

2012 februari

CCR Rijnmond · Winter

Zalmfilets met Monbazillac

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilets van ca 60 g elk	12	st
gedroogd eekhoorntjesbrood (cèpes)	25	g
kruiden, fijngesneden zoals peterselie, bieslook, kervel en dragon	2-3	el
sjalotjes	4	st
monbazillac	300	ml
crème fraîche	125	ml
visfond	200	ml
boter	50	g
zout en (cayenne)peper		
boekweitmeel	250	g
melk	300	ml
eieren opgeklopt	2	st
zout	½	tl

Boekweitpannenkoekjes: Meng het boekweitmeel en het zout. Meng hierin de lauwe melk en eieren tot een glad beslag. (eventueel wat water toevoegen als het beslag te dik is) Bak 6 middelgrote, niet te dikke pannenkoeken. Vulling: Week het eekhoorntjesbrood in warm water, knijp ze uit. Hak de sjalotjes fijn, evenals de kruiden en de paddenstoelen. Verhit ca 25 g boter in de pan en fruit de paddenstoelen en de helft van de sjalotjes aan en voeg vervolgens de helft van de kruiden toe en wat zout en peper. Saus: Laat het visfond met de Monbazillac en de rest van de uitjes tot de helft inkoken. Voeg een beetje cayennepeper toe en kook een teentje knoflook mee (deze later eruit halen!) Tot slot de saus binden met de crème fraîche, een beetje boter en flink wat tuinkruiden. Zalmfilets: Oven voorverwarmen op 200 C° heteluchtgrill. Snijdt de zalmfilets door, niet helemaal open (envelop!). Zout en peper aan de binnenkant en vul met het paddenstoelenmengsel. Snij de pannenkoeken doormidden en rol de zalmfilet half in het (halve) boekweitpannenkoekje. Ovenschaal invetten met boter en de pannenkoekjes insmeren met gesmolten boter en zet ca 5 min onder de grill. Hou de grill in de gaten (niet te hoog!) De pannenkoek wordt onder de grill een beetje crispy! Serveren: Leg het zalmhapje op de voorverwarmde borden en schep de saus er omheen.

Kardemomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	600	ml
kaneelstokje	1	st
kardemompeulen, licht gekneusd	6	st
eierdooiers	6	st
fijne kristalsuiker	110	g
gecondenseerde melk (395 g)	1	blikje

Verhit de melk met het kaneelstokje en de kardemompeulen in een steelpan op middelhoog vuur tot net tegen het kookpunt. Neem van het vuur en laat 20 min trekken. Schenk nu de melk door een zeef en zet apart. Klop in een kom de eierdooiers en suiker met een mixer tot het mengsel dik en bleek is. Voeg geleidelijk de gezeefde melk toe, blijf voortdurend kloppen tot alles gemengd is. Doe het mengsel in een schone steelpan en laat al roerende op laag vuur 2-3 min koken tot de custard zo dik is dat hij op de achterkant van een lepel blijft hangen. Roer de gecondenseerde melk erdoor. Draai het mengsel in de ijsmachine, laat even afkoelen en zet in het diepvriesvak tot het ijs stevig is. Serveren: Serveer het kardemomijs in een glas op een bord en leg er een stukje perentaart naast.

SOEP Venkelsoep

Venkelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1200	ml
olijfolie	2	el
uien, grof gesneden	2	st
knoflook, grof gesneden	1	bolletje
venkelknollen, grof gesneden (houdt wat mooie stukken plus wat groen apart)	3	st
venkelzaad	1	tl
stokbrood (afbakken zoals op de verpakking staat vermeld)	1	st
geitenkaas	150	g
gekookte flageolets	4	el
peper, zout		
verse parmezaan		

Verhit de olijfolie in een pan met dikke bodem en bak de grof gesneden uien, knoflooktenen, venkelknollen (buitenkant gewoon gebruiken!) en venkelzaad ca 5 min aan (laat niet bruin worden!) Nu de bouillon toevoegen en ca 30 min laten trekken en daarna zeven. Snijd de achtergehouden (mooie) venkel in dunne reepjes en bak in ca 3 min aan in wat olijfolie samen met de flageolets. Snij 12 plakjes stokbrood en beleg met de geitenkaas. En zet vlak voor het opdienen even onder de grill. Serveren: Leg een beetje van de gebakken groenten in de voorverwarmde soepkommen en giet de hete venkelbouillon er over. Leg het gegrilde stukje stokbrood in de soep en rasp er wat verse Parmezaan over. Tot slot een toefje venkelgroen erbij doen.

