

2003 november

CCR Rijnmond · Herfst

SOEP Spakenburger Palingsoep

Spakenburger Palingsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse dunne paling	700	gr.
champignons	150	gr.
kervel	75	gr.
boter	75	gr.
bloem	75	gr.
losgeklopte eidooiers	2	
koksroom	75	ml
fijngehakte peterselie	2	el
mager rundergehakt	750	gr.
water	3	liter
zout	1	el
peperkorrels	6	
laurierblaadjes	2	
kleine uien, in stukken gesneden	1	
tijm	2	takjes
peterselie	6	takjes
selderij	6	takjes
kleine wortels, in stukken gesneden	3	
preien (in stukken)	1	
foelie	2	stukjes

Bouillon: Zet het, goed uit elkaar gehaald, gehakt op met koud water met de groenten en de kruiden. Breng dit langzaam in een goed gesloten pan aan de kook en laat het dan, tegen de kook aan, 30 min. trekken. Zeef de bouillon door een natgemaakte doek. Breng op smaak met peper en zout. **Verse paling schoonmaken:** De kop eraf snijden, het vel aan de nek los maken en het eraf te trekken, de ingewanden eruit nemen en de paling in moten snijden. Was de vis goed uit, steek de dichte moten (het staartstuk) met een stopnaald door, knip de vinnen eraf. **Bereiding:** Breng de bouillon aan de kook, voeg de paling toe en kook ze 5 min. Haal de vis uit de vloeistof en zeef de soep. Laat de champignons en de kervel 10 min. zachtjes in het vocht koken. Smelt de boter, roer de bloem erdoor tot een samenhangend geheel en roer de soep er beetje bij beetje door en laat het geheel 10 min. zachtjes doorkoken en verwarm er vervolgens de stukjes paling in. Klop de eidooiers los met de room, roer er een paar lepels soep bij en giet dit mengsel voorzichtig en onder voortdurend roeren terug bij de soep die niet meer mag koken. Serveer met de fijngehakte peterselie.

Makreel van de Scheveningse Pier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse makreel	1000	gr.
dragonazijn	10	el
zwarte pepperkorrels, geknesd	2	el
grote uien, in ringen	3	st
laurierblaadjes	3	
tijm	6	takjes
koriander	1	el
zout		
visfond lacroix	2	potjes
gemengde sla	300	gr.
citroenen	3	st
chantilly mayonaise		
fijngesneden peterselie	3	el
grote eidooiers	2	
(dyon) mosterd	2	el
zout en versgemalen peper		
olijf- of zonnebloemolie	300	ml
wijnazijn	4	tl
stijfgeklopte slagroom	8	el

Makrelen schoonmaken: Knip de kieuwen achter de kop weg. Maak een kleine snede onder aan de buik, knip vervolgens de onderzijde door tot vlak onder de kieuwen. Pak met de hand de ingewanden vast en trek ze uit de buikholte. Schuif met een eetlepel langs beide zijden van de hoofdgraat langs de bloedvaten die afbreuk doen aan het uiterlijk (schrijder ook de bloedvaten die afbreuk doen aan het uiterlijk kun je geven). Spoel de vis grondig af onder koud stromend water en dep droog met keukenpapier. Bereiding: Leg de makrelen in de pan. Voeg de kruiden en de azijn toe. Voeg 2 potjes visfond toe en vul af met water tot de makrelen net onderaan. Breng het vocht aan de kook en houd de vis 12-15 minuten tegen de kook aan. Laat de makreel afkoelen in het pocheernat. Verwijder vel en graten, brokkel het visvlees in grove stukken. Chantilly mayonaise: Voor de mayonaise (een emulsie van eidooiers, azijn, zout, peper, olie en mosterd om de emulsie te stabiliseren) is het essentieel dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Haastige spoed is hier zeker niet goed. Klop met gevoel = met de hand. Klop de eidooiers met de mosterd, het zout en de peper goed door elkaar tot een homogeen mengsel. Meng er, onder voortdurend kloppen, de olie door, druppel voor druppel, tot het mengsel dikker wordt en de rest daarna in een dun straaltje. Voeg de azijn al kloppend, beetje voor beetje, toe en roer net zo lang door tot de azijn volledig door de mayonaise is opgenomen. Schep er 8 eetlepels stijfgeklopte slagroom door (dit maakt het Chantilly). Presentatie: Verdeel de gewassen sla over 12 borden. Leg de makreel in het midden en garneer met plakjes citroen. Serveer met een saus van Chantilly mayonaise waar de fijngesneden peterselie doorheen is geroerd.

