

2007 november

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Salade van wortel en pastinaak uit de oven met een dressing van zure room, biet en walnoten

Salade van wortel en pastinaak uit de oven met een dressing van zure room, biet en walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote bieten (of gestoomde bieten)	3	st
middelgrote wortelen	6	st
middelgrote pastinaken	6	st
walnoten, gepeld	24	st
gemengde slablaadjes (rucola, krulsla of eikenbladsla)	200	g
bruine basterdsuiker	2	tl
olijfolie	4	el
zout en versgemalen peper		
boter		
dyon mosterd	1	tl
zure room	100	g
sherryazijn of rode-wijnazijn	2	el
walnotenolie	100	ml

Verwijder de stelen en de wortels van de bietjes zonder de knolletjes zelf aan te snijden. Leg de bietjes in een pan, overgiet ze met koud water en voeg wat zout toe. Laat ze 40-50 min koken tot ze gaar zijn. De bietjes zijn gaar als het vel loslaat en er makkelijk vanaf kan worden getrokken. Afgieten en afkoelen. Schrap de wortelen en de pastinaken, verwijder het bovenste stukje en snijd ze in de lengte in vieren zodat er lange repen ontstaan. Verwijder de eventuele houtachtige kern van de pastinaken. Blancheer de wortelen in kokend water met wat zout. Voeg na 2 min de pastinaken toe en laat 2 min meekoken. Schep de groenten op een theedoek of een laagje keukenpapier en laat ze afkoelen. Blancheer de walnoten kort. Was en droog de sla. Verwarm de oven voor op 200 ° C. Zet een braadslee op het vuur en doe de olie erin. Laat de wortel en de pastinaak rondom kleuren. Bestrooi ze met wat zout en peper. Zet de braadslee 15-20 min in de oven en schep de groenten af en toe om tot ze knapperig zijn. Voeg na 10 min de basterdsuiker en 2 klontjes boter toe. Neem de pan eruit en bestrooi de groenten met wat zout en peper. Ze kunnen het best warm maar niet dampend heet worden geserveerd. Snijd, terwijl de wortel en de pastinaak in de oven staan, de bietjes in blokjes van ½ cm. Klop voor de dressing de mosterd, de zure room en de azijn door elkaar. Klop er in een dun straaltje de olie door tot het een gebonden saus is. Breng op smaak met wat zout en peper. Schep de helft van de bietenblokjes door de dressing. Verdeel de wortel en de pastinaak over de borden en bestrooi met de resterende biet. Breek de walnoten in stukjes, schep ze door de slablaadjes en bedruppel deze desgewenst met wat extra notenolie. Bestrooi met wat peper en verdeel de sla over de wortel en de pastinaak. Schep de dressing over en rond de salade.

Kabeljauw met een walnotenkorstje en pastinakensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke sneetjes (oud) witbrood zonder korst	6	st
krul peterselie, blaadjes grofgehakt	100	g
tijmblaadjes	2	tl
halve walnoten, fijngehakt	16	st
sjalotten, fijngesneden	4	st
walnotenolie	6	el
kabeljauwfilet, zonder vel	1000	g
zout en versgemalen peper		
boter om in te vetten		
pastinaken, geschild en in de lengte in vieren verdeeld	4	st
melk	400	ml
citroensap		
klontje boter		
middelgrote wortelen	8	st
suiker	1	tl

