

Oktober 2013

Tartaar van Maas-Rijn-IJssel runderen “dubbeldoelkoeien”

Bietenravioli met geitenkaas en vinaigrette van rode ui

Scheermessen in Pancetta met saffraanaardappel en spinazie

Velouté van mosselen

Gebraden hertenmedaillons

In suikerstroop gepocheerde peer met chocoladebavarois en bitterkoekjesijs

Tartaar van Maas-Rijn-IJssel runderen

Ingrediënten

500 g diamanthaas van MRIJ
4 eidooiers
45 g gehakte kappertjes
45 g gesnipperde sjalot
45 g brunoise van augurk
70 ml olijfolie extra vierge
2,5 ml kappertjesvocht
snuf Japanse peper
zwarte peper uit de molen
zout
2 eidooiers
Lochemse mosterd

Gruyère (stukje voor op de tosti)
50 g Truffeltapenade
4 plak tramezini

Balsamico
10 kwarteleitjes
2 sjalotten

Bereidingswijze

Snijd met een scherp mes de diamanthaas in fijne blokjes en maak het vlees aan met de overige ingrediënten. Draag er zorg voor dat de tartaar stevig is en toch lekker smeug.
Bewaar in de koeling in een rvs bakje op ijs.

Maak mayonaise (basisreceptuur) van 2 eidooiers en meng 30 g hiervan met 6 g Lochemse mosterd.

Beleg of rasp voor de tosti 2x2 plakken tramezini met Gruyère, besmeer de kaas(rasp) royaal met truffeltapenade, vouw de plakken tegen elkaar en snij in 5 stukjes.
Besmeer het brood van de buitenkant licht met boter en bak de tosti in de koekenpan.
Kook de balsamico in tot een lichte siroop.
Snijd de sjalotjes in ringen, haal uit elkaar en frituur knapperig.
Zie presenteren: ofwel nu de eitjes pochieren, snel afkoelen en warm houden, ofwel bij uitserveren en dan direct warm op de tartaar en direct uitserveren.

Presentatie

Serveer twee bolletjes van de tartaar met daartussen de gebakken, nog warme tosti.
Pocheer de kwarteleitjes in meerdere pannetjes max. 2 tegelijk in draaiend water van 90°C met azijn en zout, in 2 minuten.
Garneer 1 bolletje met gefrituurde sjalot ringetjes, de ander met gepocheerd kwarteleitje en wat oude balsamico druppels.
Een lik mosterdmayonaise aan beide zijden van de tartaar.



Bietenravioli met geitenkaas en vinaigrette van rode ui

Ingrediënten

Voor 10 personen:

5 dl bietensap

8 g agar agar

Groen van 2 bosuitjes

1 dl olijfolie

2 gekookte rode bietjes

5 cl Hellmann's Sjalot Rode Ui Vinaigrette

200 g Hellmann's Sandwich Delight Roomkaas

250 g zachte geitenkaas

10 g Knorr Primerba Mierikswortel

100 g rode veldsla

50 g geroosterde en gehakte hazelnoten

Bereidingswijze

Verwarm het bietensap met de agar-agar, kook kort door tot alles is opgelost en stort dun uit op een plateau. Laat opstijven in de koeling.

Pureer het groen van de bosuitjes met de olijfolie, laat uithangen op een fijn zeefje en houd de olie apart.

Snijd fijne brunoise van de bietjes en marineer ze in een scheutje vinaigrette.

Meng de roomkaas met de geitenkaas en breng op smaak met de mierikswortel, zou ten peper.

Presentatie

Spuit met behulp van een spuitzak dopjes van het mengsel op het bord, steek de gelei rond uit en verdeel over het geitenkaasmengsel.

Dresseer de rode bietjes met de veldsla op het bord en werk af met de vinaigrette, olie van bosui en de hazelnootjes.



Scheermessen in Pancetta met saffraanaardappel en spinazie

Ingrediënten

SCHEERMESSEN IN PANCETTA

10 scheermessen

4 tijgergarnalen

150 g kabeljauwfilet

1 eiwit

100 ml room

zeezout

versgemalen witte peper

30 dingesneden ronde

plakjes pancetta

SAFFRAAN AARDAPPELS

4 grote Nicola aardappels

1 sjalot

1 kleine venkel

8 draadjes saffraan

50 ml witte wijn

400 ml krachtige

gevogelte- of

groentebouillon

2 takjes tijm

1 laurierblaadje

SPINAZIE

olijfolie

150 g wilde spinazie of

1 zak à 450 g spinazie

BOTERSAUS

1 sjalot

2 teentjes knoflook

175 ml witte wijn

2 tl witte peperkorrels

1 bosje bladpeterselie

1 bosje dragon

50 ml slagroom

175 g koude boter

Bereidingswijze

SCHEERMESSEN IN PANCETTA

Zet langwerpige borden warm.

