

2014 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Groene asperges in aardappelcrêpe

Groene asperges in aardappelcrêpe

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	36	st
peper		
zout		
nootmuskaat		
kruimige aardappelen	150	g
melk	200	ml
eieren	3	st
bloem	100	g
fontina (zachte, smakelijke italiaanse kaas)	250	g
kastanje champignons	250	g
boter	1	el
salie	4	takjes
gepelde pistache noten	80	g

Warm de borden voor en verwarm de grill voor. Snij het onderste, harde deel van de asperge af en kook ze beetgaar (schil ze indien nodig). Maak op smaak met peper zout en nootmuskaat. Houd warm. Hak de pistache noten en bak ze goudbruin in wat boter. Schil en kook de aardappelen gaar, giet af en pureer ze. Voeg melk toe en roer het geroerde mengsel door een zeef. Maak er met de eieren, de bloem en wat zout een glad beslag van. Zet koel weg. Bak kort voor het opdienen van het aardappelbeslag in een kleine koekenpan 12 flensjes. Leg 3 asperges op het flensje, rol op en leg op een bakplaat. Wok of bak op hoog vuur de grof gesneden paddenstoelen bruin en doe er op het laatst de gesneden salie en zout bij. Leg op elke crêpe een plak Fontina en laat de kaas onder de salamander grill in een paar minuten smelten. Leg de asperges op het voorverwarmde bord en garneer met paddenstoelen en nootjes.

Hazelnootkoekjes met coquille en gember

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnooten	75	g
volkoren meel	175	g
koude boter	125	g
ei	1½	st
peper		
zout		
bloem		
verse gember	5	cm
limoen	1	st
boter	1	el
hazelnootolie	6	el
limoen (zestes)	1	st
sla	12	toefjes
coquilles	24	st
olijfolie	3	el
fleur de sel		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Maal 75 g hazelnooten in een keukenmachine tot poeder. Voeg meel, blokjes koude boter, ei zout en peper toe en meng tot een samenhangend deeg. Voeg als het deeg te plakkerig is nog wat bloem toe. Wikkel in plastic en laat een half uur rusten. Rol het deeg uit en steek er minstens 24 dunne koekjes uit, leg op een beklede bakplaat en bak ze 10 a 15 min in de oven, tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen. Schil de gember en snijd in flinterdunne reepjes. Was de limoen trek zestes van de schil en pers uit. Hak 50 g hazelnooten grof en bak ze in wat boter lichtbruin. Meng de hazelnootolie met de limoenzestes. Was de sla. Verhit vlak voor het opdienen de olijfolie in een koekenpan. Dep de coquilles droog met keukenpapier en bak ze ca. een ½ min per kant tot ze licht goudbruin zijn. Haal uit de pan en bestrooi met peper en fleur de sel. Bak daarna snel de reepjes gember. Leg in het midden van een bord een toefje sla. Aan beide zijden een koekje met daarop een coquille en wat gemberreepjes. Druppel er wat limoenolie over en garneer met de hazelnooten.

HOOFDGERECHT Lamsbout gevuld met paddenstoelen en koolrabi gevuld met hazelnoten

Lamsbout gevuld met paddenstoelen en koolrabi gevuld met hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout, netto (door slager ontbeend)	1700	g
olijfolie		
rozemarijn	12	toefjes
knoflook in plakjes	3	tenen
kleine geschilde sjalotjes	500	g
keukentouw		
brood	4	sneden
melk	100	ml
uien	3	st
knoflook	3	tenen
pancetta of mager ontbijtspek	12	plakjes
ontpitte lekkere zwarte olijven (kalamata)	125	g
kruimige aardappelen	1500	g
boter		
nootmuskaat		
peper en zout		
truffeltapenade	2	el
truffelolie	2	el
cantharellen of /en andere bospaddenstoelen	800	g
platte peterselie (2 x 4)	8	el
peper zout		
koolrabi's	6	st
hazelnoten	100	g
crème fraîche	100	ml
kerrie poeder	2	tl
paneermeel		
geraspte kaas		

