

2024 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

SOEP Franse mosterdsoep

Franse mosterdsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	g
prei	2	st
sjalot	2	st
knoflook	3	teen
grote aardappel	1	st
gerookt ontbijtspek	8	plakjes
bloem	60	g
droge witte wijn	200	ml
grove mosterd (maille)	4	el
kookroom	200	ml
gevogelteaouillon	1000	ml
platte peterselie (voor 8 takjes)	15	g
zout		

Zet 12 koffiekopje met schotel klaar. Verwijder het groen van de prei en snijd het wit in fijne ringen en was deze grondig. Snipper de sjalot, snijd de knoflook in dunne plakjes. Schil de aardappel en snijd deze in blokjes (brunoise). Snijd de 8 plakjes ontbijtspek fijn. Smelt de boter in een pan en voeg de prei, sjalot, knoflook, aardappel en fijngesneden ontbijtspek toe. Fruit op laag tot middelhoog vuur aan, totdat de sjalot en prei zacht zijn. Voeg de bloem toe. Bak ca. 1 min, al roerend, op laag vuur verder om de bloem te garen. Blus af met de witte wijn en laat even inkoken. Voeg 1000 ml gevogelteaouillon toe en breng langzaam aan de kook. Roer de mosterd in een kommetje los met wat soep en voeg samen met de kookroom toe aan de soep. Laat de soep op laag vuur nog 5 min zachtjes doorpruttelen. Breng op smaak met zout. Hak de peterselie incl. stengels fijn. Bak 6 plakjes gerookt ontbijtspek uit tot ze knapperig zijn. Laat afkoelen op keukenpapier en verbrokkel grof. Verdeel de soep over 12 koffiekopjes. Bestrooi de soep vlak voor serveren met de fijngehakte peterselie en het verbrokkelde spek.

Ravioli met walnoot-saliericotta en beurre noisette met maanzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaatjes	500	g
pastameel (de tarwe tipo 00)	300	g
bloem	300	g
olijfolie	90	ml
eieren	6	st
extra bloem om te bestuiven		
ricotta	600	g
geraspte parmezaanse kaas	100	g
salie	12	blad
walnoten	200	g
boter	250	g
maanzaad (zwart)	30	g
pastamachine		
(grof gemalen) peper en zout		

Zet de grote risottoborden klaar. Verwarm de oven voor tot 90° C voor de tomaatjes. Halveer de tomaatjes, laat deze drogen in de oven van 90°C (ca. 90 min). Kneed in de keukenmachine het pastameel, de bloem, olijfolie, 6 eieren en een snuf zout tot een stevig deeg. Voeg extra meel toe als het deeg plakt. Het moet stevig en soepel zijn. Verpak het deeg in 3 porties in plasticfolie en laat minstens 30 min. in de koelkast rusten. Hak voor de vulling de walnoten en losse blaadjes salie fijn. Meng de gehakte walnoten en fijngesneden salie met de Parmezaanse kaas door de ricotta. Breng op smaak met peper. Verdeel het deeg in 12 porties. Rol elke portie deeg op een pastamachine uit tot een lap van 1 mm dikte. Halveer het deegvel (in de lengte). Schep op het halve deegvel met 2 kleine lepels 3 bergjes van de vulling (ca. 2cm), met een tussenruimte van zo'n 4-5 cm. Maak het pastadeeg rond de vulling met een kwastje vochtig met water. Leg het andere deegvel erop en druk het deeg rond de vulling goed aan; zorg dat de vulling zo weinig mogelijk, liefst geen, lucht bevat. Steek met een ronde/geribbelde pastasnijder uit het ravioli vel, 3 ravioli kussens van ca 8 cm. (Ø). Leg de ravioli in één laag op een schaal bestoven met wat extra pastameel. Bestuif ieder laag opnieuw met het harde pastameel. Maak op dezelfde manier 36 grote ravioli. Verdeel de kussentjes over 3 platte schalen. Zorg dat de stapels laag blijven. Bewaar de ravioli op een koele plek. Kook vlak voor het uitserveren de ravioli in ruim kokend water met peper en zout gaar. De ravioli komt bovendrijven als ze gaar is. Meerdere pannen gebruiken is raadzaam. Snijd de salieblaadjes in reepjes (tip rol salieblad op en snijd dan in reepjes). Klaar de boter in een koekenpan en laat de geklaarde boter bruin kleuren. Neem pan van de warmtebron en meng met de reepjes salie en het maanzaad. Schep de ravioli met een schuimspaan uit het water, laat ze kort uitlekken op een vochtige theedoek. Verdeel deze over de borden, 3 per bord. Schep de Beurre Noisette erover en bestrooi met grof gemalen zwarte peper. Garneer met de gedroogde tomaatjes.

