

2021 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Artisjokbodems met scampi en sherrymayonaise

Artisjokbodems met scampi en sherrymayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote verse groene artisjokken	12	st
citroen	1	st
olijfolie	2	el
broccoli	500	g
bosuitjes	4	st
scampi, rauw en ongepeld (= reuze diepzee garnalen)	12	st
boter	30	g
knoflook	2	teen
ei	2	st
dijonmosterd	2	tl
sherryazijn	3	el
sherry	2	el
maiskiemolie	300	ml
peper (versgemalen) en zout		

Artisjokken: Breng een pan met ruim water en zout aan de kook en voeg hier een in plakjes gesneden citroen aan toe. Breek de stelen van de artisjokken door de bol vast te houden en de steel er, zonder de bodem stuk te trekken, af te draaien: op deze manier trek je de houterige vezels mee. Trek de onderste stugge bladeren eraf. Zorg ervoor dat het water tegen de kook aan blijft en laat de artisjokken 30-40 min zachtjes koken. Doe een diep bord op de pan, zodat de artisjokken goed ondergedompeld blijven. De artisjokken zijn gaar zodra je een mes in de bodem kunt steken en de bovenste blaadjes makkelijk los kunt trekken. Haal de blaadjes er stuk voor stuk af. Het hooi in de kern kun je met de hand of een lepel verwijderen. We gebruiken alleen de bodem. Broccoli en bosui: Snijd van de broccoli kleine roosjes en kook deze beetgaar. Laat afkoelen en uitlekken op keukenpapier. Snijd de bosuitjes in fijne ringetjes. Scampi: Haal de schil van de scampi en verwijder het darmkanaal. Snijd de teentjes knoflook in dunne plakjes. Bak de scampi kort met de plakjes knoflook in wat boter. Laat ze afkoelen. Sherrymayonaise: Scheid de eierdooiers en meng deze met de mosterd, azijn, sherry en een snufje zout (naar smaak) in een smalle maatbeker. Giet de olie erop en zet de staafmixer onder in de beker. Trek langzaam omhoog zodra de mayonaise dik wordt. Vervolg broccoli en bosui: Meng de broccoli en bosui met de sherrymayonaise en breng op smaak met zout. Garnering: Snijd de 2 citroenen in schijfjes. Serveren: Gebruik de risottobordjes. Leg hier de artisjokbodem in, doe hier een schepje van het broccoli/uimengsel op. Leg hierop de garnaal. Serveer met een schijfje citroen en versgemalen peper.

Zoete aardappelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel	1500	g
olijfolie	4	el
verse gemberwortel	4	cm
rode pepers	2	st
citroengras	2	stengels
komijnpoeder	4	tl
groentebouillon	600	ml
kokosmelk	600	ml
palmsuiker	2	el
eendenborstfilet (ca 300 g)	1	st
koriander (van ah)	15	g
zout en peper		

Zet de soepborden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 120°C. Aardappelsoep: Schil de zoete aardappel en snijd in blokjes. Kook deze in de soeppan in licht gezouten water in ca. 5 min gaar en giet af. Schil de gemberwortel en snijd in kleine stukjes. Verwijder de zaadlijst van de rode pepers en snijd in kleine stukjes. Verwijder de buitenste bladeren van de citroengras en snijd in stukjes. Fruit de gember, rode peper, citroengras en komijn in de olijfolie. Pureer met de staafmixer de zoete aardappelen en het specerijmengsel samen met de groentebouillon in de soeppan tot een gladde massa. Verhit de pan op middelhoog vuur en voeg de kokosmelk en de palmsuiker toe. Laat de soep op laag vuur ca 10 min garen.

Eendenborstfilet: Maak kleine sneetjes in de vetrand van de eendenborstfilet in een ruitvormig patroon. Smeer de eendenborst in met wat peper en zout. Bak de eendenborst ophoog vuur in een braadpan ca 8 min op de vetkant totdat deze mooi goudbruin is. Draai de eend vervolgens om en bak deze nog 30 sec op de vleeskant, zodat deze dicht schroeit. Leg de eendenborst op een (grill)ovenplaat en plaats deze in de voorverwarmde oven gedurende 10 min voor een rosé resultaat. Haal de eend na 10 min uit de oven en zet weg op kamertemperatuur. Hoe langer de eend kan rusten hoe mooier het resultaat. Snijd de eendenborstfilet met de snijmachine in zeer dunne plakjes en snijd de plakjes dan weer schuin doormidden. Garnering: Was en snijd de koriander fijn. Serveren: Schep de soep in een diep bord, leg hier voorzichtig wat plakjes eendenborst in. Garneer met de koriander. Zet eventueel wat extra koriander in een bakje op tafel voor de liefhebber.

