

2005 februari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Scampisoufflé op zwarte pasta met Noilly Prat saus en basilicum

Scampisoufflé op zwarte pasta met Noilly Prat saus en basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde scampi's	375	g
scampibouillon (of visbouillon)	60	g
room	300	ml
eieren	6	
cognac		scheutje
olijfolie		scheutje
zout		
peper		
kleine sjalotjes (fijngesneden)	2	
prei (het wit fijngesneden)	1	
venkel (fijngesneden)	70	g
citroengras (sereh) (in stukjes gesneden)	1	stngl
basilicumstelen (in stukjes gesneden)	4	
noilly prat	100	ml
visfond	400	ml
fijngesneden basilicum	2	el
bloem oo	300	g
inkt van de inktvis	2	g
basilicum	1	bosje
tomaat in blokjes	6	stuks
kleine soufflévormpjes, met boter ingevet en met bloem bestrooid	12	
braadslede	1	

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe 250 g scampi's, de scampibouillon, cognac, olijfolie, en 6 eieren in de keukenmachine en pureer dit tot een gladde massa. Klopt de slagroom en het eiwit stijf, en spatel dit door de gladde massa. Snijd de overige scampi's in kleine brokjes en spatel deze door het roommengsel. Breng op smaak met zout en peper. Vet de vormpjes in en bestroo ze met bloem. Schep het mengsel in de vormpjes. Zet deze in de braadsleede, schenk hier heet water in tot halverwege de vormpjes en bak de soufflés ca 18 min in het midden van de oven. Verdeel de pasta over het midden van de borden. Stort de soufflés op leg ze op de pasta (let op dubbelstorten, de gebruide bovenkant komt weer bovenopp). Schenk de saus er omheen. Garneer met takjes basilicum en tomaatblokjes.

Witlofsoep met mosseltjes en garnalen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	4000	g
uien	4	
bleekselderij stengels (wit)	4	
witte wijn		
tijm		
laurier		
gevogelte bouillon	2500	ml
bleekselderij (wit)	3	takken
preien (groot)	2	
witlof	6	str
gandaham	6	plakken
suiker		
boter		
gamba's	12	
olijfolie		
knoflook		
satéprikkers		

De mosselen grondig schoonmaken. Laten garen samen met de uien, de bleekselderij, tijm en laurier. Eventueel wat witte wijn toevoegen. De mosselen uit hun schelp halen en bewaren in een beetje kookvocht. De rest van het kookvocht door een fijne zeef gieten. De uien, selderij, prei en 6 witlof in een fijne brunoise snijden en apart zetten. De ander 6 van de witlofbrunoise afzonderlijk licht bruin laten karameliseren en apart houden voor garnituur. Gamba's aanbakken in olijfolie en knoflook. De helft van de Gandaham in julienne snijden en licht krokant bakken in de olijfolie. De gebakken Gandaham met de gebakken witlof mengen. De rest van de groenten gedurende 5 min laten uitzweten in de olijfolie. De groenten besprenkelen met de gevogelteconsom mé en het mosselvocht (zonder bezinksel). Kruiden met peper en zout. Spiesjes maken van mosseltjes, Gandaham en een gamba. In het midden van een diep bord een torentje maken van het witlofmengsel. Hierop het spiesje leggen. De soep, met de mosselen, er rond gieten.

Gevuld lamzadel met lamssaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamzadel van ca 4 kilo of	1	
lamsracks van gemiddeld 10 koteletjes	4	
lamszwezerik	300	g
gemengde bospaddestoelen (in stukjes gesneden)	100	g
boter	150	g
kipfilet	100	g
eiwitten	3	
room	150	ml
truffelaardappelen	750	g
peultjes	250	g
bleekselderij	500	g
beerenburger	300	ml
wortel	1	
prei	1	
uien	2	
dragon	3	takjes
lamsfond		

