

2020 april

CCR Rijnmond · Lente

Langoustines met raapjes, rammenas, basilicumolie en schaaldierensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	24	st
olijfolie		
sjalot	1	st
knoflook	1	teen
witte wijn	200	ml
room	200	ml
schalen van de langoustines		
xantana (bindmiddel)		
rammenas	1	st
sushi-azijn	2	el
olijfolie extra vergine	6	el
kleine gele raapjes	4	st
kleine witte raapjes	4	st
boter		
limoen		
basilicumblaadjes	10	g
basilicum	2	stelen
lamsoor (70 g)	1	bakje
peper zeezout		

Ontdooi de (eventueel bevroren) langoustines door ze in koud water te spoelen. Pel de langoustines. Bewaar per persoon één gave, kleine kop met hele scharen. Blancheer deze koppen met hele scharen heel kort en voorzichtig, maak droog en bewaar voor de garnering. Verwijder het darmkanaal uit de langoustines en zet de langoustines apart. Kort voor het uitserveren: Verhit wat olijfolie in een koekenpan en voeg zestes van limoen (zie raapjes) toe. Bak de met zeezout en peper bestrooide langoustines zeer kort aan in de hete pan. Hak de overgebleven langoustineschalen klein en snijd de overige koppen in de lengte door. Snijd de sjalot brunoise en snipper de knoflook zeer fijn. Laat op zacht vuur aanzweten in wat olijfolie. Voeg de gehakte schalen en koppen toe aan de sjalot/knoflook in de pan. Bestrooi met wat gemalen peper en bak tot ze roze kleuren. Voeg de witte wijn toe en laat met deksel op de pan 15min rustig trekken, zodat het tot de helft inkookt. Voeg de room toe, meng goed en laat opnieuw 15 min trekken en laat iets inkoken. Maak op smaak met zout en peper. Zeef de saus en zet apart. Bindt kort voor het uitserveren met Xantana. Schil de rammenas en snijd op de snijmachine in de lengterichting in mooie dunne reepjes, één per persoon. Maak een marinade van 1 deel sushi-azijn en 3 delen olijfolie, voldoende om de rammenas te bedekken. Zet apart. Kort voor het uitserveren de rammenas uit de marinade halen en iets afdeppen. Maak er mooie rolletjes/roosjes van. Maak de raapjes (wit en geel) schoon en steek uit beide soorten rondjes van 2 cm (2 p.p. geel en wit) met een hoogte van 2 cm. Boen de limoen goed, rasp de schil (bewaar de zestes voor bakken langoustines) en pers limoen uit. Gaar de raapjes op zacht vuur in boter met wat limoensap. Zet apart en warm even door voor het uitserveren. Doe de olijfolie met gescheurde basilicumblaadjes en enkele stelen in een pannetje en laat ca

5-7 min zachtjes trekken (niet koken!). Laat volledig afkoelen op een bak met ijswater. Pureer met de staafmixer en schenk de basilicumolie over in een spuitflesje en zet apart. Was en droog de blaadjes lamsoor en besprenkel met enkele druppels olijfolie. Leg 2 langoustines aan linkerkant op een langwerpige bord. Druppel de saus over en naast de langoustines. Leg de raapjes en rammenas naast de langoustines. Zet ter garnering een apart gehouden kop met scharen op het bord. Garneer met lamsoor en druppel tot slot wat basilicumolie op het bord.

SOEP Kwartelbouillon

Kwartelbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	300	g
winterwortel	300	g
ui	300	g
bleekselderij	100	g
kwartels	5	st
arachideolie		
tomatenpuree	1	el
rode balsamicoazijn	50	ml
rode wijn	250	ml
laurierblaadjes	2	st
thijm	4	takjes
witte peperkorrels	10	st
tuinkruiden: bieslook, kervel peterselie en dille grof gesneden	6	el
kwarteleitjes	12	st
scheutje azijn		
kervel	1/4	bosje

