

2020 september

CCR Rijnmond · Herfst

Gegrilde sint-jakobsschelpen met avocadosalsa en kaasvlinder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg (rol tante fanny)	270	g
boter	100	g
goudse belegen kaas	100	g
parmigiano reggiano	100	g
melk	50	ml
mosterd	1	tl
sint-jakobsschelpen	24	st
olijfolie		
zeezout		
vers gemalen peper		
rijpe avocado's	2	st
citroen	1	st
bosuien	4	st
rode peper	1	st
koriander	1	bosje

Zet 12 kleine blauw grijze bordjes in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Kaasvlinders: Rasp de kazen. Klop de boter en de kaas op in de keukenmachine. Verwarm ondertussen de melk tot lauwwarm. Voeg langzaam terwijl de keukenmachine draait de melk toe en laat het mengsel goed luchtig kloppen. Op smaak brengen met de mosterd. Rol het deeg uit en leg het met de deegkant op het werkblad. Strooi wat bloem op werkblad en op het bladerdeeg. Rol het deeg nog wat verder uit tot een lap van 20 x 20 cm. en 1 ½ mm dik. Besmeer het deeg met een laagje kaascrème. Vouw de linker- en rechterkant van de deegplak ca. 3 cm naar binnen. Besmeer de ontstane stroken opnieuw met een laagje kaascrème. Herhaal tot er 2 met kaascrème besmeerde stroken deeg tegen elkaar aanliggen. Vouw als laatst de ene deegstrook over de andere, zodat een soort vlindervorm ontstaat als je de doorsnede van het deeg bekijkt. Dek af met huishoudfolie en laat het deeg ca 30 min goed koud worden in de vriezer! Snijd in 24 plakjes, leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze af in 12-15 min goudbruin in midden van de oven. Avocadosalsa: Citroen gedeeltelijk uitpersen om de avocadoblokjes te besprenkelen. Schil en halveer de avocado's en verwijder de pit. Snijd het vruchtvlies in kleine blokjes en besprenkel direct met citroensap. Snijd de bosuien in kleine ringen. Halveer de rode peper, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snijd de peper dwars in kleine reepjes. Hak de koriander fijn (2el voor de salsa en bewaar rest voor garnering). Meng de avocadoblokjes met de bosui, rode peper, koriander (naar smaak!) en olijfolie. Sint-jakobsschelpen: Dep de sint-jakobsschelpen droog en bestrijk ze met olijfolie. Verhit een grillpan en grill de schelpen 1-2 min aan beide zijden. Kruid met zeezout en versgemalen peper. Serveer direct. Serveren: Leg de sint-jakobsschelpen op de borden en lepel de salsa over de schelpen en op de borden en garneer met wat koriandertakjes en serveer er een kaasvlinder bij.

Mosselsoep met garnalen, saffraan en zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2000	g
droge witte wijn	500	ml
ui	2	st
roomboter	15	g
visfond	1000	ml
saffraandraadjes	4	st
slagroom	250	ml
zeekraal	250	g
hollandse garnalen	200	g
afbakstokbrood	1	st
passeerdoek		

Zet 12 soepborden in de warmhoudkast. Mosselen: Spoel de mosselen schoon. Gebroken schelpen of ver openstaande schelpen weggooiden. Breng de mosselen aan de kook in de witte wijn. Laat ze met gesloten deksel in ca. 8 min openkoken. Schud de pan regelmatig om. Leg de schone passeerdoek in een vergiet en de vergiet weer op een pan of kom. Giet de mosselen met vocht door de vergiet (met de doek) in de pan. Laat uitlekken. Bouillon: Laat de saffraandraadjes even weken in 100 ml water. Kneus de draadjes met de bolle kant van een lepel terwijl ze in het water liggen. Pel en snipper de uien. Fruit de uisnippers ca 5 min op laag vuur in de boter in een grote pan. Laat niet kleuren. Voeg de visfond met de saffraandraadjes met hun vocht en de slagroom bij de uisnippers in de pan en laat ongeveer 8-10 min zachtjes koken. Haal de mosselen uit de schelpen. Voeg het opgevangen kookvocht van de mosselen toe aan de bouillon. Was de zeekraal en verwijder de harde stukjes en kook de zeekraal in enkele min beetgaar in de bouillon. Voeg de mosselen toe en warm door. Voeg de garnalen pas op het laatste moment toe. Breng zo nodig de soep op smaak met zout en peper. Bak het stokbrood af volgens de aanwijzing op de verpakking. Serveren: Snijd het stokbrood in minimaal 12 plakjes en zet op tafel in 2 schaaltes. Verdeel de warme soep over de soepborden.

