

# 2004 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

---

**SOEP** La soupe d'or

---

## La soupe d'or (pompoensoep)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen met oranjevruchtvlies	1200	g
witte rijst	200	g
kippenbouillon	500	ml
boter	4	el
melk	500	ml
slagroom (licht geslagen)	12	el
peper, zout en suiker		

Verwijder schil, pitten en draden van de pompoen. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Leg afwisselend in stoofpan laagjes van pompoenblokjes en rijst op smaak gebracht met zout en suiker. Bedek het geheel met de bouillon en kook het op een laag vuur gaar (ca 20 min). Let op wees voorzichtig met de hoeveelheid bouillon. De pompoen bakt snel aan, maar mag ook niet te veel vocht. Giet de inhoud van de pan door een vergiet en pureer de pompoenmassa. Smelt de boter in een ruime pan op een niet te hoog vuur en voeg de pompoenmassa toe met de melk. Meng alles zorgvuldig en breng de soep tegen de kook aan en laat haar ca 5 min op een laag vuur goed doorwarmen, zodat een romige soep ontstaat. Verdeel de soep over de voorverwarmde soepkommen en voeg de licht opgeslagen room toe aan iedere soepkom.

**Foie gras poêlé au caramel de monbazillac (verse lever met monbazillacsaus)**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse lever (eend of gans) (50-75 g per persoon)	600	g
appels golden delicious	6	
boter	200	g
cherry tomaten (ca 500 g)	36	
monbazillac wijn	300	ml
gevogeltefond	150	ml
verse kervel		
zout en peper		

Appels: Schil de appels en snij ze in plakken. Verwijder het klokhuis en alle pitten. Bak ze in de boter tot ze hazelnootbruin zijn. Bewaar op een bord. Caramel au monbazillac: Kook de monbazillac wijn tot minimaal de helft in. Voeg gevogeltefond toe en laat opnieuw tot de helft inkoken tot het wat stroperig wordt. Voeg zout en peper toe en zet apart. Lever: Snij de lever in 12 plakken van ca 1 ½ cm dik. Dompel het mes tussen het snijden van iedere plak in heet water. Gebruik om de plakken te bakken een koekenpan met anti baklaag of dikke bodem. Laat de pan vrij heet worden en leg er de plakken lever zonder boter of vet in en bak ze aan beide zijden goudbruin. Reken ca ½ tot 1 minuut per kant. Tot slot met zout en peper bestrooien. Leg de plakken lever op keukenpapier om uit te lekken. Let op: het bakken is een secuur werkje. Te heet betekent dat de lever wegsmelt. Zorg dat de borden al opgemaakt zijn, zodat alleen de lever nog moet worden toegevoegd en het gerecht direct kan worden uitgeserveerd. Opmaak: Verwarm nu snel het appelmengsel. Schik de appels in waaivorm op het voorverwarmde bord met de cherry tomaten en enkele takjes kervel. Plaats de plak lever in het midden en besprenkel met de monbazillac caramel (1 el per bord). Serveer direct.

## Eventail de magrets de canard, croustillant de champignons au monbazillac (Waaier van eendenborst met paddestoelen)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
magret de canard (eendenborst)	6	
filodeeg	12	plakken
verse bospaddestoelen (bij voorkeur een mengsel van eekhoortjes brood en morilles)	1200	g
boter	200	g
monbazillac wijn	400	ml
gevogeltefond	250	ml
sjalotjes	120	g
zout peper		

Bakje voor de paddestoelen: Verwarm de oven op 190 C°. Leg elke plak filodeeg in een bakje (ramequin) en laat de plak over de rand vallen. Plaats ze ca 2 min in de oven totdat ze net gekleurd zijn en de vorm van het bakje hebben aangenomen. Haal ze uit de oven en zet ze apart. Paddestoelen mengsel: Maak de paddestoelen voorzichtig schoon. Bak ze in ca 50 g boter en laat daarna in een zeef uitlekken. Bewaar het kookvocht. Maak de sjalotjes schoon en zet ze apart. Saus: Kook de monbazillac in tot de helft. Voeg het gevogeltefond toe en laat opnieuw inkoken tot de helft voeg het paddestoelenvocht toe en laat inkoken tot de saus stroperig wordt en aan de lepel blijft hangen. Monteer af met ca 100 g boter. Magret de canard: De eendenborst aan de velkant in ruitvorm insnijden en aan beide zijden met zout en peper bestrooien. Bak eerst de velkant op een middelhoog vuur (gebruik geen boter) tot het knapperig is in ca 5/6 min, vervolgens de andere kant ca 3 min op een laag vuur. Druk tijdens het bakken de eendenborst aan. Haal ze van het vuur en laat ze rusten op een rooster gedurende enkele minuten. Vulling voor het bakje: Bak de sjalotjes in ca 30 g boter tot dat ze zacht zijn, voeg paddestoelen toe en bak dan nog ca 1 min op hoog vuur. breng op smaak met zout en peper. Opmaak: Vul de deegbakjes met het paddestoelenmengsel. Plaats de bakjes aan de bovenkant van het voorverwarmde bord. Snij de eendenborst in plakken en leg ze als een waaier eronder, garneer met de saus en leg er een paar aardappelplakjes bij.

