

# 2011 november

CCR Rijnmond · Herfst

---

**VOORGERECHT** Mosselen in koriandersaus

---

## Mosselen in koriandersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
roomboter	50	g
sjalotten, fijngesneden	3	
knoflook, geperst	5	
droge witte wijn	300	ml
mosselen met schelp, schoongemaakt	2000	g
crème fraiche	300	ml
tomaten, ontveld, zaadjes verwijderd, in lange dunne reepjes gesneden	3	
koriander, grof gesneden	3	el
rode chilipeper, zaadjes verwijderen, in dunne schijfjes snijden	1	
bieslook, grof gesneden	3	el
zout en peper		
stokbrood, warm gemaakt		

Verhit in een royale pan de olijfolie en de boter. Bak zachtjes de sjalotten en knoflook ca. 5 minuten. Voeg de wijn en de mosselen toe en kook dit geheel, afgedekt met een deksel, 5 à 8 minuten. Regelmatig omschudden. De mosselen uit de pan scheppen, de gesloten mosselen verwijderen, en de andere warm houden. Kook het achtergebleven kookvocht tot de helft in en zeef het kookvocht door een doek (zand!). De crème fraiche toevoegen en de saus opnieuw inlaten koken tot het enigszins aan een lepel blijft hangen. Voeg tenslotte de tomaat, koriander en chilipeper toe en laat opnieuw de saus 2 minuten in koken. Voeg zout en peper toe en proef de saus of deze naar wens is. Verdeel de mosselen over de diepe, voorverwarmde borden, en schenk de saus er over. Bestrooi de borden voor het uitserveren met de bieslook. Serveer er warm brood bij.

**Tartaar van entrecôte met gepocheerd scharrelei en truffel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecôte	600	g
scharreleitjes, klein	12	
kleine augurken, ingelegd	5	
witte kookazijn om de eieren te pocheren	200	ml
bieslook, fijn gesneden	5	el
olijfolie	50	ml
balsamicoazijn	1	el
truffel, fijn gehakt	4	el
plakjes truffel	24	
gemengde sla	100	g
zout en peper		

Het vlees in dunne plakjes snijden en deze licht bevriezen. De augurken in blokjes snijden. Een pan met 1000 ml water en 200 ml azijn aan de kook brengen. Snijd met een scherp mes de licht bevroren entrecôte zo fijn mogelijk. Vervolgens met het mes nog een paar keer door het vlees hakken, zodat er een homogene tartaar ontstaat. Doe de tartaar in een kom en breng op smaak met: peper, zout, bieslook, augurk, olijfolie en gehakte truffel. Verdeel de tartaar met behulp van ringen over de 12 borden. De eitjes voorzichtig breken en in het kokende water laten zaken. De eitjes 4 à 5 min. pocheren. De sla, zo nodig wassen en de grote bladen scheuren. Maak een dressing van de olijfolie, balsamicoazijn en zout en peper en meng dat door de salade. Dresseer de sla op de tartaar en leg daar bovenop het eitje. Schaaf er voorzichtig 2 plakjes truffel op. En plaats er een klein plukje sla op. Zo nodig kan de resterende sla om de tartaar gedrapeerd worden, maar niet te uitbundig.

**Wildzwijnragout met Glühwein met spruitjes en puree**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofvlees van wildzwijn	1200	g
boter, olijfolie		
champignons	350	g
cognac	5	el
spek in dobbelsteentjes	150	g
sjalotten, fijngehakt	3	
bloem (volle lepel)	3	el
glühwein	700	ml
bouillon van wild	400	ml
jeneverbessen (gebruik theebuiltje of thee-ei)	13	
takjes tijm		
peper en zout		

