

2003 januari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Salade met gegrilde mul en grote garnalen

Salade met gegrilde mul en grote garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mulfilets	12	
grote garnalen (gepeld)	36	
grote pomodori of vleestomaten	750	gr.
maïs olie	1	dl
blanke natuurazijn	1	dl
gesneden bieslook en enkele stengels voor garnering	3	el
tenen knoflook, fijngehakt	3	
sjalotten fijngehakt	3	
zout en peper		
verschillen sla soorten, gewassen en gedroogd		

Dressing: Snij van 3 tomaten (ontvellen) alleen het vruchtvlees in blokjes, bewaar dit om later aan de dressing toe te voegen. Snij de rest van de tomaten in stukken, doe wat maïsolie in een pan, samen met de knoflook en de sjalot, fruit dit aan en voeg dan de tomatenstukjes toe. Kook dit op een laagvuur tot puree. Wrijf daarna de puree door een zeef. Voeg de azijn, de olie en de bieslook toe. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Bewaar de dressing op kamertemperatuur. Bereiding: Dep de mulfilets met keukenpapier droog. Bestrijk ze met wat maïsolie en bestrooi ze met peper en zout. Grilleer ze aan beide kanten gedurende 1 minuut. Laat de mulfilets doorgaren in een hete oven (180°) in ongeveer 3 minuten. Grill de garnalen op het laatst en bestrooi ze met peper en zout. Opmaak: Snij de sla fijn en leg de sla op het midden van de borden, doe de helft van de dressing over de sla. Leg de mulfilets op de sla en schenk de overige dressing er omheen. Leg op elk bord 3 garnalen. Garneer met wat stengels bieslook.

Ravioli van Bourgogneslakken met zachte knoflooksaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	
bloem	300	gr.
zout en olijfolie		
champignons	250	gr.
fijngehakte sjalotten	3	
citroen	1	
room	75	cc
goede slakken (uit pot)	24	
tomaten	2	
courgette	1	
knoflook tenen	4	
boter		
gevogeltefond	250	cc
kervel		

Ravioli. Maak raviolideeg van 3 eieren, 300 gr bloem, zout en olijfolie. Stort de bloem op een plank, maak een kuiltje in het midden en breek de eieren in het kuiltje. Meng de bloem en eieren door elkaar mengen. Hiervan een bal vormen en die onlijfolie toevoegen als het deeg te droog is. Vulling. Maak een duxelles (klein blokjes champignons) door 250 gr champignons fijn te hakken. Voorts 3 fijngehakte sjalotjes aan te zetten in wat boter. Daar de champignons aan toe te voege met het sap van 1 citroen en dan nog een scheutje room bij. Kook 5 minuten in en maak op smaak met peper en zout. Haal van het vuur. Bak de slakken in wat boter en doe er 1 fijngehakte sjalotjes bij en maak op smaak met peper en zout. Laat afkoelen. Maak de ravioli met de pastamachine, lange dunne stroken beginnend op stand 1 tot stand 7 bewaar ze op een vochtige doek. Je kunt rondjes dan wel vierkantjes maken de onderkant 6 cm, de bovenste 8 cm. Vul ze met slakken (2 per ravioli) op een klein beetje duxelles de zijkanten dichtdrukken eventueel bestrooide droge theedoek. Kook de ravioli in ruim water 6 à 8 minuten. Garnituur. Pel 6 knoflook tenen en stoom ze even. Snijd 2 tomaten in blokjes en een courgette in reepjes. Saus. Maak een knoflookboter door een teentje knoflook uit te persen en met een ½ eetl. boter op een uitgeperst sjalotje te mengen. Verhit 250 cc gevogeltefond. Voeg er 250 cc room aan toe alsmede 75 gr boter. Klop met garde tot saus. Voeg hier de knoflookboter aan toe. Verdeel over de verwarmde borden. Schaaf de gestoomde knoflook over de borden en verdeel de blokjes tomaat. Schik de ravioli erin en garneer verder met de courgette en verse kervel.

