

# 2011 september

CCR Rijnmond · Herfst

---

**VOORGERECHT** Gekookte mosselen met crème fraîche

---

## Gekookte mosselen met crème fraîche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen jumbo gold	100	st
winterpeen	1	st
grote prei	1	st
selderij	1	bs
droge witte wijn	1	fl
peper, zout		
crème fraîche	500	ml
citroen mayonaisse	2	el
room	100	ml
bieslook	1	bs
casino brood	½	st

Doe in een grote brede pan de gewassen en grof gesneden peen, prei en selderij. Voeg een fles wijn toe en peper en weinig zout. Voeg nog plus minus 2 liter water toe en breng aan de kook. Was de mosselen en kook de mosselen totdat alle mosselen geopend zijn (6 tot 8 min). Neem de mosselen uit de pan en zeef het kookvocht (Het kookvocht wordt gebruikt om de mosselen in te wassen c.q. verder te ontdoen van eventueel zand. Haal de mosselen uit de schelpen. Haal eventuele baarden los en ontdoe de mosselen verder van ongerechtigheden zonder de mossel te beschadigen. Spoel de mosselen eventueel in het gezeefde kookvocht. Kookvocht nogmaals zeven door een doek en in dit kookvocht de schone mosselen bewaren zodat ze niet uitdrogen. Roer de crème fraîche los met de citroenmayonaisse en de room. Voeg peper en eventueel een klein beetje zout toe. Rooster vlak voor het opdienen het brood en snij er driehoekjes van. Maak 100 schelpen schoon en leg op elk bord 8 schelpen. Doe in elke schelp een eierlepeltje saus. Leg hierop een mossel en strooi er fijngesneden bieslook over. Serveer er 2 driehoekjes geroosterd brood bij

**Gebakken zeewolf op een bedje van prei en wortel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolffilet van 75 g	12	st
winterpeen	1	st
prei	2	st
droge witte wijn	400	ml
room	250	ml
peper en zout		
boter		

Snijd de winterpeen en de prei in zo lang mogelijke en zo fijn mogelijke slierten. U kunt bijvoorbeeld met een dunschiller plakjes snijden van zowel de wortel als de prei en deze daarna in de lengte in sliertjes snijden. Het moet een soort spaghetti van wortel en prei worden. Doe in 2 pannen ieder 200 ml witte wijn met peper en zout en kook hierin de groenten apart gaar. Neem de groenten uit de pan en houd apart. Kook het vocht in tot een derde. Voeg 2 maal 125 ml room toe en kook dit wederom tot de helft in. Maak op smaak met peper en zout. Peper en zout de zeewolffilets en bak zachtjes in de boter tot ze gaar en sappig zijn (doorgeslagen). Warm ondertussen de wortel en de prei in het ingekookte kookvocht. Leg op de voorverwarmde borden een toefje prei en een toefje wortel. Leg hier de gebakken zeewolffilet op en lepel rondom wat van de 2 sauzen

## Parelhoen op 3 manieren met meiknolletjes-, wortel- en truffelaardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoen	6	st
kippenfond	1500	ml
kleine groene kool	1	st
ronde plakken gerookt spek	12	st
ganzenvet	2	liter
arachideolie		
boter		
room	500	ml
tijm	1	bs
ijzergaren	1	klosje
truffeljus (blikje van fortunati)	100	ml
zomertruffelschaafsel (potje van fortunati)	80	g
meiknolletjes	6	st
kleine winterwortels	3	st
truffelaardappeltjes	1000	g
peterselietakjes	3	st

Snijd de bouten van de parelhoen. Snijd het dijbeen van het kuitbeen. Snijd de voeten van het kuitbeen (afval). Snijd de filets van het karkas. Halveer de karkassen en braad ze aan in wat arachideolie. Giet of schep de arachideolie uit de pan en voeg 100 g boter toe plus wat tijm en 1500 ml kippenfond en wat truffeljus. Laat op hoog vuur gedurende 60 min. trekken.

