

# 2019 november

CCR Rijnmond · Herfst

---

**Frittatensuppe, Brot mit Liptauer - Runderbouillon met eierflensjes**

| Ingredient                       | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------------|-------------|---------|
| runderfond                       | 1000        | ml      |
| runderbouillon (poeder)          | 750         | ml      |
| bloem                            | 60          | g       |
| eieren                           | 3           | st      |
| koolzuurhoudend mineraalwater    | 125         | ml      |
| boter om te bakken               | 30          | g       |
| donker stevig volkoren stokbrood | 1           | st      |
| boter                            | 60          | g       |
| zure room                        | 1.5         | el      |
| kwark                            | 150         | g       |
| mosterd                          | 3           | tl      |
| rode paprika's                   | 2           | st      |
| rode uien                        | 2           | st      |
| kappertjes                       | 5           | el      |
| zure augurken                    | 5           | st      |
| knoflook                         | 3           | tenen   |
| verse bieslook (voor 12 el)      | 0.5         | bos     |
| peterselie (voor 3 el)           | 0.25        | bos     |
| paprikapoeder                    |             |         |
| peper en zout                    |             |         |

Zet de vierkante soepkommen in de warmhoudkast. Bouillon: Meng de ingrediënten voor de bouillon en maak deze goed heet, tegen kookpunt aan. In Oostenrijk is deze bouillon altijd aan de zoute kant. Maar daar is een ieder vrij in. Flensjes: Meng de bloem, eieren en water met een snuf zout tot een dik beslag. Bak hiervan 3 dunne flensjes. Laat deze afkoelen (niet in koeling). Snijd dan de flensjes doormidden en rol ze in de lengte op. Vervolgens in heel dunne reepjes snijden. Stokbrood: Snijd 12 sneetjes van het volkoren stokbrood. Liptauersmeersel: De kwark met de zure room, mosterd en zeer zachte boter in een kom goed glad roeren, mogen geen klontjes meer in zitten. De ui, de paprika, de augurken in zeer kleine stukjes snijden. De kappertjes fijnhakken. De knoflook uitpersen. Dit alles door de kwark/room massa roeren. Alles goed op smaak brengen met peper en zout. En dan tot gebruik in de koelkast zetten. Garnering: Snipper de bieslook en hak de peterselie fijn en houd apart. Serveren: Gebruik de zwarte lange borden en zet hierop de voorverwarmde soepkommen. Verdeel de dun gesneden reepjes flens over de kommen en giet hierop de bijna kokende runderbouillon. Strooi hierover dan een ½ el fijngesnipperde bieslook. Besmeer een dun sneetje stokbrood ruim met de Liptauer en leg naast de soepkom, bestrooi dit met de fijngehakte peterselie en klein beetje paprikapoeder.

**Eierschwammerl-Gröstl - Gröstl met cantharellen en kwartelei**

| Ingredient           | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| boter                | 50          | g       |
| plakjes katenspek    | 100         | g       |
| uien                 | 2           | st      |
| bloemige aardappelen | 600         | g       |
| cantharellen         | 500         | g       |
| gedroogde majoraan   | 1           | snufje  |
| peper en zout        |             |         |
| platte peterselie    | 1           | bosje   |
| kwarteleitjes        | 12          | st      |
| van 6 cm             | 12          | ringen  |

Kleine ronde borden in de warmhoudkast zetten. Gröstl: Aardappels schillen, in dunne plakjes snijden, wassen en drogen. Snipper de uien fijn en snijd de plakjes katenspek in heel fijne stukjes. Bak ze samen op een matig vuurtje in de boter tot de uien glazig zijn. Aardappel plakjes erbij doen en goed omscheppen. Dit alles 10 min zachtjes bakken. Regelmatig omscheppen!! Maak met een zacht borsteltje de cantharellen schoon. Die gaan na de 10 min ook in de pan bij de aardappelen, ui en spek. Nu deksel op de pan en 10 min, met deksel op de pan, op een matig vuur en regelmatig omscheppen, laten garen. Het aardappelmengsel naar smaak kruiden met zout, peper en majoraan. Goed omscheppen en even laten rusten. Garnering: Hak de peterselie zeer fijn en bewaar tot serveren. Bak de kwarteleitjes. Tip: gebruik de poffertjespan. Serveren: Plaats op de kleine ronde borden ringen van 6 cm en vul ze met het aardappelmengsel, beetje aandrukken. Het kwarteleitje er bovenop leggen. En de borden en Gröstl bestrooien met de fijngehakte peterselie.

