

# 2010 november

CCR Rijnmond · Herfst

---

**SOEP** Venkelsoep

---

## Venkelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	6	el
sjalotten	6	st
knoflook gesnipperd		tenen
venkel ca 1200 g	3	st
kippenbouillon	1500	ml
kookroom	6	el
pastis	6	el
ontbijtspek	6	plakken
verse zwarte peper		

Bak het ontbijtspek knapperig en laat het afkoelen. Snijd de venkel in kleine reepjes (groen apart houden voor de garnering). Snipper de sjalotten en de knoflook. Verhit de olie in een soeppan en fruit de sjalotten glazig, voeg de knoflook en venkel toe en bak dit gedurende 4 a 5 min mee. Schenk de helft van de bouillon erbij en laat dit 20 min zachtjes koken (tot de venkel gaar is). Pureer het geheel met een staafmixer en schenk de rest van de bouillon erbij. Roer kort voor het serveren de room en de pastis erdoor en laat dit even meewarmen. Serveren: Schenk de soep in een voorverwarmde kom en maal er verse zwarte peper over. Versnipper de ontbijtspek en strooi een beetje over de soep. Garneer met een klein takje groen van de venkel.

**VISGERECHT** Gewelde mosselen met aardappelcrème, kardemomvinaigrette en gemarineerde groenten

---

## Gewelde mosselen met aardappelcrème, kardemomvinaigrette en gemarineerde groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	4	st
ijswater		
sjalot	100	g
knoflook	2	teen
olijfolie extra vierge	200	ml
groene paprika	100	g
spaanse peper	1	st
knolselderij	100	g
aubergine	150	g
zout		
saffraan	20	draadjes
tijm	2	takjes
basilicum	4	blaadjes
olijven	40	g
fijngesneden sjalot	50	g
runderfond	250	ml
gelatine	0.75	blaadje
hazelnootolie	75	ml
walnotenolie	75	ml
druivenpit olie	75	ml
mosterd	0.5	tl
sherryazijn	25	ml
zout en peper		
oude balsamicoazijn		
gembernat		
basisvinaigrette	400	ml
kardemomzaadjes	30	g
mosselen	4000	g
bouquet van ui, knolselderij, wortel en venkel	300	g
olijfolie		
witte wijn	200	ml
lavas(maggiplant)	2	takjes
saliebladen	2	st
laurierblad	1	st
peperkorrels		
zeeuwse kleiaardappelen van gelijke grootte	1000	g
boter	100	g

melk	50	ml
zeezout		

Gemarineerde groenten: Begin direct met de gemarineerde groenten zodat de smaken nog even kunnen intrekken. Plisseer de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd de gepelde sjalot en de knoflook fijn en bedek de bodem van een pannetje hiermee. Overgiet dit met een deel van de olijfolie. Gaar de sjalot en de knoflook langzaam op een laag vuur. Schil de paprika en de spaanse peper met een dunschiller (of verhit boven de gasvlam en spoel de geblakerde schil af) verwijder de zaadjes en de zaadlijsten. Schil ook de knolselderij. Snijd alle groenten fijn tot een ragfijne brunoise. Blancheer ze afzonderlijk! Zo kort in kokend gezouten water tot ze nog knapperig zijn. Laat ze uitlekken, dep ze droog en vermeng met de saffraan. Hak de tijm fijn en snijd het basilicum in reepjes, meng ze door de groenten. Doe hetzelfde met de olijven. Vermeng de groenten met de rest van de olijfolie en zet weg in de koeling.

Basisvinaigrette: Kook de sjalotjes gaar in de runderfond. Week de gelatine in ruim koud water. Neem de pan van het vuur en los de goed uitgeknepen gelatine erin op. Laat de bouillon koud worden en meng er met een staafmixer de overige ingrediënten door. Breng op smaak.

Kardemomvinaigrette: Verwarm 400 ml basisvinaigrette tot lauw. Rooster de kardemomzaadjes in een droge koekenpan en wrijf ze fijn in een vijzel. Roer dit door de lauwarme basisvinaigrette. Laat ca 10 min zachtjes trekken.

Mosselen: Maak ui, knolselderij, wortel en venkel schoon en snijd in blokjes. Spoel verse mosselen onder koud water en controleer ze. Verwarm een beetje olijfolie en zweet de groenten hierin aan. Blus af met witte wijn en giet water erbij. Voeg de kruiden en peperkorrels toe en laat 15 min trekken. Zeef het geheel. Kook de mosselen zeer kort (3min) op in dit vocht, zodat ze nog half rauw zijn, en snijd ze uit de schelpen. Houd de schelpen apart. Laat de mosselen vervolgens wellen in de lauwarme kardemomvinaigrette.

Aardappelpuree: Maak de aardappelpuree en houd de puree warm.

Serveren: Plaats de mosselschelpen op een bord met een laag zeezout. Spuit een toefje aardappelpuree in de schelp, leg hierop de gewelde mosselen en verdeel de gemarineerde groenten erover.

