

2025 december

CCR Rijnmond · Winter

Langoustines met bisque van trappist Tripel, citrusgel en krokante brioche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote langoustines	24	st
zonnebloemolie	2	el
saté prikkers	12	st
koppen en pantsers van de langoustines		
sjalotten	3	st
wortel	1	st
bleekselderij	3	stengels
tomatenpuree	2	el
tripel bier	200	ml
visfond	600	ml
slagroom	200	ml
boter (koud)	50	g
cayennepeper	1	tl
milde olijfolie	3	el
vers sinaasappelsap (pak)	200	ml
limoenen (voor 100 ml sap)	5	st
agar-agar	4	g
suiker	2	tl
briochebrood (12 sneetjes)	1	st
venkelzaad	3	tl
boter	50	g
eetbare bloemen		
vene cress en purple shiso		
grof zee zout		
peper		

Zet 12 soepborden en 2 theepotjes in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor tot 160 °C (brioche). Bisque: Pel de langoustines en verwijder darmkanaal. Bewaar de langoustines tot verdere bereiding in de koelkast. Verhit de olijfolie en bak de langoustinekoppen en pantsers aan tot ze rood kleuren. Snijd de sjalot, wortel en bleekselderij fijn, voeg toe en laat 5 min. verder stoven. Roer de tomatenpuree erdoor en blus af met het tripel bier. Laat dit alles 10 min. koken. Voeg de visfond toe en laat dit nu 30 min. zachtjes pruttelen. Zeef de bisque, zorg dat je minimaal 700 ml overhoudt, voeg nu de room toe. Monteer met koude stukjes boter en kruid met cayennepeper, peper en zout. Houd de bisque warm, maar niet laten koken.

Kruidentolie: Pluk de verse kruiden fijn en doe in een blender. Schenk hierbij de zonnebloemolie. Pureer de olie tot hij mooi egaal groen is ca. 5 min. Zet een zeef op een kom en keukenpapier op de zeef. Giet hier de olie op en laat rustig uitlekken tot een mooie heldere groene olie. Doperwten: Kook de doperwten 5 min. en spoel kort onder de koude kraan, voor behoud van mooie groene kleur. Zet weg tot verdere afwerking. Reerugfilet: Haal de reerugfilet 1 uur voor verwerking uit de koeling. Smeer hem in met peper en zout en leg in

een braadslede. Smelt de 80 g boter met het klein gesneden teentje knoflook. Laat goed heet worden en giet nu over de reerug. Plaats de braadslede 10 min in de voorverwarmde oven. Oven verder verwarmen naar 125 °C en hier 30 min in laten garen onder regelmatig bedruipen en draaien van de reerug. Kerntemperatuur 46°C. Hierna verpakken in alufolie en 10 min. laten rusten. Eventueel mag dit ook op 40 °C om na te garen. Aardappelmousseline: Schil de aardappelen en snijd in kleine stukjes, kook ze 18 min in licht gezouten water. Giet af en stoom droog. Wrijf de aardappels door een zeef. Geen mixer gebruiken, dan wordt het behangersplaksel. Lepel de Epoisses, de boter er doorheen en tot slot de melk doorroeren ca. 150 ml, voorzichtig het kan iets meer of minder zijn, moet een mooie fluweelachtig puree worden. Breng op smaak met peper en zout. Houd warm, zo nodig wat extra warme melk toevoegen. Serveren: Verwarm de portsaus, bak de doperwten even snel op. Snijd 12 mooi plakken van de reerugfilet en dek af met alufolie om warm te houden. Maak quenelles van de aardappelmousseline en leg in het midden van het bord. Rechts hiervan een plakje reerugfilet, hier tegenaan 1 el portsaus (zet rest op tafel). Schik voor/onder de reerugfilet en de mousseline 1 el kruidenolie en bovenop de reerugfilet 1 dot piccalilly. Strooi wat doperwten speels over het bord. Steek hier en daar een blad Oost-Indische kers. Zorg voor verbinding tussen de ingrediënten voor een mooie presentatie!

