

2015 november

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Herfstsalade met wilde duif

Herfstsalade met wilde duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duiven, schoongemaakt	6	st
boter	100	g
gemengde paddenstoelen	300	g
sjalotten	2	st
knoflook	2	tenen
zout en peper		
gevogeltefond	200	ml
olijfolie, extra vierge	200	ml
aceito balsamico	100	ml
peper en zout		
gemengde sla	200	g

Verwarm de oven voor op 180 °C. Braad de duiven op hun karkas in de boter. Zet ze op hun rug in de oven en laat ze 5-10 min garen (rosé). Haal de filets van de karkassen en leg de filets in aluminiumfolie verpakt in de warmhoudkast (60 °C). Haal vlak voor het uitserveren het vel er af en snijd de filets in mooie plakken. Gebruik de karkassen voor de bouillon van de pompoensoep. Laat het gevogeltefond tot de helft inkoken. Meng dan de olijfolie en de balsamico erdoor tot een saus en breng op smaak met peper en zout. Bak de paddenstoelen met de fijngesneden sjalotten en de gesnipperde knoflook in de boter. Voeg peper en zout toe. Leg de sla op de borden. Verdeel de plakjes duif over de sla, doe hetzelfde met de paddenstoelen. Lepel de saus over het geheel.

Pompoensoep met paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bouillon van de duivenkarkassen	1000	ml
ui	1	st
(winter)wortel	1	st
bleekselderij	4	stengels
peterselie	2	takjes
tijm	2	takjes
jeneverbessen	4	st
peperkorrels, gekneusd	5	st
kleine pompoenen	6	st
boter	30	g
knoflook	2	tenen
gemengde paddenstoelen	400	g
zeeuws spek	200	g
gemengde noten	100	g
platte peterselie	1/2	bos
zout en peper		

Verwarm de soepkommen. Doe de karkassen van de duiven (van het vorige gerecht) in een pan en giet er 1000 ml water bij. Breng aan de kook met de fijngesneden groenten en kruiden en laat dit zolang mogelijk trekken. Strooi er wat peper en zout bij. Snijd de pompoen horizontaal doormidden (eventueel zigzag rand) en verwijder de zaden en de draderige binnenkant met een lepel. Snijd het verwijderde vruchtvlees in blokjes en kook dit in 6 min in water met zout. Giet af en pureer met de staafmixer. Verhit de boter in een diepe pan en fruit de gesnipperde ui en de fijngesneden knoflook in ca 3 min. Maak de gemengde paddenstoelen schoon en snijd deze in stukjes en voeg toe met de takjes tijm en laat in 2 min gaar worden. Doe de pompoenpuree erbij en laat dit geheel 5 min zachtjes koken. Zeef de bouillon en giet bij het pompoen-paddenstoelenmengsel. Breng snel opnieuw aan de kook en zet dan het vuur weer laag. Snijd het Zeeuw spek in kleine reepjes. Hak de noten grof fijn. Snijd de peterselie fijn en houd wat peterselie achter voor de decoratie. Voeg het Zeeuws spek, peterselie en noten aan de soep toe. Roer goed door elkaar en proef op zout en peper. Schep de pompoen-paddenstoelensoep voorzichtig in de soepkommen en strooi er wat peterselie op.

Mosselen in koriandersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen met schelp	2000	g
olijfolie	1	el
boter	30	g
sjalotten	2	st
knoflook	2	tenen
rode peper	1	st
witte huiswijn	200	ml
crème fraîche	300	ml
tomaten	2	st
koriander	3	el
rode chilipeper	1	st
zout en peper		
bieslook	2	el
stokbrood		

Verwarm de borden voor. Boen de mosselen goed schoon in ruim water. Verhit in een royale pan de olijfolie en de boter. Bak hierin zachtjes ca 5 min de fijngesneden sjalotten, de uitgeperste knoflook en de fijngesneden rode peper. Doe de voorverwarmde wijn en de mosselen erbij. Voeg wat zout en peper toe en laat de mosselen afgedekt 5-8 min koken. Schud regelmatig om. Schep de mosselen uit de pan. Laat ze in de schelp en vang het vocht op. Houd de mosselen warm. Zeef het mosselvocht door een doek, kook het tot de helft in en voeg de crème fraîche toe. Laat de saus ongeveer 5 min inkoken tot een goede dikte. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in lange dunne repen. Ontdoe de chilipeper van de zaadjes en snijd in dunne ringen. Snijd de koriander grof en doe dit samen met de tomaten en de ringen chilipeper in de saus en laat 2 min inkoken. Snijd de bieslook grof. Snijd het stokbrood in 12 plakjes. Leg de mosselen op een voorverwarmd bord, schenk de saus erover en strooi hierop de bieslook. Serveer er warm stokbrood bij.

