

2009 maart

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Salade met gemarineerde en gerookte garnalen

Salade met gemarineerde en gerookte garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde, rauwe, grote garnalen	60	st
sinaasappelmarmelade	6	el
knoflook	4	teen
geraspte gemberwortel	6	tl
rijstwijnazijn	7	el
sesamolie	3	el
cayennepeper	1	mespunt
gemende sla	200	g
witte balsamico	3	el
olijfolie	10	el
vers gemalen witte peper		
hollandse garnaaltjes voor garnering	300	g
granaatappels	2	st
niet te zwaar geurende houtmot voor de rookoven	2	el
stokbrood	1	st

Was de garnalen en laat ze goed uitlekken. Roer marmelade, uitgeknepen teentjes knoflook, geraspte gemberwortel, azijn, sesamolie en cayennepeper door elkaar. Bestrijk hiermee de garnalen en zet ze tot gebruik afgedekt in de koeling. Leg ze op een ingevet rooster van de rookoven en rook ze 3-5 min. Ze moeten roze geworden zijn. Dressing: Maak een dressing van de witte balsamico, uitgeknepen teentjes knoflook, sesamolie, olijfolie en witte peper. Serveren: Verdeel de sla over de borden. Besprenkel met de dressing en verdeel de gerookte garnalen er over. Garneer met de Hollandse garnalen en granaatappelpitjes. Serveer met wat schijfjes stokbrood.

Appelciderroomsoep met kaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appelcider 750 ml	3	flessen
prei	2	st
winterpeen	1	st
ui	2	st
laurier	5	blaadjes
foelie	3	stukjes
peterselie	½	bos
selderij	½	bos
peperkorrels gekneusd		
sjalot	2	st
boter	90	g
bloem	60	g
casino wit, oud	3	sneden
magere spekblokjes	75	g
belegen boerenkaas	200	g
appels	2	st
citroen, sap ervan	½	st
room	250	ml
peper zout		

Basisbouillon: Was de groenten en snij klein. Zet alles op met de appelcider en breng aan de kook. Laat een ½ uur trekken. Passeer de bouillon. Soep: Pel en snipper de sjalot. Smelt 35 g boter in een ruime pan. Fruit daarin zachtjes de gesnipperde sjalot tot ze glazig is. Doe er al roerende de bloem bij. Laat 3 min. garen op laag vuur. Giet geleidelijk en steeds roerend de ciderbouillon in de pan. Laat de soep een kwartiertje zachtjes koken. Soepgarnituur: Verwijder de korsten van het brood, snijd het brood in blokjes. Laat zo nodig wat drogen in de oven. Verhit 20 g boter in een koekenpan en bak hierin de spekjes knapperig. Schep ze uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken. Bak de blokjes brood in het boter-spekvet rondom bruin laat uitlekken op keukenpapier. Schil de appels en snij het vruchtvlies brunoise. Besprenkel met citroen om verkleuren te voorkomen. Smelt het restant boter in een schone koekenpan en bak hierin de stukjes appel goudgeel. Schep ze op een bord. Rasp de kaas. Vlak voor het uitserveren de soep opwarmen en de geraspte kaas in gedeelten bij de soep doen. Blijf roeren tot de kaas gesmolten is en roer tot slot de room door de soep. De room moet op kamertemperatuur zijn. Breng op smaak met peper en zout. Serveren: Schep de soep op de voorverwarmde borden. Strooi over de soep het garnituur van spekjes, croutons en appel.

HOOFDGERECHT Rosé gebraden ganzenborst met (bloed) sinaasappelensaus, koekje van strooardappeltjes, haricots verts met bacon

Rosé gebraden ganzenborst met (bloed)sinaasappelsaus, koekje van strooeraardappeltjes en haricots verts met bacon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenborstfilets met vel	6	st
zout, witte peper		
boter	60	g
ganzenlever	50	g
bloem	25	g
sjalotten	2	st
monbazillac	150	ml
(bloed)sinaasappelsap	300	ml
tijm	2	takjes
witte peperbolletje, geplet	4	st
kippenfond	300	ml
kalfsfond	300	ml
haricots verts	500	g
bacon	24	plakjes
zout		
vastkokende aardappels	1000	g
peper zout		
rucola	100	g
grote sinaasappelen	2	st

