

Kruidkoek dessert

Ingrediënten:

900	ml	room (200 + 500 + 200)
600	ml	melk (350 + 250)
8	st	eidooiers
9	st	eieren (6 + 3)
245	g	suiker (120 + 40 + 40 + 30 + 15)
125	g	kruidkoek
1	tl	aceto balsamico
1¼	tl	piment (1 + ¼)
½		kleine pollepel glucosestroop
3,5	tl	speculaaskruiden
6	blaadjes	gelatine
150	g	witte chocolade gallets
4	st	blauwe of rode pruimen
125	g	amandelmeel
125	g	poedersuiker
20	g	bloem
40	g	boter
40	ml	Jägermeister bakpapier

Bereiding:

Mousse

Roer 1½ tl speculaaskruiden en 1 tl gevijzelde piment door 250 ml melk en verwarm deze tot er belletjes ontstaan aan de rand van de melk. Doe in een kom koud water de 6 blaadjes gelatine. Splits 6 eieren in dooiers en eiwit en voeg 40 g suiker toe aan de eidooiers en 40 g suiker aan de eiwitten.

Roer met een mixer de eidooiers tot romig licht geel en voeg als roerend de opgewarmde melk toe. Giet terug in de pan en laat au bain-Marie het mengsel binden als een crème anglaise. Maximaal 83 °C.

Voeg dan de blaadjes uitgeknepen gelatine 1 voor 1 toe plus de chocolade gallets. Roer tot alle gallets zijn gesmolten. Laat helemaal afkoelen. Sla de eiwitten met de suiker tot pieken en sla de slagroom stijf. Voeg nu de geheel afgekoelde crème bij de eiwitten en schep deze massa luchtig om en om. Tot slot de geslagen slagroom door de massa omscheppen. Houd de massa luchtig! Zet in de koeling tot gebruik.

IJs

Roer 8 eidooiers met 120 g suiker schuimig tot licht geel. Verwarm de 350 ml melk met ¼ tl piment en 1 tl aceto balsamico plus de 125 g klein gesneden kruidkoek. Prak de kruidkoek in de melk verder fijn met een vork. Als er belletjes ontstaan aan de rand van de melk de melk als roerend op de eidooiers gieten. Doe terug in de pan en verwarm au bain-Marie tot het gaat binden. Maximaal 83 °C. Roer en nu de glucosestroop door en passeer het geheel door een fijne zeef. Laat afkoelen en draai er ijs van.

Koekjes

Meng in een kom 125 gram amandelmeel met 125 gram poedersuiker, 2 theelepels speculaaskruiden en 20 gram gezeefde bloem. Voeg hier 3 eiwitten aan toe en 40 gram gesmolten boter plus een mespuntje zout. Zet het beslag 30 minuten op een koele plaats.

Beleg een bakplaat met bakpapier en schep hier een bergje beslag op. Strijk het bergje plat met de bolle kant van een natgemaakte lepel. Houd de onderlinge afstand tussen de bergjes beslag ruim. Bak af in een oven op 160 graden gedurende 13 tot 15 minuten. Laat afkoelen en breek in grove stukken.

Pruimengelei

Snij 4 pruimen in kleine stukjes en verwijder de pit. Kook de pruimen met 30 gram suiker en een klein laagje water in tot gelei. Laat afkoelen. De gelei van pruimen moet een mooi zuurtje hebben.

Geslagen room

Sla 200 ml room stijf met 15 gram suiker en meng het daarna met 40 ml Jägermeister.

Serveren:

Leg op een langwerpige bord 3 quenelles mousse en steek tussen de quenelles steeds 1 stuk koek (schootjes). Leg er 1 klein bolletje ijs bij en een streep pruimengelei aan de ene kant en een schepje Jägermeister room aan de andere kant.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand december 2017 (12 personen)

Forel op een bedje van venkel

*

Gepocheerd eitje met morillesaus

*

Spoom

*

Hertenrugfilet met groentetuintje

*

Kruidkoekdessert

Wijn:

Voorgerecht: Montrésor Soave Classico, Veneto-Italië

Tussengerecht: Prinz Riesling trocken, Rheingau-Frankrijk

Hoofdgerecht: Geoff Merrill Pimpala Road Shiraz, Australië

Dessert: Mas des Mas Maury, Lanquedoc-Frankrijk

Forel op een bedje van venkel

Ingrediënten:

Forel

12	st	forelfilets met vel
3	st	grapefruit
3	st	venkel middelgroot
600	ml	kippenbouillon
220	g	crème fraîche
30	ml	Pernod
4	st	perssinaasappel
50	g	hazelnoten
4	st	radijs
1	st	bakje Daikon Cress of Sakura Cress
1	st	potje zwart vulkanisch zout
75	g	boter
130	ml	fijne olijfolie (100 + 30)

Bereiding:

Verwarm de oven tot 175 °C

Forel

Verwijder met een pincet of een tangetje alle graatjes uit de forelfilets.

