

2017 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Paling in saffraansaus met een fleuron

Paling in saffraansaus met een fleuron

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duimdikke gerookte palingen	4	st
visbouillon	400	ml
witte wijn	200	ml
slagroom	200	ml
koude boter	100	g
saffraan	1	envelop
bladerdeeg	6	plakjes
ei	1	st
maanzaad	20	g
veldsla	12	toefjes
gele minitomaatjes	12	st
zout en peper		

Verwarm de oven voor tot 200°C. Verwarm de borden in de warmhoud kast. Verwijder kop van de paling, stroop het vel eraf en haal de filets van de graat. N.B. ben je onzeker over het fileren van paling, kijk dan van te voren op internet. Gebruik graten en vel voor de visbouillon. Snij gelijkmatige stukken van ca 5 cm van de palingfilets. Leg de saffraandraadjes in een kommetje en giet er een beetje hete (geen kokende!) visbouillon op. Kneus de draadjes door ze met een theelepeltje tegen de wand van het kommetje te drukken en laat ze vervolgens 10 tot 15 min weken. Breng visbouillon met graten en vel van paling aan de kook en laat ca 15 min trekken. Zeef de bouillon. Breng de gezeefde visbouillon, wijn en saffraan aan de kook en laat tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat nog ca 5 min zachtjes koken. Breng op smaak met zout en peper. Haal de pan van het vuur en monteer de saus af door met de garde de koude klontjes boter er door te mixen. Laat het bladerdeeg ontdooien. Steek er 12 halve maantjes uit. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze ca 15 min op een koele plaats rusten. Klop het ei los en bestrijk de fleurons ermee en strooi er wat maanzaad over. Bak de fleurons in ca 15 min goudbruin in de voorverwarmde oven. Bak het overgebleven maanzaad in een droge koekenpan en hou apart voor garnering. Kort voor uitserveren: Palingstukjes heel even voorverwarmen in de magnetron (ca 10 sec). Paling moet lauwwarm zijn. Verdeel de lauwwarme palingstukjes over de rechthoekige borden, leg ze als een streep in het midden van het bord. Daaronder een streep saus met wat gebakken maanzaad. Links de fleuron en rechts het toefje veldsla en het gele tomaatje.

Paddenstoelenbouillon met kruiden en stiltontoastje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien (groot)	3	st
winterwortel	1	st
bleekselderij	3	stengels
prei	2	st
lavas (ca 2 handenvol)	1	bosje
tijm (ca 2 handenvol)	1	bosje
platte peterselie (ca 2 handenvol)	1	bosje
groentebouillon	2000	ml
kastanjechampignons	500	g
lenteuien	1	bosje
stokbrood (12 sneetjes)	1	st
stilton	120	g
boter		
zout en peper		

Verwarm de kleine soepborden in de warmhoudkast. Maak de 2 grote uien, wortel, bleekselderij en prei schoon en snij deze groenten fijn. Spoel de tijm, lavas en peterselie en droog af. Hak de helft van de peterselie fijn en zet apart. Gebruik de rest van de peterselie voor garnering. Breng groentebouillon aan de kook en voeg de groenten en kruiden toe. Pel en snij de overgebleven ui grof en bak in de boter. Voeg ui toe aan de bouillon als de stukken goudbruin zijn. Laat nog 20 min koken op laag vuur. Zeef de bouillon en druk het vocht uit de achtergebleven groenten. Pel de lenteuien en snij ze in ringetjes. Maak de kastanjechampignons schoon. Houdt 6 champignons apart. Snij de rest in dunne plakjes. Bak de champignonplakjes in de boter in een pan en voeg de gezeefde bouillon, de gehakte bladpeterselie en de lenteuitjes toe. Laat nog 10 min koken op laag vuur. Maak op smaak met zout en peper. Snij de apart gehouden champignons in zeer dunne plakjes en bewaar voor de garnering. Leg de sneetjes stokbrood op een ovenrooster en verkruimel de stilton erover. Gratineer ze onder de salamandergrill. Verdeel de paddenstoelenbouillon over de soepborden, garneer met wat platte peterselie en de fijngesneden plakjes paddenstoel. Leg er een stiltontoastje bij.

Sint jacobsschelpen met mango-avocadotartaar en balsamicocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	5	st
avocado's	3	st
limoen (sap)	2	st
limoncello	20	ml
st jacobsschelpen	24	st
boter		
bloemen van de oost-indische kers	12	st
balsamicocrème	80	ml

Pers de limoenen uit. Houd het sap apart. Schil de mango's en snij het vruchtvlees van de pit. Pureer 1 ½ mango tot een mangopuree, voeg naar smaak limoncello toe en zet apart voor de garnering. Snij de rest van de mango in kleine blokjes. Halveer en ontpit de avocado, snij het vruchtvlees in kleine blokjes en meng met de mangoblokjes en het limoensap (naar smaak!). Voeg zout en peper naar smaak toe. Spoel de jacobsschelpen af en dep ze droog. Kruid met peper en zout. Verhit de boter en bak in kleine porties (gebruik b.v. verscheidene pannen) de jacobsschelpen 1 à 2 min aan elke kant en laat uitlekken op keukenpapier. Houd warm. Snij ze (horizontaal) kort voor het uitserveren in 3 plakjes. Plaats op elk bord een ring van ca 7 cm, vul de ringen met de mango-avocadotartaar. Verdeel de plakjes jacobsschelp dakpansgewijs op de tartaar. Trek wat strepen met de mangopuree en balsamicocrème op het bord. En leg tot slot de Oost-Indische kers erop.

