



## **Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.**

**Menu voor de maand oktober 2003 ( 12 personen)**

**Caesarsalade met gerookte kip**

**Bospaddestoelenvelouté met scampi's**

**Wilde eendenborst, eendenbout, puree met zilveruitjes en  
rode wijn-vanillesaus**

**Warm Roggebroodtaart met Roquefort en Roquefortsaus**

<b>Wijnadvies:</b>	Voorgerecht:	Sauvignon blanc "Bergsig"
	Hoofdgerecht:	Chateau Troussas (Médoc)
	Dessert:	Rode Port

## Caesarsalade met gerookte kip

### Ingrediënten:

3 krop sla  
1st. dubbele, gerookte kippenborstfilet (500 à 600 gram)  
400 gr. parmezaanse kaas, dun geschaafd

### Croutons:

½ casinobrood, gesneden  
50 gr. boter  
1 dl. olijfolie  
4 tn. knoflook, geperst

### Dressing:

3 eieren  
3 tn. knoflook, geperst  
3 el. citroensap  
3 tl. dijonmosterd  
75 gr. ansjovisfilets, (blik)  
3 dl. olijfolie  
¼ tl. zout  
2 tl. versgemalen peper

### KNOFLOOKCROUTONS:

Verwijder de korst en snij het brood in dobbelsteentjes. Bak in meerdere sessies. Smelt (gedeeltelijk) de boter en olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en roer de knoflook erdoor. Bak de dobbelsteentjes goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Was de sla en dep droog. Scheur grote bladeren in stukken en laat 36 blaadjes heel. Laat de sla goed koud worden in de koelkast.

Snijd de kip in kleine stukjes. Zet de kip tijdens het bereiden van de dressing in de koelkast.

### DRESSING:

Meng eieren, knoflook, citroensap, mosterd en ansjovis in een keukenmachine. Laat draaien, totdat alles goed vermengd is. Voeg dan geleidelijk de olijfolie toe. Mix na elke toevoeging tot de dressing dik is (mayonaise dikte).  
Maak op smaak met zout en peper.

Meng in een grote kom de gescheurde sla, de kip, de helft van de croutons en de helft van de parmezaanse kaas.

Schep de dressing er goed door, maar laat de dressing niet overheersen.

De hoeveelheid is meer dan voldoende.

Leg 2-3 blaadjes op elk bord, schep de salade erop en strooi er de resterende croutons en de parmezaanse kaas over.

Strooi er flink wat versgemalen peper over en serveer.

## Warm Roggebroodtaart met Roquefort en Roquefortsaus

### Ingrediënten:

450 gram	roggebrood
45 gram	boter
45 gram	bloem
	boter
300 gram	geitenkaas
450 gr.	Roquefort (300 gr. en 150 gr.)
1,5 dl.	room
3 st.	eieren
3 st.	eidooiers
450 gr.	yoghurt
24 st.	kerstomaatjes
12 bl.	frisee sla
	kervel

Breek het roggebrood in stukken en maal ze fijn in een foodprocessor, laat de machine draaien tot zich een bal vormt. Kneed de boter en de bloem door het roggedeelte, vorm een bal van het deeg en laat deze in folie ca. 30 min. rusten in de koelkast.

Beboter intussen een springvorm en maak de vulling: Gebruik 2/3 Roquefort (1/3 deel is voor de saus) en de zachte geitenkaas en meng door elkaar.

Doe de room en het kaasmengsel in een steelpan en verhit het geheel al roerende op een laagvuur, tot de kaas volledig is gesmolten. Laat het kaasmengsel niet heter worden dan nodig is om de kaas te doen smelten.

Neem de pan van het vuur en laat de inhoud tot lauw afkoelen.

Roer de eieren en de eidooiers één voor één door het kaasmengsel.

Rol het roggedeelte op een met bloem bestoven ondergrond uit tot een ronde plak van ca. 5 mm. dik en bekleed hiermee de bodem en de springvorm.

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Giet het kaasmengsel in de vorm en bak de taart ca. 40 min. in de voorverwarmde oven, tot de kaasvulling stevig is en de bovenkant lichtbruin begint te kleuren.

Laat de taart afkoelen en zet deze tot gebruik in de koelkast.

De saus:

Wrijf de overgebleven Roquefort door een zeef en klop er lepel voor lepel de yoghurt door.

