

2008 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Salade van eendenborst en vijg met wijn

Salade van eendenborstfilet en vijgen met wijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(wilde) eendenborstfilets	4	st
zout, versgemalen peper		
veldsla	100	gram
vijgen	12	st
sinaasappels	4	st
citroen	1	st
rode wijn	350	ml
kristalsuiker	50	g
kaneelstokje	1	st
gekneusde roze peperbolletjes	12	st
gorgonzola	120	g
balsamico		

Eendenborstfilet: Snijd een ruitpatroon in het vel en wrijf de borst in met peper en zout. Bak de borst, op vetzijde, in een droge koekenpan tot het vet gesmolten en het vel knapperig is in ongeveer 10 à 15 min. Tip: verwijder overtollig vet tijdens het bakken. Bak nog ongeveer 1 min. op vleeszijde. In aluminiumfolie even laten rusten. Voor serveren in heel dunne schuine plakken (1½ -2 mm) snijden met mes of snijmachine. Vijgen met wijn: Rasp de schil van 2 sinaasappels en 1 citroen en pers deze vruchten. Trek zestes van de andere 2 sinaasappels. Blancheer de zestes (garnering). Maak de vijgen voorzichtig schoon met een doekje. Zet ze naast elkaar in een wijde pan of vuurvaste schaal en let erop dat ze genoeg ruimte hebben en elkaar niet kneuzen. Bestrooi ze met de suiker en de geraspte citrusschil en giet er het uitgeperste sap en de wijn over. Leg het kaneelstokje en de gekneusde roze peperkorrels erbij. Breng het vocht op een temperatuur van 80 °C en laat het daarna 30 min zonder deksel pocheren. Schep de vijgen met een schuimspaan voorzichtig uit het vocht op een schaal. Zeef het vocht. Laat het vocht in de pan tot de helft inkoken en maak tot slot op smaak met een weinig balsamico. Laat de vijgen afkoelen. Serveren: Maak van veldsla een bloemring op een groot bord. Zet in het midden de vijg. Drapeer de eendenborst op de sla. Druppel royaal het vijgenvocht over vijg en vlees. Verdeel de gorgonzola in 12 stukjes van ca 1 x 1 cm. Snijd de vijg kruislings in (niet te ver) en stop daar het stukje kaas in.

Visfilet met spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte visfilets zonder vel	600	g
bloem	8	el
zout, peper uit de molen		
eieren losgeklopt	4	st
vers van het stuk geraspte parmezaanse kaas	300	g
olijfolie		
spinazie	1000	g
knoflook	2	teen
sjalotjes	2	st
boter	75	g
peper, zout		
zongedroogde tomaatjes uit olie	9	st
pijnboompitten	100	g

Visfilet: Kruid bloem met peper en zout. Bestuif de vis met de gekruide bloem. Haal ze door het ei en druk ze in 200 g versgeraspte Parmezaanse kaas. Zorg er voor dat de filets rondom met een stevig laagje bedekt zijn. Giet een klein beetje olie in een hete koekenpan en bak de vis in een paar minuten aan beide zijden goudbruin. Spinazie: Oven voorverwarmen op 220°C. Spinazie wassen en droog centrifugeren. Knoflook en sjalotjes grof hakken en aanfruiten. In diep ingevet ovenbakblik spinazie, knoflook, uitjes, peper en zout mengen. Daarop de spinazie leggen en de boter erover verdelen. Blick in hete oven schuiven en oven UIT zetten. Ongeveer 15 min. laten garen. Tomaatjes zeer fijn snijden en pijnboompitten roosteren. Serveren: Borden voorverwarmen. Spiegel van spinazie, daarop gebakken visfilets. Het geheel garneren door over het hele bord de zeer fijn gesneden tomaatjes, pijnboompitjes en rest van de Parmezaanschilders te verdelen.

HOOFDGERECHT Kipsupprême gevuld met gedroogde porcini, rozemarijn en geitenkaas, paddenstoelenballetjes en paddenstoelensalade

Kip suprême gevuld met gedroogde porcini, rozemarijn en geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde porcini	50	g
rozemarijnaanaldjes, fijngehakt	5	tl
zachte milde geitenkaas, zonder korst	350	g
citroenen, schil geraspt	2	st
kipborststukken van ± 125 g elk, met vel	12	st
boter	50	g
olijfolie	8	el
zout en versgemalen zwarte peper		
cocktailprikkers		

Week de paddenstoelen 20 min. in een kommetje met warm water. Verwarm de oven voor op 220°C. Schep de porcini uit het water en knijp ze goed uit. Hak de porcini grof en doe ze in een schaal met de rozemarijn, geitenkaas en citroenschil. Voeg zout en peper naar smaak toe en meng alles tot een gladde pasta. Leg de stukken kip met het vel naar boven op een plank. Maak met een lang scherp mes een horizontale inkeping. Er moet een zak ontstaan. Vul elke zak met wat geitenkaasmengsel, maar houd een kleine ruimte vrij. Steek de openingen met cocktailprikkers dicht zodat de vulling er bij het braden niet uitloopt. Zout en peper de kip aan beide kanten. Verhit een grote ovenvaste braadpan op halfhoog vuur en doe er de boter en olijfolie in. Bak de stukken kip 5 min op de velkant tot deze bruin is. Keer ze voorzichtig om en bak de andere kant 2 min. Zet de pan in de oven en braad de kip 8 min. Leg de stukken kip als de braadpan niet ovenvast is in een braadslee en reken dan een iets langere braadtijd. Neem ze uit de oven en laat ze 2-3 min. rusten.