Snijd de scheermessen open en haal het vlees uit de schelp. Snijd de ingewanden (zak) eraf. Spoel het vlees schoon en dep het droog.

Snijd het vlees in stukjes van circa 1 cm.

Pel de garnalen en snij klein.

Pureer de scheermessen met de kabeljauw, tijgergarnalen, eiwit en room in de keukenmachine tot een glad mengsel (farce). Breng op smaak met fijne zeezout en witte peper.

Leg de pancetta dakpansgewijs op een groot vel plasticfolie.

Verdeel de farce over het midden van de pancetta en rol op tot een strakke rol.

Gaar de rol in de oven op 165 °C met 75% stoom in circa 8 minuten.

SAFFRAAN AARDAPPELS

Schil en snijd de aardappels in plakken van circa 5 millimeter dik (bijv. met de mandoline).

Pel en snipper de sjalot.

Snijd de venkel in brunoise.

Fruit de sjalot in plantaardige olie en voeg de venkel en saffraan toe.

Blus af met witte wijn en breng aan de kook.

Voeg de aardappels toe, schenk de bouillon erbij en voeg tijm en laurier toe.

Kook de aardappels tot ze gaar zijn en schep ze uit het kookvocht. Laat ze uitdampen.

SPINAZIE

Verhit een scheut olie in een koekenpan.

Verwijder harde stelen. Roerbak de spinazie tot ze is geslonken. Laat de spinazie op een zeef uitlekken.

Breng op smaak met zeezout en peper.

BOTERSAUS

Pel en snipper de sjalot. Pel en snijd de knoflook in plakjes. Fruit de sjalot en knoflook glazig in olijfolie.

Kneus de peperkorrels en voeg ze toe.

Blus af met de witte wijn en voeg peterselie- en dragonstelen toe. Laat inkoken tot er nog een derde over is en schenk door een zeef.

Voeg de room toe en breng aan de kook.

Zet de pan van het vuur. Roer er in kleine gedeelten de blokjes koude boter door.

Presentatie

Haal de folie van de scheermesrol.

Bak de rol rondom in olijfolie tot ze licht gekleurd is.

Snijd de rol in plakken van 1 centimeter dik.

Verdeel de spinazie over de lengte van het bord.

Leg de saffraanaardappel en de plakjes scheermes in pancetta er op.

Schep er een lepel botersaus over heen.



Velouté van mosselen

Ingrediënten

4 kilo mosselen
1 fles witte wijn
4 grote sjalotten
2 preien
2 wortels
2 uien
2 aardappelen
4 tomaten
8 dl crème fraîche
1 pluk saffraan
75 gr. boter
1 bg pastis
zout en peper
10 gr peterselie

Bereidingswijze

Fruit de sjalotten in een pan en doe er de mosselen en de witte wijn bij. Kook dit enkele minuten op tot alle mosselen open zijn. Houd 3x16 mossenschelpen met inhoud apart voor de garnering. Haal het mosselvlees uit de rest van de mosselen, houd de mosselen apart en zeef het mosselvocht. Vang het mosselvocht op.

Snijd de groenten inclusief de aardappelen en de tomaten fijn en fruit in de boter. Voeg een flinke pluk saffraan toe en laat even meefruiten.

Giet het mosselvocht erbij en laat dit 15 minuten koken. Doe er dan de crème fraîche bij en laat nog eens 10 minuten koken.

Pureer met de staafmixer en draai nog eens door een zeef. Doe er dan de pastis bij en breng op smaak met peper en zout.

Hak de peterselie fijn.

Presentatie

Serveer de velouté met de mosselen, de fijngehakte peterselie en garneer met de drie mossenschelpen.



Gebraden hertenmedaillons

Ingrediënten

HERTENMEDAILLONS

5 sjalotjes gesneden
10 hertenmedaillons van 100-120 gram
75 ml olijfolie
60 g roomboter
30 gedroogde abrikozen
500 ml witte port
100 g geroosterde, geschaafde amandelen

SAUS

1250 ml rode bietensap
750 ml rode wijn
500 ml wildfond

VOOR HET GARNITUUR

2,5 kleine venkel in blokjes gesneden
500 ml kippenbouillon
75 ml Pernod
75 g crème fraîche
10 g fijngesneden venkelgroen
10 grote gewassen binten
35 g fleur de sel vermengd met 7 g fijngehakte tijm en rozemarijn
65 g roomboter (klontjes)

Bereidingswijze

HERTENMEDAILLONS

Ontvries het vlees en snijd de zenen en vet eraf. Braad deze parures even kort aan met de fijngesneden sjalotjes. Portioneer het vlees in 30 gelijke medaillons. Dek af en bewaar.

