

# 2023 november

CCR Rijnmond · Herfst

---

**VOORGerecht** Tartaar van dorade met gamba, crème van dille, frisée sla en groene asperge en sjalot vinaigrette

---

## Tartaar van dorade met gamba, crème van dille, frisée sla en groene asperge en sjalot vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doradefilets zonder vel	600	g
gambas (ongepeld)	12	st
druppeltje tabasco		
zonnebloemolie	40	ml
sjalotten	4	st
kerriepoeder	1	tl
zonnebloemolie (20 +180)	200	ml
limoen (rasp)	¼	st
sushi azijn	50	ml
eieren (eiwit)	4	st
dille	30	g
frisée sla	100	g
groene asperges	12	st
olijfolie classico	30	ml
komkommer (voor 24 bolletjes)	1	st
radijsjes	12	st
mirin (rijstwijn)	50	ml
peper en zout		
steker ca. 7 cm.		
kleine kogelvormig ijs/fruitboor		
vershoudfolie		

Gebruik de grote borden. Dorade en gamba: Verwijder eventuele graten van de doradefilets. Snijd de filets in mooie kleine blokjes (brunoise) en plaats terug in de koelkast tot gebruik. De doradetartaar wordt pas gekruid vlak voor het opmaken van de borden. Maak de gambas schoon, verwijder schil, darmkanaal en kop. Doe dit voorzichtig, zodat de gamba mooi blijft. En zet ze nu afgedekt met folie in de koelkast tot gebruik. Sjalot vinaigrette: Rasp de schil van de ¼ limoen. Snipper de sjalotten superfijn, deze blijft als garnituur in de vinaigrette, dus moet zeer netjes worden gesneden. Fruit deze in 20 ml zonnebloemolie. Als de sjalotten glazig beginnen te worden, de kerriepoeder toevoegen en nog 30 sec meebakken. Voeg nu de rest van de zonnebloemolie toe en laat alles nog even garen. Als het gaar is op smaak brengen met wat peper en zout en de rasp van de limoen. Zet weg tot gebruik. Crème van dille: Hak de dille fijn. Splits de eieren. Meng de sushi azijn met de eiwitten in een grote maatbeker 30 sec met de staafmixer. Voeg nu de zonnebloemolie druppelsgewijs toe en blijf 2 min mixen. Voeg nu de dille toe en breng op smaak met peper en zout. Zet weg tot gebruik. Frisée sla met groene asperge: Was de sla zonodig en maak droog. Neem ruime pan met water en breng aan de kook. Blancheer de asperges tot deze beetgaar zijn, afgieten en terugkoelen in ijswater. Zet weg tot gebruik. Garnering - Komkommer en radijs: Was de komkommer en radijsjes. Laat de schil aan de komkommer en hol de komkommer uit met de boor, zorg dat er aan ieder stukje ook wat schil zit. Probeer 24 bolletjes te maken. Snijd ieder radijsje in 6 partjes. Maak de komkommerbolletjes en radijspartjes aan met de mirin. Serveren: Haal gamba en tartaar uit

de koeling. Maak de tartaar op smaak met peper, zout en druppeltje tabasco en 100 ml sjalot vinaigrette. Verdeel de tartaar over de 12 borden met behulp van de steker. Druppel de rest van de sjalot vinaigrette rondom de tartaar. Garneer rondom met de komkommerbolletjes en radijs partjes. Leg op ieder bord 3 el crème van dille. Maak de frisée sla en de groene asperge aan met wat olijfolie. Leg een plukje frisée sla op de tartaar. Bestrooi de gambas met wat zout. Verwarm de koekenpan met de zonnebloemolie en bak ze in de goed hete olie kort af. Leg de gamba bovenop de tartaar en daarboven de groene asperge.