Het lamzadel uitbenen en zorgen dat het èèn geheel blijft. Het uitgesneden vlees opzij zetten voor de vulling. Snijd het overtollige vet van het lamzadel. Er moet een klein laagje vet overblijven. Als er geen lamzadel (lamsrug) te verkrijgen is kunnen ook 4 lamsracks gebruikt worden. Van de lamsracks het vlees afsnijden en in de lengte insnijden en vul het zoals aangegeven. Pocheer de zwezerik ca 5 min in water. Laat hem uitlekken, afkoelen in stukjes. Bak de paddestoelen in ca 3 min in 1 el boter, laat ze afkoelen. Pureer de kipfilet in de keukenmachine, voeg de eiwitten en room toe en breng het mengsel op smaak met zout en peper. Schep de zwezerik en paddestoelen door de vulling. Vul het lamzadel met het paddestoelenmengsel en rol het vlees op. Rol het strak in plasticfolie, daarna in aluminiumfolie. Verwarm de oven op 160 °C en pocheer het gevulde lamzadel 25 - 30 min in de oven in een bak met water tot de kern een temperatuur heeft bereikt van 45 °C. Laat het lamzadel afkoelen. Kook de aardappelen gaar in water en zout. Kook de groeten beetgaar. Hak de botten van het lamzadel in stukken en bak ze in 4 el olie rondom bruin. Voeg een flinke scheut rode wijn toe en zoveel water dat de botten net onderstan. Voeg wat grof gesneden wortel, prei en tti toe en 2 blaadjes laurier, 3 takjes dragon en wat peperkorrels. Kook het een half uur in de geopende snelkookpan en schuim het regelmatig af. Sluit daarna de pan en laat het nog minstens een uur koken. Schuim af. Zeef het mengsel. Voeg 300 ml Beerenburg toe en laat het intikoken tot ca 600 ml. Voeg kleine hoeveelheden lamsfond toe, totdat de saus op smaak is. Breng verder op smaak met peper en zout. Snijd het gevulde lamzadel in plakken van ca 3 cm. Bak de plakken aan elke kant 2 - 3 min in de boter. Serveer het vlees met de aardappelen, groenten en de lamssaus.

Sinaasappel-kruidnagelbavarois met chocoladetruffel en gefrituurd filodeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg, in repen	3	plakjes
zonnebloemolie		
frambozenpoeder	300	g
suiker	90	g
fruit (aalbessen e.d.)	vers	
frambozenlikeur	3	el
sinaasappelsap	600	ml
sinaasappellikeur	150	ml
kruidnagels	5	
witte gelatine	12	blok
room	600	ml
pure chocolade	300	g
boter	150	g
vloeibare glucose	60	g
gedroogde kokos		
ronde vormpjes, met water omgespoeld	12	
ijsknijper	1	

Breng het sinaasappelsap aan de kook met de likeur, suiker en kruidnagels. Week de gelatine ca 5 min in ruim koud water. Los de uitgeknepen gelatine, van het vuur af, op in het hete sinaasappelsapmengsel. Zeef het mengsel en laat het onder af en toe roeren afkoelen en iets lobbiger worden. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel dit erdoor. Schep het mengsel in de vormpjes en laat 1 uur in de vriezer daarna in de koelkast opstijven. Smelt de chocolade in een kom boven een pan met heetwater. Klop de boter met de glucose, slagroom en sinaasappelsap in een kom tot een luchtig mengsel. Schenk de gesmolten chocolade erbij en klop het mengsel koud. Schep het mengsel in een kom en laat het in de koelkast ca 30 min opstijven. Verhit de zonnebloemolie tot 180 °C en frituur hierin de repen filodeeg lichtbruin en krokant. Laat het sinaasappelsap met de kruidnagels en de suiker tot de helft inkoken. Zeef de saus en laat hem afkoelen. Breng de frambozen met de suiker aan de kook. Pureer het mengsel, zeef het en roer er de frambozenlikeur door. Laat de coulis afkoelen. Haal de bavarois uit de vormpjes en leg ze op de borden. Schep met een ijsknijper bollen uit het chocolademengsel en rol deze door de kokos. Leg de chocolade truffels op de bavarois en schenk er beide sauzen omheen. Bestrooi de repen filodeeg met poedersuiker en garneer het gerecht ermee. Serveer met vers fruit.