Paddenstoelenballetjes met basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepureerde aardappelen, op kamertemperatuur	250	g
melk en boter		
boter	30	g
sjalotjes, fijngesneden	3	st
gemengde paddenstoelen, in fijne blokjes	450	g
fijngesneden basilicum	2	el
parmezaanse kaas, geraspt, vers	60	g
zout en versgemalen zwarte peper		
eieren	4	st
bloem, gekruid met zout en zwarte peper	120	g
vers, grof broodkruim (kant en klaar aanwezig)	200	g
arachideolie om te frituren		

Maak eerst de aardappelpuree. Doe de boter in een grote koekenpan en zet hem op halfhoog vuur. Smoor de sjalotjes 4 min. tot ze glazig zijn. Doe de paddenstoelen erbij en smoor alles nog 10 min. tot ze gaar zijn en het vrijkomende vocht is verdampt. Stort alles in een grote schaal en laat afkoelen. Voeg, als sjalot en paddenstoelen koud zijn, de aardappelpuree, basilicum, Parmezaanse kaas en royaal zout en peper toe, vermeng alles goed. Verdeel het mengsel in 36 porties en vorm er met vochtige handen kleine balletjes van; leg ze op een groot bord. Klop de eieren in een diep bord los. Doe de bloem op een bord en het broodkruim op een ander bord. Wentel een balletje door de bloem tot het geheel is bedekt. Schud het teveel eraf en draai het door het ei en tenslotte door het broodkruim zodat het geheel is gepaneerd. Schud de overtollige kruimels af en leg het op een platte schaal. Maak zo nog 35 balletjes. Verhit de olie in een frituurpan tot 175 °C en frituur steeds vijf of zes kroketjes in 3-4 min. goudbruin. Schep ze uit de olie op een met keukenpapier bekleed bord en laat ze uitlekken. Frituur zo alle balletjes. Laat ze een paar minuten afkoelen, leg ze op een schaal en serveer ze warm.

Paddenstoelensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	250	g
rode paprika	½	st
truffelolie	6	el
citroen	½	st
zeezout, versgemalen peper		
ruccola	80	g
cherrie - tomaten	1	doosje

Snijd de paddenstoelen in flinterdunne plakjes. Snijd de ½ paprika brunoise. Maak een dressing met olie, citroen, peper en zout. Tip: gebruik niet te veel citroen. Meng de iets fijngesneden rucola met de dressing, de paddenstoelen en de paprika. Serveren: Leg op het voorverwarmde bord het gevulde stukje kip met de paddenstoelenballetjes en de paddenstoelensalade en garneer met wat rucola en tomatatjes.

Koffiemousse met koffie-sinaasappeltuiles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade met mokka (= incl 50 g voor garnering)	250	g
melk	4	el
hete sterke espresso	50	ml
eiwitten	2	st
snuf zeezout		
fijne kristalsuiker	2	tl
slagroom	300	ml
boter	150	g
sinaasappels	3	st
koffiebonen	15	st
bloem	75	g
oploskoffie, grove korrel	1 ½	el
geschaafde amandelen	100	g
physalis (zie bladzijde 6)		

Koffiemousse: Hak 200 g chocolade fijn. Verwarm de melk en giet dit met de espresso over de chocolade. Laat het 2 min staan. Roer dan de massa door en laat het geheel wat afkoelen. Klop het eiwit met het zout tot zich zachte pieken vormen, voeg de suiker toe en klop nog even door. Klop de slagroom stijf. Spatel eerst het eiwitschuim en daarna de slagroom door de gesmolten chocolademassa. Dek de schaal af met plasticfolie en zet de mousse 2 uur koel weg. Koffie-sinaasappeltuiles: Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de boter, laat hem even staan en giet de vloeibare boter af; laat het bezinksel in de pan achter. Was de sinaasappels en schil ze met een zesteur. Halveer de vruchten, pers ze uit en zeef het sap. Laat het sap samen met de koffiebonen inkoken tot 60 ml en zeef nu de koffiebonen eruit. Meng alle ingrediënten tot een slap deeg. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schep steeds op ruime afstand van elkaar een portie van circa 20 g deeg op het bakpapier. Druk ze met een vork uit tot rondjes van ongeveer 8 cm doorsnee. Bak de tuiles 8 min in de warme oven. Serveren: Schep met een ijslepel bolletjes van de koffiemousse en leg ze tussen 2 tuiles. Garneer met physalis en 50 g geraspte chocolade.