Snijd het brood in blokjes, doe ze in de foodprocessor en laat tot grof kruim draaien. Voeg de peterselie en de tijm toe en laat tot fijn kruim draaien met een mooie groene kleur. Breng op smaak met wat zout en peper en doe de walnoten erbij. Laat nog kort draaien zodat de noten goed door het kruidige broodmengsel worden gemengd. Meng de sjalot en de olie kort door de broodkruimmassa om er een lichtgebonden mengsel van te maken. Bestrooi de kabeljauwfilets met wat zout en peper en bedek de kant waar het vel heeft gezeten met het kruimelmengsel. Leg de vis in een passende ingevette braadslee. Zet tot verdere verwerking in de koelkast. Verwijder voor de saus de houtige kern van de pastinaken en snijd ze in stukjes van 1 cm breed. Verhit het klontje boter in een pan en doe er de stukjes pastinaak in. Laat ze (met deksel) op laag vuur af en toe omscheppend 6-8 min stoven zonder ze te laten kleuren. Voeg dan de melk toe en breng aan de kook. Laat 15 min zachtjes koken tot de pastinaak goed gaar is. Breng op smaak met wat zout en peper. Pureer de pastinaak tot een gladde saus. Voeg een scheutje citroensap toe om de smaak op te halen. De saus kan eventueel later worden opgewarmd. Snijd de worteltjes in de lengte in vieren en dan in stukjes van 1 cm. Doe ze in een pan, giet er zoveel water bij dat ze net onder staan en voeg het klontje boter en de suiker toe. Kook ze in circa 10 min zachtjes gaar. Spoel af met koud water, laat het kookvocht tot een kwart inkoken tot een lichte siroop. Verwarm de oven voor op 200 ° C en verhit de grill op een hoge stand. Zet de kabeljauwfilets voor een paar minuten niet te dicht onder de grill tot het korstje licht begint te kleuren. Zet nog 8-10 min de oven. Verwarm de worteltjes met 15 gram boter in de siroop. Verwarm de saus. Schep de vis met de pastinakensaus op de voorverwarmde borden, garneer met de worteltjes en serveer de resterende saus eventueel apart.

HOOFDGERECHT Fazant gestoofd in bier met prei, aardappelen, pruimen en spek

Fazant gestoofd in bier met prei, aardappelen, pruimen en spek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
panklare fazantenhennen, gehalveerd en ruggengraat verwijderd	6	st
vet spek in dunne plakken	300	g
arachideolie	3	el
klontjes boter		
grote sjalotten, in ringen gesneden	12	st
tijm	3	tak
calvados (kookcalvados)	9	el
bruine basterdsuiker	6	tl
heldere honing	6	tl
bier	600	ml
slagroom	300	ml
scheutje citroensap		
grote bloemig kokende aardappelen, bv rode pipo, doré of santé	8	st
zout		
peper		
preien	4	st
doorregen ontbijtspek, in blokjes van 1 cm (of pancetta in blokjes)	200	g
boter	30	g
voorgeweekte, gedroogde pruimen, gehalveerd	18	st

Schil de aardappelen en deel ze in vieren. Kook ze in circa 15-20 minuten gaar en houd ze apart. Verwarm de oven voor op 220 °C. Bestrooi de fazanten met wat zout en peper. Verhit de arachideolie en de boter in een braadslee. Leg er de fazanten als het vet borrelt met de vleeskant naar beneden in en bak ze 5-10 min op halfhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Keer ze om en bak ze nog 2 min. Neem de fazanten uit de braadslee. Zet de braadslee op het vuur, voeg de sjalot of de ui en de tijm toe en laat een paar min fruiten. Giet er de calvados in en laat deze bijna helemaal verdampen. Doe de suiker en de honing erbij en roer goed. Giet het bier in de braadslee en breng het zachtjes aan de kook. Leg de fazanten erin met de vleeskant naar boven en zet ze (afgedekt met het spek), als het bier licht kookt, ca 30 min in de oven. Maak intussen de prei schoon. Gebruik alleen het wit van de prei en snijd in ringen van 1 cm. Bak de spekblokjes op een laag vuur uit in een droge koekenpan of een wok. Laat ze bakken tot ze knapperig en donker zijn. Schep ze uit de pan, laat ze uitlekken en houd ze op een schaal afgedekt warm. Neem de braadslee uit de oven en houd de fazanten warm in folie. Zet de braadslee op het vuur, breng het braadvocht aan de kook en laat het tot de helft inkoken. Neem de tijm uit de pan. Voeg 2/3 van de room toe en laat de saus een paar min zachtjes koken tot hij licht bindt. Wie een romiger saus wil, voegt ook de resterende room toe. Breng de saus op smaak met wat zout en peper en schep de ongerechtigheden eraf. Breng verder op smaak met een scheutje citroensap. Bereid de prei als de saus zachtjes kookt. Verhit de boter in een pan. Voeg 2 el water toe en schep de prei erin. Roer goed, leg het deksel op de pan en laat 1 min stoven. Roer nogmaals en laat de preiringen weer afgedekt 4-5 min stoven tot ze