Gevulde lamsschouder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbeende lamsschouder (vet eraf en bot eruit)	1200	g
boter	1	el
ui, gehakt	1	st
knoflook	1	teen
bleekselderij, fijngesneden	100	g
gedroogde abrikozen, fijngehakt	100	g
witte boterham	1	st
melk	50	ml
kerrie	1	tl
korianderzaad (fijnstampen in vijzel)	1	tl
komijnzaad (fijnstampen in vijzel)	1	tl
zout en peper		
losgeklopt ei	1	st
ketjap manis, mosterd, knoflooktenen, rozemarijn, tijm, beetje wijn		
gesmolten boter	25	g
olijfolie	1	el
ui	1	st
selderij	1	stengel
wortel	1	st
lamsfond	150	ml
rode wijn	150	ml
abrikozenjam	1	el
afgebluste jus van gebraden lam		
peterselie	1	el
maizena om te binden		
flageolets, (uit de diepvries even voorkoken!)	300	g
bacon, in kleine blokjes	100	g
tomaat, fijn gesneden	2	st
gemengde salade	400	g
vinaigrette naar keuze		

Vulling: Bak de gehakte uitjes en knoflook, voeg de fijngesneden bleekselderij toe, zet het vuur laag en voeg dan de gehakte abrikozen en de kruiden toe. Tot slot de in de melk geweekte witte boterham uitknippen (deegje) toevoegen en zorgen dat het er goed doorheen mengt. Laat nu afkoelen en voeg als het is afgekoeld het losgeklopte ei toe. Lamsschouder: Vlees goed met zout en peper bestrooien, vervolgens de vulling er op uitsmeren en dan dichtvouwen en dichtbinden tot een rond taartje. Alle ingrediënten van de marinade op het vlees smeren. Snijd de knoflooktenen in vieren en prik ze in het vlees (steek eerst een gaatje met een mes), verse rozemarijn en tijm ertussen steken (alleen aan de bovenzijde), Nog wat

zout en peper naar smaak er over en alles even laten intrekken. Ondertussen de oven voorverwarmen op 180 C°. De lamsschouder insmeren met olie en dan op een bakblik in ca 90 min garen. (kerntemperatuur 80 C °, dus niet rosé). Laat nog even nagaren in aluminiumfolie of in oven van ca 50 C°. Blus de jus af met een beetje wijn en bewaar voor de saus. Saus: Verwarm de olijfolie. Voeg de niet al te fijn gesneden ui, selderij, knoflook en wortel toe. Evenals de abrikozenjam en wijn. Laat tot de helft inkoken. Op ´t laatst het fond toevoegen en de afgebluste jus en tot slot zeven. Garnituur: Bak de bacon in de olijfolie, voeg het uitje met de knoflook toe en stoof gaar met de tomaat en flageolets. Salade: Maak een vinaigrette naar keuze en serveer de gemengde salade in een schaal op tafel. Serveren: Snij de lamsschoudertaart in 12 punten en leg de punt in het midden van het voorverwarmde bord. Voeg het garnituur toe en drappeer de saus over het vlees. Plaats de saladeschalen op tafel.

DESSERT Perentaart met kardemomijs

Perentaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	st
bloem (250 + 30)	280	g
zout	1 ½	tl
koude boter	125	g
witte amandelen	100	g
rijpe handperen	3 of 4	st
citroensap	1	el
zachte boter	100	g
suiker	125	g
kirsch	2	tl
abrikozenjam	125	g

Splits de 3 eieren (2 dooiers en 1 dooier). Zeef boven een kom 250 g bloem en zout. Vervolgens de koude boter toevoegen en met 2 messen in kleine stukjes door de gezeefde bloem snijden. In het midden een kuiltje maken. Hierin 2 ½ tot 3 ½ el koud water en 2 eidooiers doen. Met koele hand snel tot soepel deeg kneden. Dit nu strak in huishoudfolie verpakken en in de koelkast ca 30 min laten opstijven. Intussen de amandelen fijnmalen. De peren schillen, klokhuisen verwijderen en in 8 partjes snijden. Besprenkelen met citroensap (of in water leggen om verkleuren te voorkomen). De taartvorm invetten en de oven voorverwarmen op 175°C. Het aanrecht bestrooien met bloem en hierop het deeg (dat echt koud moet zijn!) uitrollen tot ronde lap ca. 3 cm groter dan taartvorm. Vervolgens de taartvorm bekleden met deeg. In een kom zachte boter met handmixer goed romig kloppen en lepel voor lepel 100 g suiker toevoegen. Blijven kloppen tot crèmekleurig, romig mengsel ontstaat. Al kloppende 1 ei plus 1 dooier toevoegen. Dan de gemalen amandelen, 30 g bloem en Kirsch erdoor kloppen. Dit mengsel over taartbodem uitstrijken. Peren met bolle kant naar boven erop rangschikken en iets erin drukken. De taart ca. 30 min bakken. Dan de bovenkant van de taart dun bestrooien met dun laagje (± 25 g) kristalsuiker. En vervolgens de taart nog ± 10 min. garen in de oven en de bovenkant mooi goudbruin laten worden. In steelpan abrikozenjam verwarmen. (eventueel een beetje water toevoegen) en als de taart uit de oven is deze met de warme jam bestrijken. Laten afkoelen.