HOOFDGERECHT Veluwe Hazenrug met rode wijn saus, gepofte appel en aardappel-
knolselderij flensjes

Veluwse Hazenrug met rode wijn saus, gepofte appel en aardappelknolselderij flensjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen (per rug dubbele filet aan het bot)	6	
zout, peper		
boter	250	gr.
sjalotjes, fijngesneden	3	
ontbijtkoek	1½	plak
knoflook, geperst	3	tenen
rode wijn	300	ml
wildfond	800	ml
geraspte chocolade, puur	50	gr.
appels	12	
cranberrycompote	6	el
gemalen piment	3	tl
vers sinaasappelsap	600	ml
aardappelen	800	gr.
knolselderij, in stukken	300	gr.
melk	750	ml
bloem	6	el
zout		
fijngesneden peterselie	6	el
eieren	6	st
eiwitten	6	st
crème fraîche	3	el

Aardappel-knolselderij flensjes: Kook de aardappelen samen met de knolselderij in ca. 20 min. gaar in water met zout. Stamp de groenten fijn, roer de melk erdoor en laat dit in ca. 1 uur afkoelen. Roer de bloem, zout, peterselie, eieren, eiwitten en de crème fraîche door de puree tot een stevig flensjes-beslag ontstaat. Bak hiervan, in kleine klontjes boter, kleine flensjes van ca. 6 cm diameter. Bak ze aan één kant 3-5 min., keer ze om en bak ze nogmaals 3-4 min. tot ook de onderkant krokant is. Rode wijn saus: Boter verhitten en sjalot, ontbijtkoek en knoflook ± 5 min. zachtjes bakken. Rode wijn erbij schenken en even laten indampen. Wildfond erdoor roeren en saus tot gewenste dikte laten inkoken. Saus zeven en op smaak brengen met de chocolade. Gepofte appels: Oven voorverwarmen op 180°C. Appels schillen en de klokhuisen verwijderen. (Hele) appels in een ovenschaal zetten en vullen met compote. Klontje boter erop leggen en appels bestrooien met pigment. Sinaasappelsap over appels schenken en ± 20 min. bakken in midden van de oven. Hazenruggen: Hazenruggen bestrooien met zout en peper. In ovenvaste pan boter verhitten en hazenruggen op filetkant ± 6 min. aanbakken. Daarna de pan naast de appels in de oven zetten en hazenruggen nog ± 12 min. verder laten garen. Presentatie: Hazenruggen over borden verdelen en wat saus erover schenken. Rest van saus er apart bij geven. Serveren met gepofte appel en aardappelknolselderij flensjes.

Griesmeelpudding met bessensap

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1500	ml
griesmeel	150	gr.
suiker	120	gr.
citroenrasp	3	tl
vanillestokje	½	
bessensap	600	ml
pijpkaneel	2	st
water	450	ml
allesbinder	50	gr.
slagroom	300	ml
blaadjes munt	24	
geroosterd amandelsnippers	200	gr.

Bereiding: Breng de melk met de citroenrasp aan de kook. Vermeng het griesmeel met de suiker. Voeg het griesmeel al roerend toe aan de melk. Laat dit mengsel al roerend aan de kook komen tot het griesmeel gaar is (20 min.), zorg dat er geen klontjes ontstaan. Verwijder het vanillestokje en roer de suiker erdoor. Spoel de puddingvormen om met koud water, vul ze met de pudding en laat ze opstijven in de koeling. Breng 500 ml bessensap, de kaneel, de suiker en het water aan de kook. Laat de kaneel 10 min. in de saus trekken. Verwijder de pijpkaneel. Meng de allesbinder aan met de rest van de koude bessensap, voeg dit al roerend even bij de saus en laat al roerend even opkoken. Laat de saus afkoelen, roer er af en toe in. Opmaak: Maak een spiegel van bessensap op een dessertbordje. Stort in het midden daarvan de pudding op. Garnering: Garneer de pudding met een toef geslagen room, mintblaadjes en geroosterde amandelsnippers.