

2003 juli

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Roos van Gandaham en zalm op een spiegel van gazpacho

Roos van Gandaham of Parmaham en zalm op een spiegel van gazpacho

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	12	plakken
ganda ham	12	plakken
edik of citroensap		
notenolie		
groene en rode krulsla	600	gram
peper, zout		
dille		
komkommer	1	
vleestomaten	3	
tomatensap	0.5	liter
witte wijn	0.5	liter
ui	1	
sjalotten	3	
knoflook	2	teentjes
groene paprika	2/3	
tomatenpuree	0.5	blikje
dille-azijn		
peper, zout en tabasco		

Schil de komkommer, verwijder het zaad en snij in kleine stukjes. Ontvel de tomaten, verwijder zaad en zaadlijsten en snij in stukjes. Pel de sjalotten, de ui en knoflook en snij in stukken. Verwijder zaad en zaadlijsten van de paprika en snij in stukken. Pureer de komkommer, tomaten, sjalotten, ui, knoflook en paprika en leng deze aan met de bouillon. Breng de koude soep vervolgens op smaak met de overige ingrediënten. Zet de soep koud, tot hij ijskoud is. Snijd de ham en de vis in reepjes van 3 cm breed. Laat beide 20 minuten marinieren in edik, olie, wat fijngesneden dille en peper en zout. Was de sla en dep ze droog. Snij ze in niet te kleine stukken. Vorm van de ham en de vis een mooie roos. Het hart van de roos is de Gandaham en de buitenkant is de vis. Schik een mooi bedje van de sla in het midden van diepe borden, leg er een hamvisroosje bovenop en lepel er de ijskoude gazpacho rond.

Haringtaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haring	12	st
jakobsschelpen	600	gr.
gelatine	12	gr.
crème fraîche	2.5	dl
mandarin napoleon	0.5	dl
eiwit (gebruik 6 eiwitten van het nagerecht + 2 van de mayonaise)	9	st
slagroom	4.5	dl
courgette	2	
mango's	2	
zalmeitjes	150	gr.
eierdooiers	2	
olijfolie	3.5	dl
mosterd	2	theelepels
citroen	1	
azijn		
zout		
worcestersaus		
bieslook		
dille		
kervel		

De haringfilets van graat en staart snijden. De St. Jakobsschelpen wassen, in 3 deciliter water, kort gaar pocheren, uit het kookvocht halen en laten afkoelen. De afgekoelde Jakobsschelpen, met het kookvocht, met de crème fraîche en de Mandarine Napoleon in de keukenmachine pureren en op smaak brengen met peper en zout. De eiwitten stijf en de slagroom half stijf kloppen en door de massa spatelen. De courgette wassen en in dunne plakjes snijden, kort blancheren en afspoelen met koud water. De mango schillen en eveneens in dunne plakjes snijden, wanneer de mango nog hard vruchtvlees heeft, de mango in julienne snijden. Neem uitsteekringen met een doorsnede van 8,5 centimeter. Vul deze afwisselend met een laagje mousse, courgette, haring, en boven op de mango. De ringen in de koelkast laten opstijven.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
mosterd	2	theelepel
olijfolie	3.5	dl
citroensap		
azijn		
peper		
zout		
worcestersaus		
ui		
bieslook		

Let op: zorg dat alle ingrediënten ongeveer dezelfde temperatuur hebben. Meng de dooiers en de mosterd in een koude kom. Giet er, in het begin heel voorzichtig de olie bij, onder voortdurend roeren. Wanneer de dooiers zijn opgenomen en de saus bindt, kan men iets sneller olie toevoegen. Wanneer de saus te dik wordt slappen we deze af met citroensap en azijn. Wanneer alle olie op is, voegen we nog wat citroensap of azijn toe tot de oliemaal is verdwenen. Breng de mayonaise op smaak met peper, zout, worcestersaus een beetje heel fijn gehakte ui en zeer fijn gesnipperde bieslook. Als de mayonaise goed van smaak is en toch nog te dik, voeg dan wat water toe. De gevulde ringen in het midden van de borden plaatsen en de ringen verwijderen. Snij een kwart uit de cirkel en plaats deze twee centimeter vanaf het middelpunt. Langs de rand van de borden afwisselend lepeltje zalmeitjes en mayonaise scheppen en deze garneren met takjes dille en kervel.

