

2002 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

Bouillabaisse van gepocheerde tong met knoflookcrème en makreelsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongfilets	12	
visbouillon	1	l
witte wijn		scheutje
pernod		borrelglas
nieuwe aardappels	12	
koude boter	100	g
teentjes knoflook	12	
olijfolie	1	dl
ganzenvet	$\frac{3}{4}$	l
gerookte makrelen	2	
roomboter		
eierdooiers	8	
kleine bosuitjes	12	
geklaarde boter	8	el
venkelknol	2	

Knoflookcrème: Pel de knoflooktenen en leg ze in een pan met een royale hoeveelheid water en een snufje zout. Breng het water aan de kook. Giet de knoflooktenen af. Kook de knoflook nogmaals met vers zout water en giet weer af. Verwarm ganzenvet in een steelpan, doe de knoflooktenen in het vet en laat ze op een laag vuur gaar worden. Haal de knoflooktenen uit het vet en pureer ze. Schil de aardappels en kook ze gaar in water met wat zout. Giet de aardappels af en pureer ze. Maak van de aardappels een mooi smeulige puree met wat room en een klontje boter. Meng de aardappelpuree met de knoflookpuree tot een knoflookcrème. Houd warm tot gebruik.

Groente: Maak de bosuitjes schoon en blancheer ze 1 minuut in visbouillon. Snij de venkelknol in heel dunne plakjes. Bak de venkelplakjes in olijfolie op een matig vuur goudbruin.

Vissaus: Verhit de visbouillon. Doe een scheutje pernod in een steelpan. Laat de alcohol verdampen door de pernod voorzichtig aan te steken. Blus de pernod af met de visbouillon. Voeg al roerend klontjes koude boter toe. Bind de saus vervolgens met olijfolie.

Makreelsabayon: Zet de makreel op in een pan met 7 deciliter water. Breng het water aan de kook en laat de makreel 20 minuten zachtjes trekken. Zeef de makreelbouillon. Reduceer tot 1½ deciliter en doe de gereduceerde bouillon in een sauspannetje. Plaats dit pannetje au bain-marie en voeg al roerend met de garde de eierdooiers toe. Klop het mengsel au bain-marie tot een luchtige sabayon. Roer tenslotte 7 eetlepels geklaarde boter door de sabayon en houd de sabayon warm. Hij mag absoluut niet koken. Breng 2 liter water met wat zout en een flinke scheut witte wijn aan de kook. Pocheer de tongfilets hooguit 1½ minuut in dit kokende water. Dit kan ook in visbouillon.

Presenteren: Breng in het midden van het (warme) bord wat van de knoflookcrème aan. Lepel hier wat van de vissaus omheen. Dresseer hierop tongfilets. Steek hiertussen stukjes bosuitjes. Leg hierop gebakken venkelschijfjes. Schenk tenslotte à la minute de warme makreelsabayon over de tongfilets.

Zeebaars met geprakte aardappels en wijndressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilets à 100 g	12	
boter		
witte wijn	1	el
natuurazijn	1	el
dragonazijn	1	el
mosterd	1	tl
honing	½	tl
arachideolie	4	el
basilicumolie	4	el
aardappels	16	
crème fraîche	12	el
bieslook (fijngeschneden)	2	el
knolselderij	1	
wortel	1	
stengels bleekselderij	2	
room	¼	l
blaadjes basilicum	20	
dragonblaadjes	2	el
bieslooksteeltjes	2	el
kervelblaadjes	2	el
zout naar smaak		
versgemalen peper		

Wijndressing: Meng witte wijn, natuurazijn, dragonazijn, mosterd en honing door elkaar. Roer druppelsgewijs de arachideolie en basilicumolie toe tot een mooi mengsel is verkregen. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Aardappels: Kook de aardappels in de schil gaar in water met wat zout. Laat ze iets afkoelen en pel ze. Prak de aardappels fijn. Meng de aardappels met 1½ dl crème fraîche tot een mooi smeug mengsel is verkregen. Meng à la minute de geprakte aardappels met de fijngeschneden cetlenel bieslook. Snij zoveel knolselderij, wortel en bleekselderij (eerst onttraden) in heel kleine blokjes (2x2 mm) tot u in totaal 450 gram heeft. Roerbak de groente beetgaar en een klontje boter. Nazouten en laat afkoelen. Kruid de zeebaars aan beide zijden met peper en zout en bak on-en-om in wat boter. Laat nagaren in de oven op 120° met het vel naar boven. Haal tenslotte het vel eraf. Klop de room lobbijg. Warm het groentemengsel op met wat wijndressing. Presenteren: Dep de zeebaars voorzichtig droog met wat keukenpapier. Schep het groentemengsel op de zeebaars. Plaats in het midden van het bord wat van de lauwe geprakte aardappels. Plaats hierop heel voorzichtig met de schuimspaan de zeebaars met de groenten. Leg hierop een boeketje van basilicum, dragonblaadjes, bieslookpuntjes en kervelblaadjes. Trek met de lobbige geslagen room een mooie cirkel op het bord. Giet druppelsgewijs de wijndressing in de room.

