

2014 april

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Frisse voorjaarssalade

Frisse voorjaarssalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelen	6	st
pernod	100	ml
olijfolie extra vierge	100	ml
honing (eventueel)	2	tl
peper		
meloen (zoet en rijp)	3	st
venkelknollen (middel groot)	2	st
veldsla	150	g
avocado (rijp!!!)	2	st
geitenkaas, zacht (chavroux in piramidevormig bakje)	150	g

Sinaasappelsaus: Pers de sinaasappels en kook het sinaasappelsap samen met de Pernod in tot een licht stroperige saus ontstaat. Laat de saus geheel afkoelen en klof er vervolgens druppelsgewijs de olijfolie door. Maak op smaak met peper. Mocht de saus een bittertje hebben, corrigeer dit met een lepeltje honing. Salade: Halveer de meloen en verwijder de zaadjes. Maak meloenbolletjes uit het rijpste deel van de meloen met de pommes parisiennes. Zet bolletjes apart. Lepel de rest van de meloen uit en pureer dit in de keukenmachine. Zet apart in een schenkan. Halveer de avocado's en verwijder pit en de schil. Snijd de avocadohelften in ca. 20 kleine blokjes. Zet apart. Pluk het groen van de venkelknol en houd apart. Snijd eventueel het bruin aan de onderkant van de knol weg. Snijd de bovenste stelen van de venkelknol en snijd vervolgens 2 cm van de smalle zijde van de venkelknol. Snijd op de mandoline nu flinterdunne plakjes venkel zodanig dat de venkelplakjes een soort bloemsilhouet vormen. Maak 24 plakjes. Ontdoe de veldsla van eventuele worteltjes. Houd in een kom apart. Serveren: Leg op elk bord 2 plakjes venkel. Schep over de veldsla 4 el sinaasappelsaus en meng luchtig met de handen. Leg op de venkel een toefje veldsla. Verdeel de meloenbolletjes en de avocado over de borden. Doe nu op ieder bord kleine toefjes geitenkaas en verdeel daarna het venkelgroen over de borden. Schep de resterende saus rondom de salade en serveer met een glaasje meloenpuree.

Dorade met een lichte paprikasaus en spinaziebeignets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uitjes	2	st
olijfolie	2	el
rode paprika	2	st
mandarijn	2	st
witte wijn	200	ml
visbouillon	200	ml
slagroom	300	ml
peper en zout		
boter (in stukjes gesneden)	75	g
spinazie	600	g
knoflook	1	teen
parmezaanse kaas (geraspt)	60	g
bloem	40	g
eieren	2	st
zout		
kerstomaatjes (met kroontje en steeltje)	36	st
honing	2	el
zeezout		
doradefilet (met vel)	12	st

Verwarm de borden voor. Paprikasaus: Pel en snipper de ui en ontdoe de paprika van steel, zaad en zaadlijsten en snijd deze in kleine stukjes. Fruit de ui in 2 el olijfolie glazig en voeg de stukjes paprika toe en laat ca 1 min meebakken. Voeg de rasp van 1 mandarijn en het sap van 2 mandarijnen toe. Vervolgens de witte wijn, de visbouillon en de slagroom. Breng aan de kook en laat met het deksel op de pan 30 min zachtjes garen. Breng op smaak met peper en zout, pureer in de blender en passeer door een fijne bolzeef door met de bolle kant van een kleine opscheplepel in de bolzeef te roeren. Houd de gezeefde saus apart. Kort voor het opdienen de paprikasaus verwarmen tot hoogstens 80 °C en meng al roerende de in stukjes gesneden boter door de saus. Spinaziebeignets: Was de spinazie en blancheer gedurende 1 min in gezouten kokend water. Stort de spinazie in een vergiet en spoel direct af met koud water. Laat eerst even uitlekken en knijp daarna met beide handen alle vocht uit de spinazie. Hak de spinazie nu ZEER GROF. Doe spinazie samen met de fijngesneden knoflookteen, de eieren, bloem en Parmezaanse kaas in een kom en meng dit mengsel. Maak vervolgens 12 porties en houd ze even apart. Kort voor het opdienen de 12 ronde porties van de spinazie bakken in wat roomboter als een soort grote poffer in de koekenpan gedurende ca. 5 min. Geroosterde tomaatjes: Verwarm de oven voor op 200 °C. Knip de tomaatjes zodanig van de tros dat zij zowel een kroontje als een steeltje behouden. Snijd van de onderkant van de kerstomaatjes een dun plakje zodat zij rechtop blijven staan. Zet de tomaatjes op een bakplaat en besprenkel ze met honing, olijfolie en wat zeezout. Rooster de tomaatjes gedurende ca 20 min in de oven. Dorade: Peper en zout de dorade. Doe een scheut olijfolie in een koekenpan en wacht tot de olie walmt. Direct de doradefilets in de pan met de velkant onder. Temper na 1 min het vuur, laat nog even doorgaren en bak vervolgens de andere zijde kort. Serveren: Leg

op een goed warm bord 1 spinaziebeignet, 3 geroosterde kerstomaatjes en 1 doradefilet.
Scheep wat saus rondom de dorade.

