

2009 juli

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Flan van groene asperges met gefrituurde oesters, gepocheerd ei, aspergeroom en tomatenkaviaar

Flan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dunne groene asperges	60	st
eieren	3	st
eierdooiers, houd de eiwitten apart	9	st
room	750	ml
oesters creuses	36	st
broodkruim van witbrood		
zonnebloem olie		
kleine eitjes om te pocheren	12	st
scheutje azijn, zout		

Kook de asperges kort in water met zout, snijd ze in drieën, kopje, middenstuk en uiteinde. Houd de kopjes apart. Snijd de middenstukken in plakjes. Pureer de uiteinden en zeef ze. Weeg 400 g van de gepureerde asperges af en meng er de 9 eierdooiers, de 3 hele eieren en 225 ml room door. Beboter 12 vormpjes van ca 4½ cm doorsnee. Verdeel de massa over de vormpjes, dek die af met aluminium folie en pocheer ze ca 30-40 min au bain-marie in een oven van 140 °C. Breek de 12 eitjes voorzichtig open en pocheer ze 4 min in water met azijn. Leg ze daarna in warm water. Steek de oesters open, verwijder de baard en dep de oesters droog. Haal ze luchtig door de bloem, vervolgens door het eiwit en paneer ze tenslotte met het broodkruim. Frituur de oesters heel kort in zonnebloem olie van 180 °C. Meng de resterende aspergepuree met de resterende room en klop de aspergeroom schuimig met een staafmixer.

Tomatenkaviaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
algin	2	g
calcic	2,5	g
injectiespuit (zonder naald)		
tomatensap	250	g
water	500	ml

Meng de algin met 1/3 tomatensap. Mix 1 minuut met de staafmixer, laat even rusten en mix dan nog eens 30 sec. Meng het overige sap erdoor en zet weg. N.B. gebruik voor het wegen van kleine hoeveelheden het precisieweegschaaltje. Los kort voor het uitserveren de calcic op in het water. Gebruik een tweede bekken met zeef. Druppel (druppel voor druppel) met behulp van een injectiespuit het sap in het calcicbad, zodat er "kaviaar" ontstaat - zorg dat de balletjes uit elkaar blijven. Laat 1 min rusten, en giet dan de massa in de zeef van het tweede bekken. Spoel daarna af met koud water. De kaviaar wordt als laatste op het gepocheerde ei geplaatst. De kaviaar "gaart" langzaam door en daarom is goede timing van belang!

Crème Anglaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier		
fraise des bois	1	el
room		
suiker		
vanillestokje	1	st

Klop de eidooier met 1 el Fraise des Bois in een kom. Breng de room met de suiker en het gespleten en uitgeschrapte vanillestokje in een steelpan al roerend tegen de kook aan (ca 75°C.). Haal de room van het vuur en verwijder het vanillestokje. Giet wat van de room bij het eidooiermengsel en roer goed door en giet het dan terug. Roer nogmaals goed door en laat afkoelen.

Watermeloen en zoetzure komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1,5	st
azijn	600	ml
suiker	180	g
steranijs	9	st
laurierbladeren	3	st
gele watermeloen	1,5	st

Schil de komkommer en snijd er blokjes van zonder de zaadkern te gebruiken. Verwarm de azijn en los de suiker hierin op. Voeg de steranijs en gebroken laurierbladeren toe en laat het 30 min op een laag vuur trekken. Laat het afkoelen en voeg de komkommer toe. Laat het geheel marinieren. Schil de meloen en snijd er kleine blokjes van.

Kokossaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	200	ml
kippenfond	450	ml
tijm	3	takjes
kokospasta	25	g
kokosmelk	300	ml
koude boter	100	g

Laat de room tot de helft inkoken. Doe de kippenfond in een pan, voeg de tijm toe en laat dit ook inkoken tot de helft. Zeef de kippenbouillon en voeg de room, kokospasta en kokosmelk toe. Laat de saus nog 5 min doorkoken en roer van het vuur af de koude in blokjes gesneden boter erdoor.

Snoekbaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broodkruim	300	g
geklaarde boter	250	ml
kerrie		
snoekbaarsfilets van ca 100 g	12	st
bloem		
olijfolie		
ijswater		

Kleur het broodkruim in de geklaarde boter lichtbruin. Koel de pan snel af in ijswater en voeg de kerrie naar smaak toe. Bestrooi de snoekbaarsfilets met peper en zout en haal ze door de bloem. Bak ze goudbruin in de olijfolie. Schep er als de filets gaar zijn de kerriekruim erover.

