

2013 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Appel, paling en eendenleverkrullen

Appel, paling en eendenleverkrullen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	3	plakjes
ei	1	st
bietensap	150	ml
gelatineblaadjes	2	st
elstar appelen	3	st
suiker	125	g
vanillestokje	1	st
gerookte palingfilets	200	g
eendenlever	150	g
koriander (12 takjes)	1	bos

Plaats de eendenlever in de koeling om straks beter te kunnen snijden. Druk met een steker van 5 cm rondjes uit het bladerdeeg. Leg ze op een ingevette bakplaat en prik ze in met een vork. Sla 1 ei los en bestrijk het bladerdeeg met het ei. Zout de bladerdeeggrondjes zeer licht met enige korrels zout. Bak af in een oven van 180 °C gedurende 10 min. Verwarm het bietensap tot 90 °C en voeg de in koud water geweekte gelatine toe. Stort het vocht op een platte plaat (15 bij 20 cm) of gebruik een bord, zodat een laagje van een halve centimeter ontstaat. Laat opstijven in de koeling en steek er vlak voor het opdienen rondjes van 2 cm uit. Schil de appelen, verwijder het klokhuis en snijd de appel brunoise. Doe 250 ml water met 125 gram suiker en een opengesneden vanillestokje in een pan en breng aan de kook tot alle suiker is opgelost. Haal het merg uit het vanillestokje en doe dit terug in het suikerstroopje. Haal de pan van het vuur en voeg de brunoise appeltjes toe. Laat staan en laat afkoelen. Snijd de palingfilets overdwers in reepjes van 5 cm. Houdt de dunschiller even in kokend water en schaf dan 2 eendenleverkrullen per persoon. Serveren: Neem een groot diep bord en leg onderin 1 bladerdeeggrondje. Schep 1 el appelbrunoise met aanhangend vocht en 3 rondjes bietengelei rondom het bladerdeeggrondje. Leg op het bladerdeeggrondje 3 stukjes paling en vervolgens 2 krullen eendenlever. Maak af met een takje koriander.

Kastanje-paddenstoelsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kantanechampignons (400+100 g)	500	g
shi-takes (160 +40 g)	200	g
olijfolie	2	el
rode ui	1	st
tijm	3	takjes
gekookte kastanjes	200	g
runderbouillon	1000	ml
crème fraîche	125	ml
pancetta	100	g
waterkers	1	zakje
ciabatta, voorgebakken	1	st

Neem 160 g shi-takes en verwijder de steeltjes. Halveer de Shi-takes evenals 400 g kastanechampignons. Snijd de rest van de shi-takes en de kastanechampignons in plakjes en zet weg. Verwarm 2 el olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de fijngesnipperde rode uien. Voeg de gehalveerde paddenstoelen toe en bak deze 4 min mee. Rits de blaadjes van de tijmtakjes. Voeg nu de tijmblaadjes en de kastanjes toe plus de 1000 ml bouillon. Breng aan de kook en laat gedurende 15 min zachtjes koken. Pureer de soep hierna met een staafmixer, voeg de crème fraîche toe en maak op smaak met peper en zout. Bak de pancetta in een droge koekenpan in enkele minuten goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier en breek in stukjes. Doe vervolgens in dezelfde pan 2 el olijfolie en bak hierin de in plakjes gesneden paddenstoelen tot ze hun vocht hebben verloren. Maak op smaak met peper en zout. Bak de ciabatta's volgens de gebruiksaanwijzing af in de oven. Serveren: Schep de soep in een diep voorverwarmd bord. Verdeel hier de gebakken paddenstoelen, de stukjes pancetta en een toefje waterkers over. Serveer met een stukje warme ciabatta.

Anjouduif met tuinbonen in knoflookroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjouduif	6	st
karkassen		
arachideolie		
tomatenpuree (kleinste blikje)	1	blikje
tijm (3+6) takjes	1	bos
laurierblaadjes	3	st
foelie	2	st
wortel	1	st
bleekselderijstengels	4	st
rode port	300	ml
rode wijn	300	ml
gevogeltebouillon		
tuinbonen (diepvries)	600	g
kippenbouillon	1000	ml
knoflook	3	teen
tijm	6	takjes
knoflookbol	2	st
ui	3	st
tomaten	2	st
takjes rozemarijn	2	st
room	500	ml
takjes bonenkruid	3	st
takjes oregano	3	st
bundelzwammen	300	g
eendenlever	200	g

