

2022 september

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Coquilles met doperwtjes, pancetta en croutons

Coquilles met doperwtjes, pancetta en croutons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pancetta	10	plakken
coquilles	24	st
boter	40	g
knoflook	2	tenen
casinowitbrood (oud)	5	sneden
biocitroen	1	st
bladpeterselie (4 el + 1 el voor doperwtjen)	1	bosje
kippenbouillon	350	ml
doperwtjen (diepvries)	500	g
crème fraîche	2	el
olijfolie (6+6 el)	100	ml
zout en peper		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet 12 borden in de warmhoudkast. Pancetta: Leg de pancetta plakken op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ca.10 min goudbruin in de 180 °C oven. Laat de pancetta iets afkoelen en breek dan in stukken. Croutons: Snijd de korstjes van de sneetjes brood en snij de sneetjes in kleine blokjes. Hak de knoflook tenen fijn. Hak de peterselie fijn tot ca 4 el. Rasp de citroen en pers de rest uit. Verhit ca. 6 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Doe de broodblokjes en de gehakte knoflook in de koekenpan en bak in ca. 4 min goudbruin. Roer er de citroenrasp en ca. 2 el citroensap en de peterselie door heen. Neem de pan van het vuur en zet opzij. Doperwtjen: Breng de kippenbouillon aan de kook en kook hierin de doperwtjen in ca. 3 min gaar. Giet af en bewaar de bouillon. Doe de doperwtjen met wat zout en peper in een keukenmachine en maal fijn. Voeg zoveel bouillon toe dat het een grove puree is. Voeg de crème fraîche en wat fijngesneden bladpeterselie toe, mix en dek de puree af en houdt warm. Coquilles: Verhit de boter en 6 el olijfolie in een koekenpan en bak de coquilles ca 30 sec per zijde goudbruin. Ze mogen in de kern nog enigszins rauw zijn. Serveren: Maak op de voorverwarmde borden een bedje van doperwtjenpuree en leg coquilles erop. Garneer met de gebroken pancetta en gebakken croutons.

Franse heldere vissoep met tonijnabiatta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten (rijp)	2	st
prei	2	st
winterpeen	1	st
selderij	2	stengels
knoflook	2	tenen
laurierblaadjes	2	st
peterselie	6	takjes
zwarte peperkorrels	10	st
kervelblaadjes	5	el
citroen voor de soep	1	stuk
kabeljauwfilet, zonder vel	500	g
visbouillon	1000	ml
droge witte wijn	500	ml
wit rustiek stokbrood (voor 12 plakjes)	1	st
tonijn uit blik op olie	160	g
grove mosterd	1/2	tl
kleine augurken of cornichons	40	g
rode ui (klein)	1	st
tabasco	paar	druppels
griekse yoghurt	2	el
peper en zout		

Zet 12 soepkommen in de warmhoudkast. Vissoep: Kruis de tomaten aan de onderkant en leg ca. 30 sec in kokend water. Dompel in koud water en verwijder de velletjes. Snijd de tomaten doormidden, schep de zaadjes eruit en snijd in kleine stukjes. En zet apart. Was en snijd de prei in ringen, snijd de wortel, peterselie en de selderij fijn. Verhit de visbouillon met de witte wijn samen met de peperkorrels, de groente, tomaten, kruiden en fijngesneden knoflook en laurierblad. Laat vervolgens ca 6 min trekken. Snijd de citroen in tweeën en pers een helft uit. 2 el voor de soep en 1 el voor de tonijnsalade. Bewaar de andere helft voor de garnering. Voeg ca 2 el citroensap toe. Zeef de bouillon. Snijd de vis in kleine stukjes en voeg toe aan de bouillon, laat ca. 2 min koken tot de vis zacht en gaar is. Breng op smaak met zout en peper. Tonijnbrood: Snijd de rode ui en augurk heel klein. Laat de tonijn uitlekken en doe in een kom, voeg de ui en augurk toe en schep door elkaar. Voeg de mosterd, 1 el citroensap en Griekse yoghurt toe en breng het mengsel op smaak met weinig tabasco, peper en zout. Kort voor uitserveren: Snijd 12 plakken uit het stokbrood en rooster de plakken in de broodrooster of kort in de salamander. Bedek de geroosterde broodplakken met de tonijnsalade en leg 1 plak op een klein bordje. Serveren: Verdeel de stukjes tomaat en kervel over de 12 soepkommen en schenk de hete soep erover. Snijd het restant citroen in dunne plakjes en garneer de soep met wat citroen plakjes. Dien de soepkommen en het tonijnbrood op.

