

2008 juli

CCR Rijnmond · Zomer

Koude soep van Hollandse nieuwe haring met zalm, rode bietjes en witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalm (met huid)	300	g
hollandse nieuwe haringen	4	st
granny smith appel	2	st
gekookte rode biet	2	st
gehakt sjalotje	2	st
witlof	8	blaadjes
bieslooksprietten	60	st
mayonaise (zelf gemaakt)	150	ml
visfond	60	ml
mosterd	20	g
zure room	120	g
zwarte peperkorrels	1	el
korianderkorrels	1	el
suiker	1	el
dille	2	el
citroensap		
zeezout		

Hak de dille fijn, kneus de peper en de korianderkorrels. Meng deze met de dille, zeezout en suiker. Prik gaten in de huid van de zalm. Wrijf de kruiden over de zalm, en zet koel weg met iets zwaars erop. Maak de haring schoon en snijd in stukjes van 1 ½ cm en zet deze ook koel weg. Maak de mayonaise volgens recept. Meng de mayonaise met de visfond, mosterd en zure room tot een soepje en zet dit koel weg. Schil de appel, snijd er blokjes van 5 mm van en besprenkel ze met wat citroensap om verkleuren tegen te gaan. Hak de sjalotjes fijn. Schil de rode biet en snijd deze in blokjes van 1 cm. Snijd de blaadjes witlof in reepjes. Snijd de bieslook op 6 cm lengte. Verwijder de marinade van de zalm en fileer de zalm (verwijder de huid) en snijd deze in stukjes van 1 ½ cm. Verdeel de koude soep over diepe borden. Strooi hierover de gehakte sjalot en verdeel de zalm, haring, appel en rode biet over de borden. Leg hierop de witlof reepjes en bieslooksprietten.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	1	st
mosterd	1	tl
beetje zout		
olijfolie	200	ml

Klop de eidooier, mosterd en zout tot een gladde massa. Druppel er al kloppend de olijfolie door tot een mooie gladde saus ontstaat. Alle ingrediënten voor de mayonaise moeten op kamertemperatuur zijn om schiften te voorkomen. Het restant van de mayonaise kan worden gebruikt voor de coquilles van het tweede gerecht.

VISGERECHT St.-Jacobsmosselen doorboord met vanille op gekarameliseerde witlof met een jus van wortel en gember

St.-Jacobsmosselen doorboord met vanille op gekarameliseerde witlof met een jus van wortel en gember

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
st jacobsmossel (in schelp)	24	st
vanillestokjes (in 3 stukjes snijden)	4	st
gemberwortel van 4cm	1	stuk
wortelsap of sap van 4 winterwortels	200	ml
witlof	8	stronkjes
ijskoude boter		
poedersuiker		
zout, peper		
iets citroensap		
visfond	125	ml
mayonaise (lenen bij de haringsoep)	125	ml

Koop de St.-Jacobsmosselen in de schelp en maak ze schoon. (voegt niets toe) Snijd de vanillestukjes in de lengte door en steek ze door de mosselen. Snijd de gemberwortel in plakjes. Zet het wortelsap op met de gemberwortel. Kook het sap in tot de helft en laat het op een laag vuur nog 15 min. trekken zeef het dan. Maak de witlof schoon, gebruik alleen de hele blaadjes die binnen in zitten. Verwarm een koekenpan en bak de witlof in 10 sec in klein beetje boter. Bestrooi met iets Poedersuiker, zout en peper. Blus af met het Citroensap. Verwarm een koekenpan, neem wat olijfolie en boter en bak hierin de st. Jacobsmossel om en om 2 min. Niet te heet laten worden anders verbrand de vanille. Breng op smaak met zout en peper. Klop de mayonaise en de mayonaise en de visfond tot een gladde saus. Klop een paar klontjes koude boter door het wortelgember sap. Leg een paar blaadjes witlof op het bord. Leg daarop de Jacobsmosselen. Giet er een beetje wortelsaus en mayonaise naast.