Zeebaarsfilet met antiboise en venkel fondant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknol	2	st
boter gezouten	100	g
kippenbouillon	250	ml
romatomaten	6	st
rode paprika's	2	st
knoflook	1	teen
sjalot	2	st
ontbijtspek (gerookt)	8	plakjes
panko	2	el
parmezaan	100	g
kappertjes (100g)	1	potje
zeebaarsfilet met vel (van ca 150 g)	6	st
olijfolie	2	el
bieslook (voor 40 sprieten)	15	g
peper en zout, vacumeerzak		

Verwarm langwerpige borden in de warmhoudkast. Verwarm oven tot 175 °C voor de zeebaars. Verwarm het sousvide waterbad op 85 °C. Kook de kippenbouillon in tot 1/4. Verwijder de bovenkant en onderkant van de venkel, snijd de venkel in 6 stukken. Doe gesneden venkelknol, samen met 30 ml geconcentreerde bouillon in een vacumeerzak. Zorg dat de delen niet over elkaar liggen. Vacumeer de venkel. Herhaal dit voor iedere venkelknol (dus 1 venkelknol per zak!). Gaar de venkel, sousvide gedurende 60 min op 85 °C. Giet daarna de vloeistof uit de zak in een maatbeker. Klaar de boter. Bak de venkel op de platte kanten in geklaarde boter op hoog vuur tot ze mooi bruin zijn. Giet daarna het opgevangen vocht erbij. Laat het vocht op middelhoog vuur verder inkoken tot de consistentie van siroop, waarbij je de venkel in de saus wentelt om de venkel aan alle kanten mooi te glaceren. Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en vocht, snijd de tomaten brunoise. Verwijder steel, pitjes en nerven van de paprika's en snijd ze brunoise. Snijd de knoflook in dunne plakjes, de sprieten bieslook in stukjes van 3 mm. Snipper de sjalotten. Bak het spek uit, laat afkoelen/uitlekken op keukenpapier en verkruimel het. Fruit in het spekvet, aangevuld met 50 ml olijfolie, de sjalot en de paprika zachtjes. Na 5 min. de tomatenblokjes en knoflook toevoegen en 5 min zachtjes mee verwarmen. De tomatenblokjes moeten heel blijven, dus niet teveel roeren! Nu de kappertjes, de geraspte Parmezaan en panko toevoegen en omscheppen. Op smaak brengen met peper en zout. Dek af en zet weg tot gebruik. Halveer de zeebaarsfilets in tweeën van ca. 70 g (in de lengte, over de graad). Bakplaat invetten met wat olijfolie. Filets eveneens invetten met olijfolie en zowel het vlees als de velkant LICHT peperen en zouten. Op de plaat leggen met de velkant boven. Bakken ca. 15 min. Snijd de 40 sprieten bieslook fijn. Nadat de vis uit de oven komt, het vel lostrekken. Leg de filet op het langwerpige bord met een paletmes. Op de vis 2 el antiboise en de snippers spek er overheen verdelen. Leg naast de vis een stukje venkelfondant en schep de overgebleven saus erover. Druppel wat bakolie van de bakplaat op het bord en werk af met de gesneden bieslook.