Bestrooi de ganzenborstfilets met zout en peper en braadt ze om en om goudgeel aan. Neem de filets uit de pan en laat ze in een tot 175 °C voorverwarmde oven 10 tot 12 min. doorgaren. Snijd het vel en het vet van de borsten, en bak de borsten net voor het uitserveren, in een koekenpan kort af. Sinaasappelsaus: Giet voor de sinaasappelsaus het braadvet van het eerste gebrad uit de pan met zo nodig nieuwe boter en voeg de fijngehakte sjalot toe. Fruit deze kort aan en blus af met de Monbazillac wijn en het sinaasappelsap. Laat wat inkoken Voeg dan tijm, peperbolletjes, kippen en kalfsfond toe. Laat de saus weer inkoken en monteer ze tegen het uitserveren met de ganzenleverboter. Zeef de saus en breng op smaak. Snijd de partjes van de sinaasappels uit de vliezen en zet apart. Ganzenleverboter: De boter, bloem en lever koud mixen met magimix of staafmixer. Vorm daar balletjes om de sinaasappelsaus te binden. Strooeraardappeltjes: Schil de aardappelen en maak er met de mandoline stro- of luciferaardappeltjes van. Spoel ze een paar keer en zet ze in ijswater. Voor gebruik, dep ze droog en doe ze in een kom. Bestrooi royaal met peper en zout. Verhit boter en olie in een grote pan en leg daar bergjes aardappel in en druk ze iets aan. Bak ze 8-10 min. keer ze en bak nog eens 5-6 min. neem ze uit de pan en houd ze warm. Haricots verts: Kook de haricots verts in water en zout beetgaar en laat afkoelen. Maak 24 bosjes en omwikkel ze met de bacon. Voor uitserveren even opbakken in de boter, zodat spek lekker knapperig wordt. Serveren: Snijd de ganzenborst in heel dunne tranches. Bedek de bovenkant van het bord met wat rucola. Schep op de onderste helft van de rucola wat saus en daarop het getrancheerde vlees. Misschien nog even met de zout en pepermolen over het vlees. Garneer met schijfjes sinaasappel. Verdeel over de onderkant van het bord de aardappelkoekjes en de boontjes.

Appelsoufflé - appeltartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
goudrenetten	2000	g
eierdooiers wit zie hieronder!!!	8	st
suiker	100	g
gemalen amandelen	100	g
maïzena	2	el
eiwitten !!!!!	8	st
boter		
grote appels (b.v. elstar)	2	st
stemgember	50	g
gehakte walnoten	50	g
appellikeur of calvados	2	el
in likeur of calvados geweekte gele rozijnen	50	g
kaneel		snufje
poedersuiker		
munt	24	blaadje
citroen	1	st

Soufflé: Oven op 200 °C. Goudrenetten wassen en in aluminiumfolie verpakken, (glimmende kant binnen). Op een rooster in midden van voorverwarmde oven zetten, ca 30 min. Appels uit de folie halen, af laten koelen en met een lepel het vruchtvlees uit de schil halen. Pureren met de blender. Eierdooiers met suiker schuimig kloppen de amandelen, maïzena en appelpuree erdoor roeren. Eiwitten met suiker heel stijf kloppen. Meng een ¼ van de eiwitmassa met het basismengsel om dit luchtiger te maken. Giet het mengsel dan bij de resterende eiwitmassa en schep alles met een spatel van onder naar boven door elkaar tot het mengsel vrijwel homogeen is. 12 soufflé vormpjes met boter invetten en met een weinig suiker bestrooien. Voor ¾ vullen In midden van voorverwarmde oven van ca 190 °C bakken in 30-40 min. Maak wat meer soufflés. Appeltartaar: Schil de appels verwijder de klokhuizen en snijd ze brunoise. Voeg hier de gehakte stemgember, de gehakte walnoten, de geweekte rozijnen en de drank aan toe. Meng alles voorzichtig door elkaar. Druppel er minimaal citroensap over, tegen het verkleuren. Zet tot gebruik koud weg. Serveren: Zet soufflébakje in het midden van een bord. Leg de appeltartaar rondom het bakje, steek 2 muntblaadjes in de soufflé en bestrooi alles met poedersuiker. Tip: Snel handelen In verband met het mogelijk inzakken van de soufflé