

# 2022 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

**VOORGERECHT** Taartje van appel/makreel op ontbijtkoek en kletskep

## Taartje van appel/makreel op ontbijtkoek en kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte makreel	800	g
groene appels (granny smith)	2	st
bosui stengels	2	bos
mayonaise	4	el
crème fraîche	4	el
limoen (4 tl sap)	1	st
ontbijtkoek (dun gesneden <1 cm)	12	plakken
poedersuiker	50	g
sinaasappel voor 12 ml sap	1	st
bloem	8	g
limoen (en bewaar 1 el voor komkommercocktail)	1	st
olijfolie extra virgine		
veldsla (75 g)	1	zakje
peper, zout, kerrie		
ringvorm doorsnede ca. 6 cm en ca. 5 cm hoog		

Verwarm oven voor tot 175°C. Zet kleine borden klaar. Gerookte makreel fileren, let op graten goed verwijderen en het makreelvlees fijn maken (plukken). Schil 2 appels en snijd deze in blokjes van ca. 5 mm. Meng in een kom mayonaise, crème fraîche, makreelvlees, appelblokjes en klein gesneden bosui tot een stevige massa. Op smaak brengen met kerrie en 4 tl limoensap. Steek met de ringvormen rondjes voor de bodem uit koekplakken. Appels goed wassen, rechtop op snijplank zetten en aan twee kanten tot klokhuis verticaal 4 mooie plakken eraf snijden. Met de ringvorm ringen uit de appelschijven drukken. Snijd de restanten in blokjes (brunoise) en bewaar deze in koud water en gebruik bij de dressing. Appelplakken bestrooien met suiker. Appelrondjes op met aluminiumfolie bekleed rooster leggen, rooster vlak onder de grill schuiven en suiker in 2-3 min laten karameliseren. Laat de appelschijven afkoelen. Maak een beslagje van poedersuiker, sinaasappelsap, bloem, beetje zout en 1/4 tl kerriepoeder. Vermeng goed met elkaar. Neem een bakplaatje met bakpapier en verdeel 12 kleine hoopjes over het bakplaatje. Bak de kletskepjes af op 175°C in ca. 10 min. Maak een dressing van 3 el limoensap en 2 el olijfolie. Voeg de appelblokjes toe laat even marineren. Leg het koekrondje op bord, zet hier de ring overheen, vul deze voor  $\frac{3}{4}$  met de appel/makreel massa, goed aandrukken en bovenkant gladstrijken. Taartje afdekken met gekarameliseerde appel. Garneer het taartje met de appelblokjes, een toefje veldsla en het kletskepje.

**Cocktail van komkommer en karnemelk à la Niven Kunz**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karnemelk	400	ml
ongezoete slagroom	400	ml
suiker	100	g
witte gelatineblaadjes	8	st
zonnebloemolie	175	ml
witte wijn	150	ml
witte wijn azijn	175	ml
granny smith (geschild in 4 stukken)	1	st
sjalot	1	st
honing	50	g
yoghurt	3	el
limoensap (zie taartje van appel/makreel)	1	el
komkommers	2	st
basilicumcress	1	bakje
peper en zout		