HOOFDGERECHT Runderhaas in crêpe met koningsoesterzwamvulling, gemarineerde rode biet en appel-witlof salade

Runderhaas in crêpe met koningsoesterzwamvulling, gemarineerde rode biet en appel-witlof salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte rode biet (klein, elk 100-120 g)	4	st
laurierblad	3	st
korianderzaad	20	g
rode paprika	2	st
witte wijnazijn	45	ml
bloemenhoning	15	ml
runderhaas (middenstuk)	1000	g
runderbouillon	300	ml
eekhoortjesbrood (gedroogd)	30	g
wortelen	450	g
bleekselderij	300	g
pastinaak	300	g
sjalotten	300	g
prei	750	g
rode wijn	300	ml
port (rood)	500	ml
steranijs	3	st
sichuan peper	6	g
tijm (voor 15 takjes)	15	g
savooikool (ca.1000 g)	1	st
koningsoesterzwammen	750	g
boter	60	g
melk	150	ml
karnemelk	150	ml
ei	6	st
bloem	90	g
pastameel (de tarwe tipo 00)	90	g
citroen (voor 10 ml sap)	1	st
honing	10	ml
grove mosterd	15	g
olijfolie (extra vergine)	40	ml
witlof klein	6	stronk
appel (granny smith)	1	st
platte peterselie (voor 12 takjes)	15	g
zout en peper, koolzaadolie (45+30+135+80 +50 ml), huishoudfolie		

Zet 12 grote platte borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 140 °C (geen hete lucht). Verwijder de schil van de rode bieten en snijd ze in totaal 36 wedges. Halveer de rode paprika's, verwijder de zaadjes en snijd in fijne blokjes. Maal het korianderzaad fijn in een vijzel. Meng azijn met honing en roer er 4 el water, korianderzaad, paprikablokjes, 45 ml koolzaadolie en beetje peper en zout door. Meng de rode bietwedges met deze marinade en laat afgedekt tenminste 60 min. marinieren. Ontvries de runderhaas en snijd deze in 3 stukken. Snijd deze stukken in de lengte in 4 stukken (dus totaal 12 strengen) en kruid lichtjes met peper en zout. Verhit 30 ml koolzaadolie in een grote/diepe koekenpan en bak de strengen aan alle kanten op middelhoog tot hoog vuur gedurende 2-3 min, haal ze uit de pan. Zet afgedekt weg. Bewaar de bakolie voor de saus. Breng runderbouillon met eekhoortjesbrood kort aan de kook en zet opzij. Schil de wortelen, de bleekselderij en de peterseliewortels. Snijd de wortel en pastinaak brunoise (5 mm). En snijd de sjalotten en bleekselderij in ringen van 5 mm. Maak de prei schoon, halveer hem in de lengte, was hem, dep hem droog en snijd hem in stukken van 1 cm breed. Rooster in de bakolie, waarin het vlees is gebraden, de gesneden groenten gedurende 8-10 min op middelhoog tot hoog vuur tot ze lichtbruin zijn. Blus af met rode wijn. Giet de port en de runderbouillon met eekhoortjesbrood erbij. Voeg korianderzaad, steranijs, tijm en zout naar smaak toe en laat 20-25 min inkoken tot 250 ml. Giet het mengsel door een fijne zeef in een andere pan en druk de groenten goed uit met een pollepel door de zeef. Kook de saus in tot een mooie dikke saus (ca.10 min). Breng op smaak met zout en Sichuan peper. Neem 12 grote, mooie bladeren van de savooiekool. Snijd de harde hoofdnerf uit de bladen savooiekool en halveer de bladeren. Blancheer de savooiekoolbladeren 2-3 min in kokend gezouten water. Koel ze onmiddellijk af met ijskoud water. Laat de bladeren goed uitlekken en droog ze goed tussen keukendoeken. Let op: kool moet beetbaar zijn. Controleren! Maak de koningsoesterzwammen schoon en scheur ze in kleine stukjes van 5 mm. Snipper de sjalotten. Verhit 135 ml koolzaadolie in een grote pan en bak de oesterzwammen op hoog vuur gedurende 8-10 min. Voeg na 6 min de boter en de sjalotjes toe. Breng op smaak met peper en zout, zet opzij en laat afkoelen tot lauw. Smelt de boter en laat iets afkoelen. Klop melk, karnemelk met eieren en gesmolten boter, voeg de bloem, pastameel en snufje zout toe. Klop met handmixer tot soepel vloeibaar beslag. Laat 15 min. rusten. Vet met een kwastje koolzaadolie (80 ml) een koekenpan van 24 cm in en voeg een kleine sauslepel beslag aan de pan toe. Verdeel het beslag gelijkmatig door de pan rond te draaien. Bak de crêpe op middelhoog vuur aan beide kanten licht geel. Maak op deze manier 12 dunne crêpes, leg ze op elkaar en bewaar ze afgedekt. Leg de crêpes naast elkaar op een stuk huishoudfolie op het werkblad. Verwijder de harde nerf uit het koolblad. Leg er telkens 2 bijpassende savooiekoolblad helften op (eventueel op maat snijden) en druk aan. Verdeel het oesterzwammenmengsel gelijkmatig over de bovenkant en laat aan elke kant een rand van 4 cm vrij. Leg op de onderkant van elke crêpe 1 streng filet, vouw de zijkanten van de crêpes naar binnen en rol de crêpes in huishoudfolie strak op. Zet koel weg om te laten opstijven! Zet gekoeld weg tot 20 min voor uitserveren. Klop met een garde citroensap met azijn. Voeg honing, mosterd en olijfolie toe en klop tot een dikke vinaigrette. Bewaar deze vinaigrette voor de appel-witlofsalade. Was de appel. Snijd de ongeschilde appel julienne (4 mm) en bewaar in koud water. Snijd de witlof overlans door, verwijder het hart, leg het stronkje met de snijkant naar de snijplank. Snijd de witlof schuin in strookjes van ca.5 mm. Voeg de witlof en appel samen en sprenkel de vinaigrette over de salade. Bewaar wat vinaigrette voor de opmaak. Scheur de peterselieblaadjes. Ontdoe de crêpes rolletjes van de folie. Leg de rolletjes met de naad naar beneden op een rooster. Bestrijk het oppervlak met een klein beetje koolzaadolie (50 ml). Bak in een voorverwarmde oven op 140 °C met onder en bovenwarmte (geen hete lucht gebruiken) op het middelste rooster gedurende 20 min. Plaats onder in de oven een bakplaat om bakvocht op te vangen. Warm de saus op maar breng niet meer aan de kook.