Parelhoen met venkel, aardappelen en bloedsinaasappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenderen van +/- 1,2 kg	4	
karweizaad	3	el
verse rozemarijn, gebruik allen de blaadjes	3	takjes
verse tijm, gebruik allen de blaadjes	10	takjes
knoflook, platgedrukt	3	teentjes
gin	3	dl
bloedsinaasappels (rasp en sap)	8	
extra vergine olijfolie		
zeezout en vers gemalen zwarte peper		
aardappelen, geschild en gehalveerd	3	kg
venkelknollen, schoongemaakt en in 8 stukken gesneden (het groen bewaren voor de garnering)	5	grote
zwarte olijven, zonder pit	36	
bloedsinaasappels	2	
zout en peper		

Snijd de poten van het lichaam van de parelhoen. Wrijf voor de marinade in een vijzel met stamper het venkelzaad met de helft van de rozemarijn, de helft van de tijm en het sap van de sinaasappels en geheel op smaak met zwarte peper. Neem een schone plastic zak. Duw de poten en borst van de parelhoenderen in een hoek van de zak en schenk de marinade erbij. Druk alle lucht eruit en knoop de zak dicht. Leg hem in een kom of op een schaal in de koelkast en laat deze zo lang mogelijk marineren. Draai de zak af en toe om. Maak een bloedsinaasappeldressing met het sap van 2 sinaasappelen en een gelijke hoeveelheid olie. Voeg naar smaak zout en peper toe. Verwarm de dressing voor dat deze op de parelhoen wordt gesprenkeld. Verwarm de oven op 250°C. Kook de aardappelen in kokend water met zout 5 minuten, doe de venkel erbij, kook beide nog 5 minuten en giet ze af. Neem het parelhoen uit de koelkast, laat de marinade weglopen en leg het vlees op een snijplank. Dep overtollig vocht op met keukenpapier. Leg de poten in een braadslede (alleen de poten!!) en braad ze 20 minuten in de voorverwarmde oven. Neem de braadslede uit de oven. Leg de poten op een schaal. Leg de aardappelen, venkel met de rest van de tijm en rozemarijn in de braadslede en schud alles goed door elkaar. Leg er dan de poten weer in, samen met het borstvlees, met het vel naar boven. Zet alles 30 minuten in de oven tot zowel het vel als de aardappelen mooi bruin zijn. Neem het vlees uit de oven, strooi de olijven erover en laat alles 5 minuten rusten. Snijd voor het serveren het parelhoen in stukken. Verdeel alles uit de braadslede over de borden, garneer met venkelgroen en besprenkel de parelhoen licht met de dressing.

Verse wafels met frambozen, sabayon en sorbet van Red Passion likeur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
bloem	300	gr.
roomboter	100	gr.
witte basterdsuiker	75	gr.
eieren	2	st
bakpoeder	10	gr.
vanillesuiker	7	gr.
zout		

Laat de boter heel langzaam smelten op een laag vuur. De boter mag niet bruin worden. Doe de bloem en het bakpoeder in een mengsel en maak in het midden een kuiltje. Voeg de eieren, en de gesmolten boter toe en giet er tegelijk de melk toe. Blijf roeren tot een mooi glad deeg ontstaat. Laat dit 15 minuten rusten. Bak de wafels in een ingevet wafelijzer.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	
eidooiers (bewaars het citwit voor het haringtaartje!)	5	eidooiers
suiker	180	gr.
witte wijn	2	dl
marsala	1	dl

Klop een mooie sabayon door alle ingrediënten voor de sabayonsaus met elkaar te mengen en op laag vuur onder voortdurend kloppen gaar te laten worden. Doe dit au bain-marie en laat de temperatuur niet hoger worden dan 75 graden en koel deze af. De sabayon moet goed stevig worden.

Sorbet van Red Passion likeur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	350	gr.
water	7	dl
red passion likeur	1.5	dl

Begin met het maken van de sorbet door van het water en de suiker een mooie suikerstroop te maken. Door deze suikerstroop de red passion roeren en het geheel in de ijsmachine draaien tot een mooie sorbet.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	2	bakjes

Leg op een bord twee helften van een verse wafel, lepel de sabayon er over en doe een bolletje sorbetijs er bovenop, garneer af met een paar frambozen.