

2006 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Hertencarpaccio met ekhoorntjesbrood

Hertencarpaccio met ekhoorntjesbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenfilet	750	g
vers ekhoorntjesbrood, jonge exemplaren (schoongemaakt gewicht)	750	g
citroen	0.25	st
extra vergine olijfolie	15	el
peterselie, fijngesneden	1	bos
truffelolie	6	tl
zout en peper		
soepstengels	24	st

Leg de hertenfilet tenminste 60 min in de vriezer om zo gemakkelijk flinterdunne dunne plakjes op de snijmachine te kunnen snijden. Maak de paddestoelen schoon en snijd ze in dunne plakjes. Verdeel de dunne plakjes hertenvlees over 12 borden, waarbij u ze tot aan de rand van het bord uitspreidt. Maak een vinaigrette van de olie en wat zout en peper en voeg het citroensap naar smaak toe. Sprengel hiervan een beetje over het vlees. Schik de paddestoelenplakjes erop. Besprenkel ze met de resterende vinaigrette en bestrooi ze rijkelijk met peterselie en wat grofgemalen peper. Smeer elk bord in met ½ tl truffelolie. Serveer met soepstengels.

Paddenstoelen minestrone

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde wilde paddenstoelen	1500	g
ui, middelgroot, fijngesneden	2	st
rauwe ardenner ham in blokjes	400	g
olijfolie	12	el
knoflook, fijngesneden	4	teen
laurier	3	blok
rozemarijn	2	tk
peterselie, fijngesneden	6	el
groenten of kippenbouillon	1000	cl
gekookte borlotti bonen (blik)	600	g
sneetjes ciabatta, geroosterd	12	st
geraspte parmezaanse kaas	100	g
zout en peper		

Maak alle paddenstoelen schoon. Verhit de olie en bak de ui met de kleine hamblokjes. Voeg dan de knoflook en de kruiden toe. Doe er de schoongemaakte paddenstoelen en de bouillon bij. Voeg de bonen toe, breng de soep weer aan de kook. Verwijder de laurier en rozemarijn en maak de soep op smaak. Leg het geroosterde stukje brood in de voorverwarmde soepkom en strooi er wat parmezaanse kaas over.

Ossenstaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaart	2000	g
maïsolie	130	cl
kleine ui, gesnipperd	2	st
wortel, fijngesneden	2	st
bleekselderij fijngesneden	3	stengels
prei, grof gesneden	2	st
tomatenpuree	2	el
knoflook, in tweeën	4	teen
tijm	4	tk
laurierblad	2	st
rode wijn	150	cl
kippenbouillon	500	cl
lamsfond	500	cl
witte bloem om te bestuiven		
sherryazijn	10	cl

Verhit de maïsolie op een matig vuur in een grote koekenpan. Rol de stukken ossenstaart door een beetje witte bloem en leg ze in de pan om te voorkomen dat ze gaan stomen. Bak de ossenstaart aan alle kanten bruin. Doe de groenten en tomatenpuree in de koekenpan en schenk er zo nodig nog wat olie bij. Bak het geheel 10-12 min en leg het vervolgens met het groentemengsel in de snelkookpan. Blus de ingrediënten af met de rode wijn en roer alles goed door. Voeg de lamsfond en de bouillon toe. Voeg de rest van de ingrediënten toe aan de snelkookpan en schenk er zo veel water (indien nodig) bij dat alle ingrediënten net onder staan. De snelkookpan mag niet meer dan voor 2/3 de gevuld zijn. Doe het deksel er goed op en verwarm tot de stoom eruit komt en nog meer een beetje stoom uitkomt. Laat het geheel zo minimaal 60 min koken (liever nog wat langer 90 min). Leg de stukken ossenstaart op een bord, dek ze af met plasticfolie om ze vochtig te houden, en laat ze iets afkoelen. Giet het kookvocht af in een grote pan en zet het op het vuur. Breng het aan de kook en laat het indikken; zorg ervoor dat de saus niet aanbrandt. Snijd het vlees van het bot, snijd eventuele vetranden weg en verwijder zoveel mogelijk het vet. Zet het vlees afgedekt weg. Schenk de saus, als hij is ingekookt, over de stukken ossenstaart. Laat het geheel afkoelen.

Sla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine kropjes (roman)sla, in de lengte doorgesneden	6	st
maïsolie	50	cl
sinaasappelsap	100	cl
boter	50	g
visbouillon	100	cl

Neem een koekenpan die groot genoeg is voor vier halve kropjes sla. Zet de pan op een matig vuur en voeg de olie toe. Doe vervolgens de slakropjes erbij en bak ze tot ze iets bruin zijn. Zorg ervoor dat de blaadjes niet aanbranden. Voeg de boter toe en smelt hem tot hij gaat schuimen en hazelnootbruin wordt. Blus het geheel af met het sinaasappelsap en de visbouillon. Laat de slakropjes 4-5 min zachtjes koken of tot het hart van de sla zacht begint te worden. Haal de sla uit de pan en houd hem warm tot gebruik.

Kruidenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelpuree	600	g
fijngehakte kruiden (peterselie/bieslook/kervel)	3	el
boter	50	g
room	250	cl

Doe de aardappelpuree in een steelpan. Zet die op een matig vuur en voeg de fijngehakte kruiden toe. Pas de dikte van de puree aan door er een beetje boter en slagroom door te roeren. Breng de puree op smaak met peper en zout en houd haar warm tot gebruik. Houdt alles warm en voeg vlak voor het opdienen een scheutje sherryazijn toe, juist voldoende om de saus een zuur accentje te geven.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde wilde paddenstoelen	500	g
bieslook en kervel		

Verhit een koekenpannetje, voeg twee el maïsolie toe en doe vervolgens de paddenstoelen erbij. Bak de paddenstoelen aan tot ze iets verkleuren en voeg dan 50 g boter toe. Braad de boter tot hij gaat schuimen. Haal de paddenstoelen uit de pan, giet ze af en houd ze warm. Verwarm de slakropjes en de kruidenpuree op een matig vuur in 1-2 minuten in een afgedekte pan tot serveertemperatuur.

Tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilets à 100 g	12	st
boter	75	g
maïsolie	4.5	el
zout en peper		

Zet een koekenpan die groot genoeg is voor vier tarbotfilets op een matig vuur en voeg maïsolie toe. Kruid de filets met zout en gemalen witte peper, leg ze in de pan en bak ze aan één kant goudbruin. Keer ze vervolgens, zet het vuur laag en bak ze nog een paar minuten - de exacte tijd hangt af van de dikte van de filets. Druk op de filets om te testen of ze gaar zijn: het vlees moet net iets meegeven. Doe dit nog twee maal voor de overige filets.

Gekaramelliseerde uien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	12	st
olijfolie	2	dl
appelsap	4	dl
suiker	500	g

Doe alle ingrediënten in een koekenpan en verwarm ze langzaam tot 65°C. stoof ze zo 45 a 60 min totdat de uien zacht zijn.

Kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zout	1	el
peterselie	15	g
bieslook	15	g
basilicumblaadjes	15	g
jonge spinazieblaadjes	100	g
maïsolie	250	cl

Breng een grote pan met water aan de kook en voeg zout toe. Zet intussen een ijsbad klaar. Blancheer de kruiden en spinazie 2 min in het kokende water. Haal ze eruit en dompel ze onder in het ijsbad. Laat ze afkoelen. Doe de geblancheerde kruiden met de olie in een keukenmachine en maal op de hoogste stand tot een vloeibare massa. Schenk het mengsel in een doek en laat het maximaal drie tot vier dagen uitlekken. Gooi de kruidenrestjes op de doek weg en knijp daar goed uit. Deze extra druppels kunnen de olie vertroebelen. Schenk de aromatische olie in een kleine pot of fles en bewaar hem maximaal drie tot vier dagen in de koelkast.

Serveren

Schep in het midden van elk bord een lepel kruidenpuree en leg daarop een half slakropje. Verdeel de warme paddenstoelen en uien eromheen. Schep er wat ossenstaart en saus over en schenk nog wat saus over de rest van het bord. Leg de vis hierbij. Besprenkel de vis met de kruidenolie en garneer het gerecht met de kruiden.

DESSERT Crêpes Suzette

Crêpes Suzette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	375	g
zout	2	tl
eieren	6	st
gesmolten boter	6	el
melk	900	cl
zonnebloemolie		
grote sinaasappels	18	st
bruine basterdsuiker	150	g
grand marnier	300	cl
boter		

Klop in een keukenmachine de bloem, het zout, de eieren, boter en melk door elkaar tot een dik en glad mengsel. Schraap regelmatig de wanden af en onderbreek de machine af en toe om eventuele klontjes te breken. Laat de motor draaien en voeg de melk langzaam toe. Rasp de schil van 6 sinaasappels dun af en voeg dit toe aan het beslag. Laat het beslag 30 min rusten. Snijd de schil van 6 andere sinaasappels dun af met een dunschiller en snijd ze in julienne. Blancheer deze 1 minuut in kokend water, laat ze uitkoken en dep ze droog. Pers het sap uit 9 sinaasappels en zeef de pitten eruit. Schil de resterende 6 sinaasappels, compleet met al het wit; snijd de partjes tussen de vliezen uit. Doe dit ook met de overgebleven 3 geraspte sinaasappels. Verwarm de suiker in een pan met dikke bodem op laag vuur voor deze opgelost is. Roer niet, maar beweeg de pan tussentijds een- of tweemaal heen en weer zodat de suiker gemakkelijker oplost. Voeg ten slotte de julienne van sinaasappelschil toe en laat ze trekken in de siroop terwijl deze licht caramelliseert. Laat de saus niet te donker worden, anders smaakt het bitter. Voeg voorzichtig de Grand Marnier toe: dit spat enigszins. Verwarm de saus nog even om de alcohol te laten verdampen. Schenk het sinaasappelsap erbij en laat de saus tot deze oppervlaktetemperatuur afkoelen. Neem de pan van het vuur, voeg de sinaasappelpartjes toe en laat ze warm worden in de saus. Bak ondertussen de flensjes. Laat vlak voor het serveren een beetje boter smelten in meerdere koekenpannen en verwarm hierin een flensje enkele seconden. Vouw het in vier. Herhaal dit met nog een of twee flensjes (voor 1 portie). Schep hierover wat saus met partjes sinaasappel en julienne. Laat alles op een voorverwarmd dessertbord glijden. Maak op deze manier nog 11 porties: reken 2-3 flensjes per persoon.