Maak een spiegeltje met saus rechts op voorverwarmde borden. Snijd het crêpes-pakket in 3 ongelijke stukken. Serveer de runderhaas, staand en liggend in de saus op het bord. Leg 3 partjes van de biet linksboven en leg in het midden een bergje appel-witlof salade. Druppel de vinaigrette op het bord. Garneer met gescheurde peterselieblaadjes.

DESSERT Witte Namelaka met laurier en zwarte thee-kruimels

Witte Namelaka met laurier en zwarte thee-kruimels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	200	ml
laurier	4	blad
gelatine	3	blad
witte chocolade	300	g
slagroom	400	ml
kristalsuiker	70	g
basterdsuiker, lichte	20	g
bloem	65	g
bakpoeder	15	g
zout	2	g
earl-grey thee	10	g
koolzaad olie	60	ml
vanille extract	15	ml
roodfruit	1	bakje
munt	12	blad
siliconen vormpjes 6 cm ø		

Verwarm de oven op 150 °C voor de kruimels. Zet 12 kleine dessertbordjes klaar. Klop de slagroom stijf. Doe de melk in een steelpan en breng samen met de laurier tegen de kook aan. Laat zeker 30 min trekken op laag vuur. Week de gelatine in koud water en breek de witte chocolade in kleine stukjes. Breng de melk weer tegen de kook aan en voeg de gelatine toe en daarna de blokjes chocolade. Pannetje ronddraaien om chocolade helemaal te smelten. Laat bijna helemaal afkoelen en schep de stijf geslagen room er doorheen. In siliconen vormpjes doen en snel koelen in de vriezer (min 60 min). Daarna in de koelkast zetten. N.B. Haal tijdig uit de koelkast voor uitserveren. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng de suiker, bloem, bakpoeder, zout en thee in een kom. Voeg het vanille extract toe en zoveel olie dat na het kneden geen droge stukjes meer te zien zijn als het deeg wordt samen geknepen. Verkruimel het deeg en verdeel het kruim over de bakplaat. Bak in 2 x 8 min (omscheppen) de kruimels goudbruin en laat afkoelen. Haal de Namelake tijdig uit de vriezer, zodat deze zachter kan worden. Stort de Namelaka uit het vormpje op het dessertbordje. Strooi de theekruimels over de Namelaka en decoreer met roodfruit en gescheurd muntblad.