Verwarmd 12 risottoborden in de warmhoudkast. Was en snijd de prei, winterwortel, ui en bleekselderij grof. Haal de filets van de kwartels. Verhit wat arachideolie in een ruime pan en bak de fijngehakte kwartelkarkassen en pootjes goed aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze eveneens goed mee om te ontzuren. Doe er de grof gesneden groenten bij en bak deze ook goed aan. Blus af met de balsamicoazijn en de wijn. Voeg 2 liter water toe en de laurier, thijm, peper en de grof gesneden tuinkruiden en breng aan de kook. Temper het vuur en laat zo lang mogelijk trekken. Zeef de bouillon en laat inkoken tot ca 1200 ml. Pocheer de kwartelfilets tot rosé in de hete bouillon en snijd ze daarna in reepjes (houd warm). Zet een pannetje met kokend water en een scheutje azijn klaar. Breek de kwarteleitjes voorzichtig één voor één boven het kokende azijnwater en pocheer ze. Leg weg tot uitserveren op een bord in water van 30 °C. Leg de kwarteleitjes in de voorverwarmde risottoborden samen met de in reepjes gesneden kwartel en wat kervel. Schenk de kokende kwartelbouillon aan tafel in de borden.

HOOFDGERECHT Kalfszwezerik met Madeirasaus, gesmoorde prei en aardappelpannenkoek

Kalfszwezerik met Madeirasaus, gesmoorde prei en aardappelpannenkoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	1000	g
bloem	120	g
boter	100	g
bospeen	4	st
bleekselderij	2	stengels
bladselderij	2	takjes
peperkorrels	10	st
uien in dikke plakken	2	st
witte wijn	200	ml
kruidnagels	4	st
laurier	2	blaadjes
thijm	2	takjes
prei	2	st
room	100	ml
nootmuskaat		snufje
vastkokende aardappelen	500	g
ei	2	st
ui	1	st
zonnebloemolie	4	el
kalfsfond	600	ml
mosterd	10	g
madeira	100	ml
boter (ijskoud)	60	g
affila cress	1	bakje
(versgemalen) peper en zout		

Zet 12 ronde borden in de warmhoudkast. Snijd de boter voor de Madeirasaus in blokjes en zet in de koeling. Spoel de zwezerik in licht stromend koud water schoon. Snijdt de bospeen, bleek- en bladselderij in grove stukken en prik de kruidnagels in de gepelde en in dikke plakken gesneden ui. Bestrooi met versgemalen peper en zout. Stoof de groenten in de boter tot ze glanzen. Leg vervolgens de kalfszwezerik hierop en giet er water bij tot de zwezerik net onder staat. Breng het geheel langzaam aan de kook en laat de zwezerik 15 min pochieren op een laag vuur. Haal van het vuur en laat de zwezerik in de vloeistof afkoelen. Als de zwezerik is afgekoeld, droogdeppen en de buitenste vliezen en ongerechtigheden met een puntig mesje verwijderen. Druk de zwezerik vervolgens plat tussen 2 snijplanken met een gewicht erop (bv pan met water) ca. 1 uur. Snijd de zwezerik in plakken van ca 1 cm (3 p.p.). Wentel de stukken royaal in met witte peper en zout gemengde bloem. Klop de overtollige bloem eraf en bak kort voor het uitserveren de plakken in boter rondom goudbruin (ca 2 à 3min per kant). Keer de zwezerik niet te vaak. Houdt de plakken warm in de warmhoudkast (niet afdekken, moet krokant blijven). Was de prei, verwijder de onderkanten en het grootste deel van het groen.

Verwijder ook de buitenste schil. Snijd de prei in zeer dunne ringen. Smelt de boter en voeg de gesneden prei toe. Laat 5 min garen en voeg dan de room toe. Doe het deksel op de pan en smoor de prei op laag vuur ca 5 min. Breng op smaak met peper, zout en snufje nootmuskaat. Schil en was de aardappelen en droog ze goed af. Snipper (of rasp) de ui fijn. Rasp de aardappelen grof (eventueel nog in schone theedoek doen en droogmaken). Doe de aardappelrasp en de ui in een kom en voeg hier de eieren aan toe. Roer goed door. Breng op smaak met peper en zout. Voeg vervolgens de bloem toe en meng alles door elkaar. Verhit intussen in een grote koekenpan de olie. Als de olie goed heet is, schep er dan met een flinke eetlepel bergjes aardappelrasp in. Iets platdrukken, zodat het 12 kleine pannenkoekjes worden en aan beide kanten lichtbruin en gaar bakken (ca. 2 min per kant). Neem de pan waarin de zwezeriken gebakken zijn en giet het overtollige vet weg. Doe kalfsfond, mosterd, Madeira en room in de pan en laat inkoken tot een mooi gebonden saus. Breng op smaak met zout en witte peper. Haal pan van het vuur en monteer de saus met de in blokjes gesneden koude boter. Leg in het midden van het bord een bedje van gesmoorde prei. Plaats hierop de plakken zwezerik en lepel Madeirasaus er om heen (niet erover dan gaat het krokante verloren). Leg de aardappelpannenkoek er naast en garneer met de cress.

