

# 2009 november

CCR Rijnmond · Herfst

---



## Salade van gerookte eendenborst en kastanje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst	600	g
peper en vers gedraaide peper		
olie		
houtmot	2	el
kastanjes	400	g
bleekselderij	1	stengel
bouquet garni (takjes peterselie, laurierblad en tijm)	1	st
runderbouillon	500	ml
boter	100	g
eiwit	150	g
bloem	60	g
maïsmeeel	60	g
poedersuiker	100	g
honing	80	g
shii-take granulaat	2	el
mesclun sla	300	g
alfalfa		
water	300	ml
zout		
eieren	6	st
shiitake granulaat	2	el
rode wijnazijn	200	ml
verse vijgen 1/4 stukjes	10	st
bloemenhoning	1	el
gembersiroop	1	el
appelstroop	1	el
suiker	100	g
gemalen zwarte peper		
gemalen anijszaad	1	tl
vijgenchutney		
balsamico en olie		

Eendenborstjes: Bestrooi de eendenborstjes met zout en peper en smeer ze in met olie. Rook ze gedurende ca. 8 min in de rookoven en gebruik 2 el houtmot. Laat ze afkoelen en snij ze dan in grove julienne. Kastanjes: Snij met een scherp mesje aan allebei de kanten van de kastanje een reepje van een ½ cm af en leg ze in een pan koud water. Aan de kook brengen, laat een paar minuten koken en laat staan. Haal steeds een aantal kastanjes uit het water en pel ze, verwijder het velletje. Als alle kastanjes zijn gepeld doe ze in een pan en schenk er zoveel bouillon bij dat ze net onder staan. Doe er een stengel bleekselderij bij en het bouquet garni. Kook ze ongeveer 30 min laat ze afkoelen en hak ze fijn. Krokante ringen: Smelt de

boter en meng deze rustig met eiwit, bloem, poedersuiker, maïsmeel en honing. Laat het beslag 10 min rusten. Leg bakpapier op een vlakke bakplaat en lepel er wat beslag op. Smeer dit met de bolle kant van de lepel uit tot 12 dunne plakken van 5 cm bij 25 cm. Bestrooi met 2 el shiitake granulaat en bak ze in een voorverwarmde oven (180 C°) goudbruin. Haal ze direct van de bakplaat en vorm ze rond een steker of kopje tot een ring. Als de koek is afgekoeld, voorzichtig van de vorm verwijderen. Soezen: Verwarm de boter en het water in een pan. Roer er de bloem en het zout doorheen en laat op een laag vuur, onder voortdurend roeren, gaar worden. Haal de pan van het vuur en roer een voor een de eieren er doorheen. Bedek een bakplaat met bakpapier, doe het beslag in een spuitzak en spuit het in grillige vormen op de bakplaat. Bestrooi met 2 el shiitake granulaat en bak ze in 15 min goudbruin in een oven van 180 °C. Chutney: Was de vijgen en snijd ze in 8 stukken. Zet deze met de rest van de ingrediënten in een pan op een laag vuur en laat 25 min pruttelen. Pureer de chutney (grof) en laat het geheel afkoelen. Dressing: Gebruik 1/3 van de vijgenchutney en verdun met wat balsamico en olie tot een vloeibare dressing is verkregen. Maak 2/3 van de sla aan met dressing en meng er de stukjes eendenborst en kastanjes doorheen. Serveren: Verdeel de achtergehouden slablaadjes over de borden en zet de krokante ringen erop en vul deze met de eendenborst salade. Maak af met een plukje alfalfa en garneer met de versgebakken stengels van soezenbeslag en drapeer wat vijgenchutney op het bord.

**Paddenstoelen soep**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
preitjes, fijn gesneden	3	st
sjalotjes, fijn gehakt	6	st
scheutje olijfolie		
klont boter		
gedroogde paddenstoelen (eekhoortjesbrood)	75	g
knoflook	3	tenen
verschillende soorten paddenstoelen of 750 paddenstoelen mix	3 x 250	g
room (1 x 100, 1 x 50)	150	ml
zout en versgemalen peper		
bosje tijm		
niet al te grote aardappelen in kleine stukjes	2	st
gedroogde pepertje (peperocino)	1	st
paddenstoelen bouillon (van een blokje of poeder)	500	ml
kippenbouillon	100	ml
truffelolie		

Soep: Leg het eekhoortjesbrood in een kom en laat 20 min weken in 500 ml warm water. Haal de paddenstoelen uit het vocht, knijp ze uit en hak ze fijn. Zeef het vocht en bewaar. Verwarm de olie en boter in een grote pan. Voeg prei, sjalotjes, aardappelen en knoflook toe en laat al roerend ca 5 min zacht worden (niet kleuren). Snijd de paddenstoelen in stukjes en voeg toe. Voeg het verkruimelde pepertje toe en wat fijngehakte tijm (zonder steeltjes) laat even meebakken. Voeg de paddenstoelenbouillon toe en breng aan de kook. Doe het fijngehakte eekhoortjesbrood en het weekvocht erbij en laat de soep 30 min pruttelen. Af en toe roeren. Doe  $\frac{1}{4}$  deel van de soep apart in een kom.  $\frac{3}{4}$  van de soep fijn pureren met een staafmixer. Voeg bij elkaar en roer er 100 ml room door. Indien de soep te dik blijft, nog wat bouillon bijvoegen. Schuim: Doe 50 g room en een scheutje truffelolie in een staafmixerbeker en voeg de hete kippenbouillon toe. Klop dit met de staafmixer schuimend op. Serveren: Serveer de soep in een groot wijnglas en giet er een beetje van het schuimende truffel/room/bouillon mengsel overheen. Garneer eventueel met een takje tijm.



