

2004 januari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Zalmbavarois met tomatencoulis

Zalmbavarois met tomatencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken gerookte zalm	12	st
gerookte zalmsnippers	250	gr.
room	120	ml
crème fraîche	120	ml
tomatenpuree	45	gr.
worcestershiresaus		
vers gemalen witte peper		
vleestomaten	5	st
bouquet garni (peterselie, tijm en laurier)	1	
(olijf)olie	70	ml
gembernat	1	el
zout		
witte peper		
reepjes geblancheerde prei	24	st
(gele) cherrytomaatjes	12	st
takjes dille	12	st
roze zalmeitjes		
stokbroden	2	st
boterballetjes		

Bekleed 12 kleine vormpjes eerst met huishoudfolie en daarna met de plakken gerookte zalm. Zorg dat ze ruim over de rand hangen zodat ze, na vulling, de massa net kunnen overlappen. Pureer de zalmsnippers. Klop de room lichtjes op en spatel deze samen met de crème fraîche door de zalmpuree. Roer er dan de tomatenpuree, worcestershiresaus en wat vers gemalen witte peper door. Vul hiermee de vormpjes voor de helft en dek de massa af met de overhangende zalm en de folie. Zet de vormpjes gedurende 1 uur in de koeling om op te stijven. Ontvel vleestomaten, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd ze in kleine blokjes. Doe deze samen met de bouquet garni, (olijf)olie en het gembernat, in een pan en laat het ca 20 minuten op een klein vuur garen. Zeef de coulis vervolgens en breng ze op smaak met zout en witte peper en laat ze afkoelen. Snijd van de prei lange repen, blancheer ze en spoel ze direct koud af. Dep ze droog. Serveren: Leg op elk bordje kruiselings 2 geblancheerde preireepjes en stort daar de zalmbavarois op. Bind de preireepjes nu zodanig dat het geheel op een pakketje lijkt. Giet er wat tomatencoulis naast en garneer het met een doormidden gesneden cherrytomaatje, een dille takje en wat zalmeitjes. Serveer er vers gebakken stokbrood en boterballetjes bij.

Licht gebonden paprikasoep met Hollandse garnaaltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1500	ml
rode paprika's	600	gr.
uien	125	gr.
knoflook	2	teen
maïsolie	1	el
kalfsbouillon	500	ml
room	100	ml
zout		
witte peper		
gepelde hollandse garnaaltjes	200	gr.
fijngesneden bieslook	2	el
stokbroden	2	st
boterbolletjes		

Maak de 1500 ml visbouillon van geconcentreerde visfond. Maak de paprika's schoon, verwijder de zaadlijsten. Bewaar een kwart kleine stukjes. Maak de uien schoon en snij ze. Doe de maïsolie in een rouien en knoflook aan, zonder ze te laten kleuren. Doe vervolgens de vis- en kalfsbouillon erbij en breng het ca 20 minuten zachtjes koken en dan afkoelen. Pureer de massa en wrijf ze vervolgens door een fijne zeef terug in de pan. Verwarm de soep, maar laat niet koken. Sla de room lobbing en roer deze door de soep. Eventueel op smaak brengen met witte peper en zout. Verwarm de soepborden op 90 graden. Snij de kwart paprika in zeer dunne sliertjes. Serveren: Schep de hete paprikasoep op de borden en verdeel hieover de Hollandse garnaaltjes en de paprikaslierten. Strooi er wat bieslook over en serveer de soep direct. Geef er vers gebakken stokbrood en boterballetjes bij.

