

2005 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Zomersalade met tonijn

Zomersalade met tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tonijnbiefstuk	750	g
gemengde sla	500	g
geroosterde mosterdzaadjes	5	el
geroosterde sesamzaadjes	5	el
cherrytomaatjes	12	
olijfolie	3	el
peper		
zout		
sinaasappel	2	
limoen	2	
limoensap	7	el
sojasaus	2	el
geschilde gemberwortel	1	cm
knoflook	1	teen
rood pepertje	1	
fijngesneden bieslook	2	el
suiker	2	tl

Meng alle ingrediënten voor de dressing in een blender en breng op smaak met zout. Meng de geroosterde mosterdzaadjes en sesamzaadjes. Dep de tonijn droog, bestrooi met peper en zout, en druk hem aan alle kanten in de geroosterde zaadjes. Verhit de olie en bak de tonijn aan elke kant ongeveer 3 minuten. Het visvlees is dan van binnen nog half rauw. Halveer de cherrytomaatjes en meng ze met $\frac{3}{4}$ van de dressing door de sla en verdeel dit over de borden. Snijd de tonijn in plakken van ongeveer 3 mm. dik en verdeel deze over de salade. Bestrooi ze met zout en besprenkel ze met de rest van de dressing. Garneer met plakjes sinaasappel en limoen.

Tomaat met geitenkaas in tempurabeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
clabitou (geitenkaas)	300	g
partjes gedroogde tomaat	120	
tempurameel	190	g
ijswater	310	ml
topjes basilicum	60	
spinazie	125	g
peterselie	100	g
waterkers	125	g
groentebouillon	375	ml
koude boter	50	g
olijfolie	50	ml
meiknollen	6	
boter	40	g

Blancheer de gewassen spinazie, peterselie en waterkers in ijswater. Pureer de groenten met de helft van de groentebouillon, zeef fijn. Verwarm de rest van de groentebouillon, voeg in klontjes gesneden boter en de olijfolie door. Snijd van de schoongemaakte meiknollen 24 plakken uit met een steker van 3 cm. Kook de meiknolrondjes gaar, voeg op het laatste moment de boter toe om de groenten te glaceren. Snijd de geitenkaas in 60 stukjes die iets kleiner zijn dan de gedroogde partjes tomaat. Verdeel de kaas over 60 partjes tomaat en dek deze af met nog een tomaat. Druk de tomaatpartjes stevig tegen elkaar aan. Maak een beslag van tempurameel en ijswater. Wentel de tomaat met geitenkaas door het tempurabeslag en frituur ze in olie van 180°C. Leg op ieder bord 5 rondjes meiknol en leg hierop de frituurtjes. Plaats op elk rondje een topje basilicum. Schep de groentesaus rondom.

HOOFDGERECHT Gelakte kalfsschenkel met een stoofpotje van jonge groenten en aardappelgnocchi

Gelakte kalfsschenkel met een stoofpotje van jonge groenten en aardappelgnocchi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
wortel	250	g
knolselderij	250	g
kalfsschenkels van 500 g met mergpijp of 12 kleine	6	
arachideolie		
knoflook	4	teen
tijm	4	takjes
laurierbladen	3	
kruidnagels	6	
tomaten	6	
kalfsfond	1500	ml
stengels bleekselderij	4	
minicourgette	4	
zilveruitjes	12	
cherrytomaatjes	12	
droogkokende aardappelen	500	g
ei	1	
nootmuskaat		
bloem	150	g
ijswater		
olijfolie		
kippenfond	300	ml
boter	25	g
geraspte oude goudse kaas	50	g

