

# 2014 november

CCR Rijnmond · Herfst

## VISGERECHT Visgratin

### Visgratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	ml
kleine ui, gehalveerd	1/2	st
laurierblad	1	st
tijm	2	takjes
aardappel, vastkokend (bijv. desiree), geschild en in stukjes gesneden	500	g
boter	25	g
slagroom	150	ml
ontvelde zalmfilet, kleine graatjes verwijderd, in stukjes van 3 cm	250	g
ontvelde witte visfilet, kleine graatjes verwijderd, in stukjes van 3 cm	250	g
visbouillon	125	ml
bloem	20	g
fijnesneden bladpeterselie + extra voor garnering	10	g
gepelde rauwe garnalen	125	g
hardgekookte eieren, fijngehakt	2	st

Verwarm de oven voor op 180 °C. Gebruik voor dit gerecht soufflébakjes met een doorsnee van 8 cm. Melk: Zet een pan met de melk, ui, laurier en tijm op middelhoog tot hoog vuur. Breng de melk tot tegen de kook aan, draai het vuur uit en laat 30 min. trekken. Zeef daarna de ingrediënten uit de melk in en bewaar de melk voor de bechamelsaus. Aardappelpuree: Kook de aardappelen gaar (in ca 12 min). Pureer de aardappels met knijper of draaizeef en maak er een gladde puree van door toevoeging van 25 g boter en 100 ml slagroom. Breng op smaak met zout en peper. Houd de puree warm. Vis: Verdeel de zalm en witte vis in een net passende ovenschaal en giet de bouillon erover. Doe er zout en peper bij en dek of met aluminiumfolie. Laat de vis in de oven in ongeveer 15 min. gaar worden. Schep de stukken vis met een schuimspaan op een schaal. Bewaar 50 ml stoofvocht. Bechamelsaus: Smelt 20 g boter in een pan op middelhoog tot laag vuur. Voeg de bloem toe en roer 1 min. tot het een gladde roux is. Roer geleidelijk de melk erdoor tot het een gladde saus is en laat deze 2-3 min. op een laag vuur koken tot hij gebonden is. Roer het stoofvocht en 50 ml slagroom erdoor, gevolgd door de peterselie en zout en peper naar smaak. Gratin: Verdeel de vis over de soufflébakjes. Strooi er de garnalen en het gehakte ei over. Giet de bechamelsaus over de vis met daarop de aardappelpuree; strijk de bovenkant met de bolle kant van een houten lepel glad. Verdeel de overgebleven 10 g boter in stukjes erop. Verhoog de oventemperatuur tot 200 °C. Bak de gratin 20-25 min. tot de bovenkant goudbruin is en de saus borrelt. Serveren: Bestrooi met de extra peterselie en serveer.

**HOOFDGERECHT** Taart met gemengde paddenstoelen, spek en blauwe kaas

---

## Taart met gemengde paddenstoelen, spek en blauwe kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries bladerdeeg	15	plakjes
bloem om te bestrooien		
ei	2	st
champignons	750	g
ui, fijngesneden	3	st
tijm	2	tl
grof gehakte krulpeterselie	2	el
zout en versgemalen peper		
gemengde wilde paddenstoelen	750	g
grote klont boter, plus extra om in te vetten		
knoflook, geperst	3	teen
ontbijtspek	9	plakjes
blauwschimmelkaas, verkruimeld	100-150	g
crème fraîche	250	g

Verwarm de oven voor op 200 °C. Taart: Vet een grote bakplaat in. Neem 6 plakjes bladerdeeg en rol het op een met bloem bestrooid werkvlak uit tot een dunne rechthoekige lap ter grootte van de bakplaat. Leg de deeglap op de ingevette bakplaat, prik hem met een vork op regelmatige afstanden in en bestrijk met losgeklopt ei. Rol de negen plakjes uit tot een deeglap die iets groter is dan de eerste zodat de paddenstoelenvulling eronder past. Leg deze lap ook op een bakplaat en zet ze beiden 30 min op een koele plaats. Vulling: Doe de champignons, in twee porties, in de magimix en hak ze klein. Doe de champignons met de ui en de tijm in een grote lage pan en bak ze op laag tot halfhoog vuur. Draai het vuur hoog en laat het vocht in de pan verdampen. Bestrooi met wat zout en peper. Verwijder eventueel vuil van de wilde paddenstoelen. Scheur de paddenstoelen desgewenst in stukken. Spoel ze eventueel kort af onder de koude kraan en laat ze op keukenpapier uitlekken. Verhit een klont boter op hoog vuur in een koekenpan. Doe de wilde paddenstoelen met de knoflook erin zodra de boter bruin begint te worden. Laat ze snel 1 à 2 min bakken tot ze niet meer rauw zijn. Bestrooi met wat zout en peper, laat in een vergiet uitlekken en op keukenpapier afkoelen. Vervolg taart: Neem de deegplakken voor het maken van de taarten uit de koeling. Schep de peterselie door het champignonmengsel en verdeel dit zo over het midden van de kleinste deeglap, zodanig dat er rondom een rand van ruim 2 cm vrij blijft. Verdeel de wilde paddenstoelen over de champignons en dek ze in de lengte af met 9 elkaar licht overlappende plakken spek. Vouw de grotere deeglap in de lengte dubbel. Snijd of knip het deeg op de vouw op afstanden van 1 cm in tot op 2 cm van de rand. Bestrijk de rand van de deegbodem nogmaals met ei. Leg de dubbelgevouwen deeglap op één kant, vouw hem open en druk de randen op elkaar. Maak met een vork of met de vingers een regelmatig patroontje in de deegrand. Zet hem nogmaals 15-20 min in de koelkast. Bestrijk het deegdeksel met losgeklopt ei en bak de taart in de oven in 20-25 min knapperig en goudbruin. Bestrijk de taart 15 min voor het einde van de oventijd nogmaals met ei om de kleur zo optimaal mogelijk te maken. Saus: Roer ondertussen de blauwe kaas door de helft van de crème fraîche en verwarm hem al roerend tot hij is gesmolten. Roer de resterende crème fraîche erdoor en breng op smaak met wat peper. Serveren: Snijd de taart in 12 mooie stukken. Verdeel over de borden en lepel er wat saus om heen.