Zet 12 wijde wijnglazen klaar. Verwarm karnemelk met de suiker. Week intussen de gelatine in koud water en voeg deze (uitgeknepen) toe aan de warme karnemelk. Even doorroeren en laten afkoelen. Sla de slagroom tot net niet yoghurt dikte en spatel dit door het gekoelde mengsel. Vul wijde wijnglazen met een laagje karnemelk massa (ca. 70 ml) en zet in de koelkast zodat de bavaroise kan stollen. Blender sjalot en appel in keukenmachine fijn. Voeg wijn, azijn, honing, yoghurt en limoensap toe en blender nogmaals. Voeg dan terwijl de machine draait druppelsgewijs de olie toe. Druk de verkregen massa door een fijne zeef en zet dressing apart. Was de komkommers goed. Snijd van 1 komkommer de kontjes er af. Verdeel deze komkommer in de lengte in vier gelijke delen. Steek met een appelboor de kern uit deze delen en snijd de kern in kleine stukjes. NB bewaar alle overgebleven stukjes komkommer voor het komkommersap. Maak met behulp van een parisienneboor van 1 cm, balletjes uit de delen van de komkommer. Schil de andere komkommer en snijd de schil julienne (dunne reepjes). Snijd ook het harde deel van de geschilde komkommer julienne. Marineer alles met de dressing. Blend het sap van de overgebleven delen van de komkommer en laat het goed uitlekken. Breng het sap op smaak met peper en zout. Haal de glazen uit de koelkast, leg alle gemarineerde komkommer speels op de mousse, giet het komkommersap voorzichtig over de cocktails en garneer met de basilicumcress.



## Kabeljauw in 't groen met spinazieflan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw met vel. voorkeur het dikke rugstuk (haas)	900	g
roomboter	50	g
spinazie	600	g
kookroom (om schiften te voorkomen!)	150	ml
volle melk	150	ml
eieren (klein)	2	st
ei (eidooiers)	2	st
nootmuskaatbol	1	st
sjalotjes	2	st
witte wijn	50	ml
tijm	3	takjes
laurier	2	blaadjes
visfond	250	ml
ongezouten roomboter	50	g
bloem	50	g
el peterselie	1	½
el basilicum	1	½
el dragon	1	½
citroen (1 el citroensap en 1 ½ el zestes)	1	st
venkel (1 ½ el voor spinaziesaus!)	1	st
sushi azijn	30	ml
pappadum	12	plakken
kervel	12	takjes
peper en zout		
silicone muffinvormpjes van 6 ½ cm		

Zet 12 middelgrote bordjes in de warmhoudkast. Verwarm oven voor tot 140° C. Was de spinazie. Blancheer ca. 10 sec in gezouten water en koel af in ijswater. Laat goed uitlekken hak de spinazie grof. Voeg de 2 kleine eieren en 2 eidooiers, de melk en de kookroom toe aan de spinazie. Kruid met peper, zout en geraspte muskaatnoot. Giet in beboterde vormpjes en bak af in oven van 140° C ca. 20 min. Snijd de venkel op de mandoline zeer fijn en breng op smaak met sushi azijn, peper en zout. Laat deze enige tijd intrekken. (ca. 2 plakjes p.p.). Kook de visfond met witte wijn, gesnipperde sjalotjes, tijm en laurier tot de helft in en zeef de saus. Maak met 50 g bloem en 50 g roomboter een witte roux. Voeg de gezeefde visfond toe en roer tot een gladde saus. De saus mag op dit moment dikker dan gewoonlijk zijn. Was de spinazie. Blancheer ca. 2min in gezouten water en koel terug in koud water. Druk goed uit. Snijd peterselie, basilicum en dragon fijn. Rasp zestes van de citroen en pers citroen uit. Mix, vlak voor het uitserveren de fijngesneden peterselie, basilicum, dragon, fijngesneden venkel (van de venkelsalade) en zestes met de saus en voeg de spinazie toe. Maak met de staafmixer of keuken machine een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout en voeg voorzichtig 1 el citroensap toe (proeven!). Verwarm kort voor het uitserveren (kort! om verkleuren te

voorkomen). Snijd de kabeljauw in 12 porties met vel eraan. Droog af, kruid met peper en zout en bak op de vel in roomboter ca. 2 min op huid en kort keren. Frituur de plakken pappadum krokant in olie van 180° C. Maak midden op het bord een spiegel van de spinaziesaus, leg hier in het midden de gebakken kabeljauw en leg de spinazieflan op de kabeljauw. Decoreer met de plakjes van de venkelsalade, een stuk pappadum en takjes kervel.

