

# 2012 november

CCR Rijnmond · Herfst

---

## VOORGERECHT Tartaar van gerookte vis

---

### Blini's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	200	ml
gist	10	g
eieren	3	st
bloem	200	g
olie	2	el
gesmolten boter	50	g
zout		

Scheid de eierdooiers van het eiwit. Bewaar het eiwit. Warm de melk lauw op. Neem van het vuur en voeg de gist toe. Laat al roerend oplossen. Giet de bloem in een mengkom. Giet de melk erbij en voeg de eierdooiers toe. Meng er al kloppend de olie, de gesmolten boter en zout door. Klop het geheel goed op. Laat ca 60 min rusten om te rijzen op de warmhoudkast. Klop het eiwit op tot sneeuw en meng voorzichtig door het blinideeg. Verhit een met olie ingesmeerde braadpan met antibaklaag. Giet er wat deeg in en laat 2 min bakken. Draai de blini om en laat nog 1 à 2 min bakken. Neem de blini uit de pan en houd warm. Bak totaal 24 blini's. (ca 5 cm doorsnede)

### Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte schelvis	150	g
gerookte zalm	150	g
gerookte forel	150	g
kwark	200	g
sap van limoen	1	st
bieslook	1/2	bos
zalmeieren	100	g
zout		
peper		

Snijd  $\frac{3}{4}$  van de bieslook fijn. Hak de verschillende soorten gerookte vis grof met een mes en leg de stukken in een mengkom. Overgiet met het limoensap (voorzichtig!!) en doe vervolgens de kwark en de bieslook erbij. Meng het geheel voorzichtig en breng op smaak met zout en peper. Dek af met vershoudfolie en zet weg. Vorm vlak voor het uitserveren met behulp van twee eetlepels mooie quenelles. Verdeel de blini's over de borden. Schik een quenelle van de tartaar op de blini's. Versier met zalmeieren en bieslooksprietten. Serveer direct uit.

## Romige kastanjesoep met cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjes in de schil	600	g
sjalotten	4	st
knoflook	2	teen
cantharellen	300	g
boter	75	g
bloem	50	g
gevogeltebouillon	1200	ml
witte wijn	125	ml
crème fraîche	400	ml
kervel	3	takjes

Verwarm de soepkommen voor. Verwarm de oven voor op 225 C°. Kerf de bruine schil van de kastanjes in en leg ze in een braadslee met 3 à 4 el water. Zet ze in de oven om ze ca 20 min te poffen. (tot ze openspringen) Haal ze eruit en verwijder onmiddellijk de bruine dop en het lichtbruine vlies. Breng ze aan de kook en laat ze langzaam boterzacht koken in ca 30 min. Houd ze apart. Maak de kastanjes fijn, evenals de kervel. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Maak de cantharellen schoon en verwijder zo nodig de voetjes. Smelt 50 g van de boter in een diepe pan en roer de bloem erdoor. Laat deze roux op laag vuur 5 min garen. Roer er nu beetje voor beetje de gevogeltebouillon door en breng het geheel al roerende aan de kook en laat het ca 15 min doorgaren. Zeef de soep en zet apart. Verwarm de resterende boter en fruit sjalotten, knoflook en cantharellen lichtbruin. Voeg de wijn en de fijngemaakte kastanjes toe en laat de vloeistof wat inkoken. Roer dan de soep erdoor en maak af met de helft van de crème fraîche. Schenk de soep in de voorverwarmde kommen met op elk 1 el crème fraîche en strooi er wat gehakte kervel over.

