

# 2005 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

**VOORGERECHT** Tarte flambée nature et nordique

## Tarte flambée nature

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mix voor pizzabodem	1	pak
koud water	250	ml
olijfolie	2	el
uien	2	stuks
gerookte spekreepjes	100	g
crème fraîche	100	g
kwark	100	g
ei	1	stuks
bloem	2	tl
zout	1	tl
olie	1	el

Bereid zoals aangegeven op het pak. Rol het deeg uit tot een lap van 3 mm dik, het deeg moet heel dun zijn en leg de lap in de 2, met olie bestreken, springvormen. Vouw de rand van het deeg dubbel tot een randje. Verwarm de oven voor op 220 °C. Snipper de uien en snijdt het spek in blokjes. Maak een romig mengsel van de kwark, crème fraîche, ei, bloem, zout en olie. Breng op smaak met zout en peper. Schep dit mengsel op de ene taartbodem en strijk het glad met een spatel. Verdeel de uisnippers en de spekblokjes erover.

## Tarte flambée nordique

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalmnippers	150	g
crème fraîche	100	g
kwark	100	g
ei	1	stuks
bloem	2	tl
zout	1	tl
olie	1	el
dille	4	takjes
ruccola	1	bakje

Maak een romig mengsel van de kwark en crème fraîche, ei, bloem, zout en olie. Breng op smaak met zout en peper. Schep dit mengsel over de andere taartbodem en strijk het glad met een spatel. Verdeel de dille en zalmnippers erover. Bak de taarten 20 min in de voorverwarmde oven.

**Truite saumonée au Gewürztraminer**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmforellen (300 g)	6	stuks
boter	50	g
gewürztraminer	200	ml
witte kookwijn	100	ml
visfond	350	ml
room	300	ml
koude boter	80	g
zout en vergemalen peper		
rode biet	2	stuks
winterwortel	2	stuks
meiknolletjes	3	stuks

Doe de Gewürztraminer, de witte kookwijn en de visfond in een pan en kook het tot een licht stroperige massa. Voeg de room toe en kook het mengsel opnieuw in tot een gelijke dikte. Klontjes gesneden boter door de saus en breng deze op smaak met zout en peper. Houd de saus warm. Maak van elke groente met een kleine pommes parisiennes-boer 36 balletjes. Blancheer deze groenteballetjes beetgaar in gezout water. Het het wacht weg en houd de groenteballetjes warm. Snij de filets van de zalmforellen met een scherp fileertmes. Snij van de kop naar de start. Verwijder het vel en de achtergebleven graten. Beboter een ovenschaal die onder de salamandergril past. Leg hierin de 12 filets naast elkaar en besproei deze met zout en peper. Giet de warme saus erover en zet de schaal onder de hete salamandergril. Gratineer het geheel ca 3 tot 4 min tot de filets net gar zijn. Neem de filets met de aanhangende saus uit de schaal en leg deze op de voorverwarmde borden. Verdeel het restant van de saus over de filets. Garneer de borden met de warme groenteballetjes.

**Pintade sur choucroute et poivron**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilet (of minder afhankelijk van de grootte) evt. kipfilet	12	stuks
boter	250	g
zwarte bloedworst	400	g
aardappelen, gekookt	300	g
lente uitjes	1	bosje
rode paprika	1	stuks
ei	1	stuks
peper, zout, paprikapoeder		
zuurkool	1200	g
ui	1	stuks
knoflook	3	teen
elzasser riesling	400	ml
ganzenvet	100	g
paprikapoeder	15	g
jeneverbessen	5	stuks
laurierblaadjes	2	
zout en peper		

Bestrooi de filets met zout en peper. Verhit in 2 wijde braadpannen de boter en bak de filets aan beide zijden in ca 8 minuten mooi bruin. Pocheer de bloedworst 15 min in water dat net niet kookt en houd apart. Maak de lente uitjes schoon en snijd ze in ringetjes. Maak de paprika schoon en snijd deze in miniblokjes. Klop het ei in een kom los en rasp de aardappelen erboven. Schep de aardappel rasp, paprika ui en ei door elkaar. Naar smaak zout en paprikapoeder erbij. Verhit de boter in een koekenpan en verdeel het mengsel zodanig dat er 24 kleine koekjes van gemaakt kunnen worden. Druk een beetje aan met de bolle kant van een lepel en bak het koekje aan beide zijden bruin. Doe de paprikablokjes bij de gare zuurkool. Leg in het midden van het voorverwarmde bord de parelhoen op een zuurkoolbedje. Garneer met 2 aardappelkoekjes met daarop een stukje bloedworst.

## Tarte aux prunes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem + wat bloem voor het werkvlak	250	g
boter	125	g
eidooier	1	stuks
suiker	1	tl
zout		
pruimen (b.v. reine claudie)	500	g
tarwegriesmeel	1	el

Zeef de bloem boven het werkvlak. Druk in het midden een kuilte, leg hier de boter, suiker, de eidooier en een snuffje zout in. Besprenkels met 2 el water en knead de ingrediënten goed door elkaar. Voeg zonodig nog wat water toe, zodat het deeg samenhangt. Maak een bal van het deeg en laat het ca 20 min rusten op een koele plaats. Was intussen de pruimen, dep ze droog en ontpit ze. Verwarm de oven voor op 230 °C. Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg uit. Beboter een springvorm van 26 cm doorsnee. Leg het deeg erin en prik er met een vork gaatjes in. Verdeel de vruchtjes over het deeg en bestrooi ze met poedersuiker. Zet de taart midden in de oven en bak hem 15 min. Schakel de oven terug naar 200 °C. en bak de taart in ca 15 min gaar. N.B.. Indien de vruchtjes erg sappig zijn, bestuif dan de deegbodem voordat de vruchtjes er op worden gelegd met 1 eetlepel tarwegriesmeel. Dit absorbeert het lekkende vruchtensap.

## Tôt-fait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	stuks
citroen	1	stuks
eiwit	4	stuks
suiker	200	g
bloem	200	g
melk	100	ml
boter	160	g
zout		
muntblaadjes	36	stuks

Klop de eieren, de suiker, een snuffje zout, de melk en een theellepel gerapste citroen door elkaar tot tot een homogene massa. Roer de bloem en het zout samen met de zacht geworden boter door het mengsel. Giet het in een savarinvorm en bak hem ca 30 min op 230 °C. Controleer na 20 minuten en test daarna of de Tôt-fait gaar is. Als ze gaar is, de oven uitzetten de ovendeur op een kier zetten. Na 5 minuten kan de Tôt-fait dan uit de oven gehaald worden (Dit om inzakken te voorkomen). (Savarinvorm is een ringvormige vorm). Verdeel de taart in 12 punten. Leg op elk bord een punt en daarnaast een stukje tôt-fait. Garneer met wat muntblaadjes.