## Saiblingfilet mit Gemüse - Zalmforelfilet op bedje van groenten met saus van bleekselderij en Parmezaan filocrackers

| Ingrediënt                          | Hoeveelheid | Eenheid   |
|-------------------------------------|-------------|-----------|
| zalmforel met huid van ca.120 g elk | 6           | filets    |
| sugarsnaps                          | 450         | g         |
| doperwten (diepvries)               | 45          | g         |
| bakboter (40+85)                    | 125         | g         |
| groentefond                         | 1000        | ml        |
| bleekselderij                       | 6           | stengels  |
| sjalotten                           | 2           | st        |
| olie                                | 2           | el        |
| room                                | 125         | ml        |
| parmezaan                           | 200         | g         |
| filodeeg                            | 4           | vellen    |
| bieslook                            | 12          | sprietjes |
| peper en zout                       |             |           |

Zet soepborden in de warmhoudkast. Parmezaan filocrackers: Verwarm de oven op 180 °C. Rasp de Parmezaanse kaas. Laat het filodeeg ontdooien. Maak 36 driehoeken 6x6x6 cm. Leg deze op een met bakpapier bedekt rooster en bestrooi met de geraspte Parmezaanse kaas, en bak 4 min in de voorverwarmde oven. Erbij blijven en opletten dat ze niet te bruin worden. Uitnemen en laten afkoelen op rooster. Selderijsaus: Snijd de bleekselderij en sjalotten in kleine stukjes en bak ze aan in de olie ca. 5 min. Schenk de groentefond erbij en laat dit 15 min zachtjes koken. Hierna alles glad pureren, hoeft niet gezeefd te worden. Laat dit inkoken tot 600 ml. De room erbij doen en goed doorwarmen en op smaak maken met peper en zout. Dan met de mixer schuimig opkloppen. Zalmforelfilets met groenten: Was de filets en controleer goed op graten. Dep droog en bestrooi met zout. Kook ondertussen de doperwten en sugarsnaps ca 4 min. Spoel ze af met koud water en droog de groenten. Laat 40 g bakboter warm worden en bak de groenten hierin op zacht vuur tot alles goed warm is, moet niet bruin worden. Op smaak brengen met zout en peper. Bak nu de zalmforelfilets in de resterende 85 g boter op hoog vuur op de huid! Ca. 5 min. Tijdens bakken de boter over de filets lepelen. Halveer de filets. Zet ze eventjes afgedekt in aluminiumfolie in de warmhoudkast terwijl de borden worden opgemaakt. Serveren: Leg in ieder soepbord een mix van de warme groenten in het midden van het bord. Schenk hieromheen de opgeklopte selderijsaus en leg boven op de groenten een halve zalmforelfilet. Steek 3 Parmezaan filocrackers tussen de groenten, niet in de saus. Garneer met een sprietje bieslook.

**HOOFDGERECHT** Reerückenfilet met Wildrotweinsosse, Mohn-Schupfnudeln, glasierten Zwetschken und Sprossenkohl

---

**Reerückenfilet met Wildrotweinsosse, Mohn-Schupfnudeln, glasierten Zwetschken und Sprossenkohl - Reerugfilet met rodewijnsaus, maanzaad nudeln, geglaceerde pruimen, spruiten**

| Ingrediënt                      | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------|
| reerugfilet                     | 1000        | g       |
| rozemarijn                      | 1           | takje   |
| tijm + 12 takjes om te garneren | 30          | g       |
| mosterd                         | 1           | el      |
| walnotenolie                    | 1           | el      |
| bakboter                        | 50          | g       |
| uien                            | 3           | st      |
| boter                           | 30          | g       |
| suiker                          | 30          | g       |
| rode wijn                       | 500         | ml      |
| wildfond                        | 350         | ml      |
| majoraan                        | 1           | tl      |
| worcestersaus                   | 1           | tl      |
| dyon mosterd                    | 1           | tl      |
| paprikapoeder                   | 0.5         | tl      |
| cassis likeur                   | 30          | ml      |
| koude boter                     | 100         | g       |
| kruimige aardappelen            | 600         | g       |
| tarwemeel                       | 300         | g       |
| griesmeel                       | 2           | el      |
| ei (2 dooiers en 1 ei)          | 3           | st      |
| nootmuskaat                     | 0.5         | tl      |
| bloem om werkblad te bestuiven  |             |         |
| gesmolten gezouten boter        | 150         | g       |
| maanzaad                        | 60          | g       |
| rijpe pruimen, vers             | 12          | st      |
| kristalsuiker                   | 3           | el      |
| citroen (uitgeperst)            | 1           | st      |
| port                            | 100         | ml      |
| spruiten                        | 600         | g       |
| gerookt ontbijtspek (stuk)      | 150         | g       |
| peper en zout                   |             |         |