**Snoekbaarsfilet op de huid gebakken met gesmoorde groente**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilet van 100 - 120 g	12	st
kleine bospenen	24	st
courgettes	2	st
arachideolie	5	el
geklaarde boter	60	g
bieslook, fijngesneden	4	tl
zout		
peper		

Verwarm de borden voor. Dep de vis droog op keukenpapier. Schraap de bospeen met een dunschiller en snijd in de lengterichting door. Snijd de courgettes in de lengterichting doormidden en snijd de helften weer in repen van ongeveer 5-6 cm lang en 1 cm breed. Gebruik alleen de stukken waar de donkergroene buitenkant van de courgette zichtbaar is. Kook beide groenten gaar in een steelpan met kokend water en een beetje zout. Giet de groenten af en koel ze even onder koud stromend water. Neem de koekenpan en zet deze op hoog vuur. Smeer de huidzijde van de snoekbaarsfilet goed in met olie, maal peper en strooi er zout over. Doe hetzelfde aan de andere zijde. Leg de vis met de huid aan de onderkant in de pan en bak totdat de vis voor 2/3 deel is gegaard. Dit zie je doordat het visvlees wit wordt. Draai nu de filets om en gaar ze nog 2 min door. Leg de vis niet meer terug op de huidkant, want dan zal het krokante van de huid verdwijnen. Verhit de boter in een steelpan en smoor hierin kort de groenten totdat ze warm zijn. Schud de groente goed, zodat ze overal glanzen. Breng op smaak met peper en zout. Schep de groenten op de borden en verdeel het botervocht uit de pan erover. Leg hierop de snoekbaarsfilets met de huidzijde aan de bovenkant. Garneer met bieslook.

**Kruimeldeeg**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	g
poedersuiker	150	g
zout		snufje
bloem	375	g
vanillestokjes, gespleten, de zaadjes eruit geschraapt	2	st
geraspte schil van een citroen	1	st
grote eierdooiers	3	st
koude melk	3	el

Vet een springvorm met een doorsnede van 30 cm in met een beetje boter. Roer de boter, poedersuiker en zout tot een mooie romige substantie en wrijf er de bloem, de vanillezaadjes, geraspte citroenschil en eierdooiers door. (Dit kan met de hand of met een foodprocessor.) Doe er, wanneer het mengsel op grof broodkruim lijkt, de koude melk bij. Kneed het mengsel luchtig en kort zodat je een deegbal krijgt. Bestuif hem met bloem. Kneed het deeg niet te veel, anders wordt het elastisch en taai en niet vlokkerig en bros, zoals het moet zijn. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het ca 30 min in de koelkast. Haal het deeg daarna uit de koelkast, rol het uit en bekleed er de taartvorm mee. Zet de beklede vorm ca 30 min in de vriezer. Verwarm de oven voor op 180 C° en bak de taartbodem in ca 12 min licht bruin. Haal de vorm uit de oven en zet de thermostaat lager op 170 C°.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
250 gr + 50 gr witte hele amandelen	300	g
bloem	45	g
ongezouten boter	375	g
suiker	375	g
grote eieren	3	st
vanillestokjes, gespleten, de zaadjes eruit geschraapt	2	st
grappa	2	el
mascarpone	1	bakje
hele vijgen	20	st
water	3	el
verse tijm, alleen de blaadjes	3	takjes
geraspte schil van de sinaasappels	2	st

Hak in de foodprocessor 250 g hele amandelen tot een fijn poeder (gebruik de pulse-knop). Doe de amandelpoeder met de bloem in een andere kom. Doe de boter en suiker in een mengkom en laat de machine draaien tot het mengsel licht en romig is. Spatel hier het amandelpoeder met de bloem, de losgeklopte eieren, de vanillezaadjes en de grappa door tot je een goed gemengde, gladde massa hebt. Zet het mengsel minstens 30 min in de koelkast om op te stijven. Verwijder de steeltjes van de vijgen, snijd ze aan de bovenkant kruislings in en druk met de duim op de onderkant, zodat ze als een bloem opengaan. Schep de gekoelde vulling in de taartbodem en druk er de vijgen, met de open kant naar boven, zachtjes in. Verhit de suiker en het water en sprenkel deze siroop over de vijgen. Hak de rest van de amandelen grof en strooi samen met de tijm en de geraspte sinaasappelschil over de taart. Bak de taart ongeveer 40 min in de voorverwarmde oven tot de vulling langs de rand stevig en goudkleurig is, maar nog iets lobbijg in het midden is. Snijd de taart in 12 punten en schep naast het stukje taart wat opgeklopte mascarpone.