**Fazant met savoieekool, druiven en rode wijnsaus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
extra vergine olijfolie	3	el
ui	1	st
bleekselderij	1	st
knoflook, kleingesneden	10	teen
balsamico	250	ml
rode wijn	1500	ml
fazanten a 800g (hennen). poten, vleugels los en karkas in tweeën.	3	st
ganzenvet	500	g
bardeerspek		
zout		
pancetta	100	g
savoieekool	1	st
druiven, pitloos	500	g
zout en peper		

Verwarm de borden voor. Rode wijnsaus: Snijd het binnenste van de bleekselderij fijn, snijd de ui fijn. Verhit voor de rode wijnsaus de olijfolie in een pan, voeg de ui, bleekselderij en knoflook toe en fruit op een laag vuur een paar minuten tot ze zacht zijn maar nog geen kleur hebben. Roer af en toe. Voeg de balsamico toe, zet het vuur iets hoger en kook het vocht tot driekwart in. Giet er de wijn bij, breng alles weer aan de kook. Schuim het af en kook het vocht tot de helft in. Giet het door een met kaasdoek beklede zeef in een schone pan, zet op het vuur en kook het vocht tot 350 ml in. Fazant (poten): Verwarm het ganzenvet en laat de poten en de vleugeltjes op laag vuur garen. Reken op 90-120 min. Wrijf de fazanten (halve karkas) met wat olijfolie in, bestrooi ze met zout. Bedek ze met bardeerspek. Gebruik tenminste twee grote koekenpannen. Braad ze (max) 10 min. of totdat ze gaar zijn. (Kerntemperatuur 60-65°C) Haal de fazanten uit de pan en laat ze op een warme plaats (afgedekt) 10 min rusten. Giet de ingekookte rode wijn in de braadpannen, roer grondig door het braadvocht en zet nog 5 min. op het vuur. Giet de saus door een fijne zeef en houd hem warm. Snijd voor het opdienen het borstvlies van de karkassen en het vlees van de poten. Snijd het borstvlies in plakjes en het pootvlies in blokjes. Houd warm. Kool en druiven: Snijd de ui, de pancetta en de savoieekool, zonder stronk, fijn. Doe de olijfolie voor de kool in een pan, voeg de ui en de pancetta toe en bak ze, op laag vuur tot ze zacht en lichtbruin zijn. Roer af en toe. Doe er de kool bij, voeg zout en peper toe, en kook al roerend tot de kool verwelkt is. Laat alles zachtjes pruttelen tot de kool gaar is maar nog enige 'beet' heeft. Doe er zout en peper naar smaak bij. Roerbak de druiven. Serveren: Maak een spiegeltje van rode wijnsaus. Serveer per bord een halve poot en wat borstvlies. Garneer met de kool en de druiven.

**Kastanje-flensjes, kastanje-ijs en sabayon**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
marrons glacés (gezoete kastanjes)	450	g
room	275	ml
melk	350	ml
ei (eidooier)	2	st
kristalsuiker	175	g
kastanjelikeur	30	ml
kastanjemeel	75	g
bloem	40	g
ei	4	st
olijfolie		
boter	90	g
zout en peper		
ei (eidooiers)	6	st
suiker	150	g
nootmuskaat		mespunt
rozijnen	75	g

**Kastanje-ijs:** Pureer de kastanjes met de room en de melk in de keukenmachine. Klop van de eidooiers met de suiker een bleke en luchtige massa. Roer de likeur er door en vervolgens het kastanje mengsel. Schep in de ijsmachine en draai er ijs van. **Kastanje-flensjesbeslag:** Zeef het meel en de bloem in een kom en roer er een voor een de eidooiers door. Voeg beetje bij beetje de melk toe en klop er een egale massa van. Voeg wat zout en peper toe en laat het beslag 20 min rusten. **Sabayon:** De eidooiers, suiker en nootmuskaat au bain-marie schuimig kloppen. Langzaam de opgevangen likeur toevoegen en verder kloppen tot het mengsel vrij dik is. Al kloppend laten afkoelen. **Garnering:** Laat de rozijnen 30 min in de likeur weken (verwarm licht). Doe ze in een zeef en vang de likeur op. **Flensjes:** Gebruik een koekenpan met een doorsnee van 15 cm. Bak dan de flensjes op middelhoog vuur in de boter. Gebruik 1 ½ el beslag per flensje. Laat het gelijkmatig uitvloeien en bak 1 min. of tot de onderkant is opgestijfd en lichtbruin is. Draai om met een spatel en bak nog 10 sec. Houd apart en warm. Verwarm de sabayon au bain-marie en de rozijnen. **Serveren:** Leg op een flensje een bolletje ijs en sla het flensje dubbel. Nappeer met de sabayon en garneer met de rozijnen.