**SOEP** Romige paddenstoelen soep met gepickelde paddenstoelen

### Romige paddenstoelen soep met gepickelde paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen	250	g
witte wijnazijn	150	ml
suiker	200	g
water	100	ml
gedroogd eekhoortjesbrood	20	g
boter	50	g
olijfolie classico	2	el
kastanjechampignons	500	g
ui	1	st
knoflook	4	teen
tijm	10	g
kippenbouillon	900	ml
kookroom	250	ml
krulpeterselie	15	g
zout		

Zet 12 risottoborden in de warmhoudkast. Gepickelde paddenstoelen: Maak de paddenstoelen schoon. Verhit de azijn met de suiker en een snufje zout tot de suiker is opgelost. Neem van het vuur en voeg 100 ml water toe. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg de gemengde paddenstoelen toe en zet weg tot gebruik. Paddenstoelensoep: Het gedroogde eekhoortjesbrood in kom doen en er kokend water overheen gieten tot het net onder staat. Zet weg tot gebruik. Maak de kastanjechampignons schoon en snijd in vieren. Snipper de ui, knoflook en ris de tijm. Verhit de boter en olie in een grote pan en voeg wanneer de boter schuimt de kastanjechampignons toe. Bak ca.10 min. Zet vuur laag en voeg de ui, knoflook en tijm toe. Zeef het eekhoortjesbrood, bewaar het gezeefde vocht. Spoel het eekhoortjesbrood nog eens goed af, om al het zand eruit te krijgen. Voeg het eekhoortjesbrood, het gezeefde vocht en de kippenbouillon nu toe aan de pan en laat alles 15 min zachtjes koken. Pureer de soep heel glad en zeef desgewenst. Voeg de kookroom toe en verwarm de soep goed door. Garnering: Hak de peterselie fijn. Serveren: Schenk de soep in de risottoborden. Laat de gepickelde paddenstoelen uitlekken en verdeel deze over de soep. Garneer met de gehakte peterselie.

**TUSSENGERECHT** Zacht gerookte zalm met zeekraal en lamsoor, aardappelkruimels, kaantjes van Serranoham en lauwwarme dressing van karnemelk met groene kruiden

---

## Zacht gerookte zalm op zeekraal en lamsoor, aardappelkrumels, kaantjes van Serranoham en dressing van karnemelk met groene kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke zalmfilet	700	g
lamsoren	150	g
zeekraal	150	g
boter	30	g
water	1	el
boerenkarnemelk	400	ml
olijfolie classico	60	ml
bieslook	30	g
kervel	30	g
dragon	15	g
serranoham (5 mm dik = ca 160 g)	2	plakken
grote frietaardappel (agria 300 g)	1	st
peper en zout, rookoventje en 2 el rookmot		

Zet 12 soepborden in de warmhoudkast. Dressing van karnemelk met groene kruiden: Snijd alle kruiden fijn en doe ze in een hoge mengkom met de olijfolie, mix met de staafmixer tot groene pasta. Schenk hierbij al roerende de boerenkarnemelk en roer tot homogene saus. Maak af met snuffe peper en zout naar smaak. Giet over in een pannetje en zet weg tot gebruik. Lamsoren en zeekraal: Was de lamsoren en zeekraal goed, zodat overgebleven zand eraf gepoeld wordt. Breng een ruime pan met water zonder zout aan de kook. Als het water kookt eerst de lamsoren erin doen voor 30 sec. Schep ze uit de pan en koel ze terug in een bak met ruim ijswater. Doe nu de zeekraal in de pan en kook deze 2 min. En ook de zeekraal afkoelen in ijswater. Schep lamsoren en zeekraal op een bord en controleer de zeekraal op dikke houtige stukken, deze afbreken. Zet apart tot gebruik. Serranoham kaantjes: Snijd de ham in fijne brunoise (½ cm x ½ cm). Giet de olijfolie in de pan en bak de kaantjes op zacht vuur uit tot deze krokant zijn. Giet ze in een zeef en bewaar de olie. Zet apart. Als de vrijgekomen olie is afgekoeld mag deze vermengd worden met de karnemelkdressing. Aardappelkrumels: Schil de aardappel en snijd in plakken (5 mm) met de mandoline. Snijd de plakken brunoise. Spoel deze blokjes net zo lang tot het water mooi helder is. Zet apart en bewaar in water om verkleuren te voorkomen. Kort voor uitserveren: Giet de aardappelblokjes door een zeef en maak droog met theedoek. Verder wachten tot bordenopmaak. Zalm: Snijd 12 gelijke blokjes van de zalm. Verdeel de rookmot onderop in de rookoven. Plaats hierop het plaatje en daarop het rekje. Verdeel de blokjes zalm op het rekje. Schuif het deksel dicht en verwarm de rookoven op het gas tot deze via de kieren begint te roken. Vuur uitdraaien en voor 10 min rustig laten trekken. Deksel nu goed dicht houden. Desnoods zwaar voorwerp erop leggen. Kort voor uitserveren: Tijdens het roken van de zalm, de olie voor de aardappelkrumels goed heet laten worden, controleer met klein stukje aardappel of de olie heet is. Moet beslist, anders worden de blokjes aardappel niet knapperig. Frituur nu de blokjes aardappel goudbruin. Houd ze in beweging tijdens frituren met pollepel. Als de olie niet meer bruist, de blokjes op een zeef gieten en daarna op een bord met keukenrol. Bestrooi met zout. Verwarm de karnemelkdressing tot lauw, **VOORAL NIET LATEN KOKEN!!** Serveren: De zeekraal en lamsoren nu eventjes opstoven met boter en eventueel 1 el water. Leg een bergje zeekraal