Zeewolffilet met geroosterde paprikasaus kappertjes en olijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
puntpaprika's	8	st
kappertjes	4	el
zonnebloemolie	6	el
zwarte olijven zonder pit	20	st
limoen	1	st
zeewolffilets (ca 100 g zonder vel)	12	st
bloem	2	el
boter	75	g
aubergines	2	st
courgettes	2	st
olijfolie	3	el
peper en zout		

Zet 12 kleine borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 230°C. Paprikasaus: Laat de kappertjes goed drogen op een stuk keukenpapier. Verhit de zonnebloemolie in een pan met dikke bodem. Is de olie heet, schep dan de kappertjes in een zeefje en frituur de kappertjes in ca 30 sec tot de bloemetjes weer openstaan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Was de paprika's en snijd ze in vieren. Haal de kern eruit en verwijder de pitjes. Leg de paprika's met de buitenkant naar boven op een rooster of vuurvaste schaal. Zet de paprika's 10 min in de voorverwarmde oven totdat de buitenkant zwart begint te worden. Haal de paprika's uit de oven en trek de velletjes eraf. Pureer de paprika's in een keukenmachine. Schep de puree in een sauspan. Roer de kappertjes en olijven erdoor en verhit. Breng op smaak met peper en zout en limoensap. Aubergines en courgettes: Snijd de aubergines en courgettes in plakken. Kwast de aubergine en courgettes plakken in met olijfolie. Grill de aubergines en courgettes in een grillpan met 2 el olijfolie. Peper en zout na het grillen de groenten. Zeewolffilet: Verhit de boter in twee middelgrote koekenpannen. Bestrooi de zeewolffilet met zout, peper en wat bloem. Bak de filet licht bruin en gaar in ca 2-3 min (afhankelijk van de dikte van de filet stukjes). Serveren: Leg de zeewolffilet op de voorverwarmde borden. Leg er een plak gegrilde aubergine en courgette naast en schep de lauwwarme saus over de zeewolffilet. En serveer.

Lamsrack met muntmarinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks (totaal 12x3=36 ribbetjes)	4 of 5	stuks
witte wijn	6	el
geperst troebel appelsap	250	ml
citroensap	4	tl
muntblaadjes	40	st
kristalsuiker	150	g
bieslook, fijngehakt	3	el
pastinaak	800	g
kruimige aardappelen	400	g
pecorino romano	100	g
volle melk	50	ml
extra vierge olijfolie	2	el
sjalotjes	2	st
boter	30	g
bimi	650	g

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 200 °C. Muntmarinade: Hak de muntblaadjes fijn. Giet de appelsap in een steelpan en doe er de citroensap witte wijn en muntblaadjes bij. Hak de bieslook fijn en voeg als laatste toe. Breng aan de kook en laat zo lang mogelijk trekken. Zeef de vloeistof. Doe de vloeistof terug in de steelpan en voeg de suiker toe. Warm op tot de suiker is opgelost en zet apart voor gebruik bij lamsracks.

Lamsrack: Zout de lamsracks ca. 1 uur van te voren. Dek de botten af met alu folie. Bestrijk de lamsracks met de muntmarinade. En leg de racks op een rooster in een braadslee. En braad het lamsvlees in ca. 15 min rosé in de voorverwarmde oven. Laat het vlees ca. 5 min rusten.