Stoofschotel van haas met pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
achterbouten van de haas	4	st
olie	2	el
rode uien	3	st
grote winterwortel	1	st
rode huiswijn	800	ml
wildbouillon	800	ml
knoflook	4	tenen
rozemarijn	2	takjes
laurier	2	blaadjes
peterselie	5	takjes
bleekselderij	4	stengels
zout en peper		
boter	75	g
bloem	75	g
zilveruitjes, vers	40	st
kleine kastanjechampignons	300	g
tagliatelle	200	g
pancetta	300	g

Zet diepe borden in de warmhoudkast. Verhit de olie en bak hierin de in ringen gesneden uien, de in plakjes gesneden wortel en bleekselderij en bak deze ca. 10 min. Haal alles uit de pan en bak de stukken haas in het achtergebleven vet rondom bruin (eventueel in 2 gedeelten). Verwarm de wijn (niet koken) en schenk dit bij de haas. Voeg daarna de bouillon, de fijn gesneden knoflook, de rozemarijn, laurier, peterselie en zout en peper toe. Doe dit alles in de snelkookpan. Laat het gerecht in de snelkookpan aan de kook komen en zet het vuur laag. Reken op een stooftijd van ca 1 ½ uur. De haas is gaar als het vlees makkelijk loslaat van het bot. Haal de haas uit de saus (houd de saus apart) en laat de hazenbouten iets afkoelen. Haal dan het vlees van het bot en snijd het vlees in kleine stukjes. De boter op kamertemperatuur laten komen zodat deze zeer smeug is, dan vermengen met de bloem (bijv. met een vork) tot een homogene massa. Bak de schoongemaakt zilveruitjes, en schoongeborstelde paddenstoelen in de boter met zout en peper ca 10 min en houd apart. Schenk de verkregen saus (waarin de haas gebraden werd) door een zeef en druk de groenten goed uit. Laat de saus eventueel nog iets inkoken als deze erg dun is. Voeg het paddenstoelen/uienmengsel toe. Bind de saus tot slot met beurre manié tot een mooie gebonden saus, laat even doorkoken om de bloem te garen (gebruik niet meer beurre manié dan nodig is). Breng op smaak met zout en peper, warm het goed door en leg het vlees weer in de saus. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing. Snij de peterselie fijn. Bak de pancetta kort voor het opdienen krokant in de boter. Plaats een ring in het midden van het voorverwarmde bord en vul met de tagliatelli. Lepel de hazenragout rond de tagliatelli (ring is verwijderd). Bestrooi het geheel met de fijn gesneden peterselie en tot slot de krokante pancetta.

Hazelnootgebakje met mokkacrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	12	st
suiker	300	g
bloem	300	g
oploskoffie	6	el
ongezouten boter	400	g
eierdooiers	2	st
poedersuiker	400	g
blanke hazelnoten	300	g
bakpapier		
uitsteekvormen van 6 cm doorsnee		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop met de mixer de eieren met de suiker in 10 min heel dik, romig en licht van kleur. Zeef de bloem er boven en spatel er luchtig door. Beleg de 2 bakplaten met bakpapier en strijk het beslag op de bakplaat uit tot een laag van 1,5 cm dik. Bak de biscuitbodem in de oven in 15 min goudbruin en gaar. Laat op een rooster afkoelen. Los het koffiempoeder op in 3 el heet water. Klop met de mixer de boter met de eierdooiers en poedersuiker dik, luchtig en romig. Klop druppelsgewijs de koffie erdoor. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan goudbruin. Schud ze op een plank en hak de noten fijn. Steek uit het biscuitlaag 24 rondjes. Schep op 12 biscuitbodems driekwart van het botermengsel. Dek af met de andere biscuitbodems en druk aan zodat de gebakjes een egale crèmelaag hebben. Strijk overtollige mokkacrème weg. Bestrijk de zijkanten dun met de mokkacrème. Rol de gebakjes door de hazelnoten. Bestrijk ook de bovenkant met mokkacrème en bestrooi met hazelnoten. Leg het gebakje op een bordje en serveer met een kopje koffie of thee.