en lamsoren in het midden van het soepbord. Hierboven op een stukje zalm. Schenk hierom heen de karnemelkdressing en bestrooi het geheel met de aardappelkruimels en Serrano kaantjes. Gerecht mag lauwwarm geserveerd worden.

**HOOFDGERECHT** Rouleau van fazant met amandelen, mosterdschuim, crème van zoete aardappelen en aardappelchips

---

## Rouleau van fazant met amandelen, mosterdschuim, crème van zoete aardappelen en aardappelchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenfilets	5	st
ongezouten amandelen	30	g
eieren (eiwit)	2	st
kookroom	70	ml
roomboter	50	g
eieren (dooiers,zie rouleau)	2	st
witte wijnazijn	200	ml
witte wijn	200	ml
citroen	1	st
dyon mosterd	3	el
boter	150	g
zoete aardappelen	1000	g
kookvocht	100	ml
grote frietaardappel agria ca. 300 g	1	st
zonnebloemolie	2	el
tuinkers	1	bakje
peper, zout en nootmuskaat		
vershoudfolie, aluminiumfolie en bakpapier		

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Sous vide apparaat instellen op 64 °C. Oven voorverwarmen op 200 °C. Kidde en 1 patroon. Rouleau: Snijd 1 fazantfilet in kleine stukjes, splits de eieren. Draai de stukjes fazantfilet, eiwitten en kookroom in de keukenmachine tot een gladde massa. Wrijf door een zeef, voor een zeer fijne farce. Hak de amandelen en roer deze door de farce, breng op smaak met peper en zout. Snijd de 4 fazantenfilets in de lengte door midden, zodat je ze kunt openklappen. Leg ze op een met folie beklede plank en leg er nu vershoudfolie eroverheen. Sla de filets nu plat met de achterkant van een pannetje. Leg de platgeslagen fazantenfilets nu opnieuw op een stukje folie. Alle 4 apart, kruid met peper en zout. Leg in het midden van de fazantenfilets een streep van de farce en rol het geheel met behulp van de folie zo strak mogelijk op. Knoop de uiteinden van de 4 rollen. Vacumeer ze nu, 2 per vacuumzak. Controleer of het sous vide apparaat op temperatuur is en leg ze er 90 min in. Voor serveren nog even rondom afbakken in de roomboter. Snijd de 4 rollen in 6 plakjes per rol, dus 24 plakjes. En houd warm met alufolie afgedekt in de warmhoudkast. Mosterdschuim: Pers de citroen uit en rasp de schil. Doe dit met de witte wijn en de wijnazijn in een steelpan en kook tot de helft in. Laat nu afkoelen en giet over in een schaal. Splits de eieren en roer de dooiers door het wijnmengsel. Meng de room en mosterd erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Dek de saus af en zet in de warmhoudkast tot verder gebruik. Crème van zoete aardappel: Schil de zoete aardappelen en kook ze in voldoende water in 20 min gaar. Giet ze af, houd 100 ml kookvocht apart. Pureer de zoete aardappel en meng er de boter doorheen. Voeg voorzichtig het kookvocht toe tot er een mooie crème ontstaat. Peper, zout en nootmuskaat naar smaak toevoegen. Dek af met alufolie en voor serveren zachtjes opwarmen, eventueel aanlengen met nog wat kookvocht. Aardappelchips: Boen de aardappel goed, was en droog. Schaaf met de mandoline mooie plakjes van 2 mm dik. Doe de plakjes in