Snijd ui, schoongemaakte wortel en knolselderij in niet te kleine stukken. Braad de kalfsschenkels aan in arachideolie en neem ze even uit de pan. Doe daar de groenten, geplette knoflook, tijm, laurier en kruidnagel in en laat alles op een matig vuur even licht aanbakken. Voeg de in vieren gesneden tomaten toe en zet de schenkels recht op terug in de pan. Voeg zoveel kalfsfond toe dat de schenkels onderstaan en stoof ze op een zacht vuur gaar, met het deksel op de pan. Passeer de saus door een fijne zeef en laat de saus inkoken tot de gewenste dikte. Zet de schenkels in een oven van 200°C (± één uur) en bestrijk ze met de saus. Gebruik hiervoor een kwast. Herhaal dit een aantal malen tot zich een glanzend laagje op het vlees gevormd heeft. Schil de bleekselderij. Snijd de schoongemaakte minicourgette in dunne plakken. Maak de zilveruitjes schoon. Blancheerde groenten afzonderlijk tot ze bijna gaar zijn. Haal het vel van de tomaatjes. Stoof de groenten en de tomaatjes verder gaar in de saus van de schenkels. Kook de aardappelen gaar in gezouten water en druk ze door een zeef. Meng ei en nootmuskaat goed door de puree. Knead de bloem eronder tot een deeg ontstaat. Maak van het aardappelpureedeg een rol van 1,5 cm doorsnede en snijd die in stukjes van 2 cm. Kook de gnocchi in gezouten water en dompel ze

dan in ijswater. Giet ze af en besprenkel ze met olijfolie. Beng de kippenfond aan de kook en verwarm hierin de gnocchi. Haal ze uit de fond, strooi de kaas over de gnocchi en schud ze even op, zodat de kaas smelt. Neem het merg uit de schenkelpijpen en verdeel het over 12 lepels. Verdeel het schenkelvlees over de borden. Leg de groenten, de gnocchi en de lepels met merg rond het vlees en serveer er de saus omheen.

Beignets

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
steranijs	1	
vanillestokje	0.5	
kaneelstokjes	1	
geraspte citroenschil	0.5	
geraspte sinaasappelschil	0.5	
melk	150	ml
boter	75	g
bloem	75	g
eieren	2	
couverture	75	g
basterdsuiker	75	g
flexipan vormpjes (siliconen)	24	

Laat de steranijs, het opengessneden en uitgeschrapte citroenschil en sinaasappelschil ½ uur trekken in de boter toe en breng de melk aan de kook. Roer er de bloem en het beslag op een laag vuur gaar worden. Haal de pan van het vuur. Doe het beslag in een spuitzak. Smelt de couverture aan bain marie. Spuit het beslag langs de bodem en de zijkant van 24 flexipan vormpjes zodat elk vormpje vrij van beslag blijft. Vul de vormpjes driekwart vol met couverture. Laat de couverture in de koelkast opstijven. Dek de vormpjes vervolgens af met de rest van het beslag.

Earl-greyijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	300	ml
earl-greythee	30	g
suiker	220	g
eidooier	9	
room	400	ml

Breng de melk aan de kook, voeg de thee toe en laat van het vuur af trekken. Zeef de melkthee, voeg de suiker toe en verwarm de compositie al roerend tot 82°C (maximaal). Laat de compositie afkoelen, meng de room erdoor en zet in de ijsmachine.

Mangogelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suikerstroop	60	g
mango puree (zie beneden) van 3 à 4 mango's	500	g
agar-agar	6	g
mandarijnen	10	
mango's (rijp)	2	
rechthoekige steker van 4x8 cm	1	
mango's (gepureerd)	2	

Breng 60 gr suikerstroop met 500 gr mangopuree aan de kook, voeg agar-agar toe en even doorkoken. Giet de geleï op een bakplaat en laat afkoelen. Laat de geleï afkoelen en steek er 24 plakken uit met een rechthoekige steker van 4x8 cm. Bewaar de rest. Schil de mandarijnen royaal, zodat er geen wit meer aan zit. Snijd de vliesjes uit en laat de partjes uitlekken. Schil de 2 mango's op dezelfde manier. Smelt 60 gram van de overgebleven mangogeleï en meng de mandarijnpartjes door de mango. Laat zoveel mogelijk opstijven. Leg een plakje mangogeleï in de rechthoekige steker en vul deze tot de rand met de mangomandarijna. Dek de lasagne af met een plakje mangogeleï. Voor de presentatie: Meng de mangopuree van de 2 mango's met de 15 g suikerstroop. Haal de beignets uit de vriezer. Druk de beignets uit het vormpje. Frituur ze 3 minuten in olie van 180°C. Rol de beignets door de basterdsuiker.

Suikerstroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	80	g
water	80	g

Breng water en suiker aan de kook tot de suiker volledig is opgelost.

Mangopuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango's		

Schil de mango's en pureer in een blender.