

2017 februari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Mosselen met lychees en kerriecrème

Mosselen met lychees en kerriecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lychees, vers of blik	36	st
rode paprika's	2 ½	st
boter	25	g
mosselen	2000	g
witte wijn	250	ml
sjalotten	3	st
knoflook	3	teen
laurierblaadjes	3	st
tijm	3	takjes
aardappelen	500	g
room	75	ml
noilly prat	100	ml
sjalot	1	st
mosselvocht	100	ml
kerrie	1 ½	tl
room, opgeslagen	2	el

Zet de borden in de warmhoudkast. Schil de verse lychees en ontpit ze. Uit blik: laat ze in een zeef uitlekken. Verwijder schil en zaadlijsten van de paprika's. Snijd de ze in dunne reepjes en smoor ze in wat boter licht aan. Boen de mosselen schoon en kook ze ca. 2-3 min met het aanhangende water, de witte wijn, de fijngesneden sjalotten, knoflook, laurierblaadjes en de takjes tijm. Houdt het deksel op de pan en schudt regelmatig. Giet alles door een vergiet (voorzien van een passeerdoek) zodra de schelpen open zijn. Bewaar het vocht. Haal de mosselen uit de schelpen en zet ze apart. Bewaar 42 schelpen voor de garnering.

Aardappelpuree: Kook de aardappelen gaar, giet ze af en stamp ze fijn. Spatel er boter en room door en houd warm. Kerriecrème: Kook de room tot de helft in en zet apart. Kook de witte wijn, Noilly Prat en de fijngehakte sjalot goed in. Voeg het mosselvocht toe en kook weer in tot de helft. Voeg kerrie en de ingekookte room toe en laat het even staan op het vuur tot de kerrie gaar is. Zeef de saus. Klop tegen het uitserveren de warme saus met een staafmixer even op. Doe de saus terug in de pan, voeg er de mosselen, de lychees bij en laat ze in de saus warm worden. Zeef ze weer uit de saus en houd ze warm. Serveren: Spuit mooie aardappelpureerozetten op het voorverwarmde bord. Zet hier drie mosselschelpen tegen aan en vul elke schelp met een mossel en wat saus. Leg 4 mosselen naast de rozet, evenals 3 lychees. Verdeel wat saus over de mosselen en de lychees en garneer met de paprikareepjes.

Romige soep van witlof en brie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltefond	2000	ml
witlof	12	stronken
knoflook	6	teen
sjalotten	12	st
olijfolie	5	el
limoen	1	st
brie de meaux	400	g
room	350	ml
bieslook	½	bosje
nootmuskaat		
zout, witte peper		
stokbrood	12	st
boter		

Zet 12 kleine soepkommen in de warmhoudkast. Kook het gevogeltefond in tot de helft. Witlof: Snijd de witlof in kleine stukjes. Hak de sjalotten en knoflook fijn. Snijd de bieslook fijn (bewaar ook voor de garnering). Fruit in een hoge pan met olijfolie de fijngesneden sjalotten, knoflook en witlof. Laat het geheel, onder roeren, garen, maar niet verkleuren. Als de sjalotten glazig zijn, voeg dan eerst het limoensap toe en vervolgens het ingekookte gevogeltefond. Laat het geheel ca. 15 min zachtjes trekken. Voeg de brie en de room toe en laat het ca. 5 min garen. Pureer met de staafmixer. Zeef het geheel en breng op smaak met zout, witte peper en versgeraspte nootmuskaat en (eventueel) wat suiker. Stokbrood: Bak het stokbrood af. Laat het afkoelen. Snijd het brood in plakken en besmeer met boter. Leg de plakken kort voor het opdienen onder de salamander. Serveren: Schenk de soep in de kopjes en plaats op een langwerpige bord, leg er een plakje stokbrood naast en garneer met de bieslook.

