

2005 november

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Taartje van paling

Taartje van paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte palingfilet	1000	g
sjalot	1	stuks
mayonaise	6	el
crème fraiche	6	el
dragon	2	el
bieslook	2	el
peterselie	2	el
dille	2	el
plakken oudewijvenkoek (dun gesneden)	12	stuks
venkelknol	2	stuks
olijfolie	100	ml
citroensap	2	el
appels grote groene (granny smith)	6	stuks
riet- of poedersuiker	6	el
ijsklontjes		

Paling in lengte halveren. Repen in dobbelsteentjes snijden. Sjalot pellen en snipperen. In kom mayonaise en crème fraiche mengen met sjalot en palingblokjes. Korst van oudewijvenkoek afsnijden en met ringvorm uit elke plak rondjes steken. Venkel schoonmaken. Venkelgroen en onderste stuk eraf snijden. Met koksmes of snijmachine venkelknol flinterdun snijden. Venkelrepen in kom met ijskoud water en ijsklontjes leggen. In maatbeker dressing kloppen van olie en citroensap. Gasbrander klaarzetten of ovengrill voorverwarmen. Appels goed wassen. Appels(met schil) rechtop op snijplank zetten en aan twee kanten tot klokhuis verticaal in dunne plakken snijden. Dakpansgewijs de appelplakken op elkaar leggen en er met de ringvorm een cirkel uitsteken. Appel bestrooien met suiker. Met gasbrander suiker karameliseren of appelrondjes op met aluminiumfolie bekleed rooster leggen vlak onder de grill schuiven en suiker in 2-3 min laten karameliseren. Ringvorm op bord zetten en oudewijvenkoek er als bodem in leggen. Kwart van palingmassa in ringvorm scheppen, bovenkant gladstrijken. Taartje afdekken met gekarameliseerde appel. Venkel met schuimspaan uit kom ijswater nemen en laten uitlekken. Naast elk palingtaartje een bergje vormen van venkel. Dressing erover verdelen en garneren met de verse kruiden.

VOORGERECHT Krokettjes van gezouten kabeljauw, aardappel en oesters, romige saus van jonge prei en kaviaar

Krokettjes van gezouten kabeljauw, aardappel en oesters, romige saus van jonge prei en kaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen voor 600 g droge puree	700	g
eidooiers	3	stuks
aardappelen voor 225 g aardappelbrunoise(blokjes)	350	g
gegaarde, gezouten kabeljauw	400	g
oesters	24	stuks
wit van prei	200	g
sjalot	20	g
noilly prat	30	g
witte wijnazijn	15	ml
witte wijn	50	ml
visfumet/font	300	ml
room	200	ml
prei om te drogen	2	stuks
kaviaar of zalmeitjes	90	g
olie (plantaardige) om te frituren		
zeezout		

Salpicon: De aardappelen goed wassen, op grof zeezout in de oven plaatsen in 75 min garen op 160°C. De aardappelen iets laten afkoelen en halveren, de puree uit de schil halen en warm door een pureeknijper drukken. De aardappelbrunoise blancheren, op een doek laten uitlekken en mengen met de aardappelpuree, kabeljauw en eidooiers. Alles op smaak brengen met verse gemalen peper. De salpicon laten afkoelen en in 24 porties verdelen. De oesters openen en op een doek drogen. De salpicon in de palm van de hand platdrukken en hierin 1 oesters plaatsen, de salpicon dichtvouwen en tot een mooie strakke kroket rollen. Saus: Voor de saus de prei en sjalot fijnsnijden, aanfruiten in 10 g olijfolie en afsluiten met witte wijnazijn, Noilly Prat en witte wijn. De vloeistoffen geheel inkoken en dan visfumet en room toevoegen. De saus 6 min zachtjes laten koken, blanderen en vervolgens zeven. Preilintjes: De prei loshalen en de bladeren blancheren, besmeren met olijfolie en in repen snijden van 200 mm lang en 8 mm breed. Deze in een oven van 80°C laten drogen tot ze krokant zijn. De krokettjes paneren en op 170°C in plantaardige olie frituren, laten uitlekken. De kroketten vastzetten op een streepje aardappelpuree. Tussen de 2 krokettjes 1 quenelle kaviaar van 7 g schikken. Het gerecht afmaken met de warme saus en 3 gedroogde preilintjes.