Abrikozen laten wellen/koken in witte port en doorwrijven in de draaizeef.

SAUS

Bietensap, rode wijn, bakbraadsel tot $\frac{1}{4}$ inkoken, zeven.
Wildfond erbij, opnieuw inkoken.

GARNITUUR

Kook de venkelblokjes gaar in de kippenbouillon en Pernod, haal de venkelblokjes uit het vocht en bewaar warm. Laat het vocht inkoken en voeg de crème fraîche en bijna al het gesneden venkelloof toe. Op smaak brengen met peper en zout.

Maak een kruidenzout van fleur de sel, tijm en rozemarijn.

Schil de aardappelen met een mes (mag dikker geschild worden als met een dunschiller) en frituur de aardappelschillen krokant 2x in arachideolie, de 1e x op 170°C en vervolgens op 180°C. Niet alles tegelijk, anders worden ze niet krokant. Uit laten lekken op keukenpapier en bestrooien met het kruidenzout.

Presentatie

PRESENTEREN

Bestrooi de hertenmedaillons met peper en zout en braad ze rondom aan in de olijfolie en roomboter. Let op: niet alle medaillons te gelijktijd in de pan.

Op een warme plaats 10 minuten laten rusten.

Medaillons aan 1 kant besmeren met de abrikozenpuree en vervolgens in de geroosterde amandelen drukken.

Aan de warme wildsaus al roerend de koude klontjes boter toevoegen.

Mocht de saus iets zuurder moeten, voeg dan een paar druppels balsamicoazijn toe.

De venkel weer in de warme venkelsaus terugdoen.

De saus in het midden van een voorverwarmd bord, daarop 3 medaillons

De venkel er naast en de aardappelschillen op de medaillons, bestrooi met de restant venkelgroen



In suikerstroop gepocheerde peer met chocoldebavarois en bitterkoekjesijs

Ingrediënten

Bitterkoekjesijs
150 g bitterkoekjes
3 el amaretto
4 dl slagroom
60 g suiker
3,5 eidooiers
1 ei
Chocoldebavarois
3 dl slagroom
5 blad gelatine
3 eidooiers
115 gr suiker
3 dl melk
110 gr pure chocolade
Suikersiroop
1,5 l water
525 gr suiker
3 kruidnagelen
1 kaneelstokje
1 vanillestokje
0,6 dl citroensap
10 kleine handperen

Bereidingswijze

Bitterkoekjesijs

Snij de bitterkoekjes zeer fijn en maak ze met de amaretto smeug. Klop de slagroom met de helft van de suiker bijna stijf. Voeg de koekjes toe, meng alles goed en zet koel weg. Doe de eidooiers, de eieren en de rest van de suiker in een kom.

Klop de massa dan au bain Marie met een garde schuimig en lauwwarm ongeveer 40 graden C en daarna met de mixer (hoogste stand) buiten het warm waterbad in circa 5 min luchtig en koud. Spatel het vervolgens voorzichtig door de slagroom. Schep het mengsel in een met plastic folie beklede cakevorm en plaats de vorm ca 4 uur in de vriezer.

Chocoldebavarois

Klop de slagroom bijna stijf. Week de gelatine in koud water. Klop de eidooiers en de suiker met een garde schuimig. Breng de melk aan de kook. Neem de pan van het vuur, schenk de melk bij het eimengsel en roer alles goed dooreen. Verwarm de saus al roerende au bain Marie tot ca 70 graden C tot de saus bind en los er de gelatine blaadjes in op. Het mag beslist niet koken. Haal de pan uit het bad en laat de gehakte chocolade al roerend in de saus smelten. Spatel er de slagroom door.

Neem 10 st plastic buisvormen en strijk ze aan de binnenzijde in met olie en bestuif dit met poedersuiker. Schep de bavarois in de vormen en laat min. 3 uur in de koelkast opstijven.

Suikersiroop

Breng het water met de rest van de ingrediënten aan de kook en laat alles zachtjes trekken. Schil de peren, halveer ze in de lengte en verwijder het klokhuis met een appelboortje. Giet de suikersiroop door een zeef in een andere pan en breng deze opnieuw tegen de kook aan. Temper de warmtebron en laat de peerhelften 3-4 minuten in de suikersiroop pochieren (onder het kookpunt). Neem de pan van de warmtebron en laat de peerhelften in de siroop afkoelen. Als de peerhelften zijn afgekoeld, haal ze uit de siroop en laat de siroop wat inkoken.

Presentatie

PRESENTEREN

Snij de peerhelften in dunne parten en leg ze in de vorm van een waaier op een bord. Giet over de partjes wat ingekookte siroop. Plaats wat bitterkoekjesijs, de bavarois en versier met een toef slagroom.