

2006 februari

CCR Rijnmond · Winter

Garnalen - paddenstoelenravioli in truffel - roomsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
olijfolie	3	tl
ei, losgeklopt	3	st
sjalotten, fijngehakt	4	st
shii-take of pieds de moutons, gehakt	300	g
broodkruim	4	el
verse salie, fijngehakt	4	tl
verse basilicum, gehakt	2	el
verse kervel, gehakt	2	el
grote rauwe gamba's gepeld en fijngehakt	12	st
peper en zout		
kippenfond	500	ml
teentje knoflook, fijngehakt	1	st
takje rozemarijn	1	st
slagroom	500	ml
truffelolie	1	scheut
zwarte truffels, 12 dunne schijfjes t.b.v. garnering, overig fijngehakt	2	st
parmezaanse kaas (grof geraspt)	100	g
basilicum blaadjes	36	st

Deeg en vulling: Kneed het pastadeeg. Laat het deeg, gewikkeld in plasticfolie in de koelkast rusten. Rol het deeg, vlak voor de verwerking, dun uit. Fruit de sjalotten in 2 el olie glazig. Voeg de paddestoelen en wat zout toe. Bak de paddestoelen op een matig vuur tot al het vocht is verdwenen. Breng het mengsel op smaak met peper en zout en meng met het broodkruim en de kruiden. Roer wat olijfolie door de vulling om het geheel te binden. Laat de massa afkoelen. Meng de garnalen door het afgekoelde paddenstoelenmengsel. Snijd 36 plakjes uit het deeg van ca. 7 x 7 cm. Leg in het midden van elk plakje een beetje paddenstoelenvulling. Bestrijk de rand met losgeklopt ei, vouw de pasta dubbel tot een driehoekje en duw de lucht er voorzichtig uit. Saus: Kook de fond met de fijngehakte knoflook op hoog vuur tot hij 'stroperig' is. Haal de pan van het vuur, voeg het takje rozemarijn toe en laat het ca. 20 min. afkoelen. Haal het takje rozemarijn uit de pan, roer de saus met een staafmixer glad. Zet de pan op het vuur en voeg de room toe. Laat de saus ca. 5 min. zachtjes sudderen. Neem de pan van het vuur, voeg nu de truffelolie en de fijngehakte truffel toe. Breng de saus op smaak met een beetje zout en peper. Serveren: Kook tot slot de ravioli in een grote pan met ruim kokend water beetgaar in 2-3 min, neem ze met een schuimspaan uit de pan, laat ze nog even uitlekken en verdeel ze over de voorverwarmde borden. Schep de saus over de ravioli en garneer het gerecht met schaafsel van parmezaanse kaas, basilicum en schijfjes zwarte truffel.

Koud geserveerde heldere groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentesap (koelvers, biologisch)	2000	ml
witte asperges (indien niet verkrijgbaar: groene asperges)	12	st
tuinbonen (diepvries)	100	g
doperwten (diepvries)	100	g
haricots verts	100	g
cherrytomaten	12	st
mihoen	100	g
verse bieslook	50	g
verse basilicum	30	g
verse koriander	30	g
olijfolie extra vierge	3	el
basilicumblad	5	st

Bouillon: Passeerdoek in vergiet leggen en vergiet boven ruime kom hangen. Groentesap in vergiet schenken en in koelkast door theedoek laten lekken. Resultaat: ca. 1500 ml helder uitlekvocht. De in de theedoek achtergebleven groentepulp weggooien. Basilicumolie: 5 basilicumblaadjes fijn snijden en samen met 3 el olijfolie kneuzen in de vijzel. Mengsel tot gebruik wegzetten. Groentenvulling: Houtachtige uiteinden van asperges snijden. Asperges met dunschiller van vlak onder kopje naar beneden schillen. In pan met ruim kokend water en zout asperges 10 min. koken. Van vuur af asperges nog 5 min. in kookwater laten staan. Asperges uit pan nemen en in vergiet met koud water afspoelen (om garingsproces te stoppen). Asperges schuin in plakken van ca. 1 cm snijden. In ruime pan met kokend water en zout tuinbonen in 3 min. beetgaar koken. Tuinbonen met schuimspaan uit pan nemen en in vergiet met koud water afspoelen. Stugge grijze velletje van tuinbonen verwijderen (= dubbeldoppen). Achtereenvolgens doperwten en haricots verts in pan met ruim kokend water en zout in 3 min. beetgaar koken, uit pan scheppen en in vergiet met koud water afspoelen. Tomaatjes kruislings insnijden, 30 sec. in kokend water onderdompelen en met koud water afspoelen. Velletjes eraf trekken, tomaten halveren en zaadjes verwijderen. Mihoen 3 min. in kokend water leggen. Mihoen in vergiet met koud stromend water afspoelen. Bieslook, basilicum en koriander met scherp mes fijnsnijden. Serveren: In kom koude groenten met mihoen en kruiden losjes mengen. Groentemengsel over 12 coupe glazen verdelen. De bouillon op smaak brengen met zout en peper en verdelen over de glazen. Basilicumolie erover druppelen.

