

2012 maart

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Mousse van kippenlevertjes met geroosterd brood

Mousse van kippenlevertjes met geroosterd brood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlevertjes	500	g
boter	100	g
sjalot, gesnipperd	3	st
zoete sherry	3	el
gemalen gedroogde chilipeper		mespunt
gemalen piment		mespunt
slagroom	125	ml
knapperige toastjes bv. rice toast naturel van van der meulen (te koop bij ah)	24	
augurken, gesneden in plakjes		
olijven, gehalveerd		
donkerrode cress		
zout		

Snijd de velletjes en eventueel vet van de kippenlevers en snijd de levers in stukken. Verhit in een koekenpan 50 g boter en fruit hierin de sjalotten in 3 min. glazig. Voeg de kippenlevers toe en bak ze zachtjes in ca. 10 min. Voeg de gedroogde chilipoeder en gemalen piment toe. Schep de levers af en toe om. Laat de levertjes 10 minuten afkoelen. Schep de levertjes en het kookvocht in de keukenmachine. Voeg, indien nodig, de resterende boter toe en pureer de levertjes. Klop in een kom de slagroom dik vloeibaar (beslist niet te stijf). Spatel de puree van kippenlevers luchtig door de room. Maak zorgvuldig af op smaak. Serveren: Spuit de mousse op de toastjes en versier met wat augurkenplakjes en de gehalveerde olijven en de rode cress.

Blini's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	g
instant gist	0.5	zakje
eieren	2	st
lauwwarme melk	150	ml
boter	50	g
peper, zout		

Zet de warmhoudkast aan op ca 30 °C. Strooi de bloem in een kom. Voeg de gist, de eieren, de melk en wat zout toe en klop alles met de handmixer tot een glad beslag. Leg een schone theedoek over de kom en laat het beslag op kamertemperatuur ca 1 uur rijzen. (Versnel het proces door beslag in lauwe warmhoudkast van ca 30°C te plaatsen). Smelt een klontje van de boter in een ruime koekenpan met antiaanbaklaag. Laat op enige afstand van elkaar 4 el beslag in de pan lopen. Bak de blini's tot ze bijna droog zijn aan de bovenkant, keer ze en bak de andere kant lichtbruin. Bak op dezelfde manier van de rest van het beslag de blini's. Leg de blini's op een warm bord en houdt ze warm onder aluminiumfolie tot ze allemaal gebakken zijn.

Bietjes met pruimen en walnoten gerookte forel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte forelfilet	12	st
gewelde pruimen, zonder pit	15	st
wodka	90	ml
gekookte, geraspte bietjes	700	g
knoflook	3	teen
olijfolie, extra vierge	3	el
gepelde walnoten, fijngehakt	125	g
balsamicoazijn	2	el
gedroogde chilipeper poeder		
bieslook	30	sprietten
zure room	250	ml
zout		

Halveer de pruimen, leg ze in een schaal en schenk de wodka erover. Marineer dit ca. 30 min. Laat de geraspte bietjes ondertussen in een vergiet uitlekken. Doe de bietjes in een schaal en voeg de klein gesneden pruimen zonder het vocht toe (bewaars het vocht!) en meng voorzichtig door elkaar. Pers de knoflooktenen erboven uit. Roer de olie, walnoten en balsamicoazijn, zout en gemalen chilipoeder door de bietjes. Proef en maak dit geheel op smaak en giet er het bewaarde wodka-vocht erbij. Het geheel mag niet te nat worden. Dek de kom af met vershoudfolie en laat de smaken even intrekken. Proef opnieuw en vul aan met datgene nodig is om het smakelijk te maken. Serveren: Schep het bietjesmengsel in 12 ijscoupes en knip de bieslook grof boven de bietjes. Leg naast het glas de gerookte forel en knip er wat bieslook overheen en leg de blini er naast. Roer in een kommetje de zure room met wat zout en peper los en serveer deze bij de bietjes.

Pittige gorgonzolasoep met kaaskletskep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse grano pardano, geraspt	100	g
bloem	2	el
kippenbouillon	750	ml
slagroom	200	ml
gorgonzola pikante, in blokjes	250	g
bieslook, fijngesneden	4	el

Roer in een kom de geraspte kaas en de bloem door elkaar. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag en schep met een theelepel 6 bergjes kaas in de pan. Strijk elk bergje met de achterkant van een lepel tot een dun koekje. Bak het koekje op middelhoog vuur goudbruin en krokant. Keer het koekje met een dunne spatel en bak de andere kant. Laat afkoelen op een deegrol (om mooie vorm te krijgen). Herhaal dit met de volgende zes bergjes kaas. Breng in een pan de bouillon met de room aan de kook. Zet het vuur laag, zet de staafmixer in de pan en voeg de gorgonzola stukje voor stukje toe. Breng de soep op smaak met zout en peper. Serveren: Schenk de soep in kleine, warme glaasjes of kopjes en strooi de bieslook erover. Serveer de kaaskletskepken erbij.