HOOFDGERECHT Lamsvlees met groene asperges, spinazie en een saus van pompoenpitolie

Lamsvlees met groene asperges, spinazie en een saus van pompoenpitolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrugfilet	900	g
tijm	20	takjes
peper en zout		
groene baby-asperges	60	st
boter	30	g
vleesbouillon	250	ml
zout		
zwarte taggiasche olijven	60	st
pompoenpitolie	120	ml
gerijpte aceto balsamico	45	ml
olijfolie	5	el
spinazie	900	g

Borden voorverwarmen. Lamsvlees: Rits de blaadjes van de tijmtakjes en hak deze fijn. Verwijder eventuele ongerechtigheden van het lamsvlees en wrijf het stevig in met de tijmblaadjes. Zet apart. (Niet in de koeling). Peper en zout de lamsrugfilets. Smelt boter in de pan en laat rustig uitbruisen. Bak de filets om en om bruin te beginnen met de vetste kant. Laat nu op een zachter vuur verder garen tot rosé. (ca 5 min) Laat het vlees na het bereiden afgedekt 5 min staan om de spanning uit het vlees te halen. Groene asperges: Snijd een klein stukje van de onderkant van de asperges en blancheer de asperges in gezouten kokend water beetgaar (ca. 2 min) Scheep ze in een schaal ijskoud water, laat afkoelen en dep ze droog. Snijd de asperges schuin doormidden. Zet apart. Doe 30 g roomboter en de vleesbouillon in een pan en breng op temperatuur. Glaceer de asperges kort voor het opdienen in de warme boterbouillon. Saus van pompoenpitolie: Hak de olijven grof en vermeng met de pompoenpitolie. Maak eventueel op smaak met peper en/of zout. Zet apart op kamertemperatuur. Spinazie: Was de spinazie en laat uitlekken in een vergiet. Zet apart. Giet in een grote kookpan 5 el olijfolie en wacht tot de olie walmt. Stort nu alle spinazie in de pan en laat op hoog vuur slinken. Blus af met de aceto balsamico. Maak op smaak met peper en zout en stort in een bolzeef. Laat de spinazie hierin uitlekken (boven de nog warme pan en met een deksel op de zeef). Serveren: Leg in het midden van een goed warm bord een streep spinazie met hierop kruislings de geglaceerde asperges en daar bovenop 2 of 3 mootjes lamsrugfilet. Nappeer wat pompoenpitoliesaus aan beide zijden van de spinazie.

Witte chocolade-ijs in ananassoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	250	g
vanillestokjes	2	st
slagroom	650	ml
suiker	100	g
grand marnier	6	el
eidooiers	8	st
ei	2	st
bloem	130	g
sinaasappel (rasp van)	2	st
citroen (rasp van)	1	st
ananas (rijp)	2	st

Witte chocolade ijs: Neem 12 metalen ringvormen van 6 cm doorsnee. Beleg een plaat, van zodanige grootte dat hij in de diepvries past, met plastic folie en zet hier de ringvormen op. Plaats e.e.a. in de diepvries. Smelt in een kom, au bain-marie, de chocolade. Klop de slagroom met de helft (50 g) van de suiker samen met het merg uit de vanillestokjes bijna stijf. Spatel de 6 el Grand Marnier er door. Klop in een andere kom, au bain-marie, de eidooiers, de eieren en de andere helft (50 g) van de suiker schuimig. Gebruik hiervoor een garde. Het mengsel moet lauwwarm worden. Hierna het lauwwarme mengsel met een mixer; schuimig, koud en luchtig kloppen. Spatel vervolgens dit eimengsel door de slagroom. Voorzichtig spatelen, dus niet kloppen! Laat hierna in een dun straaltje de gesmolten witte chocolade in de compositie vloeien en spatel om. Schep het in de koude ringvormen. Zet terug in de vriezer. Om bij het serveren het ijs te lossen kan gebruik gemaakt worden van een warm keukenmesje en/of bijv. even de brander op de ringvorm zetten. Kletskep: Verwarm de oven voor op 190 °C. Meng de suiker met de slagroom, de bloem en de rasp van 2 sinaasappels en 1 citroen. Laat 1 uur opstijven in de koeling. Neem een passende plaat en bedek die met bakpapier. Strijk nu een dunne laag beslag uit op het bakpapier en bak af in ca. 8 min goudbruin en krokant. Laat afkoelen en breek de kletskep daarna in puntige stukken. Schil de ananas goed en verwijder de kern royaal. Snijd per persoon 8 kleine stukjes ananas en pureer de rest van de ananas in de keukenmachine. Schenk door een zeef en voeg 2 eetlepels Grand Marnier toe. Serveren: Plaats 1 ijsje in het midden van het bord (zonder ringvorm) en schep hier wat ananassoep omheen. Versier met wat stukjes ananas in de soep en steek een stuk kletskep in het ijs.