Kalkoen gevuld met abrikozen en cashewnoten, mosterdsaus en peperonata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cashewnoten	200	g
gedroogde abrikozen	200	g
tijm (ca 1 ½ handvol)	½	bosje
kalkoenfilet om op te rollen	1200	g
mosterd	3	el
zonnbloemolie	6	el
rode paprika's	2	st
groene paprika's	2	st
gele of oranje paprika's	2	st
olijfolie	6	el
rode wijnazijn	4	el
kristalsuiker	2	el
zout		
bloem	40	g
boter	40	g
bouillon	500	ml
keukentouw		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwarm de borden voor. Rooster de cashewnoten in een droge koekenpan en hak ze met de abrikozen fijn in de magimix. Spoel de tijm en droog af. Meng de helft van de geritste tijmblaadjes door de cashewnoten-abrikozenpuree. Gebruik de overgebleven tijm voor de garnering. Snij de kalkoenfilet open zoals een vlinder. Bedek de werkplek met folie. Leg hier de kalkoenfilet op en bedek de filet met huishoudfolie en rol met de deegroller de filet tot schnitzeldikte. Verwijder de folie. Kruid met peper en zout, bestrijk met mosterd en de cashewnoten-abrikozenpuree. Rol weer op en bind op met keukentouw. Verhit de zonnebloemolie in een braadpan. Bak het kalkoengebraad rondom goudbruin. Zet ca 50 min in een ovenschaal in de voorverwarmde oven. Het is gaar als de kerntemperatuur 70 °C is bereikt. Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snij ze in lange repen. Verhit de olijfolie in een pan met dikke bodem. Voeg de paprikarepen toe, schep ze goed om, zodat ze rondom met olie zijn bedekt. Stoof ze op laag vuur met het deksel op de pan in ca 30 min. Neem de pan van het vuur en roer de azijn, suiker en zout naar smaak toe. (kan koud of warm gegeten worden) Smelt de boter in een steelpan (laat niet bruin worden!) Voeg de bloem toe en roer tot een roux. Warm de roux door zonder bruin te laten worden en voeg dan ruim 200 ml bouillon toe. Laat aan de kook komen en roer de saus glad. Voeg dan al roerende de rest van de bouillon toe. Meng de mosterd met wat saus in een kommetje en voeg dan toe aan de saus. Maak op smaak met peper en zout. Leg 1 of 2 plakken kalkoen op de voorverwarmde borden en daarnaast wat peperonata. Lepel wat mosterdsaus over het vlees en garneer het geheel tot slot met de overgebleven tijm.

Caramel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	g
bruine suiker	250	g
melk	60	ml
smeuïge pindakaas	60	g
grof zout	3	snufjes
pure chocolade (70%)	30	g
vanillesuiker	1	tl
poedersuiker	180	g

Verwarm de oven voor op 200 °C. Smelt de boter, voeg de bruine suiker en de melk toe en laat 2 min koken. Haal de pan van het vuur en roer er de pindakaas, het zout, de chocolade en de vanillesuiker door. Meng tot een homogene en gladde massa. Giet in een kom en roer er de poedersuiker door. Klop op tot een smeuijge crème. Giet dan in een rechthoekige schaal (gebruik een schaal waar de crème maximaal 2 cm hoogte bereikt), strijk glad en zet 2 uur koel weg. Stort kort voor het uitserveren de caramel uit op een snijplank en snij de caramel in 24 blokjes.

Appelroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	3	blaadjes
eieren (1 ei + 1 eidooier)	2	st
suiker	40	g
appelcompote (370 ml)	1	potje
slagroom	150	ml

Maak van 180 g appelcompote met de staafmixer een gladde appelmoes. Week de gelatine in koud water. Klop het ei en het eidooier op met de suiker. Warm 2 el appelmoes op (zonder te koken) en los er de gelatine in op. Meng de opgeklopte eieren, samen met 3 el appelmoes. Klop de slagroom op en spatel voorzichtig door het appelmoes mengsel. Doe de appelroom in een spuitzak en laat stijf worden in de koeling (ca 2 uur). Maak van de overgebleven appelcompote kort voor het opdienen kleine bolletjes voor de garnering.

Filodeegrepen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	2	vellen
water	50	ml
suiker	65	g

Los de suiker op in het water en kook door tot alle suiker is opgelost en een dikke suikersiroop is verkregen. Giet in een maatbeker en laat afkoelen in de koeling. Laat de filodeegvellen ontdooien. Beleg een bakplaat met bakpapier. Snij het filodeeg in repen van 3 x 10 cm (24 reepjes) en leg op de bakplaat. Bestrijk met de suikersiroop. Bak in ca. 8 min goudbruin in de oven van 200 °C. Laat afkoelen (kamertemperatuur) en spuit er op het allerlaatst de appelroom op.

Caramelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	100	g
water	35	ml
slagroom	100	ml
zout	1	mespunt

Verhit de suiker met het water tot 185 °C. De massa is dan caramelkleurig. Breng intussen de slagroom met het zout aan de kook en roer de caramel hier doorheen. Laat afkoelen.

Appelplakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels, elstar	2	st

Haal met een appelboor het klokhuis uit de appels. (Elstar verkleurt niet!). Snij met de mandoline of snijmachine zeer dunne plakjes (ca 1 mm) en zet apart. Trek op een langwerpige bord een aantal strepen met de caramelsaus. Plaats er 2 caramelblokjes op en leg daarop 2 met appelroom bedekte filorepen. (stapelen). Garneer met de appelringen en wat appelmoesbolletjes.