Tomaat farci

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gehakt half-om-half	700	g
uien	2	st
knoflookteentjes	2	st
panko	200	g
mosterd	4	el
parmezaanse kaas	100	g
bladpeterselie	4	el
basilicum	4	el
room	160	ml
zeezout en vers gemalen peper		
olijfolie		
pomodori tomaten	12	st
tijm	6	takjes
oregano	1	bosje
bio trostomaten	5	st
knoflookteentje	1	st
cabernet sauvignon-azijn	50	ml
zeezout en versgemalen zwarte peper		
zonnebloemolie	50	ml
basilicum (1/2 bosje voor olie en rest voor garnering)	1	bosje
spinazie	10	g
limoen (voor 1/3 rasp)	1	st
mayonaise	10	el
ketchup	2	tl
saffraan	2	mespuntjes
rode paprika	½	st
sjalot	1	st
citroensap	1	tl

Zet 12 middelgrote borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven op 180 °C voor de tomaten. Tomatenvinaigrette: Mix de tomaten met de geraspte knoflook fijn. Gebruik de staafmixer of de blender. Druk door een zeef. Meng de cabernet sauvignon-azijn olijfolie en gezeefde tomaten tot een mooie vinaigrette en breng op smaak met vers gemalen zwarte peper en zeezout. Basilicumolie: Snijd de spinazie en basilicum (½ bosje) fijn. Rasp de limoen. Mix alle ingrediënten samen tot een mooie groene emulsie. Druk de emulsie door een fijne zeef en laat uitlekken. Saus Andalouse: Snijd paprika, en sjalot fijn. Maal fijn in de blender met de saffraan en ketchup. Voeg de mayonaise en citroensap toe. Meng goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper en zet koel weg. Tomaten: Rasp de knoflookteentjes en de Parmezaanse kaas. Hak de bladpeterselie (4 el) en de basilicum fijn (4 el). Leg wat blaadjes basilicum apart voor de garnering. Snipper de uien. Ontvel de tomaten na ze ca 30 sec in kokend water te

hebben gelegd. Snijd overlangs in tweeën. Hol de halve tomaten uit. Voor de vulling van de tomaat doe het gehakt, ui, knoflook, panko, mosterd, Parmezaanse kaas, bladpeterselie, basilicum en room in een kom en meng goed samen tot een mooie homogene massa. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Vul de tomaten goed met het gehakt mengsel en verdeel de 4 takjes tijm erover. Plaats de 24 halve tomaten in een met olijfolie ingewreven ovenschaal. Besprenkel de tomaten met olijfolie en plaats ca 35 min in de voorverwarmde oven. Haal de schaal uit de oven en werk af met een weinig zeezout en vers gemalen peper, de tomatenvinaigrette (bewaars wat vinaigrette voor het uitserveren), nog wat tijm, de basilicumblaadjes en oreganoblaadjes. Serveren: Leg 2 gevulde tomaten op een voorverwarmd bord. Giet hierover wat tomatenvinaigrette en leg op iedere helft een blaadje basilicum. Garneer rondom met saus Andalouse en druppels basilicumolie (om en om). Leg wat blaadjes basilicum tussen de tomaten. Voeg wat tomatenvinaigrette toe op het bord en serveer uit.