HOOFDGERECHT Op lage temperatuur gegaarde kalfsribeye met parmezaankruim, gebakken gamba, koriander-knoflookolie en kalfsjus

Kalfsribeye

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsribeye	1500	g
zout en peper		
arachideolie en olijfolie		
keukentouw		
kalfsjus	300	ml

Verwarm de heteluchtoven voor op 65 °C. Als het vlees sterk van dikte verschilt, bind het dan op met het touw om de 1½ cm om gelijke garing te realiseren. Bestrooi het vlees met peper uit de molen en zeezout. Bak het vlees rondom bruin in de arachide olie. Giet wat olijfolie over het vlees en zet het in de oven. Laat het garen tot een kerntemperatuur van 53 °C is bereikt. Haal het vlees regelmatig uit de oven om te keren en besprenkelen. Gaartijd ca. 2 uur. Haal het vlees uit de oven en laat even rusten. Houd de oven op 65 °C. Snijd het vlees in 12 gelijke plakken en leg kort voor serveren deze plakken op een ingevette bakplaat, bedekt met dikke slagersfolie en zet in de oven om nog even door te warmen. Verwarm de kalfsjus.

Gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's	12	st
knoflook	2	teen
arachideolie		

Snijd 2 tn knoflook in plakjes. Verwarm wat arachideolie in een koekenpan en fruit de knoflook even aan (niet laten verkleuren). Haal de knoflook uit de pan en bak de gamba's in de verkregen knoflookolie. Doe dit vlak voor het uitserveren zodat de gamba's warm op het bord komen.

Koriander-knoflookolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	1	bos
knoflook	3	teen
ijswater		
peper en zeezout		
olijfolie, goede kwaliteit	150	ml

Blancheer de koriander kort in kokend water en dompel direct in ijswater. Maal de koriander met de knoflook, peper en zeezout in de keukenmachine fijn. Voeg 300 ml goede kwaliteit olijfolie toe en meng dit tot een homogene massa.

Spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskolen	2	st
olijfolie		
azijn		

Ontdoe de kool van de buitenste bladeren en verwijder de nerven van de binnenbladeren. Blancheer kort in kokend water en spoel direct af met ijskoud water. Bak kort voor het opdienen de spitskool in wat olijfolie en blus af met een scheutje azijn.

Aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	12	st
dun gesneden zeeuws spek	12	plakjes
ganzenvet	300	g

Schil de aardappelen en spoel ze af. Dep ze droog met een keukendoek. Konfijt de aardappelen in ganzenvet (75 °C) ongeveer 45 min. (afhankelijk van de grootte van de aardappel) Rol de aardappel in het Zeeuwse spek en houdt deze apart. Verwarm een oven op 150 °C en verwarm kort voor uitserveren de gekonfijte aardappelen.

Cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	300	g
boter		

Bak de cantharellen in een beetje boter.

Millefeuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	5	plakken
poedersuiker		

Verwarm de oven voor op 175 °C. Maak wat extra repen bladerdeeg. Bestuif de werkplek met bloem. Rol de plakken bladerdeeg uit met de pastamachine. Doe dit in 4 slagen. Van stand 1 naar stand 7. Snijd iedere plak in repen van 7 bij 12 cm. Leg de repen op een met bakpapier bedekte bakplaat, bestrooi ze met poedersuiker (zeef) en bak ze 15 tot 20 min. in de oven, tot ze mooi glanzend en goudbruin zijn. Laat afkoelen.

Crème pâtissière

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	120	g
poedersuiker	170	g
bloem	80	g
vanillestokje	1	st
volle melk	500	ml
slagroom	200	ml

Klop eidooier met de suiker tot een dik romig mengsel. Zeef de bloem erboven en roer glad. Breng de melk met het gespleten en uitgeschraapte vanillestokje in een steelpan aan de kook. Laat even trekken. Haal de melk van het vuur en verwijder het vanillestokje. Giet wat van de kokende melk bij het eidooiermengsel en roer goed door en giet het dan terug bij de melk. Laat het goed doorkoken om de bloem te binden. Constant stevig roeren om aanbakken te voorkomen. Giet in een kom en laat afkoelen. Klop de slagroom lobbij resp. stijf, afhankelijk van de dikte van de crème en meng deze met de crème.

Crème Anglaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	ml
eidooier	60	g
fraise des bois (likeur)		
poedersuiker	50	g
vanillestokje	1	st

Klop de eidooier met 1 el Fraise des Bois in een kom. Breng de room met de suiker en het gespleten en uitgeschraapte vanillestokje in een steelpan al roerend tegen de kook aan (ca 75°C.). Haal de room van het vuur en verwijder het vanillestokje. Giet wat van de room bij het eidooiermengsel en roer goed door en giet het dan terug. Roer nogmaals goed door en laat afkoelen.

Aardbeiencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine aardbeien	1500	g
citroen, sap	1	st
suiker	150	g
fraise des bois (likeur)		
zwarte peper uit de molen		
gele rietsuiker voor bruneren	150	g

Pureer 500 g aardbeien met het citroensap en de suiker in de keukenmachine. Breng op smaak met Fraise des Bois en eventueel vers gemalen zwarte peper.