**Gebraden fazant op Elzasser wijze**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	6	st
boter	300	g
zout en peper		
ontbijtspek om te barderen		
sjalotten	3	st
riesling	300	ml
fazant/gevogelte fond	600	ml
slagroom	700	ml
gestoofde zuurkool	1200	g
aardappelen vastkokend	1200	g
fazant/gevogeltefond	1000	g
ambachtelijke rookworsten	3	st
zuurkoolspek (dikke plakken)	12	plakken

Fazant: Verwarm een oven op 180°C. Bestrooi de fazanten met zout en peper, ook van binnen. Bardeer ze met het ontbijtspek. Braad de fazanten in een braadpan rondom licht aan in ruim boter en doe ze daarna in een ovenschaal. Plaats de schaal in de oven en braad de fazanten ongeveer 45-60 min. Giet regelmatig jus over de fazanten tijdens het braden. Haal de fazanten uit de braadslee, en houd ze warm, en giet overtollig braadvet af en gebruik wat voor de saus. Saus: Snipper de sjalotten. Doe de restanten van het braadvet in een sauspan en fruit de sjalotten aan. Blus af met de witte wijn en laat even inkoken. Voeg 600 ml fond toe en laat dit inkoken. Daarna de slagroom erbij en kook het geheel in tot een romige saus. Breng desgewenst op smaak met peper en zout. Zuurkool, spek en aardappelen: Leg het zuurkoolspek onder de grill en bak deze knapperig (regelmatig omkeren). Verwarm de zuurkool, schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van zo'n 2 ½ cm en kook de aardappelen gaar in de fond. Verwarm ook de worst in de fond. Serveren: Halveer de fazanten en snijd de worst in plakken. Leg de aardappelen en zuurkool naast elkaar op een groot bord en leg daar overheen de fazant. Leg het spek en drie plakken worst er omheen en schenk er een beetje saus bij. Barderen is een kooktechniek waarbij vlees wordt ingepakt met spek alvorens het snel en door middel van droge hitte wordt gebraden.

## Cake van zoete aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	300	g
pure chocolade	300	g
rietsuiker	150	g
eieren	5	st
zoete aardappel	300	g
sinaasappels (geraspte schil)	3	st
sojameel	90	g
bloem	120	g
bakpoeder	3	tl
zout		

Verwarm de oven op 170 °C. Schil de aardappels en kook ze gaar. Even laten afkoelen en dan pureren. Smelt de helft van de chocolade au bain marie in een kom. Klop met een mixer de boter en rietsuiker tot een luchtig mengsel en voeg daarna één voor één de eieren toe en zorg dat deze goed door het mengsel worden opgenomen. Voeg daarna de gepureerde aardappel toe, de chocolade en de sinaasappel. Spatel de sojameel (eerst door de zeef), de bloem (ook gezeefd), het bakpoeder en een snufje zout door het eiermengsel tot alles goed gemengd is. Schep het mengsel in een met boter ingevette taartvorm van 30 cm en bak het 60 à 70 min. Ter controle kan een satéprikker in de taart worden gestoken en als die er schoon uitkomt is de taart klaar. Laat de taart 15 min in de vorm afkoelen en stort hem dan op een bakplaat met bakpapier. Verwarm intussen de andere helft van de chocolade en schenk deze over de cake. Laat de chocolade opstijven voor de cake wordt geserveerd.

## Sinaasappelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	25	g
suiker	50	g
verse jus d'orange (b.v coolbest)	700	ml
custard poeder		
grand marnier		

Boter in pan laten smelten. Suiker toevoegen, laten smelten. Afblussen met grand marnier en verse jus. Saus goed doorkoken zodat suiker geheel opgelost is. Saus bij binden met custardpoeder tot gewenste dikte.

## Hazelnootijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten, gepeld en licht geroosterd	300	g
melk	600	ml
kokend water	120	ml
rietsuiker	300	g
eierdooiers	4	st
vanillestokje	2	st

Maal de hazelnoten in stukken (met wat grove en fijne stukjes). Snijd het vanillestokje open. Kook de melk met de hazelnoten en het vanillestokjes 15 min op laag vuur (zorg dat de melk niet aanbrandt!). Meng in een andere kom de suiker met de dooiers en het kokende water tot de suiker volledig is opgelost. Laat de melk even afkoelen en meng hem dan met het suikermengsel. Zet dit even in de koelkast tot het koel is. Giet het mengsel in de ijsmachine en laat hem een half uur draaien. Evt nog even invriezen.

## Slagroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	ml
suiker	5	el

Klop de slagroom en de suiker met een mixer stijf. Zet tot gebruik koel weg. Serveren: Snijd 12 puntjes van de cake en plaats deze aan de zijkant op een middelgroot bord. Drapeer de sinaasappelsaus ernaast. Leg naast de cake een klein bolletje ijs en spuit met een spuitzak een klein toefje slagroom op het ijs. Ter garnering een blaadje munt.