Koolvissoufflé met groentenrijst en peterseliesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolvis	850	g
visfond	300	ml
room	200	ml
koriander	½	tl
eiwitten	4	
boter, zout en witte peper		
aluminiumfolie		
winterwortel, zonder kern	½	st
selderij	150	g
dunne prei	½	
rode paprika	½	
rijst, koken volgens de beschrijving op de verpakking	140	g
kleine bospeentjes	24	
boter, zout, peper, suiker		
sjalotten	4	st
kalfsfond	400	ml
riesling wijn	400	ml
peterselie	4	el
koude boter		
witte soufflébakjes	12	

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 200 C. Koolvis: Snijd de koolvis klein, kruid ze met zout, witte peper en koriander en maal het samen met de visfond in de blender fijn en zet het koud weg. Zodra de massa goed gekoeld is, de room er langzaam door mengen en vervolgens de stijf geslagen eiwitten erdoor spatelen. Vet de soufflévormpjes met boter in en vul met de vismassa. Zet de soufflévormpjes in een braadslede schenk heet water in de braadslede tot de bakjes er tot $\frac{3}{4}$ in staan. Zet de braadslede in de voorverwarmde oven. Laat ze in ca. 25 min gaar worden. Leg na ca. 15 min met boter ingevet aluminiumfolie op de soufflévormpjes (om kleuren te voorkomen). Groentenrijst: Snijd de wortel, selderij en rode paprika in heel kleine blokjes. Kook de groenten in water beetgaar en spoel ze koud. Snijd de prei ragfijn. Kook de rijst volgens de beschrijving op het pak gaar. Spatel de groenten door de rijst. Houd warm. Maak de bospeentjes schoon en laat 1 cm groen zitten. Kook ze in water met wat zout beetgaar. Giet het water af en voeg wat boter en wat suiker toe, zodat het glaceert. Peterseliesaus: Hak de sjalotten fijn, voeg kalfsfond toe en kook dit in tot een stroperige massa. Voeg vervolgens de wijn en de room toe. en laat ze tot de gewenste dikte inkoken. Voeg op 't laatst ca 5 min. de fijn gesneden peterselie toe. Zeef de saus. Monteer af met koude boter. Serveren: Leg op de spiegel van het bord wat saus, plaats hierin de soufflé, ontdaan van zijn vormpje. Leg een bolletje groentenrijst er naast, zo ook twee bospeentjes.

Citroenverrassing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote, mooie citroenen	6	st
citroen (sap)	1	st
suiker	185	g
water	300	ml
citroensap	300	ml
witte kookwijn	400	ml
basilicum	½	bos
eiwitten	2	st
poedersuiker		
rode gekonfijte kersen	12	st
munt	12	topjes
cocktailprikkers	12	st

Zet 12 zwarte langwerpige borden in de koeling. Snijd de boven- en de onderkanten van de 6 citroenen en bewaar deze. (Maak de afgesneden stukjes niet te klein: ze worden als parasolletje gebruikt). Snijd de citroenen door midden. Steek de steel van een koffielepel tussen de schil en het vruchtvlees en maak met een ronddraaiende beweging het vruchtvlees los van de schil, zodat er een bakje zonder bodem ontstaat (vang ondertussen het sap op in een kom!). Pers al het sap uit het citroenvruchtvlees en pers ook de extra citroen uit. Zeef het citroensap en bewaar voor de sorbet. Zet de lege citroenhelften in de koeling. Sorbet: Breng de suiker met het water zonder te roeren aan de kook en laat het koken tot alle suiker is opgelost en nog steeds NIET roeren. Haal de pan van het vuur en laat de suikersiroop afkoelen. Doe er het gezeefde citroensap, witte wijn en de basilicum bij. Roer alles door elkaar en draai er een mooi sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd de stijf geslagen eiwitten toe. Serveren: Bestrooi de 12 ijskoude borden met poedersuiker. Zet de ijskoude halve citroenhelften op de bordjes en schep het ijs met een ijsknijper in de citroenschil. Leg bovenop het ijs een rode, gekonfijte kers. Leg er een munttopje bij. Maak met een cocktailprikker en het afgesneden citroenkapje een parasolletje en prik dit op de rand van de citroen en serveer uit.