Snijd pootjes en borstfilets van de duiven. Jus de pigeon: Braad de karkassen in wat arachideolie aan. Voeg 1 blikje tomatenpuree toe om te ontzuren en voeg 3 takjes tijm, de foelie en de laurierbladeren toe. Vervolgens de grof gesneden wortel, 2 stengels bleekselderij, 1 ui, de rode wijn en de rode port en eventueel wat gevogeltebouillon om de karkassen onder het vocht te zetten. Breng het geheel aan de kook en laat zachtjes verder koken in een geopende pan zodat het vocht kan verdampen. Zeef na anderhalf uur deze massa en laat verder inkoken tot 350 ml. Breng op smaak met peper en zout. Gekonfijte duivenpootjes: Peper en zout de duivenpootjes en braad ze aan in wat boter in een passende pan, om uitdroging te voorkomen. Voeg nu wat meer boter toe en laat in de oven van 80 °C zolang mogelijk garen. Tuinbonen in knoflookroom: Haal de buitenste schil van de tuinbonen (z.g. dubbeldoppen) en bewaar de groene boontjes. Zet 1 liter kippenbouillon op het vuur en voeg hier 3 teentjes knoflook, 6 takjes tijm, 2 uien, 2 bleekselderijstengels, 2 tomaten en 2 takjes rozemarijn aan toe. Laat gedurende 30 min zachtjes koken/trekken. Zeef deze bouillon en warm hierin de dubbelgedopte tuinboontjes gedurende 1 tot 2 min beetgaar. Snijd 2 knoflookbollen horizontaal doormidden. Bak zachtjes, in wat boter, de knoflook met de platte

zijde naar onderen. Laat de knoflookbollen daarna nog ongeveer 6 min verder garen in een oven op 180 °C. Druk de knoflook nu door een zeef. Laat de room met het bonenkruid en de oregano inkoken tot hij lobbijg is. Verwijder nu de oregano en het bonenkruid en voeg de knoflookpuree toe. Doe vervolgens de gekookte tuinboontjes bij de knoflookroom en verwarm het geheel. Duivenborstjes en bundelzwammen: Peper en zout de duivenborstjes. Bak in wat boter de duivenborstjes aan en gaar ze tot rosé. Bak in deze boter vervolgens de bundelzwammen en maak op smaak. Voeg de bundelzwammen bij de jus de pigeon en maak warm. Snijd de eendenlever in plakken van 1 cm. en peper en zout beide zijden licht. Bak de eendenlever aan beide zijden heel kort in een zeer hete koekenpan met anti aanbak laag. Serveren: Snijd de duivenborstjes in plakjes en leg per persoon 1 duivenborstje en 1 pootje op een groot voorverwarmd bord. Drapeer hier omheen de tuinboontjes in knoflookroom en een stukje aardappeltaart en schep boven op het duivenvlees de jus de pigeon met de bundelzwammen en een stukje gebakken eendenlever.

Aardappeltaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	1000	g
ei	1	st
parmezaanse kaas (geraspt)	30	g
olijfolie	2	el
plakjes jonge kaas	100	g
boter	30	g
paneermeel	2	el
bakspray		
melk		

Schil de aardappelen en kook ze met zout gaar. Giet ze af en laat nog 10 min nastomen in de pan met het deksel erop. Pureer de aardappelen en voeg het ei, de Parmezaanse kaas, de 2 el olijfolie, en wat peper toe. Maak er een smeug geheel van met wat melk. Neem een siliconenvorm met ronde uitsparingen van 6 cm en vet die in met de bakspray en vul de vormpjes tot de helft met de aardappelpuree. Leg nu een rond plakje kaas op de aardappelen en vervolgens verder opvullen met de aardappelpuree. Doe bovenop wat paneermeel en een klein klontje boter en bak af in een oven op 180 °C gedurende 25 min.

Ananas met witte chocolade-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	330	ml
room (400+250)	650	ml
suiker	200	g
eidooiers	8	st
witte chocolade	250	g
verse rijpe ananas	1	st
vellen filodeeg	2	st
poedersuiker	20	g

Verwarm in een pan de melk, de 400 ml room, de suiker en de witte chocolade tot 80 °C en zorg dat de chocolade is gesmolten. Klop in een grote kom de eidooiers los en voeg hier beetje bij beetje de warme melk, room, etc. aan toe. Breng alles terug in de pan en verwarm verder op laag vuur tot maximaal 83 °C zodat de eidooiers de massa kunnen binden. Laat d.m.v. koud water deze massa snel afkoelen en draai er vervolgens ijs van. Leg 2 ontdooide vellen filodeeg op een licht ingevette bakplaat en snijd het filodeeg in puntige stukken. Bespuit het filodeeg licht met bakspray en bestrooi zeer licht met wat korreltjes zout en met de poedersuiker. Bak dit af in een op 180 °C voorverwarmde oven gedurende 5 tot 6 min. Snijd de schil boven, onder en rondom van de ananas. Boor de kern uit de ananas en snijd de ananas in plakjes van 5 tot 6 mm dik of gebruik de ananasboor. Sla de 250 ml room stijf met een klein beetje suiker en doe in een spuitzak. Serveren: Leg een plak ananas in het midden van het bord. Leg 1 bolletje chocolade-ijs op de ananas en steek hier 1 of 2 puntjes filodeeg in. Spuit naast de ananas wat toefjes stijf geslagen slagroom.