

2007 juli

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Drooggebakken Sint Jacob schelpen met een mousse van geitenkaas, basilicum, zoetzure pompoen en uitjes

Drooggebakken Sint Jacob schelpen met een mousse van geitenkaas, basilicum, zoetzure pompoen en uitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse geitenkaas	250	g
melk	150	ml
room	150	ml
eidooier	3	st
gelatineblaadjes	5	st
basilicum (grote bos)	1	bos
spinazie	150	g
ijsklonten		
brunoise van pompoen	250	g
ui	125	g
tomaat	100	g
kerriepoeder (mespunt)	3	g
ahornsiroop	40	g
honing	1	el
witte wijnazijn	45	ml
maisolie	1	dl
sint-jakobsmosselen, even groot	24	st
olijfolie		
gemengde sla (frisée, mizuha, kervel, shiso purple, bieslook en dragon)	150	g
dressing (zoet met walnootolie)	8	el

Geitenkaasmousse: Basilicum met de spinazie in 150 ml water met staafmixer blenderen max 10 min. De pulp goed uitknijpen en het vocht bewaren. Het vocht al roerende aan de kookbrengen. Bij 95°C gaat de chlorofyl zich afschijden van het vocht. Nu 10 ijsklonten toevoegen en het vocht snel koelen in een bak met ijs water. Alles op een doek doen en laten passeren. Alles dat achter blijft is de chlorofyl. Voor de geitenkaasmousse de gelatine weken in koud water, de geitenkaas oplossen in de warme melk, de gelatine en de eidooiers hieraan toevoegen. Dit op ijswater plaatsen tot de massa geleert, nu de halfgeslagen room en de chlorofyl toevoegen. (groene drab is dus chlorofyl) Voorzichtig mengen zodat de mousse gemarmerd raakt door de chlorofyl. Zoetzure pompoen: De pompoen in wat olie aanfruiten, kerriepoeder toevoegen en vervolgens tomaat en ui toevoegen. Dit alles gaar stoven onder een deksel op laag vuur, de pan van het vuur nemen en de ahornsiroop, honing en azijn toevoegen. Alles nog even droog koken en koud bewaren. Kleine salade: De slasoorten en kruiden goed wassen, plukken en op een doek laten drogen. Vlak voor serveren aanmaken met 30 ml extra vergine olijfolie. De sint-jakobsmosselen in wat hete olijfolie aanbakken, 3 min garen in een oven van 170°C. Serveren: Met een spuitzak een streep van de mousse op het bord spuiten, aan beide zijden een quenelle pompoencompote dresser, de salade in het midden schikken, de horizontaal gehalveerde sint-jakobsmossellen plaatsen en het gerecht afmaken met de druppeltjes dressing.

Parfait van gerookte zalm en tomatengelei met komkommersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	720	g
visbouillon	240	ml
eiwitten	3	st
prei (fijnggehakt)	1	stukje
pernod	1	el
dragonazijn	2	el
gelatine	6	blaadjes
zalm (moot)	360	g
wortels	60	g
prei	60	g
courgette	60	g
boter	60	g
noilly prat (inkoken tot 1,5 el)	4	el
droge witte wijn	1,5	el
eierdooier	2	st
zout en versgemalen zwarte peper		
dille (fijnggehakt)	25	g
rookoven		
zaagsel voor het roken		
komkommer	2	st
maïzena	2	snufjes
olijfolie	1,5	el
munt	2	blaadjes
suiker		
slagroom	120	ml
mierikswortel		
imitatiekaviaar (of zalmeitjes)		
kervelblaadjes		

Tomatengelei: Ontvel de tomaten en snij het tomatenvlees (300 g) in kleine stukjes en wrijf de puree door een zeef. Meng de puree met de visbouillon en eiwitten. Breng in een steelpan de gehakte prei, Pernod en dragonazijn aan de kook. Passeer het mengsel na 5 minuten koken door een zeef, vervolgens door een doek en voeg de geweekte gelatine toe, meng de tomatenpuree met de gelatinemassa goed door elkaar. Laat (geforceerd) afkoelen.

Zalmparfait: Rook de zalmoot in de rookoven tot de eiwitten zijn gestold. Maximum 15 minuten. Zet afzonderlijk in de koelkast in brunoise (alles 3 mm) gesneden wortel, prei en courgette. Zodra een ingrediënt koud is, het apart blancheren. Verwarm de boter in een steelpan tot hij begint te schuimen en sauteer er dan de zalm in. Neem de pan van het vuur en schep de zalm met een schuimspaan op keukenpapier (om de overvloedige boter op te nemen). Giet de visbouillon bij de boter in de steelpan en breng aan de kook. Voeg de Noilly

Prat en de witte wijn toe, gevolgd door de gebakken zalm. Meng goed en draai het mengsel in een Magimix tot een gladde puree. Voeg de dooier toe en klop het mengsel langzaam au bain-marie tot het ei binding geeft. Voeg de geweekte gelatine en zo nodig extra Noilly Prat, witte wijn en versgemalen zwarte peper toe, breng op smaak met zout, wees voorzichtig, je gebruikt gauw teveel. Neem de kom van de bain-marie af en roer tot het mengsel (geforceerd) is afgekoeld. Voeg de geblancheerde blokjes groente en de gehakte dille toe en meng alles nog eens goed. Leg op elk groot koud bord een ring van 4-5 cm Ø en vul met de parfait van gerookte zalm en geleer de bovenkant met de tomatengelei, laat opstijven in de koelcel.