Zeeduivel met tijm en spek en tian de legumes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijm	12	takjes
boter	160	g
zeeduivelfilet zonder huid aan een stuk (of twee stukken)	1200	g
extra virgine olijfolie	7	el
plakjes ontbijtspek	24	st
keukentouw		
courgettes	1	st
tomaten	3	st
uien	3	st
aubergines	1	st
verse tijm	10	takjes
knoflook	2	teen
virgine olijfolie	6	el
zout en peper		

Zet 12 grote ronde borden in de warmhoudkast. Verwarm een oven voor op 210°C voor de zeeduivel en een op 180°C voor de tian. Zeeduivel: Pluk de blaadjes van de takjes tijm. Meng de helft hiervan met de boter. Rol de boter stevig in een stuk vershoudfolie en leg de rol in de vriezer. Snijd de vis in 12 filets. Leg de visfilets in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie. Bestrooi met de rest van de tijmblaadjes. Laat de vis ca 30 min marinieren en draai deze om en marineer nog 30 min. Haal de vis uit de marinade. Neem het boterrolletje en snijd deze in 12 plakjes. Beleg de filets met een plakje boter en dek af met de plakjes ontbijtspek. Bind vast met keukentouw. Leg de filets terug in de ovenschaal en bak deze 20 min in het midden van de oven op 210°C. Laat 5 min rusten. Tian de légumes: Was de groenten en snijd courgette en aubergine in 12 plakjes van ½ cm dik. Snijd de tomaten en ui in 12 plakjes. Vet een ronde ovenschaal in met een beetje olijfolie. Pers de knoflooktenen en meng dit met de olie, tijm, peper en zout en smeer de plakjes courgette tomaat en aubergine en ui hiermee in. Plaats de groenteplakjes in rijen om en om in de ovenschaal. Dus plakje courgette, tomaat, ui en aubergine. Zet ze rechtop in de schaal en giet de eventueel overgebleven olie met kruiden er over heen. Zet de schaal ca 60 min in de 180°C oven. Af en toe controleren of ze niet verbranden. Na de oven afdekken met aluminiumfolie tot gebruik. Serveren: Leg op ieder bord een zeeduivelfilet. Lepel de gesmolten boter uit de ovenschaal met tijm hierover en zet een rijtje groenten op het bord.

HOOFDGERECHT Kalfsoester met cantharellen in cognacsaus en pommes duchesse

Kalfsoester met cantharellen in cognacsaus en pommes duchesse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	3	st
olijfolie (2+2)	4	el
doperwtten (diepvries)	120	g
sjalotjes	2	st
rode peper	1	st
mascarpone	1	el
romige geitenkaas	4	el
amandelsnippers	3	el
poedersuiker	2	tl
kruidige aardappels	500	g
eierdooier	1	st
gezouten roomboter	50	g
nootmuskaat		
kalfsoester à 80 g elk	12	st
boter	60	g
cantharellen of kastanjechampignons	700	g
bloem	1	handje
cognac	20	ml
slagroom	250	ml
sputzak		
peper en zout		

