Maak een tompouce van de koekjes, aardbeien en het roommengsel. Leg een aardbei op het taartje en verdeel de fijne stukjes praline over bord en taartje.