

2012 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

SOEP Zuurkoolsoep 'en croûte', gekonfijt kwartelpootje, gerookte kwartelborst en een bitterbal van kastanjechampignon

Zuurkoolsoep 'en croûte', gekonfijt kwartelpootje, gerookte kwartelborst en een bitterbal van kastanjechampignon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	400	g
boter	75	g
ui (middelgroot)	2	st
wildbouillon	500	ml
slagroom	300	ml
korstdeeg	12	plakjes
kwartels	6	st
ganzenvet		
eigeel		
peper		
zout		
kastanjechampignons	400	g
lente ui	75	g
bloem	80	g
paddenstoelenbouillon	300	ml
gelatine	4	blok
eiwit		
paneermeel of panko		

Snijd de pootjes en de borstjes van de kwartels. Zout en peper de pootjes, bak ze heel kort even aan in wat boter, olie of ganzenvet. Konfijt vervolgens de pootjes in ganzenvet op 90 C°. Snipper en fruit de uien en voeg vervolgens de bouillon en de zuurkool toe. 15 minuten laten doorkoken op laag vuur. Pureren met een staafmixer of met een blender. Passeer het geheel door een zeef, voeg de room toe en op smaak brengen met peper en zout. Pluk het vlees van de kwartelpootjes. Doe in de koffiekopjes het vlees en giet hierop de lauwwarme soep. Afdekken met een plakje korstdeeg en plak dit vast met wat eigeel. Bestrijk het korstdeeg met eigeel. Wegzetten voor gebruik. Week de gelatine in koud water. Fruit de fijngesneden champignons droog in de pan en laat het vocht verdampen. Voeg de fijngesneden lente ui toe, even laten fruiten en haal het van het vuur. Maak van de boter en bloem een roux en voeg de bouillon toe. Breng de massa aan de kook, laat 10 min. garen, voeg de paddenstoelen en de gelatine toe. Het moet een stevige massa worden. Breng op smaak met peper en zout, stort op een passend bakblik en laat opstijven in de vriezer. Maak er bitterballen van, rol door de bloem, bestrijk met eiwit en paneer ze. Plaats ze terug in de koeling/vriezer. Kruid de kwartelborstjes, schroei ze even dicht en rook ze (+/- 6 min.) tot ze mooi rosé zijn. Houd ze warm in aluminiumfolie. Verwarm de borden. Bak de soep af op 180°C. Frituur de bitterbal op 170 °C. Snijd de kwartelborstje in een waaier. Maak een mooie compositie van de drie gerechtjes.

Biet, bloedworst en eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	4	blok
eendenlever	300	gr.
kippenbouillon	150	ml
olijfolie		
scheutje cognac		
snufje suiker		
peper		
zout		
cèpes	6	st
truffelaardappeltjes	4	st
rode bietjes	8	st
bloedworst (500/600 g, doorsnede 5 cm)	1	st

Week de gelatine in koud water. Leg voor de 'royale' de eendenlever even in lauw water en verwijder de bloedbanen en doe deze in de blender. Verwarm de kippenbouillon en de cognac en smelt er de geweekte gelatine in. Voeg dit bij de eendenlever en maal alles tot een gladde, stevige massa. Breng op smaak met een beetje olijfolie, suiker, peper en zout. Verdeel over een klein bakblik en laat opstijven in de vriezer. Als het voldoende opgesteven is maak er bolletjes van een doorsnee van 2 cm. Bewaar in de koeling. Schil de truffelaardappeltjes en snijd deze op de mandoline in dunne plakjes. Frituur ze zachtjes op 120 C° en laat uitlekken op keukenpapier. Kook de rode bieten beetgaar, pel de bieten en snijd deze in 24 plakjes van zo'n 1 cm. Steek deze plakjes uit op de zelfde breedte als de bloedworst. Gebruik latex handschoenen bij de bieten. Pureer de rest van de bieten grof, doe in een zeef en vang het sap op. Snijd de cèpes in plakjes van een 1/2 cm en bak ze even om en om. Snijd de bloedworst in plakjes van zo'n 1,5 cm en verwijder het vel, bak ze om en om in hete olijfolie. Rol de bolletjes eendenlever door het opgevangen vocht van de bieten. Laat ze even uitlekken. Plaats eerst een plakje bloedworst in het midden van het bord, daarop de biet en vervolgens weer bloedworst en biet. Doe een theelepeltje van de gepureerde biet hierop en plaats vervolgens het bolletje eendenlever. Garneer met de cèpes en de schijfjes truffelaardappel.

