

2013 mei

CCR Rijnmond · Lente

SOEP Aspergesoep met gerookte paling

Aspergesoep met gerookte paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	12	st
zout		
boter	200	g
bloem	240	g
visbouillon	1250	ml
bieslooksprietten	15	st
room	300	ml
gerookte paling, gefileerd	250	g

Asperges: Schil de asperges en kook ze gaar in gezouten water. Neem ze uit de pan en laat afkoelen. Bewaar het aspergevocht. Snijd de asperges in stukken van 4 cm. Soep: Verwarm de borden/soepkommen voor. Smelt de boter in een pan van 5 liter. Als de boter gesmolten is de bloem toevoegen en met een garde mengen. Laat de bloem en boter op zeer laag vuur garen tot het mengsel een beetje wit uitslaat en wat korrelig wordt. Nu op hoog vuur een klein beetje (200 ml) visbouillon toevoegen en krachtig roeren tot een gladde massa en vervolgens wederom een kleine hoeveelheid bouillon toevoegen en krachtig roeren tot een gladde massa enz., enz. tot alle bouillon en 750 ml van het kookvocht van de asperges is toegevoegd. Als de soep kookt, deze 30 min op laag vuur laten staan en daarna eventueel nog op smaak brengen. Passeer de soep en breng vlak voor het opdienen wederom aan de kook. Paling: Snijd de paling overdwars in reepjes van 5 mm. Serveren: Serveer de soep en voeg geknippte bieslook, aspergestukjes, 5 reepjes paling en een scheut room toe.

Kabeljauwcarpaccio met notenpesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	1250	g
sjalotjes	5	st
olijfolie	20	ml
droge vermouth	150	ml
gevogelbouillon	150	ml
laurierblad	3	st
takjes tijm	15	st
peterselie	0.5	bos
schorseneren	5	st
hazelnoten	150	g
walnoten	150	g
teentjes knoflook	4	st
notenolie	150	ml
geraspte parmezaanse kaas	200	g
haas van kabeljauw	1000	g
gemengde sla	100	g

Champignon duxelles: Doe wat olijfolie in een grote koekenpan. Laat hierin de fijn gesneden sjalotjes langzaam smoren. Voeg de fijngehakte champignons toe en laat op middelhoog vuur licht bakken. Blus af met vermouth en bouillon en voeg de laurier en tijm toe. Laat inkoken tot al het vocht is verdampt en een smeug geheel over blijft. Maak op smaak met peper en zout en haal de laurier en tijm uit de duxelles. Zet weg tot gebruik. Schorseneren: Doe keukenhandschoenen aan. Was de schorseneren in lauw water en boen af met een borsteltje om al het zand te verwijderen. Snijd kop en kont van de schorseneren en maak met een dunschiller lange repen van de schorseneren zodanig dat de randjes dus bruin zijn en het midden van de slierten wit. Gooi de eerste twee slierten weg. Bewaar de slierten in koud water. Notenpesto: Maak de hazelnoten, walnoten en knoflook fijn in de keukenmachine. Doe de noten over in een kom en voeg de notenolie, de olijfolie en de Parmezaan toe. Moet smeug worden dus niet vloeibaar. Maak op smaak met zout. Vervolg duxelles: Pluk en hak de peterselie. Droog de slierten schorseneren in de slacentrifuge. Verwarm de frituur voor op 160 °C. Verwarm de duxelles en voeg de peterselie toe. Warm goed door. Frituur op het laatste moment de schorseneerslierten tot licht bruin en laat uitlekken op keukenpapier. Licht zouten. Kabeljauwcarpaccio: Verwarm de beide ovens voor op 150 °C. Snijd de kabeljauw overdwers in plakjes van 3 mm dik. Neem kleine borden (er moeten minimaal 3 borden per laag in de ovens passen) en leg hierop een laagje duxelles met daar boven op de dun gesneden kabeljauw. Plakjes mogen elkaar niet overlappen. Leg rondom wat notenpesto en verwarm deze borden gedurende 3 tot 5 min in de ovens (2 lagen per oven). Neem uit de oven als de kabeljauw is doorgeslagen. (controleren!!) Serveren: Leg op de kabeljauw een klein schepje notenpesto, vervolgens wat gemengde sla en de gefrituurde en gezouten schorseneerslierten en serveer direct.