Konijn op jagersmanier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	st
winterwortel	1	st
kippenvleugeltjes	1000	g
boter	100	g
konijnenbouten	6	st
olijfolie	6	el
witte kookwijn	700	ml
witte wijnazijn	2	el
laurierblaadjes	3	st
zout en peper		
sjalotten, middelgroot	12	st
knoflook	3	teen
bacon, aan het stuk	100	g
peterselie	3	takjes
rozemarijn	3	takjes
kalfsfond	400	ml
koude boter	150	g
aardappelen, nicola middelgroot	12	st
doorregen spek	4	plakken
kippenbouillon	1500	ml

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Verwarm de ovens voor op 180 °C en 170 °C. Bouillon: Snijd de prei, wortel en de ui in kleine stukken. Doe wat boter in de snelkookpan en braad hierin de kippenvleugeltjes aan. Doe er de gesneden groente bij en zet het geheel regelmatig om. De groente mag niet kleuren. Giet er 2000 ml koud water op, laat aan de kook komen en schuim regelmatig af. Zet het deksel op de snelkookpan en laat de bouillon ca. 1 uur trekken. Zeef de bouillon. Konijnenbouten: Zout en peper de konijnenbouten. Braad ze in een braadslede in boter en olijfolie aan alle kanten mooi bruin aan. Blus het geheel af met witte wijn, de witte wijnazijn en voeg de laurierblaadjes toe. Dek de braadslede af en zet ca. 40 min in de 180 °C oven. Bedruip de konijnenbouten af en toe. Haal het aluminiumfolie van de braadslede en laat de bouten nog eens 20 min garen. Haal de bouten uit de braadslede en ontbeen ze. Gebruik de braadslede voor het maken van de saus. Zeef het kookvocht en kook het zo nodig in tot 300 ml en gebruik bij de saus. Saus: Doe boter in de braadslede (waarin de konijnenbouten zijn gebraden) en fruit hierin de in ringen gesneden sjalotten, knoflook, in kleine blokjes gesneden bacon, de takjes peterselie en rozemarijn. Schenk er 300 ml kookvocht en de kalfsfond bij. Kook het in tot een mooie saus. Maak de saus af met de in blokjes gesneden koude boter. Aardappelwaaiers: Schil de aardappelen en snijd ze met een dunschiller allemaal even groot. Snijd onder, aan een lengte kant, een stukje weg zodat de aardappel mooi blijft staan. Maak nu diepe, overdwarse inkepingen tot ½ cm van de onderkant. Leg in elke inkeping een stukje doorregen spek. Smelt wat boter in een pan of kleine braadslede waar de aardappelen in kunnen staan zonder om te vallen. Fruit hierin de knoflook licht aan. Breng de aardappelen op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en

zet ze met de platte kant in de pan/braadslee. Giet er nu zoveel kippenbouillon bij dat de aardappelwaaiers bijna voor de helft onder staan. Zet de pan/braadslee op het fornuis en breng de bouillon zachtjes aan de kook. Schuif de pan/braadslee in de oven van 170 °C en bak de aardappelen 20 tot 30 min tot ze goudgeel zijn en zacht aanvoelen. Serveren: Verdeel de saus over de warme borden en leg een stukje vlees op met een takje rozemarijn en zet de aardappelwaaier er naast.

DESSERT Pepermuntparfait van crème de menthe en chocoladesaus

Pepermuntparfait van crème de menthe en chocoladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	5	st
eiwitten	2	
honing	30	g
suiker	30	g
vanillesuiker	1	zakje
pepermuntlikeur	30	ml
pepermuntolie	4	druppels
room	400	ml
chocoladereep (40 g rasp)	1	st
snufje zout		
melk	200	ml
crème de menthe	150	ml
water	100	dl
pure chocolade drops (70 % cacao)	200	g
aluminium timbaaltjes	12	

Zet 12 grote borden koud. Klop de 5 eierdooiers met de honing, suiker, vanillesuiker en het zout schuimig. Roer er de pepermuntlikeur en de pepermuntolie door. Sla het eiwit met de suiker en zout stijf tot deze piekt. Sla de room stijf. Spatel voorzichtig het eiwit en de room door de eierdooierpepermuntmassa. Schep er de chocoladerasp door. Stort de massa in soufflévormpjes en laat ze invriezen. Crème de menthesaus: Laat de melk, de eierdooiers en de suiker au bain-marie binden. Klop daarna de saus koud en voeg de crème de menthe toe. Chocoladesaus: Laat het water met de chocolade drops en de suiker zachtjes trekken. Voeg de room toe en laat afkoelen. Serveren: Laat op de gekoelde borden de menthesaus en de chocolade saus mooi tegen elkaar aan lopen. Haal de parfait uit de vormpjes en zet de parfait in het midden van het bord. Garneer het bord met de chocoladerasp.