Gebakken coquilles met structuren van venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote coquilles	24	st
boter	50	g
venkel	1	st
pernod	20	ml
noilly prat	20	ml
kippenbouillon	400	ml
kookroom	200	ml
gelatine	6	blaadjes
groentebouillon	400	ml
bio sinaasappel (sap)	1	st
saffraandraadjes	20	st
bio sinaasappels (sap en zeste)	2	st
chips blue terra	36	st
affillacress		
witte peper en zout		

Zet 12 schelpen en 12 vierkante bordjes klaar. Venkel panna cotta: Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water. Snijd de venkel klein. Kook deze met de Noilly Pratt, Pernod, kippenbouillon en kookroom in ca.15 min gaar. Blender nu zeer fijn en wrijf door een zeef. Houd 600 ml over en verwarm dit weer licht, niet koken. Voeg van het vuur de geweekte en uitgeknepen gelatine toe. Breng op smaak met witte peper en zout. Vul de Madeleine siliconen bakvorm met 12 x 50 ml af en zet in de vriezer. Saffraangel blokjes: Week de gelatine in ruim koud water. Pers de sinaasappel, kook het sap met de groentebouillon en saffraandraadjes even op en laat dan 10 min. rusten. Zeef de vloeistof, verwarm (niet koken) en los er de uitgeknepen gelatine in op. Schenk op een platte vierkante schaal en laat opstijven in de koelkast. Als de massa hard is in vierkante blokjes van 1x1 cm snijden. Gesmoorde venkel: Snijd 12 plakken ca. ½ cm dik van de venkel en steek die rond uit met de uitsteekring. Pers de sinaasappels en maak zeste. Bewaar de zeste voor garnering. Laat in een brede pan de boter smelten en leg er de venkelplakken in naast elkaar. Kruid ze met peper en zout. Voeg het sinaasappelsap toe. Dek af met een bakpapier en zet 10 min op een zacht vuurtje. Draai de plakken om en dek weer af en laat nog 10 min zacht stoven tot de venkel gaar is. Coquilles: Haal ze ½ uur voor bereiding uit de koeling, snijd de coquilles horizontaal doormidden. Leg ze even op een vel keukenpapier en dep ze voorzichtig droog. Het is belangrijk dat ze zo droog mogelijk zijn voordat je ze gaat bakken, anders komt er te veel vocht in de pan. Ze moeten vooral krokant worden. Verhit een pan op hoog vuur en voeg de boter toe. Zorg dat de pan goed heet is voordat je de coquilles gaat bakken. Schroei ze even heel snel aan, ½ min aan elke kant. Ze moeten van binnen nog iets rauw zijn, te lang bakken maakt ze taai en rubberachtig. Kruid ze met peper en zout. Serveren: Haal de panna cotta ca.1 uur voor gebruik uit de vriezer en laat ontdooien, zet in koelkast. Schik een gesmoorde venkel in de schelp. Leg er 4 plakjes coquilles op. Hierop komen 3 chipjes (voor de bite). Leg hierboven op de venkel panna cotta Strooi er de blokjes saffraangel overheen en garneer met de affillacress en de sinaasappel zeste.

TUSSENGERECHT Open ravioli met parelhoen, spinazie en schorsenerensaus en
Parmezaanchips

Open ravioli met parelhoen, spinazie, schorsenerensaus en Parmezaanchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren (5 + 1 frituren)	6	st
gevogeltefond	900	ml
laurierblaadjes	4	st
koude boter in blokjes	100	g
gewassen babyspinazie (ook voor garnering)	500	g
kookroom	100	ml
parelhoenfiletjes	3	st
verse lasagnebladen (6 stuks)	250	g
boter	50	g
geraspte parmezaan	200	g
ras el hanout	1	tl
milde paprikapoeder	1	tl
babyspinazie	36	blaadjes
olijfolie classico		
peper		
zout en nootmuskaat		