Verwijder de aluminiumfolie. Bimi: Verwijder een klein stukje van de steel. Spoel de bimi schoon onder de koude kraan. Stoom de bimi. Doe daarvoor de bimi in een vergiet en zet op een pan met een laagje water. Dek af met een deksel en laat het water ca. 6-8 min koken.

Pastinaakaardappelpuree: Schil de pastinaak en snijd in stukken van 2 cm. Schil de aardappel en snijd ook in stukken van 2 cm. Kook beide in een pan 20 min in gezouten water. Rasp de Pecorino Romano en snijd de sjalotjes fijn. Giet de pastinaak en aardappel af en schenk de melk erbij. Stamp tot grove puree. Spatel de helft van de geraspte kaas en de sjalotjes door de puree. Vet een vuurvaste schaal in met boter en vul deze met de puree. Strooi de rest van de Pecorino over de puree en besprenkel de puree met de olijfolie. Zet de schaal in de oven om te gratineren en daarna op een lagere temperatuur om warm te houden tot het uitserveren.

Serveren: Snijd een stuk van 3 ribbetje van het lamsrack en leg op een bord. Leg de gestoomde bimi ernaast en aan de andere zijde een torentje van pastinaakaardappelpuree (gebruik ring van ca 6 cm). Serveer uit.

Met roos geparfumeerde gepocheerde perziken en honingyoghurt met kattentongen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte perziken	12	st
fijne kristalsuiker	1000	g
rozenwater (3+3)	6	tl
griekse yoghurt	350	g
honing	4	el
citroensap	4	el
gepelde pistachenootjes ongezouten	50	g
boter	75	gr.
poedersuiker	75	gr.
zout	1/8	tl
vanille-extract	1/4	tl
klein ei	1	st
bloem	75	g
pure chocolade	200	g
gedroogde rozenblaadjes	2	el

Verwarm de oven voor op 180°C. Gebruik de risottoborden. Perziken: Kerf een kruis in de bolle kant van de perzik en leg opzij. Breng in een pan de suiker met 3 tl rozenwater en 2 liter water op laag vuur aan de kook tot de suiker is opgelost. Leg de perziken erin en laat ze in 3-4 min net gaar worden. Schep de perziken met een schuimspaan in een ondiepe schaal. Laat het pocheervocht in de pan achter. Laat de perziken iets afkoelen, ontvel ze en doe de velletjes in het pocheervocht. Draai het vuur middelhoog en laat de vloeistof in 6-8 min tot de helft inkoken tot hij stroperig is. Zeef de siroop en gooi de velletjes weg. Giet de warme siroop over de perziken en laat afkoelen. Roer in een kom de yoghurt met honing, citroensap en overgebleven 3 tl rozenwater door elkaar. Roer er voor een vloeibare saus ½ el pocheervocht door. Hak de pistachenootjes fijn. Verwijder de velletjes. Rooster de pistachenootjes even in een droge koekenpan. De helft als garnering op de yoghurt met honing en de andere helft voor op de chocola van de kattentongen. Kattentongen: Doe de boter, poedersuiker, zout en vanille-extract in een kom en mix dit. Voeg het ei toe en klof dit door elkaar. Spatel er als laatste de bloem doorheen. Doe het deeg in een spuitzak met een gladde mond met een diameter van ca 9 mm. Spuit het deeg in strookjes van ongeveer 8 cm lengte op een met bakpapier beklede bakplaat. Totaal ca 25 koekjes. Zorg voor voldoende tussenruimte want de koekjes lopen wat uit. Bak ze in ca 10 min tot de randjes goudbruin zijn. Het midden blijft nog wat lichter. Laat de koekjes afkoelen op een rooster. Doop de helft van de koekjes in de verwarmde chocolade en strooi de pistachenootjes over de nog warme chocolade. Serveren: Leg in het risottobord een bedje van honingyoghurt en plaats de perzik erop. Bestrooi het geheel met de pistachenootjes en de rozenblaadjes. Garneer met de kattentongen.