Warm de oven voor op 220°C. Warm de borden voor. Week het ontkorstte brood in de melk. Snijd de ui, knoflook, gehakte rozemarijn naaldjes, olijven en pancetta fijn en bak goudbruin in wat olijfolie. Knijp het brood uit en meng het met het uimengsel. Breng op smaak met peper zout. Wrijf het vlees van binnen en buiten in met wat peper en zout en duw de vulling in de holte van de bout. Bind dicht met keukentouw. Maak inkepingen in de buitenkant van de bout en stop daar takjes rozemarijn en plakjes knoflook in. Leg in de braadslede en besprenkel royaal met olijfolie. Braad het vlees 10 min op 220°C. Voeg dan de sjalotjes toe en verlaag de temperatuur tot 180°C braad het vlees verder ca. 40 à 50 min draai halverwege de bout om en bedruip af en toe met het braadvocht. Voeg indien nodig wat warm water of bouillon toe. Kerntemperatuur voor rosé is 60°C. Laat het vlees voor het opdienen ca. 10 min in aluminiumfolie rusten. Schil de aardappelen kook gaar, stamp ze en maak een smakelijke puree met boter, melk, nootmuskaat, peper, zout en de truffeltapenade en olie. Reinig de paddenstoelen en snijd de knoflook fijn. Bak dit in een grote koekenpan met boter op hoog

vuur snel goudbruin. Controleer op smaak. Voeg net voor het uitserveren de fijn gesneden peterselie toe. De oven voorverwarmen op 200°C. De koolrabi's schillen en in een pan met water en zout in ca. 20 min. bijna gaar koken. Horizontaal doorsnijden en met een theelepel uithollen tot 1 cm. van de wand. Het uitgeholde vruchtvlees in stukjes snijden en in een kom doen. De hazelnoten grof hakken en met de crème fraîche, kerrie peper, en zout door de gesneden koolrabi roeren. Controleer op smaak. Vul hiermee de uitgeholde koolrabi, bedek met wat paneermeel, klontje boter en een weinig geraspte kaas. Zet ze in een ovenschaaltje met een beetje kookvocht op de bodem en bak ze af in ca. 20 min. Snijd het vlees in mooie plakken. Trek met behulp van 2 lepels net onder het midden een streep aardappelpuree over het hele bord. En daaronder een streep van paddenstoelen. Leg in het midden het vlees met de sjalotjes en leg boven de puree de koolrabi. Strooi wat peterselie over het geheel.

DESSERT Appelbol met amandel

Appelbol met amandel, geitenkaas en druiven

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries bladerdeeg	12	plakjes
bloem		
appels bv. cox of elstar	6	st
citroen	1	st
amandelspijs	6	el
geitenkaas	400	g
honing		
ei	1	st
amandelschaafsel	120	g
pitloze druiven	400	g
boter	1	el
suiker	1	el
frambozen	12	st
munt	12	topjes

Verwarm de oven voor op 200°C. Verwarm de borden voor. Laat het bladerdeeg ontdooien. Schil de appels ontdoe ze van het klokhuis en snijd ze horizontaal in vieren (24 plakken). Smeer in met citroen tegen het verkleuren. Vul het klokhuisgat met amandelspijs. Leg op 12 appel helften een plak geitenkaas een lepeltje honing en daarna weer een plak appel. Rol het bladerdeeg iets uit op een met bloem bestoven plank en vouw de gevulde appel er in. Plak de uiteinden met wat water aan elkaar. Zet op een beklede bakplaat. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en strooi er (ongeveer) 20 g amandelschaafsel over. Bak ze in 15 a 20 min goudbruin in de voorverwarmde oven. Bak in een droge koekenpan de rest van het amandelschaafsel, zet weg. Halveer de druiven en bak ze in wat boter laat op het laatst een beetje caramelliseren door wat suiker mee te bakken. Zet de appel in het midden van het bord en leg daar om heen de gebakken druiven. Bestrooi met het amandelschaafsel en versier de appel met een framboos en een topje munt.