## Filet van haas met champignons in briochedeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenfilets	12	st
zout en peper		
afsnijdsel van de filets		
broodkruim	300	g
slagroom	100	ml
boter	150	g
eierdooiers	3	st
peper		
zout		
bloem	500	g
gist	25	g
suiker	25	g
eieren	3	st
melk	75	ml
sjalotten	3	st
champignons	500	g
cognac	50	ml
madeira	50	ml
eidooiers	3	st
sjalot fijngehakt	1	el
knoflook	2	tenen
rode wijn	150	ml
hazenfond/wildfond	300	ml
scherpe mosterd	3	tl
vossenbessensap	50	ml
rode bieten	6	st
gele bieten	6	st
laurierblaadjes	4	st

Hazenfilets en de farce: Snijd de hazenfilets in gelijke lengten en bewaar de afsnijdsels voor de farce. Haal de afsnijdsels door een vleesmolen (of pureer ze) en meng ze met de rest van de ingrediënten voor de farce. Besmeer hiermee de hazenfilets. Leg ze twee aan twee op plastic folie en rol ze stijf in en leg ze in de diepvries. Briochedeeg: Maak van de ingrediënten het briochedeeg, laat 20 min rusten en rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dikte. Groenten: Kook de schoongemaakte bieten apart in voldoende water met wat zout en 2 laurierblaadjes, afhankelijk van de grote ca 45-60 min. Laat ze afkoelen en stroop de schil eraf. Maak met een meloenbolletjesteker mooie bolletjes van de rode en gele biet. Vlak voor het opdienen de bolletjes nog even opwarmen in een beetje boter. Champignoncrème: Snijd de champignons brunoise en fruit de sjalot even aan in de boter. Voeg de champignons toe, laat even meebakken en blus dan af met de cognac en madeira. Voeg de slagroom toe en laat deze

goed inkoken. Bind de crème met de eierdooier en voeg peper en zout toe. Let op: de crème moet goed stevig zijn anders loopt ze van de filets en wordt het deeg niet krokant. Haal de hazenfilets uit de vriezer, verwijder de folie en snijd ze middendoor. Bak de filets in de boter aan tot ze licht bruin zijn. Lepel de champignoncrème op de filets en vouw het geheel in een plakje deeg waarbij de sluiting van het deeg aan de onderkant moet zitten en de champignons boven (lastig). Plaats op een beboterde bakplaat en laat een half uur rusten. Bak de filetpakjes in een oven van 220 °C in ongeveer 10-12 min bruin. Mosterdsaus: Fruit de sjalot en de knoflook even aan in het braadvocht van de filets. Blus de pan met rode wijn en voeg de fond toe. Laat tot de helft inkoken. Voeg de slagroom toe en laat het geheel weer tot de helft inkoken tot een mooie dikke saus. Zeef de saus en voeg de mosterd en vossenbessensap toe. Serveren: Plaats het haaspakketje op een warm bord, lepel de saus er omheen en garneer met de opgewarmde gele en rode bietenbolletjes.

**Warm appeltaartje met vanillesaus en spinsuiker**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg (diepvries)	750	g
bloem		
stevige appels	12	st
eidooiers	4	st
poedersuiker		
amandelspijs	300	g
citroen, rasp van	2	st
eieren	3	st
amandelschaafsel	75	g
melk	250	ml
slagroom	250	ml
suiker	200	g
vanillestokje	1	st
water	150	ml
glucose	40	g

Deeggrondjes: Bestuif het werkblad met bloem en rol het bladerdeeg uit tot 3 mm dikte. Steek 12 ronde plakken van 15 cm doorsnede, veeg de bloem eraf en laat ze 30 min rusten in de koelkast. Schil de appels en snijd deze in vieren. Verwijder het klokhuis en snijd de partjes in dunne plakjes. Frangipane: Kneed het amandelspijs, citroenrasp, ei en het amandelschaafsel door elkaar. Verwarm een oven op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Prik met een vork gaatjes in de 12 ronde plakken maar laat 3 cm van de rand vrij. Maak van de frangipane 12 bolletjes en druk deze in het midden van de deeggrondjes een beetje plat. Leg de plakjes appel dakpansgewijs rondom de frangipane maar laat de buitenste rand van het deeg vrij. Bestrijk deze rand met de eidooier en bestrooi de appel met poedersuiker. Bak de taartjes ca 15 min.

**Vanillesaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	ml
slagroom	250	ml
suiker	200	g
vanillestokje	1	st
eidooiers	5	st

Breng de melk, slagroom, de helft van de suiker en de opengesneden vanillestokjes aan de kook. Roer de eidooiers los met de overgebleven suiker. Verwijder het vanillestokje. Neem de pan van het vuur en bind de vloeistof met de eidooier.

## Spinsuiker

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	150	ml
suiker	375	g
glucose	40	g

Doe het water en suiker in een brandschone pan met een dikke bodem. Kook de suiker op een zeer hoge temperatuur en schuim af en toe af. Veeg de randen van de pan met een schoon nat kwastje schoon zodat er geen kristallen ontstaan. Voeg de glucose toe en kook de suiker in tot een temperatuur van 152 °C. Laat de siroop 2 min afkoelen. Leg een ingevette bezemsteel o.i.d. tussen twee hoge pannen en leg er bakpapier onder. Neem een garde met afgeknipte punten en doop in de suiker siroop. Zwaai de garde in korte bewegingen heen en weer over de bezemsteel zodat suikerdraden ontstaan. Bewaar de spinsuiker tot gebruik in een droge bak of doos.