Kalfsbiefstuk met waterkerssaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	750	gr.
boter	200	gr.
nootmuskaat	1	tl
zwarte peper	1	tl
laurier	1	tl
tijm	1	tl
crème fraîche	300	ml
zout		
witte peper		
stronkjes witlof	12	st
suiker	4	el
balsamico	2	el
grote aardappelen (2000 gr)	10	st
melk	250	ml
peper		
eierdooiers	1	st
kalfsbiefstukjes van 80 gr	12	st
gezeefde bloem		

Verwijder de stelen van de waterkers. Houd voor de garnituur wat blaadjes apart. Leg de waterkers blaadjes in een sauspan en doe er de boter bij. Roer dit op een zacht vuur tot de boter net is gesmolten en zich heeft vermengd met de waterkers. Haal de pan dan direct van het vuur en maal de massa in de blender fijn. Druk deze puree door een zeer fijne zeef. Maak de kruiden zeer fijn en wel deze even in een kleine hoeveelheid heet water. Roer die samen met de crème fraîche door de waterkerssaus. Breng de saus op smaak met zout en witte peper. Schil de aardappelen en snijd van vijf aardappelen mini frietjes. Was ze, droog ze, gaar ze eerst op 160 graden, laat afkoelen en bak ze goudbruin af op 180 graden. Maak van het aardappelafsnijdsels en de overgebleven aardappel(en) een aardappelpuree. Maak de witlof zo nodig schoon en verwijdert de bittere kern. Kook ze beetgaar in licht gezuten water. Laat ze dan goed uitlekken. Bak de stronkjes in de boter, waarin de suiker gesmolten is. Laat de witlof even karamelliseren en voeg dan de balsamico toe. Laat het geheel nog even gaan. Bind de kalfsbiefstukjes met een touwtje tot dik op, kruid ze met zout en witte peper en haal ze lichtjes door de gezeefde bloem. Klop de overtollige bloem eraf en bak ze op een zacht vuur ca 3 minuten in de hete boter. Verwarm de saus, ze mag niet meer koken. Serveren: Leg in het midden van elk warm bord een bolletje aardappelpuree. Trancheer de kalfsbiefstukjes en leg de tranches in een halfronde vorm tegen de puree. Nappeer de waterkerssaus er langs. Leg een witlof stronkje en wat frietjes aan de andere zijde van het bord en garneer met wat blaadjes waterkers.

Camembertmousse met karamelsaus van rode port

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes witte gelatine	4	st
camembertkaasjes (totaal 500 gr)	2	st
slagroom	400	ml
zout		
peper		
sinaasappels	2	st
boter	3	el
suiker	150	gr.
rode port	600	ml
blauwe druiven	300	gr.
olie om in te vetten		

Week de gelatine in ruim koud water. Snij de korst van de kaasjes. In een pan 150 ml slagroom met de kaas langzaam verwarmen tot de kaas smelt. Knijp de gelatine goed uit. Haal de pan van het vuur en los al roerend de gelatine op in de warme kaassaus. Laat de saus iets laten afkoelen. In een kom de rest van slagroom stijfkloppen. Kaassaus erdoor spatelen. Op smaak brengen met zout en peper. Timbaaltjes invetten met olie. Kaasmousse in timbaaltjes scheppen en in de koelkast in ca. 1 uur laten opstijven. Met een zesteur mooie sliertjes van sinaasappel trekken. In een steelpan 3 dl water met de sinaasappelsliertjes 5 min. zachtjes koken. Sliertjes in zeef goed laten uitlekken. De sinaasappels uitpersen In pan met dikke bodem, boter en suiker al roerend smelten tot suiker lichtbruin kleurt. Neem de pan van het vuur af en sinaasappelsap en port toevoegen. Op zacht vuur hard geworden karamel al roerend opnieuw oplossen. Geheel ca. 10 min. op matig hoog vuur tot stroperige saus inkoken. Laten afkoelen. Druiven wassen, halveren en pitten verwijderen. Timbaaltjes één voor één enkele seconden met onderkant in heet water dopen. Maak de rand van de mousse los. Leg het bord op het timbaaltje, keer het geheel en laat de mousse op het bord glijden. Doe de portsaus gedeeltelijk over en rond de mousse. Sinaasappelsliertjes op mousse draperen. Leg de druiven rond de mousse.