## Les pommes de terre sarlardaises (aardappelen uit Sarlat)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (vastkokend)	600	g
ganzenvet	80	g
grof zeezout		
zout en peper		
verse knoflook	3	teen

Was de aardappelen zorgvuldig en kook ze in de schil in een pan waarbij ze net onder water staan. Zout toevoegen en in ca 10 minuten gaar koken (niet te gaar). Laat ze nu even uitlekken en uitdampen in een vergiet. Snij de uitgedampte aardappels in plakjes van ca ½ cm. Verhit in 1 of 2 koekenpannen de helft van het vet. Leg de aardappelschijfjes naast elkaar in de pan en bak ze op middelhoog vuur in ca 10 min aan een zijde goudbruin. Strooi er nu zeezout peper en verse knoflook over. Tot slot de plakjes één voor één keren en in de rest van het vet in de volgende 5 minuten krokant bakken.

**Gâteaux de noix (notentaart)**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
witte basterdsuiker	75	g
vanillesuiker (of 1 zakje)	9	g
boter	125	g
eidooiers	3	
zout		
water, indien nodig	½ tot 1	tl
steunvulling (oude peulvruchten, rijst of iets dergelijks)		
bakpapier en aluminiumfolie		
honing	1	el
slagroom	175	ml
suiker	150	g
walnoten	180	g
water	100	ml
bittere chocolade	225	g

Taartbodem: Verwarm de oven voor op 190 C°. Meng bloem, basterd-, vanillesuiker en zout. Voeg boter en eidooiers toe en kneed het tot een soepel deeg (eventueel nog wat water toevoegen). Rol het deeg uit tot een lap van 3 mm dikte en bekleed de ingevette vlaai vorm ermee. Het deeg afdekken met bakpapier en de steunvulling in de vorm strooien. Alles afdekken met aluminiumfolie en 20 min. voorbakken. Verwijder de steunvulling en bewaar voor de volgende kookbrigade. Vulling: Roer de honing door de slagroom. Verwarm suiker en water in een pan met dikke bodem en roer tot de suiker is opgelost. Kook de suikerstroop zonder te roeren tot het een lichte caramelpkleur heeft. Neem direkt van het vuur en voeg snel het roommengsel toe. Meng alles goed en laat daarna het mengsel zonder roeren koken tot het vrij dik is geworden. Voeg dan de heel grof gehakte noten toe en smeer het mengsel over de bodem uit. Het geheel wordt nu hard, dus snel werken is geboden. Bak de taart in 10 - 15 minuten af in de oven. Glazuur: Chocolade au bain marie smelten en over de taart uitgieten. De walnoten er opdrukken en de taart laten afkoelen.

## Glace de noix (notenijs)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	100	g
melk	150	ml
eierdooiers	4	
suiker	300	g
water	125	ml
vanillestokje	1	
slagroom, stijfgeklopt	150	g
kletskoppen	1	pak
muntblaadjes	1	bs
rode bessen	1	bakje

Kook het water met een vanillestokje en voeg de suiker toe en laat afkoelen. Hak de walnoten fijn (eventueel met gebruik van de keukenmachine). Doe 75 g van de gehakte noten in een kom. Kook de melk. Giet de hete melk erover en laat een ½ uur trekken. Klop dan de eierdooiers met de afgekoelde suikerstroop erdoor. Verhit op een laag vuur (blijf voortdurend roeren) tot de massa dik wordt. Koud kloppen in het ijswater. Schep de slagroom erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine. Voeg als het ijs bijna klaar is pas de laatste 25 g gehakte walnoten toe. Opmaak: Verdeel de taart in 12 punten. Leg op elk bord een punt. Leg hier schuin onder een kletskop en leg daarop een bolletje notenijs. Versier eventueel met een takje rode bessen en een muntblaadje.