Gebraden speenvarken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ribstuk van speenvarken	2200	g
kalfsfond	$\frac{3}{4}$	l
oesterzwammen	$\frac{1}{2}$	kg
geschilde aardappels	1	kg
melk	$1\frac{1}{2}$	dl
boter	225	g
truffeltappenade	60	g
zout		
peper		

Kruid het vlees met zout en peper. Bak in een droge pan op het zwoerd op laag vuur goudbruin. Gaar verder in een oven van 110° tot van binnen nog sappig. Kerntemperatuur 55°. Laat het vlees in de braadslee maar uit de oven nog 5 minuten rusten. Pureer de gekookte en drooggekookte aardappels. Voeg de melk toe, de boter en de truffeltappenade en roer tot puree. Kalfsfond voor 2/3 inkoken tot $\frac{1}{2}$ liter (eventueel met nog wat extra ui en prei, dan zeven). Maak de paddestoelen schoon en doe ze erbij. Als de paddestoelen gaar zijn ze eruit halen. Kook de saus nog wat in en monteer met koude boter klontjes. Op het bord: 3 ribstukjes met paddestoelen en bolletjes aardappels. Lepel de saus eromheen.

Perziken gevuld met marsepein met daarbij pistache-ijs en crème suisse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perziken	12	
melk	6	dl
suiker	500	g
vanillestokje	1	
kruidnagels	2	
eierdooiers	7	
bloem	50	g
room	6	dl
pistache ijs		
kaneelstokjes	2	
marsepein	200	g

Crème suisse: Splits het vanillestokje en haal het merg eruit. Breng melk met vanillemerg aan de kook. Laat op een laag vuur 30 minuten trekken. Roer de eierdooiers glad met de gram suiker en bloem. Voeg al roerend een deel van de vanillemelk aan het mengsel toe en roer dit mengsel glad in de rest van de vanillemelk. Laat vijf minuten op laag vuur gaar worden. Het mag niet koken. Haal het vanillestokje eruit en laat deze crème paissière afkoelen. Sla $\frac{3}{4}$ liter room stijf. Spatel de stijf geslagen room door de crème pâtissière en voeg naar smaak stijf.

Perziken: Schil een halve citroen heel dun en snij de schillen in zeer dunne reepjes. Breng $\frac{1}{4}$ liter water met de suiker (dus verhouding 1-op-1) aan de kook. Voeg de fijngesneden citroenschillen toe. Voeg de kruidnagels, kaneelstokjes en kruidnagels toe. In het suikerwater koken we in etappes de perziken, zorg ervoor dat de perziken niet te gaar worden. Plaats een gedeelte van de perziken uit de pan zodra het vocht wit. Zorg ervoor dat de perziken uit de pan zodra het vocht wit. Laat in het sap afkoelen. Haal de vellen van de perziken. Kook het kookvocht in. Snij de perziken in tweeën en haal voorzichtig de pitten uit de perziken. Vorm van de marsepein vier mooie bolletjes ter grootte van een erwt. Presenteren: Plaats één helft van de perzik in het midden van diep bord. Vul de holte op met het bolletje marsepein. Plaats de andere helft van de perzik hier overheen. Breng een mooie, vrij hoge en royale cirkel van de crème suisse lauwwarme ingekookte pocheervocht tussendoor. Giet voorzichtig wat van het lauwwarme ingekookte pocheervocht tussen de perziken en de crème suisse. De afgekoelde crème suisse fungeert hierbij als dijkje rand van het bord en de perzik. Plaatsen een krokant koekje als een brugje tussen de rand van het bord en de perzik. Leg voorzichtig op dit koekje een bolletje pistache-ijs.