

2007 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Tartaar van zalm met basilicum

Tartaar van zalm met basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalm, gefileerd en ontveld	500	g
gerookte zalm	200	g
limoen	2	st
basilicum (heel fijn gehakt)	3	el
bieslook (fijn gesneden)	3	el
zout		
versgemalen peper		
blaadjes lollo blonda sla, uit hart van krop	24	st
blaadjes basilicum	24	st

Snij de verse en gerookte zalm in kleine stukjes. Schil de limoen dun en snij de schil in heel dunne reepjes. Kook deze reepjes ± 3 minuten in kokend water. Direct daarna onder een koude kraan afspoelen. Daarna nog eens koken (2 minuten in kokend water) en weer koud afspoelen. Laten uitlekken. De limoen uitpersen. De stukjes zalm met de fijn gehakte basilicum mengen. Op smaak brengen met limoensap, zout en peper. Serveren: Leg op ieder bord 2 mooie slablaadjes gevuld met de zalmtartaar. Garneren met reepjes limoen en een dun schijfje citroen. Leg er omheen wat hele blaadjes basilicum en wat fijn gehakte bieslook.

VISGERECHT Met ossenstaart gevulde pijlinktvis, geroosterde paddestoelen en schorseneerpuree

Met ossenstaart gevulde pijlinktvis, geroosterde Portobello's en schorsenerenpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
druivenpittenolie	6	el
ossenstaart	2000	g
gehakte wortel	150	g
gehakte bleekselderij	150	g
gehakte ui	300	g
tomatenpuree	3	el
rode wijn	400	ml
runderbouillon	400	ml
kleine pijlinktvis (van te voren bestellen)	12	st
fijngehakte verse koriander	2	el
fijngehakte jalapenopeper uit pot	2	el
versgeperst limoensap	3	tl
boter	2	el
zout en peper		
schorseneren	6	st
melk	1500	ml
portobello's	12	st
knoflook	3	teen
tijm of rozemarijn	3	takjes
olijfolie	6	el
paddestoelenbouillon of kippenbouillon	100	ml
mosterdzaad	2	tl
druivenpit olie	100	ml
geelwortel		snufje

Ossenstaart: Verhit de druivenpittenolie in een grote pan en schroei er de stukken ossenstaart in dicht. Neem de ossenstaart uit de pan, doe er dan de gehakte wortel, bleekselderij en ui in en bak die tot ze lichtbruin zijn. Voeg de tomatenpuree toe en laat nog 5 min bakken (voor het ontzuren). Blus af met de rode wijn en doe de ossenstaart in de snelkookpan. Giet er zoveel heet water over dat de ossenstaart onderstaat en breng op druk. Laat de snelkookpan 60 min onderdruk sudderen zodat het vlees makkelijk van het bot komt. Neem de ossenstaart uit de pan en passeer het kookvocht door een fijne zeef. Laat het nat in ongeveer 30 min op middelhoog vuur inkoken tot een volle, gebonden saus. Haal het vlees van de stukken ossenstaart, verdeel het in stukjes en doe die in een pan. Voeg de koriander, jalapenopeper en het limoensap toe en laat 2 tot 3 min koken op middelhoog vuur. Breng op smaak met zout en peper. Mosterdolie: Rooster het mosterdzaad in een pan tot het aroma vrijkomt. Doe het daarna in een vijzel samen met de geelwortel en maal fijn. Giet de olie erop en laat ca 60 min staan. Als de olie erg troebel is kan je hem even zeven. Schorsenerenpuree: Schil de schorseneren, snijd ze in 5 cm lange stukken en doe die direct in een steelpan met de melk. Laat ca 30 min sudderen tot de schorseneren gaar zijn. Neem de schorseneren uit het nat en

draai ze met wat smoorntat in een blender tot een gladde puree. Breng de puree op smaak met zout en peper. Paddestoelen: Verwarm de oven voor op 160°C. Breek de stelen van de Portobello's en snij ze in kleine stukjes. Leg de hoedjes van de portobello en de fijngesneden stelen in een ovenschaal. Schep ze om met de ui, knoflook, tijm of rozemarijn en olijfolie. Roer er de bouillon door en breng op smaak met zout en peper. Leg het deksel op de schaal en bak 30 tot 40 min in de oven tot de Portobello's gaar zijn. Neem uit de oven en laat de paddestoelen in hun kooknat afkoelen. Pijlinktvis: Maak de inktvissen schoon en snijd er de tentakels af. Breng de inktvissen en tentakels op smaak met zout en peper. Vul de inktvissen met het ossenstaartmengsel. Bak (=sauteer) de gevulde inktvissen 2 tot 3 min in een pan, waarbij u ze af en toe keert zodat ze gelijkmatig gaar worden. Voeg de tentakels toe en bak nog 1 min. Serveren: Leg de paddestoel in het midden van elk bord. Schik de gevulde inktvis, het mogelijke restant van het ossenstaartmengsel en wat tentakels erop. Schep wat schorseneerpuree en de ossenstaartsaus rond de inktvis. Druppel tot slot wat mosterdolie langs de rand van het bord en dien op.