Blancheer 12 koolbladeren en knip vervolgens de nerf uit de bladeren. Ontbeen het dijbeen van de parelhoen en leg het vlees onder een vel vershoudfolie. Sla het vlees plat. Peper en zout het vlees licht. Leg op elk stuk vlees een passend stuk koolblad en daar bovenop een plakje gerookt spek. Rol het vlees op en bind de rolletjes dicht met 3 draadjes ijzergaren. Gaar de rolletjes in ruim ganzenvet in een braadpan op 90 C° gedurende 60-75 min. Peper en zout de parelhoenpoten en braad ze aan in een beetje ganzenvet. Voeg daarna ganzenvet toe en gaar de pootjes in 60 min op 90 C°. Zeef de fond van de karkassen en laat tot de helft inkoken. Voeg 500 ml room toe en laat wederom tot de helft inkoken. Maak op smaak met truffeljus en een beetje truffelschaafsel en eventueel wat peper en zout. Snijd de meiknolletjes klein en kook ze in licht gezouten water tot beetgaar. Zeef de meiknolletjes en pureer ze in de keukenmachine. Maak op smaak met peper en zout. Idem voor de worteltjes en voor de truffelaardappeltjes. Aardappeltjes smeugig maken met melk. (gebruik voor de aardappelpuree de stamper!) Doe de meiknolletjespuree, wortelpuree en aardappelpuree allemaal apart in een spuitzak en warm eventueel op in de magnetron. Peper en zout de parelhoenfilets en braad ze in wat boter tot licht rosé. Leg op ieder bord 1 in plakjes gesneden filet, 1 in de lengte doormidden gesneden vleesrolletje zonder ijzergaren en 1 parelhoenpootje. 1 streepje meiknol met daarnaast 1 streepje wortel en 1 streepje truffelaardappel. Versier de wortel met wat fijngehakte peterselie. Giet wat saus over het vlees.

**Taartjes met panna cotta en bramencompote**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
boter	150	g
poedersuiker	4	tl
zout		
verse bramen	750	g
basterdsuiker of bloemenhoning	4	tl
oranjebloesemwater (marokkaanse of turkse winkel)	4	tl
vanillestokjes	2	st
basterdsuiker	100	g
room	540	ml
bladgelatine	3	st

Beboter 12 quichevormpjes, met een geribbelde rand, van 9 cm. doorsnee. Zeef de bloem met het zout in de keukenmachine. Voeg de boter toe en verwerk het mengsel tot kruimeldeeg. Stort het in een grote kom. Voeg de suiker en een beetje koud water toe om er een samenhangend deeg van te maken. Leg het deeg op een met bloem bestoven blad en verdeel het in 12 stukken. Rol de stukken uit tot ronde plakken en bekleed hiermee de vormpjes. Snijd het overtollige deeg weg. Zet de vormpjes 30 min. in de vriezer. Verhit de oven voor op 200 C°. Haal de vormpjes uit de vriezer en zet direct in de oven. Bak plus minus 15 min. Laat afkoelen. Zet in een steelpan de bramen op met de suiker en het oranjebloesemwater. Wacht tot de vruchten uit elkaar vallen. Zet het vuur lager en laat nog enige min stoven. Laat de compote afkoelen. Snijd de vanillestokjes open. Zet in een steelpan de helft van de room met de suiker en de vanillestokjes op. Breng de room tegen de kook aan. Week intussen de gelatine in koud water. Haal de vanillestokjes uit de room en haal de vanille uit de stokjes en vervolgens terug in de room. Knijp de gelatine uit en laat het oplossen in de room. Klop de rest van de room redelijk stijf en vermeng het met de afgekoelde vanilleroom. Vul de deegbakjes met de room en zet 120 min in de koelkast. Haal de taartjes uit de vormpjes en zet ze op een bord. Schep de bramencompote op de taartjes en versier met poedersuiker