Reebok op een puree van waterkers en een jus met citrusschilletjes en gegarneerd met spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	400	g
zout, peper		
waterkers	400	g
sjalotjes	3	st
knoflook	3	teen
olijfolie	9	el
reebok-rug (vraag eventueel de poelier of hij de ribben eraan laat)	1200	gr.
boter	6	el
arachideolie	6	el
wildfond	300	ml
koude boter	12	el
citroen	1	st
sinaasappel	1	st
balsamico azijn	1	tl
spruitjes	1000	g
zure appels	2	st
kerrie	2	tl
cashewnoten	100	g
gembersiroop	1	el
zout		

Waterkerspuree: Schil de aardappelen en kook ze in water met een snufje zout gaar (ca. 20 min.). Blancheer ondertussen de waterkers enkele min in ruim kokend water. Hak ze fijn. Fruit de sjalotten in 2 el olijfolie, voeg de fijngehakte knoflook toe en laat ze enkele minuten zachtjes bakken. Giet de aardappelen af, stamp ze heel fijn en klop er beetje bij beetje 6-9 el olijfolie door tot de puree zalvig is. Roer de sjalot, de knoflook en de waterkers erdoor. Maak op smaak met zout en peper. Spruitjes: Spruitjes ca 5 min koken met zout. Knoflook fijnsnijden en bakken in de olijfolie, dan de in partjes gesneden appel en de gemberziet. De spruiten toevoegen en nog ca 2 min zachtjes bakken, dan de kerrie en de noten toevoegen en nog ca 2 min laten bakken op een laag vuur en regelmatig doorscheppen. Reebok: Rasp de gekleurde schil met een grove rasp van de citroen en de sinaasappel. Bewaar deze rasp voor later. Verwarm de oven voor op 250 °C. Braad het reebok vlees rondom bruin in 6 eetlepels boter en 6 eetlepels olie. Zet het vlees in de hete oven, verhoog de temperatuur naar 175 °C en braad het vlees nog 7 min na. Afdgedekt laten rusten. Roer de wildfond door het braadvocht en zeef de jus. Roer er 6 el olijfolie en klontjes koude boter door. Houd warm, maar laat de jus niet meer koken. Voeg de citrusrasp, zout, peper naar smaak, en een drupje balsamico azijn aan de jus toe. Snijd de ree tussen de botten in kotelettes. Serveren: Schep de waterkerspuree op de 12 warme borden, leg de kotelettes erop en schep de saus en groeten eromheen.

Ananasdakpannen met witte chocolademousse, citroen en aardbeien

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1000	ml
gelatine	5	blok
citroenen	3	st
eiwitten	6	st
witte chocolade	600	g
boter	50	g
eierdooiers	6	st
ananas (voor 48 dunne plakken/dakpannen)	2	st
poedersuiker		
aardbeien	300	g
frambozensorbet	500	ml
vruchten-coulis (diepvries)	150	ml
blaadje munt ('topjes')	12	st

Chocolademousse: Klop 800 ml slagroom op tot yoghurt dikte en zet deze koel. Week de blaadjes gelatine een paar min in ruim koud water tot ze helemaal zacht zijn. Rasp de citroenschil en pers de citroenen uit. Laat 200 ml slagroom langzaam heet worden. Voeg de citroenschilletjes en het sap toe. Neem de citroen-room direct van het vuur. Los de gelatine erin op. Klop de eiwitten tot 'pieken': het eiwit moet stijf zijn, maar niet taai, dus niet al te lang kloppen. Smelt de chocolade au bain marie. Smelt de boter. Roer de gesmolten boter en eierdooiers door de gesmolten chocolade. Voeg vervolgens de citroenroom aan het chocolademengsel toe en roer alles met een garde door elkaar. Enigszins laten afkoelen. Schep eerst de helft van de geslagen room erdoor. Verder laten afkoelen en vouw de rest van de room en stijfgeklopte eiwitten er na elkaar met een spatel voorzichtig, snel en goed door. Koel de mousse zo lang mogelijk in de koelkast.

Ananasdakpannen: Schil de ananas en snijd heel dunne plakken van 2 à 3mm dik (snijmachine). Leg de plakken ananas naast elkaar op een bakplaat met vetvrij papier. Laat ze in een warme oven van 140 °C ca 15 min 'drogen'. Neem ze uit de oven. Bestuif ze met poedersuiker. Verhoog de oventemperatuur tot 160 °C. En laat de plakken ananas dan in 5-10 min karamelliseren. Let op, neem ze, zodra ze bruin beginnen te kleuren, uit de oven! Laat ze op een droge plek / rooster afkoelen tot ze knapperig zijn. Maak na gebruik de snijmachine goed schoon.

Serveren: Leg in het midden van het bord een ananas 'dakpan'. Schep een lepeltje mousse in het midden van de ananas. Leg de gehalveerde aardbeien om de mousse op de 'dakpan' en leg er weer een 'dakpan' op. Maak zo 3 lagen en sluit af met een dakpan. Leg er een mooie bol frambozensorbet naast. Schep er een lepeltje vruchten-coulis bij. Garneer het gerecht met munt.