Gebraden eend met steranijs-sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele eenden van 2 kg	2	st
sinaasappels, zestes	3	st
suiker	75	g
balsamico	200	ml
kippenbouillon	1300	ml
rode bessengelei	6	tl
sinaasappelsap, uitgeperst	450	ml
steranijs, in losse blaadjes gebroken	3	st
citroensap	4	el
sinaasappellikeur	3	el
maïzena	3	tl
zout en peper		

Verwarm de borden voor. Kijk de eenden na op ongerechtigheden. Was de eenden en dep het vel droog met keukenpapier en leg ze op een met keukenpapier bekleed dienblad en zet tot gebruik in de koeling. Dat maakt bij het bereiden het vel later nog knapperiger. Verwarm de oven voor op 230 °C. Bestrooi de buikholte van de eend met zout en peper en strooi royaal zout over het vel. Leg de eend op een rooster boven een braadslee in de oven. Verlaag na 20 min de oventemperatuur tot 180 °C en laat nog 40 min braden. Dompel intussen de sinaasappelzestes 5 sec in kokend water. Spoel af en laat uitlekken op keukenpapier. Laat de suiker in een kleine steelpan op laag vuur al roerend oplossen in de azijn. Breng aan de kook en laat 6 min of wat langer inkoken tot een amberkleurige siroop. Voeg bouillon, gelei, sinaasappelsap en steranijs toe. Breng aan de kook en laat 30 min flink inkoken tot een 1/4 van het vocht over is, ongeveer 450 ml. Roer citroensap en likeur erdoor en breng de saus op smaak met zout en peper. Meng de maïzena met 3 el koud water. Roer door de saus en laat 1 min zachtjes koken tot de saus helder en gebonden is. Voeg de sinaasappelszestes toe en houdt warm. Leg de eend op een snijplank, dek losjes af met folie en laat 10 min rusten. Fileer de eend en houdt het vlees warm. Serveren: Verdeel het vlees over de voorverwarmde borden, lepel royaal de saus over de eend en leg wat rodekool ernaast.

Rode kool met pruimen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	3	el
ui, gesneden	1	st
kleine rode kool, ca 700 gr, gesneden	1	st
knoflook, fijngehakt	3	teen
kruidnagel	5	st
laurier	2	blok
rode wijn	400	ml
pruimen, geweld	200	g

Verwijder de lelijke buitenste bladeren van de kool. Snijd de kool in 4 parten. Snijd de harde kern schuin uit de parten. Snijd de parten in dunne reepjes, was ze en laat ze uitlekken. Verwarm de olie in een pan en fruit hierin de ui en de knoflook zachtjes 3 min. Schep de rode kool erdoor en bak de groente heel even mee. Steek de kruidnagels in de laurierblaadjes en doe ze in de pan. Voeg de pruimen, de wijn, naar smaak zout, toe. Breng alles aan de kook. Leg de deksel op de pan en kook de rode kool in 50 min op een heel zacht vuur gaar. Proef en voeg eventueel nog wat zout toe.

Poires Belle-Hélène

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fijne kristalsuiker	600	g
vanillestokje, opengesneden, merg eruit geschraapt	3	st
citroenschil van 6 cm	3	reepjes
grote stevige peren, geschikt om te pochieren	6	st
evt. gekonfijte viooltjes		
vanillestokje	1	st
melk	350	ml
eierdooier	5	st
witte basterdsuiker	120	g
koffieroom	80	ml
slagroom	200	ml
pure chocolade, gehakt	400	g
espresso	200	ml
poire william	3	el

Peren: Doe de suiker met 750 ml water in een pan en roer door met een houten pollepel. Voeg de vanillestokjes, het vanillemerg en de citroenschillen toe en verwarm op laag vuur tot de suiker is opgelost. Draai het vuur iets hoger en laat de siroop 5 minuten zachtjes doorkoken. Schil en halveer de peren en verwijder het klokhuis. Zet het vuur weer lager, leg de peren in de siroop en kook nog 20-30 min zachtjes, tot ze gaar zijn. Neem de peren met een schuimspaan uit de pan en leg ze op een schaal. Vanille-ijs: Het vanillestokje open snijden en met de melk in de pan langzaam aan de kook brengen. De eierdooiers met de suiker witschuimig kloppen. Het vanillestokje verwijderen en de melk al roerend op het dooiermengsel schenken. Temperatuur < 82°C. Alles terug in de pan doen en op laag vuur al roerend laten binden tot het op de achterkant van een lepel blijft liggen (bij te lang koken gaat het schiften). Van het vuur de koffieroom erdoor roeren en eventueel de vla zeven. Koel af in een bak met ijswater onder voortdurend roeren (voorkom een vel). Klop de slagroom op en spatel door de glad geroerde massa tot een homogene massa. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van en zet in de vriezer. Chocoladesaus: Doe voor de chocoladesaus de gehakte chocolade met de espresso en suiker in een steelpan. Laat de chocolade op laag vuur, onder af en toe roeren, zachtjes smelten. Schenk de room erbij en draai het vuur wat hoger. Voeg, als de saus borrelt en mooi glad is, eventueel de perenlikeur toe. Schenk de saus in een voorverwarmde juskom of serveerkan. Serveren: Leg een halve peer op het bord. Schep voorzichtig een bolletje ijs in de ronding en schenk zorgvuldig wat warme chocoladesaus er over. Completeer het geheel met de gekonfijte viooltjes.