Komkommersausje: Schil de komkommers, snij deze in de lengte doormidden en verwijder het zaad en snij in stukjes. Draai komkommerstukjes in een Magimix tot een gladde puree. Breng de puree aan de kook. Meng er maïzena door en laat afkoelen. Zet de kom met de komkommerpuree in een kom met ijsblokjes en water, roer tot het mengsel glad en koel is. Voeg klein gesneden blaadjes mint toe. Breng op smaak met zout en peper en voeg de olijfolie toe, de saus moet lobbijg worden. Eventueel nog wat binden met maïzena en weer laten afkoelen.

Serveren: Meng door de geslagen room een behoorlijke hoeveelheid geraspte mierikswortel, doe de massa in een doseerfles en breng op het bord strepen aan. Binnen de strepen, rondom de parfait, komkommersaus aanbrengen, zorg dat het niet doorloopt, garneer met kaviaar en blaadjes kervel.

Gebraden Parelhoen met Spaanse ham, gebakken witlof en een romige saus van sherry

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
van parelhoen (enkel met huid of 6 dubbele met huid)	12	filets
jabugo of gandaham, dun gesneden	30	plakjes
varkensnet		
witlofstronkjes	12	st
boter	200	g
suiker	30	g
ganzenvet	60	g
kipvleugels, gehakt	250	g
sjalot, fijngesneden	45	g
osborne medium dry sherry (120 en 300 ml)	420	ml
gevogeltefond	600	ml
room	450	ml

Parelhoen: Het varkensnet ca 30 min laten spoelen in lauw water. De huid aan een kant van de filet loshalen, met peper en zout bestrooien en bedekken met de gesneden ham; de huid terugleggen en de filet inpakken in het varkensnet. Indien de filets zonder huid geleverd worden, de ham om de filet wikkelen en daarna in het varkensnet inpakken. De resterende hamplakjes tussen 2 vetvrije papiertjes in een oven van 120 °C krokant bakken, in ca. 15 tot 20 min. Als de plakjes eruit komen in mooie dunne reepjes snijden. De borstfilets voorzichtig aanbakken in 60 g ganzenvet, hierna 12 minuten verder garen in een oven van 130°C. Kort voor het opdienen de filets à la minute trancheren. Saus: Voor de saus de vleugeltjes en sjalot fruiten, blussen met 120 ml sherry, de sherry laten reduceren, de gevogeltefond en room toevoegen en alles tot de helft laten inkoken. De saus zeven en à la minute schuimig kloppen met een staafmixer. 300 ml sherry in een pannetje reduceren tot het vocht stroperig wordt. De witlofstronkjes schoonmaken en met 20 g boter en wat water gaarstoven. Als de stronkjes gaar zijn deze uit de pan nemen en in de lengte halveren. Nu aanbakken in een pan met antiaanbaklaag en met de boter en suiker mooi goudgeel bakken, zodat de suiker gaat karameliseren. Serveren: De getrancheerde borstdelen tegen elkaar zetten, hiernaast de gehalveerde witlofstronkjes plaatsen, ertussen komt de saus en enkele druppeltjes sherrystroop. Het gerecht afmaken met de krokante ham.

Zomerpudding in torentjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cake (450 g)	1	st
zwarte-bessencoulis evt frambozencoulis	750	ml
aardbeien	375	g
bramen of rode bessen, van de steeltjes gerist	150	g
blauwe bessen	150	g
fijne kristalsuiker		beetje
kleine frambozen voor garnering	200	g
bakpapier		
zwarte bessen of frambozen	750	g
verse munt	3	takjes
suiker oplossen	250	g
water	250	ml
citroenrasp	3	schilletjes

Zwarte-bessen coulis: Verwijder steeltjes en harde uiteinden van de zwarte bessen of frambozen. Laten trekken met 18 el basissiroop. (250 gr suiker oplossen in 250 ml water met 3 schilletjes citroenrasp even laten koken en laten afkoelen) en 3 takjes verse munt. Koken tot de bessen gaar zijn. Laten afkoelen, munt verwijderen en in keukenmachine pureren. Pudding: Snijd de cake in 40 dunne plakken. Snijd met een uitsteekvorm van 4-5 cm 36 rondjes uit de cake plakken. Maak de vruchten voor de laagjes klaar. Snijd de aardbeien dwars in plakjes. Halveer de bramen en de blauwe bessen. (Zo liggen ze mooi vlak tussen de laagjes cake.) Strooi wat suiker over de vruchten als ze wat zurig zijn. Leg een klein velletje bakpapier van circa 8 x 8 cm op een snijplank en zet hierop de uitsteekvorm. Giet de zwarte-bessencoulis in een diep bord. Dompel een cakerondje in de zwarte-bessencoulis en leg het in de vorm. Leg hierop dakpansgewijs een laag aardbeienplakjes en leg er een in coulis gedoopt cakerondje op. Maak daarop een laag bramen en blauwe bessen en weer een in coulis gedoopt cakerondje. U moet nu 3 lagen cake en 2 lagen vruchten hebben. Druk het geheel licht aan. Serveren: Keer het met een spatel op een dessertbord en verwijder voorzichtig het papier en de vorm. Maak op deze manier nog 11 torentjes. Garneer ze met frambozen en besprenkel met coulis.