HOOFDGERECHT Gevulde rollade van lamsschouder met een quenelle van aubergine en broccolipuree

Gevulde rollade van lamsschouder met een quenelle van aubergine en broccolipuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uitgebeende lamsschouder van 1200 gram	2	st
rozemarijn geritst en gehakt	2	takjes
laurierblaadjes	3	st
gedroogde tomaatjes op olie, in reepjes	5	st
ansjovisjes, tot puree gehakt	2	st
romige geitenkaas	150	g
peper en zout		
boter	50	g
olijfolie	3	el
witte wijn	1	glas

Leg de lamsschouder plat op een snijplank. Snijd een dik gedeelte eventueel iets in en klap het om zodat een gelijkmatige plak ontstaat. Doe de rozemarijn, de laurier de tomaatjes en de ansjovisjes in een kom en meng goed. Verdeel dit mengsel over de rollade. Verkruimel de geitenkaas en leg dit op het midden van de rollade. Rol de plak nu gelijkmatig op en bind hem op met keukentouw. Zet de oven nu op 175 gr. C. Bestrooi de lamsrollade met peper en zout. Braad hem rondom aan in de boter en de olie en doe hem in een ovenschaal. Zet ongeveer 40 min in de oven, bedruip af en toe. Neem de rollade uit de schaal en laat even rusten. Blus de schaal af met een glas witte wijn en roer de aanbaksels los. Leg de rollade nog even terug in de ovenschaal.

Aubergines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	st
olijfolie	1	el

Verwarm de oven voor op 200 gr. C. Doe de aubergines in een schaal. Doe de olijfolie er over en zet 40 min in de oven. Snijd de aubergines doormidden en schep het vruchtvlies eruit. Hak dit fijn en breng op smaak.

Broccolipuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	4	stronken
knoflook	4	teentjes
sjalotjes	4	st
bouillon	40	ml
koksroom	200	ml
olijfolie		
zout en peper		

Snij de roosjes van de broccolistronken en blancheer deze 4 min. Snipper de sjalotten en knoflook en bak deze in een beetje olijfolie glazig. Voeg de broccoliroosjes erbij en bak deze even mee. Doe de bouillon en de room erbij. Laat het vocht inkoken tot het dik wordt. Pureer nu de broccoli met een staafmixer. Eventueel op smaak brengen met wat zout en peper. Snij de rollade in plakken. Maak een quenelle van de aubergine en broccoli en leg het lam ernaast. Zeef de saus en giet over de lam.

Appelgelei met Calvados

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appels granny smith	1	st
citroenen of flesje citroensap	3	st
appelsap	1200	ml
kaneelstokjes	2	st
gelatine	9	blaadjes
muntblaadjes	12	st

Zet 12 diepe borden in de diepvries. Schil de appels en snij ze in kleine blokjes. (bestrooi met citroensap om verkleuren te voorkomen.) Week de gelatine in koud water. Breng de appelsap met kaneel aan de kook. Doe de stukjes appel en de gelatine in de warme appelsap en laat het mengsel 30 min. afkoelen. Giet het mengsel uit op de borden uit de diepvries en zet ze in de koelkast om de gelatine te laten stollen.

Sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap	1500	ml
suiker	150	g

Giet de appelsap en suiker in de ijsmachine en maak er sorbetijs van.

Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	9	st
suiker	250	g
appelsap	100	ml
calvados	150	ml
fijne suiker		

Verwarm, au bain marie, al roerend de eidooiers met suiker tot een stevige massa ontstaat. Doe er de appelsap bij en laat dit al kloppend afkoelen. Giet er op het laatste moment de calvados bij en klop deze door de sabayon. Schep op elk bord met de appelgelei de sabayon en strooi er wat suiker over. Kleur de suiker met de brander en schep dan een bolletje sorbetijs in het midden van het bord. Doe een blaadje munt voor de garnering erbij.