Zet de borden in de warmhoudkast. Verhit boter en olie in een braadpan en braad het vlees in porties bruin. Voeg eventueel tussendoor nog een klein scheutje extra olie toe. Blus de laatste portie af met de cognac. Haal het vlees en de jus uit de pan en bak in dezelfde pan, in een flinke klont boter, de fijngehakte sjalotten en het spek. Bestooi dat als het lichtbruin wordt met de bloem en laat die even garen op laag vuur - voorkom aanbranden - , de roux moet lichtbruin zijn. Giet er in scheutjes de Glühwein bij, roer steeds goed, en giet er daarna al roerend de bouillon bij. Laat de saus, die een smerige kleur heeft, even pruttelen en doe er peper en zout bij; voeg tenslotte het vlees er aan toe. Kneus de jeneverbessen en voeg die met de tijm aan de saus toe. Leg het deksel op de pan en stoof gaar in ca 1 á 1 ½ uur en controleer af en toe hoe gaar het vlees is. Het moet zacht en mals zijn. Bak voor het opdienen de champignons en bestrooi ze met peper en zout. Doe ze bij de saus en proef of die nog peper en zout behoeft. Verwijder voor het opdienen de takjes tijm en jeneverbessen.

**Spruitjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruiten	750	g
amandelsnippers	100	g
boter		
nootmuskaat		
zout		

Maak de spruitjes schoon en kook ze in ongeveer 10 min beetgaar. Rooster in een pan met een anti-baklaag bodem zonder boter de amandelsnippers mooi licht bruin. Giet de spruiten af en maak op smaak met een klontje boter en nootmuskaat en voeg de amandelsnippers er aan toe.

## Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigenheimers	750	g
ei	1	
volle melk	300	ml
zout en peper		
peterselie, als versiering		

Kook de aardappelen in ca.20 min gaar en voeg zout toe. Giet de aardappelen af en maak ze fijn met een stamper. Voeg het ei toe en de warme melk toe. Let op het mag niet te dun worden. Maak op smaak met zout en peper en een klontje boter.

**DESSERT** Warme crème van rode kool met kataifi, in port gewelde rozijnen, foelie-ijs en gedroogde kruidkoek

---

### Warme crème van rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	1	
granny smith (zuur)	2	
golden delicious (zoet)	2	
kaneelstokjes	4	
jeneverbessen, gekneusd	6	
laurierbladen	4	
suiker	6	el

Laat alle ingrediënten twee uur pruttelen en voeg daarna de suiker toe. Eerst proeven voor dat alle suiker er in gaat. Giet af en verwijder alle kruiden. Doe de massa in de blender en maak er een gladde saus van.

### Kataifi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kataifi, in de turkse winkel ook te koop als kadaiyif, een soort grove, dunne versie van vermicelli	250	g
kruidkoek, dun gesneden of goede ontbijtkoek	12	

Maak de kataifi klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg 12 cirkelvormige plakken ter grootte van een servetring op vetvrij papier in de oven en laat 20 minuten garen bij 150 graden. Droog de dun gesneden plakken kruidkoek op vetvrij papier in de oven gedurende een kwartier bij 150 graden. Dit kan gelijktijdig met de kataifi.

### Foelie-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	500	ml
slagroom	250	ml
foelieblad	40	g
suiker	200	g
eierdooiers	8	
eiwit van een ei	1	

Doe alle ingrediënten, behalve de eierdooiers en het eiwit, in een pan, zet deze op hoog vuur en laat 1x opkomen. Sluit de pan daarna goed af en zet hem een half uur weg. Voeg daarna de eieren toe en gaar het mengsel au bain-marie. Doe daarna in de ijsmachine.

## Rozijnen in rode port

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozijnen	150	g
rode port, zoveel dat de rozijnen onder staan	200	ml

Laat de rozijnen marinieren in de rode port in een afgesloten pannetje op laag vuur. Laat de rozijnen vlak voor het opdienen in een zeef uitlekken.

## Sechuanpeperolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peperkorrels	3	
sojaolie	200	ml

Doe de peperkorrels in een bakpan zonder olie en rooster die eventjes. Verpulver de peperkorrels en voeg dit bij de sojaolie. Verwijder vlak voor het opdienen de peperschilfers door de olie door een koffiefilter te laten lopen.

## Presentatie

Leg in het midden van het bord een toefje kataifi, doe daarop een bolletje foelie-ijs. Schep een cirkel rodekoolcrème rond de kataifi. Kruimel de gedroogde kruidkoek over het ijs en over de crème en leg een aantal rozijnen in de crème. Besprenkel alles met een beetje sechuanpeperolie.