Hertenrugfilets met portsaus, notenrisotto en spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appel	3	st
sjalot	2	st
risotto rijst	250	g
groentebouillon	800	ml
paddenstoelen	300	g
boter	20	g
room	75	ml
parmezaanse kaas	50	g
peterselie	2-3	el
gemengde noten	75	g
hertenrugfilet	1000	g
wildfond	300	ml
rode port	200	ml
olijfolie of boter		
peper		
zout		
spruiten	500	g
pistachenoten	50	g
notenolie	50	ml
sinaasappel	2	st
serranoham	50	g
nootmuskaat		

Schil de appel, verwijder klokhuis en snij in zo dun mogelijke plakjes. Droog 36 plakjes in een oven op 120 C°. Snij de sjalot fijn en rasp de kaas. Verhit de olie en fruit hierin de sjalot glazig. Voeg de rijst toe en bak deze mee tot hij glazig ziet. Schenk ca. 2 dl van de warme bouillon bij de rijst, roer goed en wacht tot alle vloeistof is opgenomen. Schenk daarna in gedeelten de rest van de bouillon erbij. Wacht steeds tot de vorige vloeistof is opgenomen. Kook de rijst in ca. 18 minuten (na de eerste keer toevoegen van bouillon). Borstel de paddenstoelen schoon en snij ze fijn. Hak de noten en snij de peterselie fijn. Bak, terwijl de rijst kookt, de paddenstoelen 3-5 minuten in de hete boter tot ze hun vocht hebben verloren. Bestrooi ze tijdens het bakken met zout en peper. Neem de rijst van de warmtebron en voeg de paddenstoelen toe. Roer de kaas, peterselie, room en noten erdoor. Blancheer de spruiten in kleine porties 3 min in gezouten water. Dompel ze in ijskoud water. Pers de sinaasappels en meet 50 ml af. Rooster de pistachenoten 6-8 min. op 175 C°. Hak ze fijn. Verwarm notenolie, sinaasappelsap en voeg de spruitjes toe. Laat ze afgedekt 10 min. smoren. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Snijd de ham in kleine stukjes en schep ze met de noten door de spruitjes. Verwarm de borden. Verwarm de heteluchtoven voor op 160 C°. Hertenfilets 5 min. rondom goudbruin aanbraden. In de oven 15-20 min. garen tot een kerntemperatuur van 50/55 C° (rosé tot medium). Voeg eventueel wat extra boter toe. Wikkel in aluminiumfolie en laat 10-15 min. nageren. Braadjus van de filets afblussen met rode port. Laat het geheel inkoken tot de helft. Voeg de wildfonds toe. Geheel op smaak brengen met peper en zout.

Trancheer als laatste de hertenfilets. Maak met een grote steker een torentje van notenrisotto. Leg drie gedroogde appelschijfjes dakpansgewijs op het bord. Doe er de spruiten naast. Maak een spiegeltje van de saus en verdeel de hertenfilets over de borden.

KAAS Taartje van Blue d'Auvergne en appelchutney

Taartje van Blue d'Auvergne en appelchutney

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	12	blok
boter		
blue d'auvergne	400	g
jonagold appels	8	st
grove mosterd	2	el
pijpkaneel	2	st
appelazijn (mild)	200	ml
geleisuiker	100	g
steranijs	8	st
witte wijn	300	ml
peper		
zout		

Snij van de geschilde appels blokjes van een halve cm. Smelt vervolgens in een pan met dikke bodem de suiker, tot dat deze geel van kleur is. Voeg de azijn, 100 ml water en de mosterd toe en laat het mengsel onder voortdurend roeren warm worden. Voeg de appel en de rest van de ingrediënten toe en laat dit alles op een laag vuur langzaam sudderen tot een stevige massa. Proef de chutney en voeg eventueel noch wat appelazijn of suiker toe. Verwijder de steranijs en de pijpkaneel. Snij nu van de Blue d'Auvergne eveneens blokjes van een halve cm. Met een warm mes lukt dit makkelijker. Verwarm de oven voor op 180 C°. Snij de velletjes filodeeg driehoeken van vijf cm. Leg ze op een ingevette bakplaat. Bestrijk ze met wat gesmolten boter en bak ze in 10-12 min. af. Af laten koelen op een rooster. Maak nu de taartjes. Begin met een driehoekje filodeeg, daarop een schepje chutney dan weer een driehoekje filodeeg en dan de kaas. Maak zo in totaal vijf lagen.