

2008 november

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Zuurkool met paddenstoelen

Zuurkool met paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	600	g
boter	100	g
sjalotjes, fijngesneden	2	st
knoflook, fijngesneden	2	teen
kastanjechampignons, in schijfjes gesneden	300	g
oesterzwammen, in schijfjes gesneden	300	g
witbier	300	ml
groene asperges	36	st
slagroom	500	ml
crème fraîche	4	el
dijon-mosterd	3	tl
zout en peper		

Spoel de zuurkool en laat het goed uitlekken. Smelt de boter, fruit het sjalotje en het teentje knoflook lichtbruin en voeg de kastanjechampignons en de oesterzwammen toe. Laat 3 tot 4 min. sudderen en voeg vervolgens de zuurkool en het witbier toe. Maak de groene asperges schoon en kook ze in gezouten water tot ze beetgaar zijn. Goed laten uitlekken. Doe de room en de mosterd in een kleine steelpan en verwarm dit voorzichtig - niet laten koken omdat anders de saus gaat schiften. Roer de crème fraîche erdoor heen. Op smaak brengen met peper en zout. Verwarm de borden. Leg het mengsel van de zuurkool en de paddenstoelen in het midden van de verwarmde borden. Giet de roomsaus er rond en schik de asperges in de saus. Warm opdienen.

Tilapia op een bedje van witlof in Gueuze

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filet van tilapia, in stukken van 2,5 cm	1000	g
bloem	80	g
zout en vers gemalen peper naar smaak		
ongezouten boter	8	el
fijngehakte sjalotjes	5	el
gueuze	1000	ml
slagroom	500	ml
witlof van de kern ontdaan en 'julienne' gesneden	12	stronkjes
vers citroensap	1	el
suiker	6	tl
rijpe tomaat, gepeld, van zaad ontdaan en in kleine blokjes gesneden	3	st

Sjalotjes 1 min bakken met wat boter, dan het bier toevoegen, weer 1 min koken, dan de room erbij doen en het geheel tot de helft inkoken. Op smaak brengen met peper en zout. De stukken tilapia bestuiven met bloem vermengd met peper en zout. Vier el van de boter in een koekenpan smelten en de vis in 5 tot 7 min op hoog vuur aan alle kanten bruin bakken. De witlof, het citroensap en de suiker in een kom doen en goed husselen. De witlof 6 tot 7 min. bakken tot deze lichtbruin en gekarameliseerd is. De borden voorverwarmen. De vis serveren op een bedje van de gekarameliseerde witlof. De saus eroverheen scheppen en garneren met de tomaat.

Puree van varkenspoot en truffel met speenvarkengebraad en bospaddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bovenpoot van het varken	1000	g
groenteboeket: ui, prei, selderij, wortelen, tijm, laurier en peterseliestengels	1	
kruimige aardappelen	1000	g
melk	1	scheut
boter	1	klontje
nootmuskaat		
truffelsalsa	2	el
gemengde bospaddenstoelen	1000	g
sjalotje, fijngesnipperd	3	st
knoflook, fijn gesneden	3	teen
zout		
speenvarkencarré of varkensfilet met rib	1200	g
bruine fond	600	ml
abdijbier	500	ml
balsamico	1	scheutje
truffelolie	1	scheutje

Kook de varkenspoot samen met het groenteboeket in ca 60 min gaar in de snelkookpan ontbeen de poot en snijd het vlees in stukjes. Kook de aardappelen. Giet ze af en damp ze op en maak er puree van met melk, boter en nootmuskaat. Op smaak maken met zout. Voeg de stukjes varkenspoot en de truffelsalsa aan toe. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in stukken. Fruit het sjalotje en de knoflook in boter lichtbruin. Voeg de paddenstoelen eraan toe en bak ze kort mee tot het vocht verdamppt is en breng ze op smaak. Bak het speenvarkengebraad aan en gaar het verder in de oven (180 °C) in ongeveer 60 min. Kook de bruine fond met het abdijbier in. Voeg er enkele klontjes boter aan toe en een scheutje balsamicoazijn. De borden voorverwarmen. Schik de puree in een ring op het voorverwarmde bord. Leg boven op de puree de gebakken paddenstoelen. Trancheer het gebrad en schik het vlees in waaiervorm half op de puree. Lepel de saus en enkele druppels truffelolie rond het vlees.

Moelleux van chocolade met gekarameliseerde banaan en hazelnotenanglaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade 70%	300	g
roomboter, plus extra om in te vetten	300	g
amaretto	3	el
eieren	6	st
eidooiers	6	st
lichtbruine suiker	150	g
bloem	75	g
cacaopoeder	6	tl
nutella	12	tl
grote bananen	3	st
poedersuiker		
hazelnoten	300	g
slagroom	450	ml
volle melk	450	ml
suiker	75	g

Maak eerst de anglaise: Rooster de hazelnoten goudbruin in een droge pan. Laat de noten afkoelen alvorens ze fijn te malen. Doe de noten in een pan met de slagroom en de melk. Breng dit aan de kook, haal het meteen van het vuur en laat het enkele uren intrekken onder het deksel. Zeef de melk-room en meet 600 ml af. Breng dit weer aan de kook. Meng de eierdooiers en suiker en giet er de warme melk-room op. Doe weer in de (uitgespoelde) pan en laat het binden op een laag vuur. Laten afkoelen. Vet 12 bakvormpjes van 150 ml royaal in met boter. Doe de chocolade, boter en amaretto in een kom en laat het au bain-marie smelten. Doe de eieren, eidooiers en suiker in een andere kom en klop dit op tot een dik en bleek mengsel (dit kan 5 à 10 min duren). Giet de gesmolten chocolade langs de rand in de kom met eieren en zeef er de bloem en het cacaopoeder over. Meng voorzichtig. Vul de vormpjes voor twee derde met het mengsel en voeg dan een theelepel nutella toe. Vul de vormpjes verder tot net onder de rand en zet ze 15 à 20 min in een oven van 200° C. Laat de bakjes enkele minuten rusten alvorens ze te storten. Halveer intussen de bananen in de lengte in vier stukken en bestuif met poedersuiker. Zet de bananen onder een hete grill om te karameliseren en dien meteen op met de moelleux en de anglaise.