Strijk wat olijfolie op de vleeskant van de filets en peper en zout licht. Leg de filets met de velkant naar boven op een ingevette bakplaat. Zet apart.

Snijd, met een zeer scherp mes, de schil van de grapefruit en vervolgens, boven een schaal, de partjes uit de grapefruit. Giet het sap van de partjes en drink deze op. Giet nu 100 ml goede olijfolie op de partjes en laat dit 30 min staan. De partjes vallen nu in segmentjes uit elkaar.

Schaaf op de mandoline de venkel in ragfijne plakjes. Gebruik 1/3 van de venkel voor de saus en 2/3 als salade.

Saus

Smoor 1/3 van de geschaafde venkel in 75 g boter gaar. Blus af met de kippenbouillon en laat gedurende 10 min zacht koken. Voeg de crème fraîche en de Pernod toe en pureer de saus met de staafmixer en zeef de saus door een fijne zeef. Maak op smaak. Houd warm in de warmhoudkast.

Salade

Pers de sinaasappelen en kook het sap voor de helft in. Neem de pan van het vuur en voeg 2/3 van de geschaafde venkel toe. Laat afkoelen en zet apart.

Kneus de hazelnoten. Snijd de radijs in flinterdunne plakjes op de mandoline.

Vervolg forel

Bak de forel filets gedurende 15 min in een oven op 175 °C. Neem de plaat uit de oven en verwijder het vel van de filets. Doe de venkelsalade in een zeef en laat uitlekken.

Doe de gesegmenteerde grapefruit in een zeef en laat uitlekken.

Serveren:

Leg in een streep wat venkelsalade en erbovenop een forelfilet. Beleg de forel met 2 el grapefruit en een paar gekneusde hazelnoten. Versier de forel met wat plakjes radijs, wat cress en een paar korrels zwart vulkanisch zout. Schep rondom wat saus.

Groentetuintje

Zuurkool

Spoel de zuurkool onder stromend water en doe in een pan met aanhangend water. Voeg ganzenvet, suiker, kruidnagels, laurierblad en jeneverbes toe. Gaar de zuurkool langzaam gedurende minimaal 1 uur. (Gebruik de sudderplaatjes!).

Groene asperges

Verwijder de onderste helft van de asperges. Blancheer de bovenste helften in gezouten water gedurende 2 min en spoel af onder koud stromend water. Laat uitlekken op keukenpapier.

Spruitjes

Maak de spruiten schoon en kook ze beetgaar in gezouten water. Giet af en bewaar afgedekt.

Bloemkool

Snijd 24 roosjes van de bloemkool en gaar deze in 50 g gebruineerde boter tot beetgaar.

Maak op smaak met zout en peper. Bewaar afgedekt in de warmhoudkast.

Paddenstoelen

Snijd de paddenstoelen in reepjes

Aardappelpuree

Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water gaar. Giet ze af en laat ze nog 10 min stomen met het deksel op de pan. Pureer de aardappelen met een stamper en voeg 50 g boter en 125 ml crème fraîche toe. Maak de puree verder smeuïg met een deel van de melk. Maak op smaak met peper en eventueel zout. Doe de puree in een aardewerken schaal teneinde deze later in de magnetron te kunnen verwarmen. Hak de kervel en knip de bieslook fijn. Zet apart om op 't laatst toe te voegen aan de opgewarmde puree.

Augurkengelei

Week 3 blaadjes gelatine in koud water.

Pureer 100 g zoetzure augurken met 50 ml augurkennat in de keukenmachine. Verwarm de puree tot koken. Neem van het vuur en voeg 1 voor 1 de gelatineblaadjes toe. Stort de puree in een rechthoekig bakje zodat er een laag van 1 cm hoogte ontstaat. Laat opstijven in de koelkast en snijd er daarna blokjes van 1 x 1 cm van. Houd apart op een koele plaats.