HOOFDGERECHT Geroosterd hert met gekarameliseerde bietjes, gepocheerde peer en aardappelkroketje

Geroosterd hert met gekarameliseerde bietjes, gepocheerde peer en aardappelkroketje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenlende	1000	g
boter	50	g
zeezout en versgemalen peper		
kruimige aardappelen	600	g
eieren	3	st
warme melk	1	scheutje
fijne mosterd	1	tl
peper en zout		
paneermeel, zoveel als nodig		
platte peterselie		
rode minibietjes	6	st
gele minibietjes	6	st
kristalsuiker	4	el
tijm	4	takjes
knoflook	2	teentjes
zeezout	8	tl
scheutje sherry-azijn		
gedroogde lavendel	1	tl
korianderzaad	1	tl
komijnzaad	1	tl
szechuan peperkorrels	½	tl
sherry-azijn	60	ml
honing	200	ml
beetje citroensap		
olijfolie	2	el
sjalotjes	2	st
knoflookteentjes	2	st
witte peperkorrels	½	tl
laurierblaadjes	2	st
rode wijn	650	ml
wildbouillon	650	ml
steranijs licht gekneusd	2	st
kaneelstokjes	1	st
citroensap	2	el
peren	6	st
waterkers	1	bosje

Zet 12 grote vierkante witte borden in de warmhoudkast. Aardappelkroketjes: Schil de aardappelen en snijd in stukken. Kook ze gaar, giet af en laat ze even droogstomen. Verwarm de melk. Voeg de melk, 1 ei en de boter toe aan de aardappelen en stamp ze tot een mooie puree. Voeg mosterd en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de puree over een schaal, dek af met HH folie en laat 1 uur in de koelkast afkoelen en opstijven. Strooi op een bord de paneermeel en kluts in een diep bord de overige 2 eieren. Rol 12 mooie aardappelkroketjes van de afgekoelde puree. Haal ze door het ei en vervolgens door de paneermeel zodat er een mooi kroketje ontstaat. Hak de platte peterselie fijn. Bak de kroketjes 4 min in heet frituurvet 180 °C. haal uit de pan en strooi nu de peterselie erover.

Gekarameliseerde bietjes: Was de bieten en snijd de stelen af. Leg de babybieten apart in twee pannen en zet onder koud water. Voeg in elke pan de helft van de suiker, takjes tijm, de knoflookteentjes, het zeezout en een scheut sherry-azijn toe. Kook de bietjes in ca 10 min gaar. Giet af en laat uitlekken en afkoelen. Stroop de bieten zodra ze koud genoeg zijn en snijd ze in 4 partjes.

Kruidige honingsaus: Rooster de lavendel enkele sec in een droge hete koekenpan. Doe het korianderzaad, komijnzaad en de szechuan peperkorrels erbij en rooster ze enkele sec mee tot de oliën en geuren vrijkomen. Schenk de sherry-azijn erbij en kook alles tot een kleverige massa. Voeg de boter, honing en het zeezout toe en breng alles weer tegen de kook aan. Laat de saus tot 1/3 inkoken tot hij aan de lepel blijft hangen. Schenk door een fijne zeef en gooi de specerijen weg. Voeg de citroensap naar smaak toe en zet de saus tot gebruik weg.

Rode wijnsaus: Snijd de sjalotten in ringen en hak de knoflooktenen fijn. Verhit de olie in een pan. Bak de sjalotten en de knoflook enkele min tot ze goudbruin zijn. Voeg de tijmtakjes, peperkorrels en laurier toe. Blus de pan af met sherry-azijn en rode wijn. Laat het vocht tot 1/4 inkoken. Voeg dan de bouillon toe en breng alles aan de kook. Temper het vuur en kook de saus ca 10 min zachtjes. Schenk de saus door een fijne zeef of passeerdoek boven een pan. Laat vervolgens inkoken tot een stroperig mengsel. Proef en maak op smaak met zout en peper.

