

2003 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Caesarsalade met gerookte kip

Caesarsalade met gerookte kip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sla	3	krop
dubbele, gerookte kippenborstfilet (500 à 600 gram)	1	st.
parmezaanse kaas, dun geschaafd	400	gr.
casinobrood, gesneden	0.5	st.
boter	50	gr.
olijfolie	1	dl.
knoflook, geperst	4	tn.
eieren	3	st.
citroensap	3	el.
dijonmosterd	3	tl.
ansjovisfilets, (blik)	75	gr.
zout	0.25	tl.
versgemalen peper	2	tl.

Was de sla en dep droog. Scheur grote bladeren in stukken en laat 36 blaadjes heel. Laat de sla goed koud worden in de koelkast. Snijd de kip in kleine stukjes. Zet de kip tijdens het bereiden van de dressing in de koelkast. Meng eieren, knoflook, citroensap, mosterd en ansjovis in een keukenmachine. Laat draaien, totdat alles goed vermengd is. Voeg dan geleidelijk de olijfolie toe. Mix na elke toevoeging tot de dressing dik is (mayonaise dikte). Maak op smaak met zout en peper. Meng in een grote kom de gescheurde sla, de kip, de helft van de croutons en de helft van de parmezaanse kaas. Schep de dressing er goed door, maar laat de dressing niet overheersen. Leg 2-3 blaadjes op elk bord, schep de salade erop en strooi er de resterende croutons en de parmezaanse kaas over. Strooi er flink wat versgemalen peper over en serveer.

Bospaddestoelenvelouté met scampi's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
partyscampi's (diepvries)	200	gr.
ui	2	st.
boter	2	el.
bospaddestoelen	600	gr.
bloem	3	el.
wildbouillon	1.6	ltr.
eierdooier	4	st.
room	3	dl.
peper en zout		
peterselie		
stokbrood	1	st.

Laat de scampi's ontdooien. Snipper de ui zeer fijn. Smelt de boter en voeg de ui toe. Voeg de bospaddestoelen toe en bak ze even mee. Roer bospaddestoelen en ui om en toe. Laat het geheel 15 min. zacht koken. Voeg de wildbouillon toe. Voor het uitserveren: Voeg de scampi's toe en laat ze zachjes verwarmen. Voeg de eidooiers los in de room en meng door de soep. Snij het restant van de bospaddestoelen in stukjes en doe ze bij de soep. Strooi wat fijnesnipperde peterselie over de soep en serveer er schijfjes stokbrood bij.

Warm Roggebroodtaart met Roquefort en Roquefortsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roggebrood	450	gram
boter	45	gram
bloem	45	gram
geitenkaas	300	gram
roquefort (300 gr. en 150 gr.)	450	gr.
room	1.5	dl.
eieren	3	st.
eidooiers	3	st.
yoghurt	450	gr.
kerstomaatjes	24	st.
frisee sla	12	bl.
kervel		

Breek het roggebrood in stukken en maal ze fijn in een foodprocessor, laat de machine draaien tot zich een bal vormt. Kneed de boter en de bloem door het roggedeed, vorm een bal van het deeg en laat deze in folie ca. 30 min. rusten in de koelkast. Beboter intussen een springvorm en maak de vulling: Gebruik 2/3 Roquefort (1/3 deel is voor de saus) en de zachte geitenkaas en meng door elkaar. Doe de room en het kaasmengsel in een steelpan en verhit het geheel al roerende op een laagvuur, tot de kaas volledig is gesmolten. Laat het kaasmengsel niet heter worden dan nodig is om de kaas te doen smelten. Neem de pan van het vuur en laat de inhoud tot lauw afkoelen. Roer de eieren en de eidooiers één voor één door het kaasmengsel. Rol het roggedeed op een met bloem bestoven ondergrond uit tot een ronde plak van ca. 5 mm. dik en bekleed hiermee de bodem en de springvorm. Verwarm de oven voor op 150 °C. Giet het kaasmengsel in de vorm en bak de taart ca. 40 min. in de voorverwarmde oven, tot de kaasvulling stevig is en de bovenkant lichtbruin begint te kleuren. Laat de taart afkoelen en zet deze tot gebruik in de koelkast. De saus: Wrijf de overgebleven Roquefort door een zeef en klop er lepel voor lepel de yoghurt door. Presentatie: Verwijder de rand van de springvorm en snij de taart in 12 punten. Verwarm de taartpunten ca. 5 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven. De taart moet warm zijn, maar mag niet te heet worden. Leg op elk bord een taartpunt en schep er een beetje saus naast. Garneer het geheel met blaadjes frisee, de kerveltakjes en de kerstomaatjes.

Wilde eendenborst met zijn gelakte boutje, puree van zilveruitjes, gebakken spätzle en rode wijn-vanille saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bildstar aardappelen	300	gr.
zilveruitjes	300	gr.
melk	2	dl.
boter	20	gr.
zout, peper, nootmuskaat		
bloem	225	gr.
eieren	3	st.
zout		
olijfolie		
eendenborst (wilde)	12	st.
eendenbout (wilde)	12	st.
zout en peper uit de molen		
honing	6	eetl.
rode wijn	6	dl.
gevogeltefond	2.5	dl.
room	3	dl.
vanillestokje	1	st.
courgette, brunoise	300	gr.
bosuitjes	3	bosje

Puree: Laat de zilveruien uitlekken en maak van de aardappelen en de zilveruien een mooie zalvige puree. Spätzle: Roer de ingrediënten tot een dik beslag, voeg zonodig wat water toe en laat het 30 minuten in de koeling rust. Kook een ruime pan water met wat zout. Duw het deeg met een pollepel door een vergiet in de pan. Het deeg moet in kleine vlokjes in het water komen. Zodra de vlokjes bovenrijven zijn ze gaar. Scherp ze met een schuimspaan uit het water en laat ze uitlekken op een doek. Doe de rode wijn in een pan en laat deze tot de helft reduceren. Voeg de gevogeltefond toe. De saus vlak voor het serveren met een paar klontjes boter binden. De room ondertussen laten trekken en schuimig kloppen. De eendenboutjes lichtbruin aanbakken, vervolgens in de oven op 130 graden C. garen, de bouten regelmatig bestrijen met de honingmengsel. Het vel van de eendenborst met een scherp mesje insnijden in een ruitpatroon. Bestrooien de filets met een weinig zout en peper uit de molen. Bak ze in een pan met een antiaanbaklaag ca. 3 minuten tot ze mooi rosé zijn. Houd warm. De courgette en de bosuitjes stoven in weinig boter en de spätzle mooi krokant bakken in een beetje olijfolie. De eendenborst in plakjes snijden. De eendenborst om de zilverui puree garneren. Het gelakte boutje op de puree leggen en de rest van de garnituur over het gerecht strooien. Als laatste de rode wijnsaus over de eend gieten en een paar puntjes vanilleroom in de saus lepelen.