Gesloken groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
savooienkool, zonder nerven en in reepjes van 1 cm	1	stuks
spinazie	250	g
andijvie, zonder nerven in reepjes van 1 cm	1	krop
boter	1	klontje
ijsklontjes		

Maak een ijsbad klaar om de groenten in te laten schrikken. Blancheer achtereenvolgens de reepjes kool, de spinazie en de reepjes andijvie in een grote pan kokend water met zout. Haal ze er na 2-3 min uit en dompel ze onder in het ijsbad. Haal de reepjes er met een schuimspaan uit als ze zijn afgekoeld, en bewaar ze afgedekt in de koelkast.

Gesloken zilveruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maisolie	100	ml
zilveruitjes of 12 sjalotjes	36	stuks
knoflook	8	teen
boter	100	g
tijm	4	tak
kippenbouillon	1500	ml
zout en peper		

Verhit de olie in een grote pan. Bak de zilveruitjes, zodanig in porties, bruin in de olie. Voeg de knoflook, boter en tijm toe en bak het geheel nog 2 min. Schenk de bouillon erin en laat hem daan de kook. Dek de pan af en laat hem 20-25 min zachtjes koken totdat de zilveruitjes zacht zijn. Controleer regelmatig of de bouillon niet verdampst is. Breng het mengsel op smaak met peper en zout. Schep de zilveruitjes met kooksvocht in een bakje en laat ze afkoelen. Als er sjalotjes worden gebruikt, snijd ze dan in tweeën.

Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote knolselderij, geschild en in blokjes van 2,5 cm	1	stuks
melk	150	ml
water	150	ml
boter	50	g

Kook de blokjes knolselderij zacht in een pan met de melk en het water. Giet af en laat zo ver mogelijk drogen. Pureer ze daarna in een keukenmachine. Doe de gladde massa in een schone pan en zet hem op het vuur. Roer er wat mogelijk vocht laat verdampen. Roer er wat boter erdoor en breng de puree op smaak met peper en zout.

Chocoladeolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bittere chocolade	75	g
cacao	3	tl
met peper gekruide olijfolie	3	tl
maisolie	25	ml

Doe alle ingrediënten in een mengkom en verwarm ze au bain marie. Smelt de chocolade onder regelmatig roeren, schenk het mengsel in een bakje en laat het afkoelen. Voor het opdienen moet het goed doorgeroerd worden.

Rodewijnsaus (Merlot)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maisolie	50	ml
restjes reerug/wildpoulet	300	g
wortel, grof gesneden	1	stuks
ui, grof gesnipperd	1	stuks
knoflook	2	teen
gekneusde peperkorrels	1	tl
laurierblad	2	stuks
tijm	2	tak
rode kookwijn	300	ml
kippenbouillon/font	1000	ml

Verhit de olie op een matig vuur in een grote pan. Bak de restjes reerug/wildpoulet bruin. Doe dit in porties zodat de vleesrestjes rondom mooi kunnen aanbranden en voorkomen. Schep ze uit de pan en zet ze weg in een kom. Zet het vuur lager en bak in dezelfde pan de wortels, ui, knoflook, laurierblad, de peper en tijm ongeveer 10 min of totdat ze verkleurd zijn. Roer de restjes reerug/poulet er goed door. Zet het vuur hoog en breng het geheel aan de kook en laat het tot de helft is ingedikt. Voeg de kippenbouillon toe en breng het mengsel op de kook. Zet het vuur laag en laat de saus ongeveer 60 min koken. Roer hem elke 10 min even door om aanbranden te voorkomen. Schenk de droesem op het oppervlak eraf. Schenk de saus, als hij helemaal helder is, door een zeef in een schone pan. Breng hem aan de kook en laat het mengsel nog eventjes koken totdat hij is ingedikt tot 200 ml volle, donkerrode saus.