SOEP Romige aardappelsoep

Romige aardappelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	2500	ml
geschilde aardappelen	750	g
fijngesneden bleekselderij	160	g
prei (het wit van)	2	st
sjalotten	4	st
tijm	2	takjes
laurierblaadjes	3	st
crème fraîche	150	ml
room	250	ml
eierdooier (bewaar 1 eiwit voor het nagerecht)	2	st
parmezaanse kaas (geraspte)	1	el

Breng de kippenbouillon met de kleingesneden aardappelen aan de kook. Voeg de fijngesneden prei, sjalotjes, knoflook en kruiden toe. Laat de bouillon koken tot de aardappelen gaar zijn. Verwijder de laurierblaadjes en de tijmtakjes. Draai de soep door een blender en passeer door een puntzeef. Breng opnieuw aan de kook en voeg van het vuur af de crème fraîche toe. Breng op smaak met peper en zout. Meng de opgeslagen room met de eierdooiers en de geraspte parmezaanse kaas. Serveren: Vul de soepkoppen met soep en schep met behulp van een eetlepel een eilandje opgeslagen room in de soep en laat deze onder de salamander even gratineren.

Gebraden varkensribstuk, getruffeerde aardappelpuree en gestoofde morieljes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensribstuk met zwoerd	2000	g
kalfsfond	800	ml
gedroogde morieljes	120	g
truffelolie	50	ml
olijfolie		
aluminiumfolie		
aardappels, geschild	1000	g
melk	100	ml
boter	50	g
peper en zout		

Ribstuk: Spoel de morieljes schoon met koud water en week ze in lauw water ca 15 min. Zeef het vocht daarna door een fijne zeef. Kruid het ribstuk met zout en peper. Bak in olijfolie op het zwoerd op een laag vuur krokant goudbruin. Braad daarna het vlees in een passende braadslee (dek af) in een oven van 180 °C gaar in 30–35 min, maar toch nog sappig (kerntemperatuur 55°C). Laat het vlees in de braadslee uit de oven 15 min rusten. Neem het vlees uit de braadslee (Leg het ingepakt in aluminiumfolie weg op een warme plaats) en voeg de kalfsfond toe. Kook dit tot 1/3 van de hoeveelheid in, doe er de schoongemaakte morieljes bij en stoof die afgedekt enkele min. Haal de morieljes uit de pan, voeg de truffelolie toe en kook de saus nog even door. Aardappelpuree: Pureer de gekookte en droog gestoomde aardappelen. Voeg er de warme melk, de koude in stukjes gesneden boter en de truffelolie aan toe en roer tot een homogene gladde puree. Breng de puree op smaak met peper en zout. Serveren: Snijd het ribstuk in koteletjes en verdeel ze over de voorverwarmde borden. Schep de morieljes, de puree en de saus er omheen.

Gemarineerde vijgen, wentelteefjes en tonkabonenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe vijgen	24	st
tonkabonen	13	st
melk	240	ml
room	400	ml
eidooiers (bewaar het eiwit voor de wentelteefjes)	7	st
suiker	200	g
rode port	300	ml
rode wijn	600	ml
citroen (schil)	1	st
sinaasappel (schil)	1	st
vanillestokje	1,5	st
kaneelstokje	1,5	st
witbrood (casino)	24	sneetjes
kaneelpoeder	25	g
eiwitten (7 stuks van het ijs en 1 stuks van de aardappelsoep)	8	st
boter	60	g
poedersuiker		

Tonkabonenijs: Kneus de tonkabonen, maak de melk warm tegen de kook aan. Giet de warme melk met 2/3 van de suiker bij de bonen en laat ze 60 min trekken. Klop de dooiers met de resterende suiker luchtig en giet de melk al roerend bij het eiermengsel. Blijf roeren en verwarm de vloeistof tot 82 °C, die op die manier lobbijg wordt. Passeer de warme crème door een fijne zeef en koel hem snel volledig af in een bak ijswater. Meng er dan de geslagen room door en draai er ijs van in de ijsmachine. Marinade: Breng de ingrediënten voor de marinade aan de kook en laat de vloeistof daarna afkoelen. Schil de vijgen en prik er gaatjes in. Leg de vijgen in de marinade en laat ze hier 60 min in staan. Breng daarna de vijgen in de marinade aan de kook, houdt ze warm in een lauw warme oven (60°C). Zeef de marinade en kook hem in tot een dun stroperige saus. Wentelteefjes: Klop de eieren en de kaneelpoeder door de melk. Dompel hierin de sneetjes witbrood en laat ze uitlekken. Bak de wentelteefjes in de boter. Bestrooi ze met poedersuiker en laat ze bruinen onder de grill. Serveren: Leg op ieder bord 2 vijgen en 2 wentelteefjes. Schep de saus rondom de vijgen en leg ten slotte op ieder bord een bol tonkabonenijs.