Camembertmousse met karamelsaus van rode port

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	4	blaadjes
camembert (à 250 g)	2	doosjes
slagroom (100+300)	400	ml
boter	10	g
sinaasappel (bio)	2	st
suiker	100	g
rode port	400	ml
blauwe druiven (pitloze)	200	g
olie om in te vetten		
zout en (versgemalen) witte peper		
timbaaltjes	12	
zesteur		

Gelatineblaadjes in ruim koud water ca. 5 min weken. Korstjes dun van kaas snijden. In pannetje 100 ml slagroom met kaas verwarmen tot kaas smelt. Gelatine goed uitknippen en van vuur af al roerend oplossen in warme kaassaus. Saus laten afkoelen tot kamertemperatuur. In kom rest van slagroom stijfkloppen. Kaassaus erdoor spatelen. Op smaak brengen met zout en versgemalen peper. Timbaaltjes invetten met wat boter. Kaasmousse in timbaaltjes scheppen en in koelkast in ca. 1 uur laten opstijven. Met zesteur mooie sliertjes van de gewassen sinaasappels trekken. In steelpan 200 ml water met sinaasappelsliertjes ca. 5 min zachtjes koken. Sliertjes in zeef goed laten uitlekken en apart zetten voor garnering. Eén sinaasappel uitpersen (rest wordt niet gebruikt). In pan met dikke bodem boter en suiker al roerend smelten tot suiker lichtbruin kleurt. Van vuur af sinaasappelsap en port toevoegen. Op zacht vuur hard geworden karamel al roerend opnieuw oplossen. Geheel op matig hoog vuur tot stroperige saus inkoken. Laten afkoelen tot lauwwarm. Druiven wassen en halveren. Zet 12 ronde bordjes klaar. Timbaaltjes één voor één enkele seconden met onderkant in heet water dopen. Rand van mousse losmaken. Bordje op timbaaltje leggen, samen keren en camembertmousse op bordje laten glijden. Portsau erover en erlangs scheppen. Sinaasappelsliertjes op mousse draperen. Beetje peper erboven malen. Druiven rond mousse leggen.

Filodeeg met chocolade, aardbeien en basilicumroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
slagroom	500	ml
kristalsuiker	150	g
eieren (4 eidooiers, bewaar 2 eiwitten voor chocolademousse)	4	st
basilicum	40	blaadjes
witte chocolade	130	g
ei (gebruik 2 eiwitten van het ijs)	1	st
gelatine	2 ½	blaadjes
filodeegvellen	2	pakjes
roomboter	100	g
poedersuiker		
aardbeien	500	g

Verwarm de oven voor op 200°C. Verhit al roerend de melk, room, suiker en 4 eidooiers tot 82°C. Koel terug tot circa 40°C. Giet de massa in een blender samen met 40 blaadjes basilicum. Draai fijn en zeef opnieuw. Zet afgedekt in de koeling. Giet het afgekoelde mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Smelt de chocolade au bain-marie. Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom lobbige. Klop de 2 eiwitten met 20 g suiker stijf. Klop het ei samen met 20 g suiker au bain-marie tot max 70 °C om stollen te voorkomen. Knijp de gelatine uit en los deze op in het warme eimengsel. Laat afkoelen. Meng nu alle ingrediënten door elkaar en doe de mousse in een spuitzak. Leg deze in de koeling. Bestrijk een bakplaat met gesmolten boter. Steek –op een snijplank- 6x12 rondjes (Ø 6 cm) uit het deeg. Leg de filodeeggrondjes op de bakplaat in de gesmolten boter. Bestrijk ook de bovenkant met gesmolten boter en bestrooi rijkelijk en gelijkmatig met poedersuiker. Bak ze vervolgens af in een op 200°C voorverwarmde oven (let op dit kan snel gaan). Haal de krokante filodeeggrondjes van de bakplaat. Neem 500 g aardbeien en pureer deze met de suiker. Maak de overige aardbeien schoon voor de garnering. Gebruik ronde borden en bouw op elk bord een torentje van 6 laagjes filodeegkoekjes, met tussen elke laag wat chocolademousse (uit de spuitzak). Leg naast het filodeegtorentje wat aardbeiensaus met aardbeien. Tot slot een mooie bol ijs en garneer met de basilicum.