

# 2002 september

CCR Rijnmond · Herfst

---

**VOORGERECHT** Warme oesters met venkel en kerrie

---

## Warme oesters met venkel en kerrie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	36	
zout en peper		
middelgrote uien	2	
kleine venkelknol	1.5	
sjalotten	6	
zalmeitjes	6	el
boter	180	gr.
crème fraîche	12	el
witte wijn	6	dl
kerrie	6	mespuntjes
bieslook		

Haal de oesters uit de schelp, maar vang het oestervocht op. Zeef het vocht. Doe de sjalot gesnipperd met de wijn en een klont boter in een pan en laat tot de helft inkoken. Bestrijk een vuurvaste schaal met boter en leg de oesters erin. Giet het oesternat bij de ingekookte wijn en breng aan de kook. Giet door zeef over de oesters en zet dan de vuurvaste schaal op middelhoog vuur. Keer de oesters na 30 seconden om en zodra het vocht weer tegen de kook aan komt, neem je de schaal van het vuur. Schep de oesters in een diep bord en laat ze iets afkoelen. Laat de ui (gesnipperd) en de klein gesneden venkel 3 minuten fruiten in hete boter en roer er dan de bouillon van het oesternat door. Voeg de crème fraîche en de kerrie toe en laat nog 5 tot 6 minuten inkoken. Maak eventueel op smaak met peper en zout. Giet de saus door een zeef en klop er met een garde de resterende boter door. Giet over de oesters en laat heel even staan. Roer voorzichtig de zalmeitjes door het geheel en strooi er nog wat fijngeknipte bieslook over.

**Baarsfilet met een saus van olijfolie en venkelpuree**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
baarsfilet met vel	1.2	kg
venkelknol	500	gr.
wortels	2	
korianderblad	4	theelpels
olijfolie	5	dl
tomaten	2	
limoenen	2	
dille		
peterselie voor de garnering		

Hak de schoongeraakte wortel en venkelknol fijn, voeg de fijngehakte koriander toe en laat gaar. Druk het door een zeef, maak een puree en hou hem warm. Blancheer en ontvel de tomaat. Pureer de tomaat met het limoensap, zout en roer er langzaam 300 ml olijfolie door. Bestrooi de baarsfilets met peper en zout en bak ze op de huid ca. 2 minuten. Schenk een laagje olijfolie saus op het bord, leg de baarsfilet met de velkant naar boven en leg een boterplaatje peterselie ernaast.

**Sorbet van druif**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe druiven	2	kg
poedersuiker	70	gr.
citroen	1.5	sap van
muntblaadjes		

Druk de druiven stuk en leg ze 24 uur in de koelkast in een schaal. Druk de gekneusde druiven door een fijne zeef. Neem ca. 0,8 liter sap en roer er de suiker en het citroensap door en draai in een sorbetière ijs. Laat het resterende druivensap regelmatig afschuimend inkoken tot een stroperige saus. Giet door een fijne zeef. Verdeel de saus op de borden en schep er de bolletjes ijs op. Garneer eventueel nog met wat muntblad.

**Reerug met twee pepersauzen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reerugfilet	12 x 80	gram
appels (goudrenet)	3	
veenbessen		
wildfond (ca.400ml)	1	pot
gevogeltefond	1	pot
rode wijn	1	fles
rozemarijn		
tijm		
zwarte peper		
witte wijn	1	fles
noilly prat	60	ml
crème fraîche	240	ml
room	120	ml
laurierblaadjes	3	
knoflook	3	tenen
boter	60	gr.
witte peper (geplet)	30	gr.

Bak de ree op niet te hoog vuur, kort, net aan en leg weg in de aluminium folie tot het opdienen. Giet wat lichte saus op bord en daaromheen de donkere saus. Schakeer het vlees in de lichte saus. Leg de overige bestanddelen er om heen/naast (niet in de saus).

**Selderijpuree**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	3	
bleekselderij	12	stengels
room	300	ml
bieslook		
boter	150	gr.

Snijd de stengels in stukken van 3 cm en blancheer in water met zout. Pureer de selderijknol met de room. Vul de stengels met de puree en bind steeds 2 stukjes met een bieslookstengel samen. Verhit de pakketjes kort voor het opdienen in wat boter.

## Aardappelknoedels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	800	gr.
eierdooiers	4	
nootmuskaat		
zetmeel	80	gr.
paneermeel	80	gr.
bieslook		
boter	100	gr.
maïzena	4	gr.

Kook de aardappels in de schil. Schil ze en druk door een zeef. Roer er eigeel, zetmeel en maïzena door en breng met wat nootmuskaat en zout op smaak. Vorm er knoedels van en kook deze in water met wat zout. Bak het paneermeel even in wat boter en rol de knoedels er door.

## DESSERT Oeufs a la neige

---

### Oeufs a la neige

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	3	liter
suiker	720	gr.
vanille stokjes	4	
eieren	24	
maïzena	6	theelpels

De melk met 300 gram suiker en de vanille stokjes in een ruime pan aan de kook brengen. De eieren scheiden. Het eiwit met 150 gram suiker tot stevig schuim kloppen. Het schuim met 2 lepels tot quenelles vormen en in de melk iedere kant 3 minuten pocheren. Let op! De melk mag bij het pocheren niet meer koken. De quenelles laten uitlekken. De eidooiers losroeren met 270 gram suiker en een lepel maïzena (door zeefje) toevoegen. De melk zeven. De melk aan de eidooiers toevoegen voor een crème anglaise. Oftewel au bain marie langzaam al kloppend aan laten afkoelen. Koel serveren.