

2013 november

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Portobello's gevuld met ham en appel

Portobello's gevuld met ham en appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
portobello's	12	st
appel, b.v granny smith	2	st
ham	200	g
tijm	1	tl
peterselie	2	el
crème fraîche (200 + 100)	300	g
prei	3	st
droge witte wijn	300	ml
appelsap	300	ml
bouillonpoeder	3	tl
zout en peper		

Borden voorverwarmen. Borstel de portobello's schoon en verwijder de steeltjes. Bewaar deze. De appels schillen en in kleine stukjes snijden. Snipper de portobellosteeltjes, de stukjes appel en ham heel fijn en meng de tijm, de fijngesneden peterselie en meng er voorzichtig 200 g crème fraîche er door. Vul de portobellohoedjes hoog op met dit mengsel. De prei schoonmaken en in dunne reepjes snijden. Leg de prei op de bodem van een stoommandje, voeg wat peper en zout toe en zet de portobello's er op. Doe in de stoompan de wijn, het appelsap en de bouillonpoeder. Breng het vocht in de stoompan aan de kook. Hang het mandje met de prei en gevulde champignons in de pan en stoom in ca. 10 min gaar. Serveren: Verdeel de prei over de borden en zet daar de champignons op. Zet de borden in de warmhoudkast. Kook het stoomvocht op hoog vuur in, roer er 100 g crème fraîche door en maak af met zout en peper. Lepel de saus over de portobello's en prei en serveer.

Sint-Jakobsnootjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
radicchio	1	krop
bacon	24	plakjes
boter	30	g
sint-jacobsnootjes	24	st
visbouillon	300	ml
witte wijn	300	ml
sjalot	3	st
boter (30 en 40)	70	g
zwarte peperkorrels	12	st
slagroom	300	ml
peper en zout		
balsamico	1	el
olijfolie	3	el
knoflook	1	teen
medium sherry		

Borden voorverwarmen. Snipper de sjalotjes zeer fijn en laat ze op een laag vuur in een 30 g boter glazig worden. Plet de zwarte peperkorrels en voeg toe, samen met de bouillon en de wijn, aan de sjalotjes. Laat het vocht tot de helft inkoken. Zeef het vocht, giet de slagroom erbij en laat nog eens tot de helft inkoken. Klop er van het vuur af 40 g koude boter door. Breng de saus op smaak met peper en zout. Houd de saus warm en laat hem niet meer koken. Vinaigrette: Meng de balsamico en de olijfolie goed door elkaar. Pers de knoflookteen uit en roer door de vinaigrette. Maak op smaak met peper en zout. Voeg eventueel een scheutje medium sherry toe. Snijd de radicchio in flinterdunne reepjes en maak aan met de vinaigrette en laat intrekken. Dep de Sint-Jakobsnootjes droog en bestrooi ze met peper en zout. Bak in een koekenpan, eventueel met een klein beetje boter, de reepjes bacon op een matig vuur bruin en krokant. Leg ze op keukenpapier. Spoel de pan niet om, maar voeg wat olie toe en bak de Sint-Jakobsnootjes op een tamelijk hoog vuur aan beide zijden mooi bruin. Serveren: Schenk de saus over de voorverwarmde borden. Leg op elk bord 2 Sint-Jakobsnootjes en formeer de reepjes bacon elegant er tussen. Vervolmaak het bord met een plukje radicchioreepjes.

Kalfszwezerik met bietengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik (van de hartspier)	1000	g
kalfsbouillon voor het pocheren	300	ml
gevogeltebouillon	240	ml
yoghurt	400	g
lota (geleermiddel)	4	g
bloem	50	g
zout en peper		
rode bietensap	400	ml
agar agar	5	g
balsamico	4	el
peper en zout		
truffel voor garnering (optioneel)		

Bietengelei: Verwarm 400 ml sap met 5 g agar agar tot maximaal 80 °C (niet laten koken) en breng op smaak met de balsamico, peper en zout. Laat uitharden in de koelkast. Snij de gelei kort voor het opdienen in kleine blokjes. Zwezerik: Spoel de zwezerik ca 60 min in koud water. Pocheer de zwezerik in 300 ml kalfsbouillon en spoel daarna koud af. Ontvlies de zwezerik en verwijder de knobbels. Snijd dobbelstenen uit de zwezerik, bestrooi met zout en peper en wat bloem. Bak de stukjes zwezerik kort voor het uitserveren op niet te hoog vuur krokant. Gaar de rest van het vlees in de gevogeltebouillon en voeg dan de yoghurt toe. Voeg de lota en mix het geheel tot een mooie massa. Verwarm tot maximaal 80 °C en maak tot slot op smaak. Giet de massa uit in een laag van 7 à 8 mm dik en laat deze cremeux opstijven in de koeling. Serveren: Breng op het bord een dikke streep cremeux aan. Leg de gebakken zwezerikblokjes in het midden van het bord en daarboven de blokjes bietengelei en garneer het geheel eventueel met een plakje truffel.