**HOOFDGERECHT** Sous-vide bereide eendenborstfilet met selderijremoulade,  
kikkererwtenmouseline en gekarameliseerde wortel

---

## Sous-vide bereide eendenborstfilet met selderijremoulade, kikkererwtenmousseline en gekarameliseerde wortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sous vide zakken van 1 liter	3	st
eendenborstfilet	1000	g
verse tijm	6	takken
grand marnier	3	el
kikkererwten (sap voor pavlova) pot 360 g	2	potten
sjalotten	2	st
knoflook	2	tenen
gezouten roomboter (50 + 200)	250	g
kookroom	300	ml
volle melk	100	ml
nootmuskaat	1	bol
wortel (bospeen)	24	st
suiker	1	el
roomboter	50	g
knolselderij	1	st
komijnpoeder	6	tl
limburgse grove mosterd	3	el
yoghurt	300	ml
mayonaise	300	ml
citroensap vers	3	el
citroenzest	2	tl
peterselie plat	½	bos
platte peterselie	¼	bos
zeezoutvlokken	1	snufje
zout en peper		

Verwarm het waterbad voor op 54 °C. Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Snijdt het vel van de eendenborstfilets met een scherp mes kruislings meermaals ondiep in. Kruid de filets aan de velkant met zout en peper en leg ze in een sous-vide zak. Een per zak. Leg op de vleeskant van elke filet een tak tijm een klontje roomboter en 1 el Grand Marnier en trek de zak vacuüm. Gaar de eendenborstfilets 90 min. in het waterbad. Neem de sous-vide zak uit het bad en neem de filets uit de zak droog deze met keukenpapier. Verwijder de tijm. Laat de filets iets afkoelen terwijl je een zware koekenpan op hoog vuur verhit. Bak de filets op de huidkant in 2 tot 3 min goudbruin. Keer de filet om en braad kort de bovenzijde. Zet de jus apart. Laat de kikkererwten in een ruime zeef boven een schaal uitlekken. Het sap, Aquafaba, (de vegavervanger voor eiwit!) wordt gebruikt voor het schuim van het dessert: dus zet apart!! Snipper de sjalotten en de knoflook. Fruit in 50 g roomboter, de sjalotten en de knoflook glazig. Verwarm de kikkererwten in het ui/knoflook mengsel en stamp deze fijn tot een puree meng hier de 200 g boter door. Hang een bolzeef in een pan schep de erwtenpuree in de zeef. Wrijf met de bolle kant van een grote opscheplepel de erwtenpuree erdoor. Rasp

nootmuskaat over de puree. Verwarm de kookroom en melk 2 min en spatel deze door de puree zodat een fluweelzachte mousseline ontstaat. Maak op smaak met zout en peper en geraspte nootmuskaat. Warm houden in warmhoudkast. Roer met een spatel, in een kom (die groot genoeg is straks voor de fijne knolselderij ) de ingrediënten door elkaar tot een gladde massa en voeg de grof gesneden platte peterselie toe. Schil de knolselderij. Snijd deze fijn in slierten met de mandoline of rasp op een grove rasp. Voeg knolselderij toe aan de dressing en schep om, om gelijkmatig te coaten. Proef en breng op smaak met zout en peper. Dek direct op de remoulade af met vershoudfolie en bewaar koel. Schrap de wortels en verwijder het loof, maar laat een stronkje groen van ca 1 cm aan de wortel zitten. Blancheer de wortels kort in gezouten water ca. 5 min. Spoel af met koud water (wegzetten tot uitserveren). Snijd peterselie fijn. Kort voor uitserveren: verwarm in een koekenpan de roomboter tot deze niet meer bruist. Voeg 1 el suiker toe en bak de wortels op midden hoog vuur rondom aan. Snijd de peterselie fijn en zet zoutvlokken klaar. Snijd de eendenborstfilets schuin in niet te dikke plakken en bestrooi met enkele zeezoutvlokken. Trek midden op het bord een stevige streep van de mousseline, leg hierop de plakken eend, dresseer links de selderijremoulade en rechts 2 gekarameliseerde wortels met de fijngesneden peterselie. Eventueel enkele druppels jus over de eend.