Hertenrugfilet

Peper en zout de hertenrugfilet en bak in 60 ml goede olijfolie rondom aan. Voeg daarna 30 g boter toe. Als de filet rondom mooi bruin is gebakken, uit de pan halen en op een schaal in de oven ca 35 min verder garen op 100 °C (kerntemperatuur 50 °C). Langzaam garen dus.

Op het laatst

Bak de paddenstoelenreepjes in 30 ml goede olijfolie gaar. Peper en zout op smaak. Houd warm en laat het niet uitdrogen.

Serveren:

Verwarm de asperges in 20 g boter. Evenzo de spruitjes en halveer ze. Verwarm de aardappelpuree tot heet in de magnetron en voeg DAARNA de fijngeknipte bieslook en de gehakte kervel toe. Meng goed. Snijd het vlees in 12 porties en halveer elk portie vlees daarna. Leg op ieder bord 2 toefjes aardappelpuree met daarboven op een stukje vlees. Garneer verder met 2 x 2 asperges op het vlees. Naast en/of tussen het vlees de spruitjes, 2 kleine toefjes zuurkool, 2 bloemkoolroosjes en de paddenstoelen. Op ieder bord 2 kleine blokjes augurkengelei. Nu over/op het vlees 2 lepels saus en vervolgens schuin tegen het vlees aan 2 rondjes ontbijtkoek en op het vlees wat cress.

Hertenrugfilet met groentetuintje

Ingrediënten:

Hertenrugfilet

900	g	hertenrugfilet (aan 1 stuk)
60	ml	olijfolie, extra vierge
30	g	boter

Groentetuintje

1	bakje	kleine groene asperges
250	g	spruitjes
1	st	bloemkool, middelgroot
500	g	gemengde paddenstoelen
90	g	boter (50+20+20)
30	ml	olijfolie

Zuurkool

250	g	zuurkool naturel
40	g	ganzenvet
15	g	suiker
4	st	jeneverbessen
2	st	laurierblaadjes
4	st	kruidnagel

Aardappelpuree

1000	g	aardappelen, kruimig
50	g	boter
125	ml	crème fraîche
500	ml	melk
40	spriet	bieslook
2	el	kervel, gehakt

Rode wijnsaus

2	potjes	wildfond (380 ml)
400	ml	rode wijn
400	ml	rode port
20	g	grove mosterd
100	g	boter

Augurkengelei

100	g	augurken zoetzuur
50	ml	augurkennat
3	blaadjes	gelatine

Garnering

1	bakje	Tahoon Cress (notensmaak)
1	pak	ontbijtkoek (ONGESNEDEN)

Bereiding:

Verwarm de borden in de warmhoudkast en laat de hertenrugfilet op kamertemperatuur komen. Verwarm oven voor tot 100 °C voor de hertenrugfilet.

Saus

Meng het wildfond met de rode wijn en de rode port en laat dit tot 1/3 inkoken. Voeg de mosterd toe en laat nog 1 keer opkoken. Haal van het vuur en voeg al draaiend met de pan steeds 2 klonten boter toe tot ze zijn gesmolten. Herhaal dit tot alle 100 gram boter is opgenomen in de saus. Maak eventueel op smaak met peper en zout. Bewaar **boven op** de warmhoudkast.

Ontbijtkoek

Snijd plakjes van 2 mm van de ontbijtkoek. Steek uit de plakjes rondjes van 4 cm en droog deze minimaal 60 min in een oven op 80 °C. Moet krokant worden!

Gepocheerd eitje met morillesaus

TIP: Combineer het drogen van de kappertjes uit dit gerecht in een oven van 80 °C met het drogen van de ontbijtkoek uit het hoofdgerecht.

Ingrediënten:

12	st	kakelverse hoeve eitjes (klein)
		azijn

Aardappelsalade

1200	g	aardappelen vastkokend
40	g	augurk (zoetzuur)
40	g	kappertjes
40	stengels	bieslook
100	g	mayonaise
20	ml	olijfolie

Morillesaus

100	g	boter
2	st	katenspek (plakjes)
4	st	sjalotjes
300	g	champignons
6	takjes	tijm
2	mespuntjes	kerrie
1100	ml	runderbouillon (800 + 300)
25	g	morilles gedroogd
300	ml	Madeira
400	ml	room

Ibericoham

30	st	Ibericoham plakjes (dungesneden)
----	----	----------------------------------

Spinaziemousseline

600	g	spinazie
400	ml	room

Aardappelchips

300	g	aardappelen, kruimig
200	ml	arachideolie

Garnering

1	st	bakje Persinette Cress
---	----	------------------------

HH-folie

Bereiding:

Aardappelsalade

Laat 40 g uitgelekte kappertjes minimaal 60 min. drogen in een oven op 80 °C en snij ze fijn. Schil de vastkokende aardappelen en snijd ze brunoise (1x1 cm). Kook ze beetgaar in gezouten water, giet af en laat afkoelen.

