

2004 juli

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Filet d'agneau au salade Toscane

Filet d'agneau au salade Toscane

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mager ontbijtspek in lange dunne plakjes	12	plakjes
lamsrugfilet	700	g
vers gehakte basilicum	1	el
olijfolie om in te wrijven en te bakken		
zout, witte peper		
gesmolten boter	50	g
knoflook	2	teen
wittebrood	6	sneetjes
pomodori tomaten	6	st
gemengde sla (veldsla, frisée)	200	g
ontpitte zwarte olijven	36	
olijfolie, huile extra vierge	50	ml
rode wijnazijn		scheutje
gembernat		wat
zeezout, vers gemalen witte peper		
pecorini kaas	100	g
pomodori secco	6	st

Bak de plakjes ontbijtspek in een droge tefal koekenpan uit tot mooie krullen. Wrijf de lamsfilet in met wat olijfolie, zout, witte peper en fijngehakte basilicum. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en bak hierin de lamsfilet in ca 6 min. rondom mooi bruin en rosé binnen. Zet de lamsfilet apart. Croutons: Verwarm oven voor tot 200 C°. Verwarm de boter op een laag vuur tot deze net gesmolten is. Neem het pannetje van het vuur en laat het afkoelen. Knijp er de schoongemaakte tn knoflook bovenuit en roer die door de boter. Steek rondjes van 1 ½ Ø uit het wittebrood en bestrijk met alle knoflookboter. Bak deze croutons in de voorverwarmde oven in ca 5 min. mooi krokant. Salade en dressing: Meng voor de dressing de olijfolie, rode wijnazijn, gembernat, zeezout en versgemalen peper. Snijd de pomodori tomaten in plakjes en vermeng ze met de schoongemaakte slasoorten. Zet het geheel om met de uitgeknepen tn knoflook en de zwarte olijven. Opmaak: Verdeel de salade over de borden en besprenkel deze met de dressing. Snij de lamsfilet in dunne plakjes en verdeel die met de croutons en het ontbijtspek over de salade. Schaaf of rasp de pecorino kaas, snij de pomodori secco in reepjes en strooi beide over de salade.

Gebakken rode mul met een ratatouille van groenten, paling en balsamicodressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mul filets (ca 50 gram per filet)	12	
gerookte palingfilets	150	g
courgettes (niet te groot)	2	of 3
doperwten (diepvries)	125	g
cantharellen of andere bospaddestoelen	150	g
gehakte sjalot	1	
gefrituurde peterselie	24	takjes
(knoflook) olie	100	ml
zout en peper		
aceto balsamico	75	ml
tijm	6	takjes
knoflook	3	teen
kalfsfond	25	ml
olijfolie	100	ml

Dressing: Zet de geritste tijm, geperste knoflook en zeer fijn gesneden sjalot aan in 1 eetlepel olijfolie. Voeg de rest van de olie toe en laat dit onder zeer lage hitte (b.v. in de oven op 60 C°). Voeg dan de balsamico en kalfsfond toe en roer het geheel tot een dressing. Vis: Snij de paling in reepjes, de courgette over de lengte in dunne reepjes, waarvan de schil niet is verwijderd, blancheer de doperwten. Bak het gehakte sjaloetje licht aan in de olijfolie, voeg cantharellen toe en laat ze doorbakken en de geblancheerde doperwten erdoor schuddelen. Bak de mulfilets in hete (knoflook)olie snel aan beide kanten bruin en kruising. Opmaak: Verdeel de mulfilets en leg deze bovenop de groentenmousseline. Verdeel de balsamicodressing rond de vis. Garneer met de gefrituurde peterselietakjes. Verwarm de borden op 80 C°. Maak de borden snel, en op een houden ondergrond op.

