

2011 maart

CCR Rijnmond · Lente

Gebakken eekhoortjesbrood en appel op geroosterd walnotenbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoortjesbrood of goedkopere goede versie b.v. kastanjechampignons	500	g
walnotenbrood van ca. 1 ½ cm dikte	12	sn
boter plus desgewenst wat extra om te besmeren		klontje
cox orange appelen	6	st
kwark	8	el
balsmico-azijn	4	el
grove mosterd	2	el
zout en versgemalen peper		
fijngehakte bieslook	6	el
honing		
gedroogde gist	4	g
meergrenenmeel of tarwemeel	250	g
bakkersbloem of patentbloem	80	g
zout	½	tl
walnotenolie	1	el
zure room	1	el
walnoten	50	g
losgeroerd ei om te glaceren	1	st
garnering groen b.v. basilicumblaadjes		

Walnotenbrood: Meet 150 ml lauw water af in een kom en strooi er de gist over. Laat het mengsel dan 20 min. rusten tot zich schuim vormt. Doe de meelsoorten met het zout in een kom. Roer er het gistmengsel, olie en zure room door. Kneed 5 min. tot zacht deeg en leg het in de kom. Laat het op een lauwwarme plek, afgedekt met ingevette plastic folie rijzen tot het dubbele volume. Rooster de stukjes walnoot kort, laat ze afkoelen en hak ze grof. Verwarm de oven voor op 230°C. Sla het deeg in, druk de luchtballen eruit en werk er de noten door. Verdeel het deeg over een bakblik. Strijk het deeg glad af en bestrijk met het ei. Bak het in 25 tot 30 min. Paddenstoelen/appelmengsel: Wrijf de paddenstoelen schoon met een vochtige doek en snijd de onderkant van de stelen. Snijd de paddenstoelen in plakken van ½ cm dik. Snijd de appelen in vieren, schil ze en verwijder de klokhuizen. Snijd elk kwart in drieën, zodat er zes partjes per persoon zijn. Rooster het walnotenbrood pas op het laatste moment, als de paddenstoelen worden gebakken. Besmeer eventueel licht met wat boter. Verhit de olie in de koekenpan en bak de paddenstoelen in een paar min. per kant goudbruin. Bestrooi de paddenstoelen als ze klaar zijn met wat zout en peper en voeg de appel en desgewenst nog een klont boter toe. Laat de appelpartjes een minuutje mee doorwarmen. Dressing: Maak de dressing door kwark, azijn, mosterd en wat zout en peper door elkaar te roeren en breng op smaak met wat honing. Roer er vlak voor het serveren het bieslook door. Serveren: Verdeel het paddenstoelen/appel mengsel over het geroosterde brood. Druppel de dressing erover en eromheen. Garneer met wat groen b.v. basilicum.

Runderbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mager rundergehakt	500	g
magere runderpoulet	250	g
runderschenkel	1000	g
water	2000	ml
zout	1	el
peperkorrels	6	st
laurierblaadjes	2	st
tijm	2	tk
peterselie	6	tk
foelie	2	st
selderij	6	tk
ui, in stukken gesneden	1	st
kleine wortels, in stukken gesneden (3+2)	5	st
prei (wit, in stukken) (1+1)	2	st
eiwitten	2	st

Zet het, goed uit elkaar gehaalde, gehakt op met koud water met de poulet, runderschenkel, de kruiden en de groenten. Breng dit in een goed gesloten pan aan de kook en laat het dan, tegen de kook aan, 60 min. of langer trekken in de hogedrukpan. Zeef de bouillon door een natgemaakte doek en hou de poulet apart. Breng op smaak met peper en zout. Laat de bouillon dan snel helemaal afkoelen (vriezer, meerdere pannen). Verwijder het gestolde vet en roer er 2 ongeklopte eiwitten doorheen. Verwarm de bouillon dan langzaam en roer af en toe goed over de bodem, om te voorkomen dat de eiwitten daar op vastkoeken. Breng de soep aan de kook en laat eventjes pruttelen. De eiwitten klonteren samen met alle vaste deeltjes die nog in de soep zitten. Schep het eiwit eruit en zeef de soep door een kaasdoek. Maak goed op smaak met peper en zout. Ontdoe de poulet van vet, etc. Snijd in ragfijne reepjes. Maak 2 worteltjes en 1 prei schoon en snijd ze zeer fijn. Serveren: Leg op de bodem van de soepkom wat prei, wortel en fijngesneden poulet. Dan de hete bouillon erover. Garneren met wat zeer fijn gesneden peterselie.

Kalfsfricandeu met ragout, schorseneren en gratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfricandeu	1500	g
boter	200	g
sjalotten	4	st
champignons	500	g
shitake	20	st
basilicum	½	bosje
bieslook		
peterselie		
kervel		
bloem	75	g
slagroom	150	ml
gekookte ham	100	g
schorseneren, schoongemaakt	100	g
rode ui, klein	1	st
kalfsfond	100	ml
room	200	ml
schorseneren	1500	g
aardappelen (b.v. bintjes of frieslanders)	1500	g
emmentaler (geraspt)	300	g
knoflook	2	teen
eieren	5	st
koksroom	400	ml
volle melk	400	ml
zout en versgemalen zwarte peper		
nootmuskaat		