gaar zijn. Voeg dan de pruimen toe en laat ze met het deksel op de pan 1 min doorwarmen. Breng op smaak met wat zout en peper. Snijd de aardappelen in grove stukken. Bestrooi ze met wat zout en peper. Verwarm in een grote pan aardappelen, prei, pruimen, spek en een gedeelte van het vocht van de prei tot een smeug geheel. Verwarm kort voor het opdienen de halve fazanten nog een paar min in een hete oven. Verdeel de fazant over de borden. Schep de saus er over en schik de aardappel, de prei de pruimen en het spek er omheen.

Kastanje-mascarpone-taart met chocolade en kumquats

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koekjes met een chocolade laagje	200	g
kastanjes	100	g
boter	50	g
gezoete kastanjepuree uit blik	200	g
mascarpone	200	g
fijne kristalsuiker	20	g
slagroom	300	ml
keukenpapier		
sinaasappelsap	300	ml
kumquats	300	g
bittere chocolade, fijngehakt	200	g
zachte boter	50	g
karamelliseerbrander		

Maak aan beide zijde van de kastanjes een inkeping in de schil. Kook ze 5-6 min. Verwijder handwarm de bast en de (bittere) schil. Hak ze fijn. Doe de koekjes voor de taartbodem in een keukenmachine en maak fijn. Voeg de kastanjes en de boter toe en meng alles goed. Knip een cirkel van keukenpapier uit die precies in de springvorm past. Stort het mengsel hierop en druk het goed aan. Zet de springvorm in de koelkast. Klop de kastanjepuree glad in een kom. Voeg de mascarpone en de suiker toe en blijf kloppen tot alles goed is gemengd. Klop de room tot hij zachte pieken vormt en spatel hem door het mascarpone-mengsel. Verdeel het mengsel over de springvormen en strijk de bovenkant glad. De taart heeft nu een 2 uur in de koelkast nodig om op te stijven. Bij tijdnood even in de vriezer. Kook intussen de kumquats. Halveer ze in de breedte en verwijder zoveel mogelijk van de pitjes. Doe het sinaasappelsap en de suiker met 225 ml water in een pan, breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 5 min zachtjes koken. Doe de kumquats erbij en breng ze zachtjes aan de kook. Kooktijd afhankelijk van rijpheid (30-60 min.). Ze moeten zacht zijn. Smelt de chocolade in de room, in een kom die op een pan met een laagje kokend water is gezet. Zorg ervoor dat de bodem van de kom het water niet raakt. Neem de kom van de pan als de chocolade is gesmolten en roer er de boter door. Neem de taart uit de koelkast en maak met een verwarmd mesje de rand van de taart los. Verwijder de springvorm. Zet de taart 5-10 min in de diepvries om de rand weer te laten opstijven. Giet de chocolade over de taart zodat de bovenkant en de rand geheel bedekt zijn. Laat in de koelkast opstijven. 20 min voor serveren op kamertemperatuur laten komen en kort met een karamelliseerbrander over de chocolade. Niet laten smelten, maar alleen wat zachter laten worden voor een mooi en glanzend resultaat. Serveer de taartpunten met een lepel warme kumquats.