Rode poon met ratatouille van gepofte paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paprika's, gemengd van kleur	8	st
olijfolie	5	el
uien	2	st
ansjovisfilets	7	st
kappertjes	4	el
wijnazijn	2	el
gedroogde oregano	2	tl
olijven, ontpit	12	st
poonfilets met vel van 100g	12	st
knoflook	4	teen
tijm	3	takjes
rucola	150	g
olijfolie extra vierge		
zout en peper		

Paprika's: Verwarm de oven voor op 230 °C. Leg de hele paprika's ca. 30 min in de oven tot ze bijna zwart geblakerd zijn. Haal ze uit de oven en stop ze voorzichtig in een plastic zak. Maak de zak goed dicht en laat de paprika's afkoelen. Haal de paprika's uit de zak, verwijder de velletjes en zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in brede repen en vang het sap zo veel mogelijk op. Verhit de olie in een koekenpan en fruit hierin op een zacht vuur de, in dunne ringen gesneden, ui en de, in kleine stukjes gesneden, ansjovis ca. 3 min; schep regelmatig om. Voeg de paprika's en het vocht toe. Leg een deksel op de pan en laat het geheel op een laag vuur ca. 10 min stoven. Voeg de kappertjes, azijn, oregano en de, in stukjes gesneden, olijven toe. Strooi zout en peper er over. Proef en breng op smaak. Rode poon: Verlaag de oventemperatuur naar 130 °C. Verwijder met een pincettang de graatjes van de visfilets. Verhit in een anti-aanbakpan de olie en leg de visfilets op hun velkant in de pan. Bak ze op een matig vuur ca. 3 min, draai ze vervolgens om en haal de pan van het vuur. Leg de plakjes knoflook, de rozemarijn en tijm bij de vis in de pan. Zet de pan 5 min in de oven. Bestooi de vis met zout en peper. Serveren: Verdeel de gestoofde paprika's over de voorverwarmde borden en leg er wat rucola op. Leg de visfilets op de rucola en sprenkel er wat mooie olijfolie over.

Peren met geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe handperen	3	st
geitenkaas	12	plakjes
sap van citroen	1	st
pijnboompitten	4	el

Schil 3 peren en snijd 12 plakken van de breedte van de peer van ca 1 ½ cm dik. Wentel de plakken door het citroensap. Snijd 12 plakken geitenkaas. Leg de rondjes op de ronde plakken peer. Plaats de plakjes peer met kaas onder een hete grill tot de kaas begint te kleuren. Zet de taartjes nog een paar min in een hete oven. Rooster de pijnboompitten.

Peren met amandelspijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries bladerdeeg	6	plakken
rijpe handperen	3	st
sap van citroen	1	st
amandelspijs	200	g
suiker	3	el
kaneel	2	tl
losgeklopt eigeel	2	st
gepelde pistachenoten	5	tl

Laat 6 plakjes bladerdeeg ontdooien, snijd ze doormidden en prik er wat gaatjes in. Schil 3 peren en snijd ze in schijfjes. Wentel ze door het citroensap. Verdeel de amandelspijs over de 12 plakjes bladerdeeg. Leg de schijfjes peer op de amandelspijs. Meng de suiker met de kaneel en strooi erover. Pak de peer in en bestrijk het geheel met eigeel. Bak de taartjes in ongeveer 25 min goudbruin in een voorverwarmde oven van 200 °C. Hak de pistachenoten grof.

Perenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe handperen	3	st
fijne kristalsuiker	150	g
sap van een citroen	1	st
eierdooiers	2	st
melk	300	ml
slagroom	300	ml
boerenjongens uitgelekt	200	g

Schil de 3 peren en ontdoe ze van het klokhuis. Hou 12 partjes apart. Pureer de rest van de peren samen met de eierdooiers, de suiker en de helft van het citroensap. Voeg de melk en de slagroom toe en mix het geheel goed, maar kort. Doe het geheel in de ijsmachine en draai in 40 – 50 min mooi perenijs. Voeg op het laatst de uitgelekte boerenjongens toe en draai nog even door het ijs.

Peren met chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	150	g
rijpe handperen	3	st
sap van citroen	1	st

Breek de chocolade in stukjes en laat ze au bain-marie smelten. Schil 3 peren en snijd in de lengte 4 parten uit een peer. Wentel ze door het citroensap. Serveren: Serveer per persoon op drie bordjes: Op een bordje het peren-geitenkaastaartje gegarneerd met pijnboompitten. Op tweede bordje het peren-amandeltaartje gegarneerd met pistachenoten. Op het derde bordje een partje peerdaarnaast een bolletje perenijs en schenk voorzichtig chocolade saus over de peer. Direct serveren.