Presentatie:

Verwijder de rand van de springvorm en snij de taart in 12 punten. Verwarm de taartpunten ca. 5 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven.

De taart moet warm zijn, maar mag niet te heet worden.

Leg op elk bord een taartpunt en schep er een beetje saus naast. Garneer het geheel met blaadjes frisee, de kerveltakjes en de kerstomaatjes.

## Bospaddestoelenvelouté met scampi's

### Ingrediënten:

200 gr.	partyscampi's (diepvries)
2 st.	ui
2 el.	boter
600 gr.	bospaddestoelen
3 el.	bloem
1,6 ltr.	wildbouillon
4 st.	eierdooier
3 dl.	room
	peper en zout
	peterselie
1 st.	stokbrood

### Vorbereiding

Laat de scampi's ontdooien en dep ze droog.

### Bereiding

Snipper de ui zeer fijn. Smelt de boter en voeg de ui toe en laat deze glazig worden.

Voeg de bospaddestoelen toe en bak ze even mee.

Bewaar een aantal bospaddestoelen voor de garnering.

Roer bospaddestoelen en ui om en strooi er de bloem over. Voeg de wildbouillon toe. Laat het geheel 15 min. zacht koken. Mix de soep vervolgens zeer fijn.

### Voor het uitserveren:

Voeg de scampi's toe en laat ze zachtjes verwarmen. Roer de eidooiers los in de room en meng door de soep.

### Presentatie

Snij het restant van de bospaddestoelen in stukjes en doe ze bij de soep. Strooi wat fijngesnipperde peterselie over de soep en serveer er schijfjes stokbrood bij.

## **WILDE EENDENBORST MET ZIJN GELAKTE BOUTJE, PUREE VAN ZILVERUITJES, GEBAKKEN SPÄTZLE EN RODE WIJN-VANILLE**

### **SAUS**

#### **Ingrediënten:**

300 gr. bildstar aardappelen  
300 gr. zilveruitjes  
2 dl. melk  
20 gr. boter  
zout, peper, nootmuskaat

### **Spätzle**

225 gr. bloem  
3 st. eieren  
zout  
olijfolie

12 st. eendenborst (wilde)  
12 st. eendenbout (wilde)  
250 gr. boter  
zout en peper uit de molen  
6 eetl. honing

6 dl. rode wijn  
2,5 dl. gevogeltefond  
boter

3 dl. room  
1 vanillestokje  
2  
300 gr. courgette, brunoise  
3 bosje bosuitjes

#### **Bereiding:**

##### **Puree:**

Laat de zilveruien uitlekken en maak van de aardappelen en de zilveruien een mooie zalvige puree.

##### **Spätzle:**

Roer de ingrediënten tot een dik beslag., voeg zonodig wat water toe en laat het 30 minuten in de koeling rust. Kook een ruime pan water met wat zout. Duw het deeg met een pollepel door een vergiet in de pan. Het deeg moet in kleine vlokjes in het water komen.. Zodra de vlokjes komen bovendrijven zijn ze gaar. Scherp ze met een schuimspaan uit het water en laat ze uitlekken op een doek

Doe de rode wijn in een pan en laat deze tot de helft reduceren. Voeg de gevogeltefond toe. De saus vlak voor het serveren met een paar klontjes boter binden.

De room ondertussen laten trekken met het vanillestokje en voor het serveren flink schuimig kloppen.

De eendenboutjes lichtbruin aanbakken. Vermeng het kookvocht met de honing en vervolgens in de oven op 130 graden C. gedurende 30-45 minuten. Tijdens het vergaren de bouten regelmatig bestrijken met het honingmengsel.

Het vel van de eendenborst met een scherp mesje insnijden in een ruitpatroon. Bestrooi de filets met een weinig zout en peper uit de molen. Bak ze in een pan met een antiaanbaklaag ca. 3 minuten op de velkant en ca. 2 minuten op de andere kant, tot ze mooi rosé zijn. Houd warm in aluminiumfolie.

De courgette en de bosuitjes stoven in weinig boter en de spätzle mooi krokant bakken in een beetje olijfolie.

De eendenborst in plakjes snijden.

De eendenborst om de zilverui puree garneren. Het gelakte boutje op de puree leggen en de rest van de garnituur over het gerecht strooien

Als laatste de rode wijnsaus over de eend gieten en een paar puntjes vanilleroom in de saus lepelen