

2004 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Tartaar van St. Jakobsschelpen met zwarte truffel, gepocheerd ei en avocadocrème

Tartaar van St. Jakobsschelpen met zwarte truffel, gepocheerd ei en avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
st. jakobsschelpen	36	stuks
eieren	12	stuks
truffels	2	stuks
avocado's	6	stuks
citroenen	2	stuks
olijfolie		
knoflook	2	tenen
citroen	1	stuks
zout en peper		

Maak de St. Jakobsschelpen open en schep met een lepel de nootjes eruit. (Houd de schelp met de bolle kant onder in de palm van de hand. Steek een oestermes tussen de schelphelften, dicht bij de sluitspier. Wrik de helften met het mes los. Schrap het vlees in de bovenste helft met het mes los. Spoel ze schoon onder koud water. Dep ze droog met papier en dek ze af, zet ze in de koeling. Pocheer de eieren (voeg een scheut azijn aan het water toe en laat de eieren zolang pocheren totdat ze gestold zijn) Doe dit in een kleine juslepel, die eerst ingesmeerd wordt met olijfolie. Maak van de avocado's, knoflook, olijfolie en citroensap een gladde crème en breng deze op smaak met peper en zout. Gebruik zoveel olie als nodig is om een gladde crème te verkrijgen, voeg daarom beetje voor beetje toe. Bewaar het restant citroensap voor de schelpen! Snijd de St. Jakobsschelpen en truffels in kleine blokjes, meng het samen en breng op smaak met citroensap, olijfolie en peper en zout. Neem de grote diepe borden, schep de tartaar van schelpen en truffels op het bord in een ring en verwijder dan de ring, schep de avocadocrème erbij. Maak het gepocheerde ei lauwwarm (in een pannetje met heet water) en dresseer dit op het bord.

Komkommersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lente-uitjes	6	stuks
komkommers	3	stuks
boter	3	klontjes
kalfsbouillon	1500	ml
wijn wit droog	500	ml
herbes de provence	4	theelepels
laurier	2	blaadjes
basilicum	10	blaadjes
crème fraîche	12	el
peper en zout		

Lente-uitjes schoonmaken en in ringen snijden. Komkommers schillen en boven een kom grof raspen. In een pan de boter verhitten en de fijngesneden lente-uitjesringen circa 1 minuut fruiten; de groene ringen nog achterhouden. Snipper 10 blaadjes basilicum. Achtereenvolgens de komkommers, de wijn, de herbes, de laurier in de bouillon toeren en in circa 5 minuten zachtjes gaar koken. Verwijder de laurierblaadje. De crème fraîche erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Doe de soep in een soepkom of diep bord, en strooi dan het gesnipperde basilicum en de groene ringetjes erover.

HOOFDGERECHT Salade van tomatencompote en roseval aardappelen, ingepakt in kalfshaas, dim sum van kalfssucade en gedroogde kalfsham

Salade van tomatencompote en roseval aardappelen, ingepakt in kalfshaas, dim sum van kalfssucade en gedroogde kalfsham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaas	750	gram
boter	100	gram
kalfssucade	500	gram
kalfsfond	3	dl
kalfsham rauw dingesneden	24	plakken
roseval aardappelen	12	stuks
knoflookolie	6	el
pomodori tomaatblokjes	120	gram
basilicum gehakt	3	el
wontonvellen	12	stuks
frituurolie		
peper en (zee)zout		
paprika rood	3	stuks
balsamico-azijn	3	el
olijfolie	3	el
sjalotten versnipperd	3	stuks
tomaatblokjes	300	gram
tomaatblokjes zongedroogd	120	gram
sisho pureer	1	bakje
veldsla	40	gram
sla gemengd	200	gram
vinaigrette	6	el
korstdeeg	8	repen
knoflook groot	1	teen
olijfolie extra vierge	4	el
zout en peper		
honig	1	eetlepel
sherry	1	eetlepel
eierdooier losgeklopt	1	stuks