Hertebout biefstuk met een saus van port en vossebessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbout biefstukjes van ong. 80 gr per stuk	12	
boter, zout en peper		
wildfond	6	dl
port	3	dl
suiker	3-6	el
vossebessen	225	gr.
honing	3	el
boter	75	gr.
maïskorrels	450	gr.
eieren	3	
nootmuskaat		
olie		

Saus: 75 gr boter in een steelpan verhitten (niet te donker) Caramelliseer de suiker hierin licht, voeg de vossebessen toe en de honing. Verwarm dit enkele minuten, afblussen met port en vervolgens de wildfond (let op eerst verdunnen). Breng aan de kook en laat tot de helft inkoken. Wanneer u de vossebessen in de saus te grof vindt, kunt u de saus even pureren met de staafmixer. De saus op smaak brengen met peper en zout. Saus warmhouden. Het vlees licht zouten en peperen. Boter in de koekenpan verhitten en het vlees hierin snel aan beide zijden bakken, ongeveer 2 minuten. Warm houden in aluminiumfolie in een oven van ongeveer 125°. Maïspannenkoekjes: Doe de maïs samen met het ei en de bloem (ongeveer 6 eetlepels) in de keukenmachine en blender dit licht (kan ook met de staafmixer). Op smaak brengen met peper en zout. Verhit wat olie in een koekenpan en bak hierin kleine pannenkoekjes van 8 cm Ø. Opdiene: Controleer de saus of hij dik genoeg is. Zonodig iets monteren met koude boter. Leg op elk voorverwarmd bord, onderaan in het midden het biefstukje, schenk de saus er half overheen en leg boven aan het bord de maïspannenkoekjes en de gewenste groente. Garneren met een takje groen.

Groene kool met kummel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene kool, julienne gesneden en gewassen	750	gr.
sjalotjes fijngehakt	4	
boter	100	gr.
kummelzaadjes	1½	el
peper en zout		
ontbijtspek in reepjes	100	gr.

De boter in een grote pan verhitten en hierin de sjalotten en het spek licht fruiten. De kool toevoegen en onder geregeldte roeren de kummel toevoegen. Ongeveer 8 minuten stoven. Op smaak brengen met peper en zout.

Gebakken witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	450	gr.
boter	45	gr.
suiker	35	gr.
peper en zout		

Het witlof ontdoen van het harde uiteinde. Alle blaadren losmaken. Verhit de boter in een koekenpan, doe het witlof erbij en strooi de suiker tijdens het omroeren erbij. Op smaak brengen met peper en zout. Bak niet langer dan 3 à 4 minuten.

DESSERT Amandel-amaretti mousse met amandelkrullen

Amandelkrullen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	250	gr.
suiker	350	gr.
patentbloem	100	gr.
eieren	4	
vanillesuiker	3	gram

Amandelschaafsel eerst in de keukenmachine fijn malen, vervolgens samen met suiker vanille en bloem goed met elkaar vermengen. Eieren toevoegen. Met behulp van een spuitzak, zonder spuit of met een grote gladde spuit tot kleine hoopjes op een besmeerde bakplaat spuiten (of op bakpapier). Met een natte vork de hoopjes platdrukken, zodat het amandelschaafsel niet bij elkaar blijft zitten (kletsoppen dikte). Afbakken in een voorverwarmde oven op 190°. Direct na het bakken de koekjes met een paletmes lossteken en op ronde stokken half rond drukken.

Amandel-amaretti mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele geroosterde amandelen	100	gr.
amaretti's (italiaanse koekjes)	100	gr.
eieren (gesplitst)	6	
slagroom	6	dl
blaadjes gelatine	12	
suiker	140	gr.
amaretto	0.6	dl

De slagroom half stijf slaan met de helft van de suiker. De amandelen en de amaretti's in de keukenmachine fijnmaken. De eiwitten stijf kloppen met de overgebleven suiker. De gelatineblaadjes in koud water weken. De Amaretto in een pannetje doen en warm maken. Hierin de gelatine oplossen en vermengen met de eierdooiers. De slagroom vermengen met het eigeelmengsel en hierdoor ook de eiwitten, de amandelen en de amaretti's spatelen. Serveren: Verdeel de mousse over de borden en garneer met de amandelkrullen.