Reerug

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reerug (zonder bot)	1200	g
maisolie	100	ml
zout		
peper		
grote stevige peren, geschild	4	stuks
tijm	6	tak

Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet een grote, zware koekenpan op een hoog vuur, voeg de maïsolie toe en braad het vlees aan. Keer het regelmatig zodat het rondom goudbruin wordt. Leg het vlees vervolgens in een braadslee en braad het in de oven in 20-30 minuten rosé. Haal het vlees uit de oven, verpak het in aluminiumfolie en laat het 10-15 min rusten. Zorg ervoor dat alle gerechten, behalve de reerug, warm zijn of klaar om opgewarmd te worden. Braad dan de reerug. Halveer intussen de peren en verwijder de stelen en klokkenhuizen. Snijd de helften in drieën. Laat de spinazie en de andijvie met een klontje boter slinken in een pan. Voeg de kool dan toe aan de geslonkengroenten. Voeg een klontje boter toe en breng het geheel op smaak met peper en zout. Verwarm de geslonken zilveruitjes in de rodewijnsaus als de reerug 10-15 min heeft gerust. Schep de groenten op de ene kant van de voorverwarmde borden en de knolselderijpuree op de andere kant. Leg de zilveruitjes op de groenten. Trancheer de reerug in 48 plakken en leg de reerug en de peer om en om op de groenten. Garneer met de Merlotsaus, chocoladeolie en tijm en dien op. Serveer dit gerecht op grote borden en voorkom dat er teveel op een bord ligt.

Gesloken peren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote stevige peren, geschild	4	stuks
suikerstroop (2000 ml water met 1000 g suiker opgelost daarin)	2000	ml
laurierbladen	6	stuks
steranijs	6	stuks

Doe alle ingrediënten in een afgesloten pan. Breng het geheel aan de kook en laat het 8-10 min zachtjes koken. De peren mogen nog vers aanvoelen als u er met een mes in steekt. Laat ze afkoelen en indikken in het kookvocht.

Appel met madeira-caramel en kruidnagel overgoten met sinaasappelsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mooie, stevige appels (zoals golden delicious, rode boskoop)	12	stuks

Appels schillen, het klokhuis verwijderen, de appels vullen met de amandelpijs, inprikken met een satéprikker en door de kruidnagelsuiker rollen. De suiker voor karamel smelten en voorzichtig de madeira toevoegen. De karamel over de appels gieten, deze in een oven van 200°C plaatsen en ze 20 min bakken, om de 3 min steeds met de karamel bedruppeling.

Madeira-caramel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bruine basterdsuiker	250	g
witte basterdsuiker	250	g
madeira	350	ml
amandelpijs	300	g
suiker vermengen met 3 g kruidnagelpoeder	400	g

Suiker en water mengen, aanfruiten in 10 g olijfolie. Verwarm het mengsel onder regelmatig roeren.

Sinaasappelsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	12	stuks
sinaasappelsap	180	ml
witte wijn	200	ml
suiker	150	g
grand marnier	100	ml
citroen (het sap van)	1,5	stuks

Alle ingrediënten voor de sabayon mengen en deze au bain-marie kloppen.

Tuiles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	g
poedersuiker	300	g
bloem	150	g
eiwitten	6	stuks

Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een bakplaat in. Laat de boter smelten en iets afkoelen. Klop het eiwitje stijf en voeg de iets afgekoelde boter er door. Zeef de bloem en een heel klein beetje zout erdoor. Schep op de bakplaat 12 bergjes beslag. Strijk dit met een spatel glad tot een dun rondje ($\varnothing \pm 8$ cm). Bak ze in het midden van de hete oven ± 6 minuten. Leg de tuiles direct als ze uit de oven komen op omgekeerde soepkommen. Ze zakken er door zodat ze zacht zijn. Als ze hard zijn, kunnen ze niet meer buigen.

Afwerking

De appels midden in het bord plaatsen, de sabayon erover gieten en hierover de tuile plaatsen.