Zet 12 risottoborden in de warmhoudkast. Frituurpan verwarmen tot 150 °C voor schorseneren. Schorsenerensaus: Was de schorseneren goed en houd 1 schorseneer apart. Schil de 5 schorseneren, snijd in stukjes van 3 cm. en kook beetgaar (ca. 20 min) in ruim water met zout. Giet af en zet apart. De apart gehouden schorseneer niet schillen, maar met dunschiller in dunne linten snijden en frituren op 150°C. Laat de lintenchips op keukenpapier uitlekken en zout lichtjes. Zet apart voor garnering. Kook het gevogeltefond met de laurierblaadjes in tot 500 ml, verwijder laurier en monteer van het vuur af met de blokjes koude roomboter. Niet meer verhitten na toevoegen van de koude roomboter. Schenk de helft van het gevogeltefond over de schorseneerstukjes en zet apart. Zet de andere helft apart tot gebruik bij serveren. Spinazie: Houd 36 blaadjes apart voor garnering. Stoof de spinazie in wat olijfolie en blus af met de kookroom. Laat inkoken en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Blijf roeren tot het een ragoutachtige massa is. Zet apart. Parelhoen: Laat de parelhoenfilets op kamertemperatuur komen en bestrooi met peper en zout. Bak ze ca. 20 min. Controleer of ze goed gaar zijn. Trek het vlees met 2 vorken uit elkaar en zet tot gebruik in de warmhoudkast, afgedekt met aluminiumfolie. Lasagne voor de open ravioli: Kook de lasagnebladen (6) volgens de op de verpakking aangegeven instructie, Leg ze op een natte theedoek. Steek uit ieder vel 4 rondjes met de steekring en bewaar op en onder natte theedoek. (dit voorkomt vastplakken). Parmezaanchips: Meng de Parmezaanse kaas met de ras el hanout en paprikapoeder. Leg bakpapier op het rooster van de magnetron en strooi hierop het kaasmengsel. Niet hoger maken dan ½ cm. Zet in de magnetron op 900 watt en 1 min. Laat hierna 5 min. afkoelen buiten de magnetron en breek het Parmezaantablet in 36 stukjes. Serveren: Zorg dat alles goed warm is en de borden goed heet. NB Houdt de borden langer warm door ze op theedoeken te zetten! In tempo werken, koelt snel af! Maak de open ravioli door een bergje schorseneren in het risottobord te plaatsen, leg hierop een rondje lasagne, dan een laagje spinazie, weer rondje lasagne, nu de parelhoen en tenslotte een lepel

warm gevogeltefond erover schenken. Garneren met 3 schorseneerlinten, 3 Parmezaanchips en 3 blaadjes spinazie.

HOOFDGERECHT Reerugfilet, portsaus, aardappelmousseline met Epoisses, doperwten picallily en kruidenolie

Reerugfilet met portsaus, aardappelmousseline met Epoisses, doperwten, picallily en kruidenolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reerugfilet (2 à 600 g)	1200	g
knoflook	1	teen
boter	80	g
port	500	ml
wildfond	500	ml
tijm	15	g
bio sinaasappel (sap en zeste)	1	st
citroen (voor 1 tl citroensap)	1	st
frieslanders	500	g
epoisses (kaas)	125	g
volle melk	150	ml
piccalilly (kesbeke)	6	el
rode peper	1	st
verse kruiden (peterselie 15 g, basilicum 15 g bieslook 10 g)	40	g
zonnebloemolie	160	ml
diepvries doperwten	200	g
oost-indische kers (blad)		
peper en zout		