Meng de afgekoelde aardappelen met de fijngesneden augurk, de fijngesneden gedroogde kappertjes, de fijngeknipte bieslook, de mayonaise en eventueel wat olijfolie. Maak op smaak met peper en zout. Zet apart.

Peren Spoom

Morillesaus

Smelt in een ruime pan de boter en smoor hierin het katenspek, fijngesneden sjalotjes, in plakjes gesneden champignons, tijmtakjes en de mespuntjes kerrie. Blus af met 800 ml runderbouillon en laat dit reduceren tot 200 ml.

Verwarm 300 ml Madeira en 300 ml runderbouillon licht en week de morilles erin. Was de morilles enigszins in dit vocht om eventueel zand uit de morilles te verwijderen. Haal na 30 min de morilles uit het vocht en zet ze apart. Zeef het morillevocht door een fijne doek en voeg het vocht toe aan de ingekookte runderbouillon. Reduceer opnieuw tot 200 ml.

Voeg nu 400 ml room toe, laat even opkoken en zeef het geheel. Voeg nu de in ringetjes gesneden morilles toe. Maak eventueel op smaak met peper en zout.

Zet apart en houd warm in de warmhoudkast.

Ibericoham

Neem een vel HH-folie en leg hier, naast elkaar, plakjes Ibericoham op, zodanig dat er later vierkantjes van 10x10 cm van gesneden kunnen worden. Maak b.v. plakken van 20 x 20 cm. Beleg de ham met een tweede vel folie en leg deze in de koelkast.

Spinaziemousseline

Breng 400 ml room aan de kook en haal daarna van het vuur.

Blancheer de spinazie in gezouten water, stort in een zeef en spoel daarna de spinazie koud met water. Druk het water er grotendeels uit en pureer de spinazie samen met de gekookte room in de keukenmachine fijn. Maak goed op smaak met peper en zout.

Zet apart in de warmhoudkast.

Aardappelchips

Schil de 300 g kruimige aardappelen en maak er op de mandoline chipjes van.

Bak deze in de 200 ml arachideolie krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Licht zouten.

Gepocheerde eitjes

Pocheer de eitjes in gezouten water met een scheutje azijn. Water koken, draaikolk maken en daar voorzichtig het eitje in laten glijden. Wit moet stollen en het eigeel moet zo rauw mogelijk blijven. Gepocheerde eitjes bewaren in licht warm water.

Serveren:

Haal de ibericoham uit de koeling en snijd met een zeer scherp mes vierkantjes van 10 x 10 uit de pakken in folie verpakte ham. Verwijder de afsnijdsels.

Neem een groot diep bord en haal van 1 kant een velletje folie van de ham. Leg dit plakje ham, met de foliezijde naar boven in het midden van het bord. Druk zachtjes aan en verwijder voorzichtig de folie van de bovenzijde.

Neem nu een ring van 7 cm en zet deze op de ham. Vul met een laagje aardappelsalade.

Hierop een op keukenpapier uitgelekt gepocheerd eitje. Het eitje overgieten met een lepel spinaziemousseline.

Rondom het eitje wat morillesaus en boven op het eitje een drietal chipjes en wat Persinette Cress.

Ingrediënten:

4	st	stevige handperen
40	g	suiker
15	g	honing
10	ml	citroensap
1000	ml	appelsider

Bereiding:

De peren schillen, in vieren verdelen en klokhuisen verwijderen.

Doe de peren met de suiker in een kleine pan en voeg zo veel water toe dat de peren bijna onderstaan.

Kook de peren zachtjes gedurende 30 min.

Neem de peren uit de pan en pureer ze samen met de honing, het citroensap en een beetje kookvocht in de keukenmachine. Draai er ijs van.

Serveren:

Doe in een champagneglas een klein bolletje perenijs en schenk er wat appelsider op.

Server met een klein rietje.