Grote vierkante borden in warmhoudkast. Verwarm de oven voor tot 180°C voor reerug. Geglaceerde pruimen: De kristalsuiker in pan smelten en hierop de ontpitte en in vieren gesneden pruimen leggen, de port en citroensap erbij schenken. Even aan de kook laten komen en dan van vuur af laten trekken tot gebruik. Rodewijnsaus: De uien fijnsnijden en in

boter en suiker aanbakken en hierna de rode wijn erbij doen. Dit tot de helft inkoken. Dan wildfond, majoraan, paprikapoeder, mosterd, Worcestersaus en cassis likeur erbij en weer tot de helft laten inkoken. De saus zeven. Peper en zout naar smaak en afmonteren met klontjes koude boter. Moet mooie stroperige saus worden! Maanzaad Schupfnudeln: Kook de geschilde aardappelen met rozemarijntakje, na koken takje verwijderen. Goed droogstomen. Pureren en even laten afkoelen. Het tarwemeel, griesmeel, 1 ei, 2 eidooiers, nootmuskaat en ½ tl zout erdoor en dan snel tot een deeg verwerken. Het deeg mag niet plakken, anders nog een beetje meel erbij doen. Laat het deeg 10 min rusten. Strooi bloem op het werkvlak en maak dunne rollen van het deeg 3 cm dik en snijd deze in stukjes van 1 cm. Rol deze lichtjes tot een Schupfnudel (vinger). Zet pan op met ruime hoeveelheid water, als water kookt de Schupfnudeln in porties garen. Ze zijn gaar als ze boven komen drijven, neem uit met schuimspaan en laat uitlekken op een vochtige keukendoek. Maanzaadboter: De 150 g boter smelten met het maanzaad in grote koekenpan. De Schupfnudeln erbij doen en alles goed doorwarmen. Spruiten: Spruiten schoonmaken en in ca. 8 min beetgaar stomen, koud afspoelen en drogen. Het ontbijtspek in heel kleine dobbelsteentjes ½ cm snijden en bakken in de boter. Kort voor uitserveren even de spruiten meebakken en goed warm maken. Reerugfilet: De kruiden fijn snijden en mengen met de mosterd, walnotenolie, zout en peper. De reerugfilet hiermee insmeren en even laten intrekken i.i.g. een uurtje buiten koeling. Aanbraden met boter, beide kanten ca. 4 min. Vervolgens 7 min in de voorverwarmde oven. Daarna in aluminiumfolie nog 10 min laten rusten, alvorens deze in dunne plakjes te snijden (dun zoals rosbeef). Serveren: Leg in het midden van het vierkante bord 5 Schupfnudeln. Hierboven op enkele plakjes reerugfilet. Bovenop een takje tijm ter garnering. Rondom enkele spruitjes met spek strooien en hiertussen 4 stukjes pruim. Lepel de saus rondom.

**Besoffener Kapuciner - Hazelnootgebak gedrenkt in rum en wijn**

| Ingrediënt             | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| kristalsuiker          | 300         | g       |
| vanillesuiker          | 30          | g       |
| kaneel                 | 0.5         | tl      |
| citroenen              | 2           | st      |
| patentbloem            | 480         | g       |
| hazelnooten            | 180         | g       |
| cacaopoeder            | 2           | el      |
| eieren                 | 12          | st      |
| boter                  | 50          | g       |
| bloem voor de vormpjes |             |         |
| witte wijn             | 60          | ml      |
| water                  | 120         | ml      |
| rum                    | 60          | ml      |
| sinaasappelsap         | 60          | ml      |
| poedersuiker           | 90          | g       |
| slagroom               | 125         | ml      |
| rammequins             | 12          | st      |

Oven voorverwarmen op 165 °C. Rasp de 2 citroenen. Klop de eieren met de vanillesuiker, suiker, geraspte citroenschil en de kaneel tot een schuimige massa. Maal de hazelnooten (niet te fijn) en meng met de patentbloem en de cacao. Meng dit dan voorzichtig door de opgeklopte eieren. Vet de rammequins in met boter en bestuif ze met bloem. Houd ze ondersteboven om de overtollige bloem eruit te kloppen. Doe het beslag in de vormpjes en bak ze op 165 °C ca. 35 min. Saus voor het drinken: Kook het sinaasappelsap, water en suiker in een steelpannetje. Laat beetje afkoelen en meng er de witte wijn en de rum door. Garnering: Klop de slagroom stijf met de poedersuiker en zet koel weg tot gebruik. Serveren: Laat de gebakjes iets afkoelen en haal ze uit de vormpjes. Zet ze op een gebaksbordje. Druppel het rummengsel rijkelijk over het gebak. Ze moeten helemaal doordrenkt zijn. Garneer de 'Bezopen Monnik' met een dot slagroom.