Gepocheerde peren: Schil de peren en snijd ze in 8 parten. Doe de suiker, licht gekneusde steranijs en 1 kaneelstokje, het citroensap en 1000 ml water in een wijde pan. Roer tot de suiker is opgelost en breng de siroop aan de kook. Laat de peerparten er voorzichtig in zakken. Leg een deksel op de pan en pocheer de peren in 8-10 min gaar.

Hert: Smelt de boter in een pan met dikke bodem op hoog vuur. Schroei het hertenvlees (in zijn geheel!) rondom goudbruin. Daarna op middelhoog vuur nog ca 10 min braden. Het vlees moet rood blijven. Draai regelmatig!!! Afhankelijk van de dikte 3-5 min. Haal het hertenvlees uit de pan en verpak in aluminiumfolie en laat nog ca 10 min rusten.

Opwarmen: Verwarm vervolgens de peren en de sauzen. Leg de partjes biet in een koekenpan en doe er zoveel kruidige honingsaus bij tot ze rondom bedekt zijn. Warm al voorzichtig roerend enkele min door.

Serveren: Snijd het vlees in 36 plakjes (gebruik eventueel de snijmachine). Begin rechtsboven aan het bord met schikken en ga zoals een streep naar linksonder met partje gele biet, plakje vlees, plakje rode biet en partje peer. Herhaal 2x., zodat je een prachtige streep krijgt. Snij de aardappelkroket schuin doormidden en steek tussen garnituur. Druppel rode wijnsaus erlangs. Tot slot wat toefjes waterkers bij het vlees steken.

Sinaasappel Grand Marnier soufflé

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	12	st
boter (150+20)	170	g
bloem	90	g
melk	350	ml
sinaasappel (onbespoten)	2	st
grand marnier	100	ml
suiker (50+300)	350	g
munt	1	bosje
ovenschaaltjes (ramequins) en 12 klein bordjes	12	st

Verhit de oven op 200 °C. Saus: Was en rasp de sinaasappels. Zet de sinaasappelrasp apart, 6 tl voor de saus en ca 2 tl voor de garnering. Bewaar de sinaasappels voor garnering. Splits de 12 eieren en bewaar tot gebruik. Smelt 150 g roomboter in een kleine steelpan en voeg de bloem toe. Laat de bloem al roerend ca 2 min garen. Blijf roeren en schenk de melk erbij. Blijf roeren op laag vuur tot de massa glanzend en dik is en makkelijk van de pan loskomt. Haal de pan van het vuur, schep het beslag over in een kom en laat afkoelen. Meng na het afkoelen één voor één de 12 eidooiers door de dik gebonden massa en voeg de 6 tl sinaasappelrasp en Grand Marnier toe. En meng goed. Vet de ovenschaaltjes in met 20 g roomboter en bestrooi de binnenkant met suiker (50 g) tot de binnenkant bedekt is. Soufflé: Klop de 12 eiwitten in een vetvrije kom luchtig. Voeg 1 el suiker toe van de 300 g en klop verder tot het schuim wat steviger is. Voeg nu ongeveer de helft van de suiker toe en klop tot een stevige massa. Voeg vervolgens schep voor schep de rest van de suiker toe. Gebruik een kleine houten lepel of vuurvaste spatel. Neem enkele eetlepels eiwitschuim en meng door de massa in de andere kom. Voeg als dit gemengd is, de helft van de eiwitten toe en spatel luchtig door elkaar. Laat vervolgens de rest van de eiwittenschuim in de kom glijden en spatel het voorzichtig door de soufflémassa. Verdeel over de 12 schaaltes. Veeg met een schoon stukje keukenpapier de rand van de schaaltes schoon. Zet ca 15 min in het midden van de voorverwarmde oven. Garnering: Snijd de schil van de sinaasappels tot op het vruchtvlees. Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Selecteer wat topjes munt. Serveren: Plaats de ramequins op een klein bordje en garneer de soufflés met de overgebleven sinaasappelrasp en leg op iedere soufflé een partje sinaasappel en wat munt. Serveer direct.