

2005 juli

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Salade van tomaat met kreeft, mascarpone crème en gefrituurde rucola

Salade van tomaat met kreeft, mascarpone crème en gefrituurde rucola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften van ca 400 g	4	
witte wijn	100	ml
ui	1	
laurierblad	1	
zout		
rijpe (tros)tomaten	12	
sjalot, fijngesnipperde	2	
knoflook, fijngesneden	2	teen
basilicum, fijngesneden	1,5	el
bieslook, fijngesneden	1	el
mascarpone	150	g
olijfolie	3	el
gevogeltebouillon	2,5	el
rucola sla	100	g
aceto balsamico		
bloem	25	g
maïsmee	15	g
bakpoeder	1	tl
ijswater	100	ml

Kook de kreeften 4 à 5 min in ruim water met de in stukken gesneden ui, witte wijn, laurierblad en 1 el zout. Laat ze afkoelen en neem het vlees uit pantser en scharen en snijd dat in mooie stukken. Ontvel de tomaten, schep het zaad er uit en snijd ze in kleine stukjes. Zet sjalot en knoflook licht aan in olijfolie, meng het door de tomatenstukjes en de basilicum. Laat het in een zeef goed uitlekken, vang het vocht op. Meng de mascarpone met de resterende olijfolie, de bouillon en de bieslook. Breng de crème op smaak met peper en zout. Meng de droge ingrediënten voor het tempurabeslag in een kom. Klop het ei door het water en roer het mengsel door de droge ingrediënten tot een glad beslag. Haal de blaadjes rucola één voor één door het beslag en frituur ze heel kort. Plaats een kunststof ring op het bord. Maak een bedje van de tomaat in de ring. Leg hierop de kreeftstukken. Verdeel hierover het mascarpone mengsel. Verwijder de ring en garneer met de gefrituurde rucola. Versier het bord met wat aceto balsamico.

Tongfilets met saffraan risotto, gegrilleerde coquilles met beurre blanc

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tongfilets (tongfilets moeten binnenzijde ring dekken)	12	
coquilles	12	
risottorijst	250	g
saffraandraadjes	12	
visbouillon	600	ml
witte wijn	500	ml
venkelknol	1	
sjalotten	8	
boter	250	g
laurier	1	blad
tijm	1	tak
rozemarijn	1	tak
peperkorrels	6	st
groene asperges	12	st

Verwarm de visbouillon. Zet 3 gesnipperde sjalotjes in een klontje boter. Doe de sjalotjes en bak de rijst even aan. Giet daar wat visbouillon bij tot de rijst is opgenomen. Voeg de saffraan toe en laat de risotto in ca. 20 min langzaam gaar, maar niet té. Breng de wijn aan de kook, samen met de kruiden (tijm, laurier, rozemarijn en peper), de overige gesnipperde sjalotten en de in stukken gesneden venkelknol tot 2/3 inkoken. Zeef de saus (bewaars het gezeefde voor later). Klop klontjes koude boter door de saus tot deze de juiste binding heeft. Blancheer de asperges. Bedek de kunststofringen met aluminiumfolie. Vet ze in met boter. Kruid ze met peper en zout en leg ze in beboterde rondpannen met het gezeefde mengsel, water, witte wijn en resten visbouillon. Stoom hierin de vis in de ringen gaar. Snijd de coquilles in 3 plakjes (je hebt er nu 36). Bak deze plakjes heel kort op een laag vuur bijna zonder vet. Zet de ringen op het bord. Vul de ringen met de risotto. Drapeer de saus om de visringen heen. Drapeer 3 plakjes coquilles op de risotto en garneer met de asperges.