Zet 12 grote vierkante borden in warmhoudkast. Oven voorverwarmen op 100 °C (reerug).
Portsaus: Schil zeste van de sinaasappel en pers hem uit, pers ook de citroen uit. Doe port, wildfond, tijm, sap en rasp van de sinaasappel en 1 tl citroensap in een pan en laat tot de helft inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Zet apart. Piccalilly: Snijd de rode peper fijn en verwijder de pitjes en roer door de piccalilly. Pureer met de staafmixer en duw door een fijne zeef. Schep de gladde piccalilly in een spuitzak. Citrusgel: Pers de limoenen uit voor 100 ml sap. Meng sinaasappelsap, limoensap, suiker en agar-agar in een steelpan, breng aan de kook en laat 1 min. flink doorkoken. Giet in een platte schaal, zet in koelkast en laat afkoelen tot een stevige gel. Mix de afgekoelde gel glad met de staafmixer en breng 300 ml over in een spuitflesje. Langoustines: Haal de langoustines uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen. Steek een satéprikker in de lengte door de langoustines, dit voorkomt dat ze oprullen tijdens het bakken. Zet ze apart tot gebruik. Niet in koelkast dus. Brioche: Snijd 12 sneetjes van het briochebrood en snijd dan in 24 balkjes iets groter dan de langoustines, de balkjes krimpen tijdens bakken. Rooster het venkelzaad licht in droge koekenpan. Smelt de boter. Bestrijk de balkjes met de boter en bestrooi met het geroosterde venkelzaad. Bak tot ze krokant en bruin zijn in de oven op 160 °C. (ca. 10 min). Verdere bereiding langoustines: Bak ze kort aan in de milde olijfolie, slechts enkele seconden per kant en kruid ze met grof zeezout. Serveren: Zorg dat de bisque goed op temperatuur is en schenk in de warme theepotjes. Schik 2 balkjes brioche op het bord en leg op elk balkje 1 langoustine. Spuit kleine dotjes citrusgel op de langoustines. Werk af met de eetbare bloemen en cressen. Serveer uit en schenk aan tafel de bisque ca. 75 ml. rond de balkjes met langoustine.

Fruittartaar, een frisse afsluiter met amaretti morbidi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenoten	200	g
venkelzaad, geroosterd	2	tl
bloem	100	g
ei (eiwit)	1	st
poedersuiker, gezeefd	40	g
zout		
citroen	1	st
kleine rijpe ananas	1	st
bananen	4	st
granny smith	1	st
mint	3	takjes
limoen (zeste en sap)	2	st
witte basterdsuiker	2	el
crème fraîche	3	el
walnotenolie	2	el
frambozen	120	st
mint (voor 12 toefjes)	12	takjes
poedersuiker		

Gebruik kleine ronde bordjes. Oven voorverwarmen op 160 °C (amaretti). Amaretti morbidi: Bekleed 1 grote bakplaten met bakpapier. Hak in de keukenmachine de pistachenoten met venkelzaad en bloem tot een fijn mengsel en doe in een kom. Voeg suiker en snufje zout toe. Klop in een andere, met citroen schoongemaakte, kom eiwit schuimig. En spatel door de droge bestanddelen. Verdeel het deeg in 12 stukjes en draai tot balletjes ter grootte van een pingpongbal. Doe samen met de poedersuiker in een kom en schud ze om, zodat ze hier goed mee bedekt zijn. Leg ze op de bakplaten en plet ze met je hand tot rondjes van 9 cm. Bak ze in ca. 15 min goudbruin. Laat afkoelen. Fruittartaar: Schil de appel, snijd appel, ananas en bananen brunoise. Snijd de nerf uit de blaadjes mint en hak ze zo fijn mogelijk. Schil zeste van de limoenen en pers ze uit. Meng de ananas, appel en bananen voorzichtig met de fijngesneden mint, limoenezeste, limoensap en de suiker. Klop de crème fraîche lobbig met de walnotenolie en meng het door de tartaar van fruit. Garnering: Leg 12 toefjes mint klaar. Serveren: Zet de kookring in het midden van het bord en vul deze met een laagje van het fruitmengsel. Druk goed aan. Vul de kookring geheel op met frambozen en bestrooi alles met poedersuiker. Steek de amaretti in de fruittartaar en maak af met toefje mint.