Ragout: 4 sjalotten pellen en snipperen, champignons en shitake schoonmaken en fijnsnijden. Paddenstoelen en champignons in 75 gr boter fruiten. 75 g bloem toevoegen en verdun de roux al roerende met 150 ml slagroom. Basilicum, bieslook, peterselie en kervel fijnsnijden, ham in kleine blokjes snijden en kruiden en ham aan de roux toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper. Schorseneren: Schorseneren zijn lastig schoon te maken en te schillen. Leg de schorseneren plat neer om breken te voorkomen. Haal de kopjes en de pitten er van te voren af. Gebruik voor het schillen een dunschiller en ga te werk zoals bij asperges. Er komt een kleverig melksap vrij dat de handen, de kookpan en de wortels snel bruin kleurt gebruik dus eventueel keukenhandschoenen. Bewaar 100 gram voor de saus en snijd de overige schorseneren in stukjes van 4-5 cm. Leg de schoongemaakte en gesneden schorseneren in een bak lauw water met een scheut azijn, daarna direct in een andere bak water eveneens met een scheut azijn doen. Kook de schorseneren 15 tot 20 min (afhankelijk van de dikte van de wortel) in ruim water. Gratin: Schil de aardappelen en snijd ze op de mandoline of kaasschaaf in plakjes van 3 mm. Pel de tenen knoflook, snij doormidden en wrijf de er de ovenschaal mee in. Beboter de ovenschaal licht. Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs in

de schaal. Per twee lagen met wat zout, peper en geraspte Emmentaler bestrooien. Klop de eieren los, roer er de room en melk door en voeg een beetje nootmuskaat toe. Giet het mengsel voorzichtig over de aardappelschijfjes. Bedekt met het restant van de Emmentaler. Zet de schaal in een op 180°C voorverwarmde oven en laat in 1-1 ½ uur goudgeel worden.

Saus: Snijd voor de saus de schorseneren (100 g) in stukjes en pureer ze in de keukenmachine. Snipper de rode ui en fruit die glazig in de hete boter. Bak de gepureerde schorseneren even mee. Blus af met de kalfsfond en 500 ml water en laat 20 min. zachtjes koken. Zeef de saus en voeg de room toe. Laat tot de gewenste dikte inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Fricandea: Fricandea zouten en peperen, aanbraden en in circa 40 min in een oven op 180 °C gaar laten worden. Tussentijds bedruipen met braadvocht. Tot slot: Verwarm de schorseneren nog even in een klontje boter. Verwarm de saus. Snijd de gebraden kalfsfricandea in 24 plakken. Snijd de gratin in gelijke porties. Serveren: Leg tussen twee plakken fricandea een hoopje ragout. Bestrijk ook de bovenste plak met wat ragout. Voeg een stuk gratin toe. Verdeel de schorseneer stukjes gelijkmatig over de borden en nappeer met wat saus.

Harde Wener

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	120	g
boter	75	g
basterdsuiker	45	g
eidooier	1	st
zout	1/2	tl

Kneed van de ingrediënten (met behulp van de keukenmachine) een stevig deeg. Laat het deeg, gewikkeld in plasticfolie zo lang mogelijk in de koelkast rusten. Rol het deeg vervolgens dun uit en steek er tenminste 12 rondjes uit met behulp van een steker van 6 cm. Prik in de bodem enkele gaatjes en bak de harde wener in, de op 170°C voorverwarmde, oven in ca.18 min. gaar. Laat de deegkoekjes afkoelen.

Soesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	150	ml
boter	75	g
zout	1	snufje
patentbloem	75	g
ei	3	st
geklopte slagroom	250	ml
suiker	30	g

Breng eerst de melk met boter en zout aan de kook. Voeg de bloem al roerend toe en laat het geheel heel even doorkoken. Neem de pan van het vuur. Roer, als de ergste hitte ervan af, de eieren een voor een door het mengsel. Laat het beslag niet te slap worden. Doe het beslag vervolgens over in een spuitzak met gladde spuitmond en spuit 1,5 cm hoge bergjes op een beboterde bakplaat. Maak er tenminste 20. Bak de soezen in de op 200°C voorverwarmde oven in ca. 25 min. lichtbruin van kleur. Haal ze uit de oven en prik ze aan de onderzijde met een scherp mes in. Laat de soezen in de geopende oven 10 min. verder afkoelen. Klop de slagroom met de suiker stijf. Vul de soesjes met een deel van de luchtige slagroom. Serveren: Moussevormpjes even in warm water en stort vervolgens op de wener plakjes. Spuit hierop een dot slagroom. Zet hierin het soesje vast. Lepel wat saus om het gerecht en garneer met de aardbeien en de chocoladedecoratie.

Vruchtenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tropisch fruit (sharon, perzik, ananas), schoongemaakt	300	g
gelatine	6	blok
passoã likeur	75	ml
kristalsuiker	45	g
slagroom	300	ml

Pureer het fruit. Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de likeur. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de likeur. Roer dit mengsel door de vruchtenpuree. Klop de slagroom samen met de suiker halfstijf. Spatel de room door de puree en schep de mousse in de kleine ronde vormpjes, bijvoorbeeld kleine schaalpjes of schone bakvormpjes van 6 cm doorsnede. Laat deze goed koelen.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tropisch fruit (sharon, perzik, ananas), schoongemaakt	200	g
passievrucht	2	st
passoã likeur	100	ml
abrikozenconfiture	100	g

Pureer het schoongemaakte fruit en meng met de passoã en abrikozenconfiture.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	200	g
pure chocolade	200	g
aardbeien	200	g

Smelt de witte chocolade au bain marie. Glaceer de soesjes, als ze afgekoeld zijn, door ze in de warme chocolade te dopen. De chocoladegarnering wordt gemaakt met behulp van een diepgevroren roestvrijstalen of plastic buis. Smelt de pure chocolade au bain marie en doe het in papieren gevouwen puntzakje (cornetje). Spuit met een snelle heen en weer beweging dunne streepjes, dwars op de buis. Doordat de buis koud is zal de chocolade meteen stollen en kunnen de garnerboogjes er meteen afgeschoven worden. Leg de buis weer in de vriezer en herhaal het procedé tot er genoeg garnering is.