Italiaanse zomersteak met rucola en grano pardano

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote	1200	g
boter om te bakken		
rucola	500	g
grano pardano of pecorino	300	g
pijnboompitten	300	g
balsamico	50	ml
walnootolie	50	ml
olijfolie	150	ml
zout en peper		
aardappelen (vastkokend)	1400	g
rozemarijn	4	takjes
zout		
knoflook	6	teen
(dooiers)	3	verse eieren
mosterd	3	tl
citroensap	2	el
zonnebloemolie	375	ml

Salade en dressing: Azijn, zout, peper en olie goed met elkaar mengen. Zet apart. Van de rucola de verlepte blaadjes weggooien en de dikke steeltjes afsnijden. De rucola wassen, droogslaan en grof hakken. De pijnboompitten korte tijd droog in de koekenpan roosteren. De kaas grof schaven. Entrecote: Verwarm de oven voor tot 160 C°. Bak de met zout en peper ingewreven entrecote in de boter rondom bruin aan en zet dan in de voorverwarmde oven tot ze een kerntemperatuur heeft bereikt van 55 C° (ca 12 min). Laat de entrecote dan ingepakt in aluminiumfolie ca 15 min staan. Rozemarijnaardappelen: Aardappelen wassen en in ca 15 min niet te gaar koken. Kort laten afkoelen en als ze nog warm zijn de schil verwijderd. Nu goed laten afkoelen. De aardappelen in de lengte in vieren snijden. De naaldjes van de rozemarijn rissen. De aardappelen in de olie (bij voorkeur naasr elkaar) op een middelhoog vuur bruin bakken. Tot slot rozemarijn, zout en peper erover strooien en nog ca 5 min bakken. Aioli: Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn! Klop de geperste knoflook, eidooiers, zout, peper, mosterd en citroensap door elkaar. Druppel onder voortdurend kloppen daar geleidelijk de olijfolie bij tot een dikke glanzende saus ontstaat. Zonodig op smaak brengen met extra citroensap. Opmaak: Snijd de entrecote eerst in 12 tranches en daarna in kleine stukjes. Verdeel nu snel over de zeer goed voorverwarmde borden. Bedek het vlees met de rucola, kaas en pijnboompitten en schenk de dressing er rijkelijk overheen. Verdeel de rozemarijnaardappelen en serveer de knoflookmayonaise apart.

Cidersoufflé met frambozensorbetijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
cider	500	ml
eidooiers	12	
kristalsuiker	450	g
bloem	60	g
maïzena	20	g
eiwitten	12	
fijne kristalsuiker	80	g
frambozen	375	g
poedersuiker	1.5	el
suikerwater (300 g suiker, 300 ml water, 1 el glucosestroop)	300	ml
frambozenlikeur	15	ml
zomerfruit (frambozen en aalbessen o.i.d.)	3	bakjes
munttopjes	24	

Coulis: Controleer de frambozen en pureer ze in de blender. Voeg de poedersuiker toe en meng tot de suiker gelijkmatig verdeeld is. **Soufflé:** De melk aan de kook brengen en de cider toevoegen. De maïzena en bloem aanmaken met wat melk. Toevoegen en roeren tot het een homogene massa is. De eidooiers met de suiker opslaan. Het hete mengsel van melk en cider op de opgeslagen eidooiers schenken en goed doorroeren. Even laten binden op een klein vuur onder voortdurend roeren. Daarna laten afkoelen tot ca 7 C°. De eiwitten stijfslaan met 120 g suiker en door het afgekoelde beslag spatelen. De soufflépotjes bestrijken met gesmolten boter, daarna met fijn kristalsuiker bekleden. De potjes daarna goed uitkloppen. De potjes vullen met de soufflévulling en afbakken op 195 C° (ca 12 - 15 min).

Frambozensorbetijs: Vermeng de coulis, suikerwater en likeur en draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs. **Opmaak:** Plaats de soufflé in het midden van het bord, garneer met het zomerfruit en serveer het frambozensorbetijs in een smal hoog glas.