kom met ruim water, spoel ze goed af en droog ze met keukendoek. Doe ze weer in een schaal en bestrooi met de zonnebloemolie en zout. Meng dit voorzichtig door elkaar en zorg dat de olie aan alle plakjes hecht. Bekleed de bakplaat/braadslede met bakpapier. Zet ze 20 min in het midden van de oven en schep af en toe voorzichtig om, zodat ze mooi goudbruin worden. Haal uit de oven en laat ze rusten tot gebruik. Garnering: Knip de tuinkers en hak de amandelen. Serveren: Schenk de mosterdsaus in de Kidde, breng 1 gaspatroon aan en schud de Kidde stevig. Maak een spiegel van zoete aardappelcrème en drapeer hierop de plakjes fazantenfilet. Spuit nu wat mosterdschuim langs de fazantenfilet. Steek speels enkele stukjes aardappelchips in de aardappelcrème. Garneer met de tuinkers en gehakte amandelen.

## Condérijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	750	ml
dessertrijst	125	g
boter	30	g
paar druppeltjes vanille essence		
suiker	60	g
room	50	ml
eieren (dooiers voor liaison)	2	st
gelatineblaadjes	4	st
gedroogde abrikozen	50	g
dadels	50	g
gedroogde mango	50	g

Week de gelatineblaadjes in koud water. Voeg de melk, rijst en snufje zout bij elkaar en breng dit aan de kook en roer regelmatig om. Als het kookt vuur temperen en op zeer laag vuur 35 min laten garen. Snijd ondertussen de gedroogde vruchten brunoise. Als de rijst gaar is de suiker en enkele druppels vanille essence toevoegen. Even al roerend goed doorkoken tot suiker is opgelost. Haal de pan nu van het vuur. Maak de liaison klaar (eieren spitsen en de dooiers mengen met de room). Voeg dit toe aan de rijst en als laatste de gedroogde vruchten en de uitgeknepen gelatine. Laat de rijst afkoelen.

## Chocoladepannenkoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	st
bloem	250	g
volle melk	500	ml
vanillesuiker	1	pakje
cacaopoeder	35	g
zonnebloemolie	50	ml

Klop de eieren los, voeg de vanillesuiker toe, een snuf zout, 1 el zonnebloemolie en het cacaopoeder. Zeef de bloem en voeg dit ook toe. Roer tot homogene massa en voeg nu pas langzaam en al roerend de melk toe. Dit om klonters te voorkomen. Verwarm een flensjespan met wat zonnebloemolie en bak de pannenkoeken. Leg elke pannenkoek als deze afgekoeld is met de minst mooie kant naar boven en op een stukje folie. Schep nu 2 el condérijst op de pannenkoek en rol strak op in de folie zoals een worst en sluit de uiteinden. Leg ze nu in de koeling.

## Chocoladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure callets	200	g
room	150	ml
snufje witte peper van de molen		

Warm de room samen met de melk op tot het kookpunt, niet laten koken. Giet deze op de chocolade callets en roer tot deze volledig gesmolten zijn. Geef een draai van de pepermolen op de chocolade en meng nog even goed door. En houd warm tot serveren.

## Met condérijst gevulde chocoladepannenkoek met chocoladesaus - Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cacaopoeder	3	el
poedersuiker	3	el
knapperige chocoladebolletjes (maltesers)	175	g
zout en vershoudfolie		

Neem 12 grote borden. Haal pannenkoeken uit koeling en snijd beide uiteinden mooi recht af terwijl ze nog in folie zitten. Snijd de pannenkoeken in vieren (nu totaal 24 stukken). Dek halve bord af met plank en bestrooi de open helft met cocoa-poeder. Schik op bestrooide helft 2 stukjes pannenkoek, 1 plat en 1 in de hoogte. Bestrooi dit alles met een weinig poedersuiker en garneer met wat chocoladebolletjes. Schenk op ieder stukje pannenkoek 1 el warme chocolade saus.