

# 2018 april

CCR Rijnmond · Lente

**VISGERECHT** Rode mul met venkel en een saus van oranjebitter

## Rode mul met venkel en een saus van oranjebitter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mul van ca 80 g (gefileerd, ontschubt en ontgraat)	12	filets
venkel	1	st
hollandse garnalen	400	g
witlof	4	stronken
wortelsap	750	ml
sinaasappel	1	st
oranjebitter	50	ml
room	200	ml
frisée	1	krop
citroen	1	st
olijfolie (classic, geen extra vierge)		
peper en zout		

Zet de borden in de warmhoudkast. Saus: Schenk een laagje oranjebitter in een pannetje en laat de alcohol even verdampen. Schenk vervolgens het wortelsap, room en het sap van een halve sinaasappel erbij en laat het tot de helft reduceren tot een lekkere saus. Venkel: Snijd de venkel in hele kleine blokjes (brunoise) en de witlof in kleine strookjes. Bak de venkel in een pannetje met olijfolie gaar en zacht. Voeg nu de witlof toe. Bak alles nog een paar min mee totdat het goed warm is. Voeg kort voor het uitserveren de garnalen toe. Salade: Maak de frisée wat aan met olijfolie, citroensap en peper en zout. Rode mulfilet: Bak als laatste de met peper en zout bestrooide rode mul filets in een klein beetje olijfolie, ca 2 min per kant. Serveren: Schep het mengsel van venkel, witlof en garnalen op het bord en leg de rode mul filet erop, drapeer er een paar blaadjes frisée omheen en maak het gerecht af door er de saus omheen te schenken.

**Salade van appel en geitenkaas**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	2	st
pink lady appels of andere friszure appel	2	st
citroen	½	st
rode ui	2	st
venkel	1	st
gerijpte geitenkaas (b.v. bettine blanc)	450	g
olijfolie (extra vierge)	6	el
grove mosterd	1 ½	tl
dijonmosterd	2	el
honing	1	el
truffelolie	1	tl
veldsla	60	g

Salade: Haal het klokhuis uit de appels en snijd ze in dunne plakken (mandoline is ideaal). Pers de hele citroen en houd 2 el citroensap apart voor de dressing. Schep de rest door de appelplakjes en zet apart. Snijd de ui en venkel in flinterdunne plakken (gebruik mandoline of snijmachine) en snijd de geitenkaas in 5 mm dikke plakjes (houd apart). Dressing: Klop de olie met beide soorten mosterd, honing, truffelolie en de 2 el citroensap door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Serveren: Maak de slablaadjes aan met een deel van de dressing. Maak op de borden stapeltjes van om en om appel, ui, venkel, geitenkaas. En leg de aangemaakte slablaadjes als een kransje om het torentje. Besprenkel ze nog wat met de dressing.

**Entrecôterolletjes met rösti en dragoncrème**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecôte (aan één stuk!)	600	g
rucola	100	g
aceto balsamico		
prikkertjes	12	st
aardappelen (vastkokend)	750	g
uien	2	st
knoflook	2	tenen
pecorino, raspen	50	g
platte peterselie	12	takjes
eieren	2	st
boter		
ringen van 8 cm	12	st
crème fraîche	200	g
dragon	20	g
olijfolie		
zout en peper		

Verwarm de oven op 170 °C. Zet de borden in de warmhoudkast. Rösti: Schil en rasp de aardappelen fijn en doe ze in een kom. Rasp de pecorino. Snijd de ui, knoflook en peterselie fijn en voeg alles toe aan de aardappelen. Tik er 2 eieren bij en breng op smaak met zout en peper. Verdeel het mengsel in 12 porties. Verhit een koekenpan met een beetje boter. Plaats 1 of 2 ringen in het vet en doe hier een pruttje röstivulling in. Bak deze aan beide kanten mooi bruin. Leg deze in een ovenschaal totdat je er 12 hebt. Gaar ze daarna ca 15 min in de voorverwarmde oven. Dragoncrème: Hak de dragon fijn en meng deze met zout en peper en een scheutje olijfolie door de crème fraîche. Zet koel. Rucola: Meng de aceto balsamico door de rucola. Entrecôte: Smeer de entrecôte in met olijfolie. Bestrooi royaal met zout en peper. Bak aan beide zijden bruin aan (nog rood vanbinnen!). Laat ca 10 min rusten. Snijd op de snijmachine in 24 plakken. Leg de rucola in de lengte op de plakken entrecôte en maak er mooie rolletjes van. Steek ze vast met een prikker. Serveren: Leg in het midden van het bord een rondje rösti en daar bovenop 2 entrecôterolletjes. Garneer met de dragoncrème.