Zet 12 grote ronde borden in de warmhoudkast. Verwarm een oven op 190°C voor de pommes duchesse en een op 140°C voor de vulling. Courgettes: Was de courgettes en snijd de ronde uiteinden eraf. Snijd iedere courgette in vier stukken van gelijke lengte. Het is de bedoeling dat deze op de platte kant op het bord kunnen blijven staan. Snijd van de bovenkant van ieder een schuin stukje af. Je krijgt dus een scheef torentje. Hol de stukjes courgette voorzichtig uit met een appelboor. Kook deze gedurende 2 min in licht gezouten water en laat ze schrikken in ijswater. Laat de courgettes even uitlekken op keukenpapier. Verhit een grillpan en bestrijk deze met 2 el olijfolie en grill de courgettes op de schuine bovenkant zodat de grillstrepen zichtbaar zijn. Zet weg. Vulling courgettes: Schil 2 sjalotjes en verwijder de zaadlijsten van de rode peper. Kook de doperwtjes met 2 sjalotjes, de peper in 15 min gaar in een bodempje licht gezouten water. Giet af, en pureer de sjalotjes en peper egaal. Duw de puree door een zeef en meng met de mascarpone en geitenkaas. Doe het mengsel in een spuitzak en leg even in de koelkast. Rooster de amandelsnippers lichtbruin, bestrooi met poedersuiker en zet apart. Neem de spuitzak met het erwtenmengsel en vul hiermee de courgettes op. Garneer bovenop met de amandelsnippers en zet ca 10 min in de 140°C oven. Pommes duchesse: Schil de aardappelen en kook in ruim warm water met een snuf zout gaar. Giet de aardappels af en doe ze terug in de pan. Stamp de aardappels tot een zo glad mogelijke puree, alle stukjes eruit. Voeg eierdooier en boter toe en roer door de aardappels. Breng het mengsel op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Het moet nu een glad en smeug mengsel zijn. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe de puree in een spuitzak met een kartelmond en spuit 24 toefjes

puree op de bakplaat. Bak de pommes duchesse in ongeveer 25 min op 190°C (boven- en onderwarmte). Kalfsoester en cantharellen: Maak de cantharellen schoon. Snipper 2 sjalotjes fijn en bak met 1/3 van de boter lichtbruin. Voeg de cantharellen toe en bak nog 3 min op laag vuur. Zet apart. Bestrooi de kalfsoester met peper en zout en bestuif ze licht met bloem. Bak ze op matig vuur in de rest van de boter aan weerszijden lichtbruin. Ze mogen nog een beetje lichtroze zijn. Haal ze uit de pan en dek af met aluminiumfolie. Blus op wat hoger vuur het vleesnat in de pan met de cognac en voeg de slagroom toe. Laat het iets inkoken en voeg de cantharellen toe. Serveren: Leg de kalfsoesters op de voorverwarmde ronde borden, zet het courgettetorentje ernaast en drapeer de cantharellen met de saus rondom. Leg op ieder bord twee pommes duchesse.

DESSERT Zijdentofu-dessert met pruimen en tuiles

Zijdentofu-dessert met pruimen en tuiles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zijdentofu	800	g
sojaroom	400	ml
honing (of naar smaak)	1	el
limoen (biologisch)	2	st
rijpe pruimen (vers of geweldde droge)	16	st
eiwitten	4	st
fijne suiker	90	g
bloem	120	g
boter	110	g

Zet 12 kleine wijnglazen apart. Verwarm de oven voor op 180°C. Zijdentofu: Verwijder de pit van de pruimen en snijd deze pruimen in schijfjes (of gebruik de geweldde, gedroogde pruimen). Rasp voorzichtig de limoenschil (zonder het wit) en pers het sap eruit. Klop de zijdentofu met de sojaroom met de hand tot een stevig en glad mengsel. Meng hier de honing en de limoensap door heen. Vul de glaasjes halfvol met de zijdentofuroom en leg de helft van de schijfjes pruimen erop. Lepel de rest van het tofumengsel in de glazen en garneer met de rest van de schijfjes pruim. Tuiles (dessertwafeltje): Smelt de boter. Scheid de eierdooier van het eiwit. Klop de eiwitten stijf. Roer de suiker en de bloem erdoor. Voeg als laatste de gesmolten boter toe. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schep een dessertlepel beslag op het bakpapier en rol of strijk het uit met de onderkant van een natte lepel tot een cirkel met een doorsnee van 10 cm. Ga zo door tot je 12 cirkels hebt. Laat steeds een paar cm tussen de cirkels vrij. Bak de tuiles in 8 min goudbruin in de voorverwarmde oven. Neem de tuiles met een metalen spatel of iets dergelijks van de bakplaat en drapeer ze als ze nog warm zijn op een rond voorwerp (deegrol, wijnfles), zodat ze een ronde vorm aannemen. Laat de tuiles afkoelen en hard worden. Serveren: Neem een klein bord. Plaats hier het wijnglas met de zijdentofu op, leg de tuile hier naast.