Bestrooi de kalfshaas met peper en zout, smelt de helft van de boter en braad het vlees hier zachtjes in aan. Zet het vlees in een ovenschaal in de op 120° voorverwarmde oven en laat het vlees hier langzaam gaar worden tot een kerntemperatuur van 65° in ongeveer 50 minuten is bereikt. Laat het vlees afkoelen en snijd het vervolgens, op de snijmachine, in mooie dunne plakjes. Bestrooi de kalfssucade met peper en zout. Verhit de rest van de boter en braad het vlees hier stevig in aan. Schenk de fond (verdunde!) in de pan en laat de kalfssucade gaar stoven. Laat het vlees in het braadvocht afkoelen. Spreid de plakken kalfsham uit op een met bakpapier belegde bakplaat, bedekt de ham met een vel bakpapier en leg hier een tweede bakplaat op, voor de druk. Zet dit geheel in de op 120°

voorverwarmde oven en laat de ham in ca. 40 minuten krokant worden. Laat de krokante ham afkoelen. Pak de gewassen en afgedroogde aardappelen samen met wat knoflookolie en iets zeezout, afzonderlijk in een velletje aluminiumfolie. Laat de aardappelen op 140° in de voorverwarmde oven, gaar poffen. Laat ze afkoelen. Snijd 300 gram aardappelen in blokjes en de rest in plakken. Grilleer de aardappelplakjes goudbruin op de plaatgrill. Ontveel de tomaten en snijd ze in blokjes. Snijd de kalfssucade in zeer kleine blokjes en meng het vlees met de tomaatblokjes, 120 gram aardappelblokjes (bewaar de overgebleven blokjes voor de compote), basilicum, peper en zout. Schep het mengsel in het midden van de wontonvelletjes en vouw de velletjes zorgvuldig dicht. Bewaar de pakketjes (dim sum) in de koelkast. Frituur de dim sum vlak voor het serveren in frituurolie goudbruin en laat ze vervolgens uitlekken op keukenpapier. Voor de coulis: Snijd de paprika door, verwijder de zaaddulsen en leg de paprika met de bolle kant naar boven, op een bakplaat. Pof de paprika in de op 175° voorverwarmde oven gaar tot bruin. Laat de paprika enigszins afkoelen, trek het velletje eraf en laat de paprika pureren met de azijn, peper en zout en klop de knoflookolie door. Voor de compôte: Verhit voor de tomatencompote de olijfolie en fruit de twee soorten tomaat en basilicum toe, schep het geheel goed door en blus af met balsamico-azijn en laat de compote afkoelen. Meng de afgekoelde compote met de rest van de aardappelblokjes. Voor de korstdeeg: Snijd bladerdeeg in lange smalle repen van ongeveer 1 cm breed. Draai de uiteinden van de repen tegen elkaar om zodat spiralen ontstaan. Vorm een hengel van en leg ze op een met bloem bestoven bakplaat. Bestrijk de hengels met losgeklopt ei en bestrooi met sesamzaad. Bak ze in 10 à 15 minuten in een voorverwarmde oven op 190°. Maak van ongeveer de helft van de kalfshaas-plakjes cirkels op de borden, zet hier een uitsteker op ongeveer 8cm doorsnee en vul die met het compotemengsel, druk het geheel stevig aan en verwijder de uitsteker. Pak dit in met de resterende kalfshaas-plakjes. Leg wat veldsla op de ingepakte compote, leg hierop 2 plakken gedroogde kalfham. Besprenkel de salade met de vinaigrette en leg de salade op de gedroogde ham. Schik hierop de dim sum. Druppel wat paprikacoulis rond het gerecht, garneer met gegrilde aardappelplakjes, sisho, tomaatblokjes en gebakken korstdeegrepen.

DESSERT Meloensoep met zomervruchten

Meloensoep met zomervruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meloen cantaloupe	3 à 4	stuks
suiker	2	el
frambozen en bramen	36	stuks
rode bessen	12	takjes
munt	24	topjes
citroenen	2	stuks

Snijd de meloen doormidden en verwijder de pitten. Maak mooie bolletjes met de bolletjessteker, ongeveer 6 per persoon. Doe de restjes en het citroensap in de keukenmachine, voeg de suiker toe en draai er een soep van. Laat de bolletjes en soep goed koud worden in de koelkast. Schep de soep in diepe gekoeelde borden, leg de meloenbolletjes er in. Garneer met het zomerfrui en de munt.