## Lamsvlees en croûte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamfilets (4 stuks)	ca 800	g
olijfolie	4	el
velletjes diepvriesbladerdeeg	16	st
paneermeel		
boter	60	g
portobello paddenstoelen	300	g
kippenlevertjes	6	st
pijnboompitten	4	el
sjalotten	8	st
knoflook	4	tenen
(verse baby) spinazie	300	g
pancetta (plakjes)	200	g
rode wijn	300	ml
kalfsfond	300	ml
bessengelei	100	g
eieren (losgeklopt)	2	st
haricots verts	300	g
groentenbouillon	500	ml

Verwarm de oven voor op 200 °C en zet de borden in de warmhoudkast. Ontdooi de velletjes bladerdeeg. Groentepuree: Hak de portobello's fijn. Verwijder het vet en vaatjes van de kippenlevertjes en snijd deze fijn. Rooster de pijnboompitjes en hak deze fijn, evenals de sjalotten, knoflook, spinazie en pancetta. Smelt de boter in een koekenpan op middelhoog tot hoog vuur. Voeg de portobello's, kippenlever, sjalot, knoflook en de gesneden pancetta toe en bak alles 2-3 min tot de paddenstoelstukjes zacht zijn en de kippenlever aangebakken. Roerbak de spinazie in aparte pan ca 1 min tot deze is geslonken. Breng op smaak met peper en zout. Laat iets afkoelen en uitlekken en voeg toe aan het groentenmengsel. Pulseer het mengsel een paar keer in een keukenmachine tot het een grove puree en meng de pijnboompitten erdoor. Laat de puree in een vergiet afgedekt afkoelen. Lamsfilets: Snijd eventueel vet van de lamsfilets. Verhit de olie in de koekenpan op hoog vuur. Zout en peper de lamfilets en bak ze in de koekenpan in 2-3min rondom bruin. Haal de filets uit de pan en laat ze afkoelen. Gebruik dezelfde pan voor de saus. Saus: Giet de rode wijn in de koekenpan waarin de lamsfilets gebakken zijn en laat deze in 2-3 min tot 2/3 inkoken. Roer de fond en de bessengelei erdoor en laat alles, af en toe roerend, 5-6 min zachtjes koken tot het een gebonden saus is. Bind zo nodig met maïzena om een gebonden saus te krijgen. Houd de saus warm. Maak voor iedere lamsfilet als volgt een pakketje: Leg 4 plakjes bladerdeeg op elkaar en rol deze uit tot een vierkante lap van 25x25cm. Zorg dat er rondom een rand van 3 cm vrij blijft zodat het pakketje dichtgemaakt kan worden. Doe op de bodem van de rechterhelft een beetje paneermeel en daarbovenop 1/8 van het spinaziemengsel. Leg daar een aangebakken afgekoelde lamsfilet op en wederom 1/8 van het spinaziemengsel. Smeer de deegranden met een kwastje in met een losgeslagen ei. Sla de linkerkant van het deeg over de rechterkant (envelop) en druk de deegranden met een vork goed op elkaar. Steek uit het overgebleven deeg eventueel blaadjes om op de pakketten te kunnen plakken. Klop de eieren los en bestrijk

hiermee het deeg. Leg de lamspakketten 12-15 min op een met bakpapier bedekte rooster in de voorverwarmde oven totdat ze goudbruin zijn. Haal de lamspakketten uit de oven en laat deze 5 min rusten. Haricots verts: Kook de boontjes in ca 5 min beetgaar in de groentenbouillon. Serveren: Snijd de 4 pakjes lamsfilet en croûte elk in drie plakken (totaal dus 12 plakken). Leg een plak op de zij op het voorverwarmde bord, zodat je het vlees in het midden tussen de vulling en het deeg ziet liggen. Drapeer de bessensaus er naast en leg op ieder bord een paar haricots verts.

## DESSERT Aardbeien Romanoff

---

### Aardbeien Romanoff

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	750	g
suiker	300	g
citroen	½	st
slagroom	400	ml
vanille-ijs	1	bak
wodka	1	borrelglaasje
zwarte peper		
roomboterkorstdeeg bv. bij ah (=1 plak)	1	rol
kaneel	3	el
sinaasappels	2	st
poedersuiker		

Verwarm de oven voor op 170 °C. Romanoff: Maak de aardbeien schoon en ontdoe ze van het kroontje. Snijd ze door de helft. Pureer de helft en meng dit met de suiker en het sap van de ½ citroen. Sla de slagroom stijf en spatel hier 2/3 van de aardbeienpuree doorheen. Doe hier ook de wodka en de zwarte peper bij. Dek af en zet koud. Marineer de gehalveerde aardbeien met de overgebleven aardbeienpuree. Koekje: Meng de kaneel met de suiker. Rol het korstdeeg uit en prik het deeg in met een vork, zodat er overal gaatjes ontstaan en het deeg niet kan rijzen. Bestrijk met een kwastje het korstdeeg met water en bestrooi met de kaneelsuiker. Snijd van het korstdeeg repen van 20 x 3 cm en leg ze op de bakplaat. Bak de repen in ca 18 min af op 170 °C totdat deze krokant is. Laat afkoelen. Gekonfijte sinaasappelslierten: Snijd de schil van de sinaasappel met een dunschiller en snijd vervolgens de schil in dunne sliertjes. Blancheer deze in kokend water ca 30 sec. Breng de suiker met een klein beetje water aan de kook en leg hier de sliertjes in. Kook het geheel en laat afkoelen in de suikerstroop. Serveren: Leg de gemarineerde aardbeien in een glas. Schep hier een bolletje ijs op. Daarop 2 flinke lepels Romanoff. Leg het koekje op het glas en leg daar wat sliertjes gekonfijte sinaasappelschil op. Maak het geheel af met een klein beetje poedersuiker.