Parelhoen op een bedje van noot en appel met een roomsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoen	3	st
boter		
arachide olie		
zout		
jonge jenever	200	ml
bleekselderij	1	stengel
wortel	1	st
ui	1	st
ganzenvet	1000	ml
aardappelen	1000	g
granny smith appel	2	st
kalfsbouillon	1000	ml
walnoten	75	g
kastanjechampignons	250	g
laurierblad	2	st
takjes tijm	10	st
slagroom	500	ml
ganzenlever	50	g

Bouillon: Laat de poelier de parelhoenders verdelen in poten, dijen, vleugeltjes, filets met vel en karkas in 2 stukken. Braad in wat boter en arachideolie de gezouten en gepeperde poten en dijen aan tot ze bruin kleuren. Neem uit de pan en braad nu in dezelfde pan de karkassen en de vleugeltjes aan tot ze bruin kleuren. Voeg nu 1500 ml water, 100 ml jenever, wortel, ui en 1 stronk/blad bleekselderij toe en laat trekken met het deksel van de pan zodat het vocht kan inkoken tot een sterke bouillon. Kook in tot de helft, zeef de massa en kook vervolgens in tot 300 ml. Doe de poten en dijen in een andere pan met dikke bodem en zet ze onder het ganzenvet en laat hierin gedurende 1 a 2 uur de poten en dijen garen op 90 °C. Garnituur: Schil de aardappelen en snij ze in blokjes van 5x5 mm. Kook de aardappelen in de kalfsbouillon tot beetgaar (ca 5 min of korter). Breek 5 stengels van de bleekselderij en schil de buitenkant met een dunschiller (draden verwijderen). Snijd de bleekselderij overdwars in 5 mm dikke stukjes en kook met zout tot beetgaar. Schil de appels en snijd in 5x5 mm blokjes. Houd apart. Hak de walnoten in stukjes. Als de aardappel en bleekselderij zijn afgekoeld, alles mengen en op het laatst een beetje ingekookte bouillon van de karkassen toevoegen. Eventueel op smaak brengen met peper en zout. Saus: Snijd de kastanjechampignons in dunne plakjes en bak ze in wat boter aan. Voeg laurier, tijm en wat bouillon van de karkassen toe en laat tot de helft inkoken. Voeg vervolgens de room toe en laat wederom tot de helft inkoken. Passeer de saus en houd de saus een beetje warm. Tot slot: Neem wat boter en bak hierin de gezouten en gepeperde borstfilets om en om. Eerst aanbraden en daarna op getemperd vuur garen tot licht gaar. (De filets moeten nog een beetje ingedrukt kunnen worden). Neem de filets uit de pan en snijd ze schuin in 5 plakjes. Verwijder de helft van de braadjus. Blus de rest van de braadjus af met 100 ml jenever en 200 ml bouillon van de karkassen. Kook in op hoog vuur en voeg deze jus vervolgens bij de roomsaus. Breng nu de roomsaus op temperatuur en voeg VAN HET VUUR de ganzenlever toe en laat deze smelten.

Serveren: Leg wat garnituur op het midden van het voorverwarmde bord. Leg op het garnituur 2 tot 3 plakjes borstfilet en 1 pootje of 1 dijtte. Lepel wat saus rondom.

DESSERT Champagne-ijsparfait met een amandelkrul

Champagne-ijsparfait met een amandelkrul

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	12	st
suiker	320	g
room	1200	ml
champagne brut	200	ml
bloem	20	g
amandelmeel	100	g
poedersuiker	125	g
zout		
boter	40	g
eiwitten	3	st
amandelschaafsel	50	g
frambozen	2	doosjes
munt	12	blaadjes

Champagne ijs: Breng 200 gram suiker met 60 ml water aan de kook en laat de suiker smelten. Klop in een kom de 12 eidooiers romig. Voeg al kloppend de hete suikersiroop toe aan de romig geklopte eidooiers en blijf kloppen tot het geheel luchtig en koud is. Klop de room met 120 gram suiker bijna stijf en spatel dit door de eidooiermassa. Voeg nu al spatelend de champagne toe. Draai tot ijs in de machine. Amandelkrul: Doe in een kom 100 g amandelmeel, 125 g poedersuiker, 20 g bloem en een snufje zout. Meng dit met een garde dooreen. Smelt de 40 g boter en klop de 3 eiwitten los en voeg boter en eiwit toe aan het amandelmeel en poedersuiker. Roer met een garde tot een glad beslag is verkregen. Laat 40 min rusten. Verwarm de oven voor op 160 °C. Beleg een bakplaat met bakpapier en schep met een lepel een hoopje beslag en smeer dit met de bolle kant van de lepel uit tot een rondje van 8 cm. Houd tussen de rondjes voldoende ruimte want het beslag kan uitlopen. Bestrooi de rondjes beslag met amandelschaafsel en bak ze in 14 min gaar. De buitenrand moet licht bruin worden en de binnenkant wit. Krul de koekjes direct nadat zij uit de oven komen rond een fles. Serveren: Serveer het ijs in bolletjes met een amandelkrul en wat frambozen en een blaadje munt. Maak af met wat poedersuiker.