HOOFDGERECHT Varkenshaasjes met puree van olijven, sausje met madeira, krokante jonge groenten op een bedje van pasta

Varkenshaasjes met puree van olijven, sausje met madeira, krokante jonge groenten op een bedje van pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaasjes	1000	g
zwarte olijven	250	g
madeira	100	ml
kippenbouillon	500	ml
boter		
verse doperwtten (ongedopt gewicht)	800	g
verse tuinbonen (ongedopt gewicht)	2000	g
peper en zout		

Pureer de zwarte olijven. Vermeng de madeira met de kippenbouillon. Laat dit ruim inkoken. Voeg net voor het uitserveren wat klontjes boter toe en zeef dit. Dop en kook de doperwtten en tuinbonen in 2 verschillende pannen beetgaar. De erwtten ca 4 min en de tuinbonen ca 8 min. Bak de varkenshaas en snij hem in stukjes (3 plakjes per persoon). Bak ze krokant aan. Smeer de puree van olijven op het vlees. Leg de jonge groenten rondom op het bord. Leg de plakjes varkenshaas in de saus in het midden van het bord. Serveer hierbij de pasta.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem (geschikt voor pasta)	250	g
bloem (om pasta uit te rollen)		
zout	0,5	tl
eieren, groot	2	
olijfolie	1	el
zongedroogde tomaten, fijngehakt	30	g

Meng de bloem en het zout. Maak van de bloem een bergje op het werkblad. Maak een kuil in het midden van het bergje bloem (laat daarbij voldoende bloem op de bodem). Breek de eieren, meng de tomaten door de eieren. Laat het eimengsel voorzichtig in de kuil glijden. Doe de olijfolie bij de eieren. Werk met een vork, beetje bij beetje de bloem -vanaf de binnenkant van de kuil- door de eieren en olijfolie. Kneed verder met de handen tot een samenhangend deeg. Let op: voeg -alleen als het echt niet lukt om een samenhangend deeg te maken- een klein beetje water toe. Kneed het deeg 8-10 min stevig door. Werk er als het deeg tijdens het kneden wat plakkerig wordt steeds wat bloem door. Wikkel het deeg strak in plasticfolie en laat het minstens 30 min rusten. Maak met de pastamachine lintpasta.

Citroenstaartje met meringue, aardbeien compote en aardbeien sorbet crème fraîche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen, sap	2	
suiker	40	g
eidooiers	5	
melk	165	ml
poedergelatine	6	g
slagroom	325	ml
aardbeien	500	g
sinaasappelsap	330	ml
kruidnagel	2	
steranijs	1	
laurier	2	blok
aardbeienlikeur	3	el
vanillestokje	2	
peper uit de molen, grof		
eiwitten	10	
citroenrasp	2	tl
cake (kapsel)	12	pl
boter	30	g
suikerwater (50 gram suiker en 50 ml water)	100	ml
crème fraîche	100	g

Klop citroensap, suiker, eidooiers op (37°C) tot een kook, los er van het vuur af de gelatine in op, roer er melk bij de eidooiers tot de temperatuur daarvan wat gestegen is (daarna pas het mengsel door de melk onder stevig roeren) en laat het afkoelen. Smeer 12 soufflé vormpjes licht in met boter. Stort het mengsel in de soufflé vormpjes, dek ze af met plastic en laat ze opstijven in de vriezer. Los de soufflé vormpjes door ze even in lauwwarm water te houden. Klop het eiwit met suiker en citroensap op tot stevig schuim. Schep dit schuim in een spuitzak met gladde spuitmond en spuit de merenguevulling er rondom mee op. Zet ze 1 min in een zeer hete oven of gebruik een hobbybrander om ze te bruinen. Zet ze koel weg. Breng alle ingrediënten behalve de aardbeien aan de kook en laat het wat inkoken. Zeef de vloeistof, verwarm hem weer en voeg de in stukken gesneden aardbeien toe. Afkoelen voor gebruik. Pureer de aardbeien en meng de puree met het goed afgekoelde suikerwater. Draai er sorbet van in de ijsmachine en laat de laatste 10 min de crème fraîche meedraaien. Maak van de restant cake 12 kleine rondjes. Besprenkel deze met wat aardbeienlikeur. Plaats de meringue op een bord. Leg een bol sorbetijs op het cake rondje. Garneren met de compote.