## Mini bosvruchten, sinaasappel en chocolade pavlova's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade met sinaasappelsmaak	75	g
aquafabe het vocht van 2 potten kikkererwten (zie eendenborst)		
basterdsuiker	400	g
maïzena	2	el
witte wijnazijn	2	tl
vanille-essence	2	tl
bosvruchten mengsel (diepvries)	360	g
pure chocolade 70 % cacao	50	g
grand marnier	1	el
sinaasappels	2	st
slagroom	300	ml
poedersuiker		

Verwarm de oven voor op 190°C. Zet de dessertborden klaar. Breek de chocolade met sinaasappelsmaak in een kleine kom. Smelt deze au bain-marie. Laat ca. 5 min afkoelen. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Mix de Aquafaba in schone kom met een snuffje zout tot zachte pieken. Voeg de basterdsuiker voorzichtig toe (bewaar 2 tl suiker!!) en blijf kloppen tot de meringue erg stijf is. Zeef de maïzena over de meringue en spatel er heel voorzichtig doorheen. Meng de 2 tl suiker met de wijnazijn en vanille-essence en spatel door de meringue tot alles goed gemengd is. Gebruik een beetje mengsel om het bakpapier op de bakplaat te bevestigen (zodat het niet verschuift bij het opstapelen van het mengsel). Neem een el mengsel per keer en plaats 6 hoopjes op elke plaat. Sprenkel een beetje gesmolten chocolade met een theelepeltje over elk hoopje en draai met een dun staafje de gesmolten chocolade in de meringue om een cirkel van 9 cm te vormen. Neem nog een lepel meringue en voeg toe aan de bovenkant van elke cirkel. Sprenkel er nog meer chocolade over en draai dan om het mengsel in cirkels van 12 cm te verdelen, maak een kuiltje in het midden voor de latere topping. Bak ca.5 min in oven van 190°C. Verlaag nu de oven temperatuur naar 110°C en bak ca. 45 min. Neem de pavlova's uit de oven. Bewaar ze op het bakpapier en plaats ze op rooster. Leg ze in de koelkast als ze zijn afgekoeld, tot ze helemaal koud zijn. Was de sinaasappels en schrap de zeste van 1 sinaasappel. Schil de sinaasappels grof en ontvel de partjes bewaar deze voor de garnering. Pers ½ sinaasappel uit. Doe het rode bosvruchtenmengsel in een pan met de suiker, Grand Marnier, sinaasappel zest en 2 el sinaasappelsap. Verwarm zachtjes, roer voorzichtig om de suiker op te lossen. Verwarm de bosvruchten en zorg dat de vruchten hun vorm behouden. Koel tot 1 uur voor gebruik. Indien nodig kan de topping met een klein beetje maizena worden gebonden. Smelt de pure 70% chocolade au bain-marie in een kleine kom. Maak van bakpapier een klein spuitzakje. Zet grote schaal met ijswater klaar. Vul het spuitzakje met de vloeibare chocolade. Knip een klein puntje van het spuitzakje. Let op mag niet te vloeibaar zijn. Spuit met de chocolade fantasierondjes op het ijs water. Schep met een schuimspaan de gestolde fantasie uit het ijswater. Laat drogen op keukenpapier. Bewaar deze op een koele plaats. Klop de slagroom totdat deze net zijn vorm behoudt, maar nog steeds een beetje slap is. Leg op elk dessertbordje 1 pavlova. Stapel wat van de room in het midden van elke pavlova. Leg de

sinaasappelpartjes op de room en verdeel de koude topping erover. Top met chocoladesfantasie en bestuif met poedersuiker om te serveren.