

2015 juli

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Auberginebeignets à la Yotam Ottolenghi

Auberginebeignets à la Yotam Ottolenghi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote aubergines	6	st
bloemige aardappelen (netto gekookt 600 g)	8	st
eieren	2	st
feta, verkruimeld	250	g
parmezaan, geraspt	50	g
zout	1	tl
wittebroodkruim, gedroogd	400	g
zonnebloemolie		
zwarte peper		
ei (dooiers)	2	st
knoflook, fijngehakt	2	teentjes
citroensap	3	el
koolzaadolie	8	el
olijfolie (neutrale olie, geen extra vierge)	8	el
dragon, fijngehakt	4	el

Verwarm de borden in de warmhoudkast. Kook de aardappelen. Pel ze en prak ze grof. Hou apart. Plaats de aubergines onder de salamandergrill om te grillen en rooster ze ca 12-15 min. Keer ze regelmatig tot het vruchtvlees zacht en de schil geblakerd is. Houd ze steeds in de gaten, zodat ze geen vlam vatten. Neem de aubergines uit de grill en zet apart. Als ze weer koud zijn, snijd ze dan in de lengte doormidden en schep het vruchtvlees eruit. Neem niets van de zwarte schil mee. Laat het vruchtvlees ca. 30 min uitlekken. Doe de aubergine in een grote schaal en voeg de geprakte aardappel, de 2 losgeklopte eieren en de verkruimelde feta, geraspte Parmezaan, zout en een beetje peper toe. Vermeng alles rustig met een vork, het mengsel moet vrij grof blijven. Meng er ongeveer de helft van het broodkruim door, zodat het mengsel in model blijft maar nog wat vochtig is. Stort het mengsel uit de kom en verdeel het in 24 porties en maak er beignets van. Strooi het achtergehouden broodkruim op het werkvlak en wentel er de beignets door, zodat ze volledig zijn bedekt. Leg ze op een dienblad en laat ze minstens 20 min in de koelkast opstijven. Giet een laag van 1 ½ cm zonnebloemolie in een pan (gebruik 2 pannen). Verhit de olie en bak de beignets in kleine porties steeds 3 min tot ze rondom bruin zijn. De olie moet heet zijn maar niet zo heet dat de beignets verbranden. Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer ze heet. Serveer 2 beignets per persoon op een voorverwarmd bord met wat dragon-aiolisaus.

Frans visschoteltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	200	ml
sinaasappels, sap en rasp	2	st
sjalotjes	3	st
visbouillon	200	ml
crème fraîche	200	ml
eierdooiers	4	st
boter	100	g
venkelknollen	3	st
kabeljauwfilet	300	g
zalmfilet	300	g
zout, peper		
pernod (= 2 borrelglasjes)	100	ml
gember	4	bolletjes
vuurvaste spaanse schaaltes doorsnee ca 10-12 cm	12	st

Rasp de sinaasappels en blancheer de sinaasappelrasp ca. 1 min en laat de rasp in een zeefje uitlekken. Snijd de gemberbolletjes zeer fijn en zet apart. Kook de wijn met het sinaasappelsap en de gesnipperde sjalotjes tot de helft in. Voeg de visbouillon en crème fraîche toe en laat dit weer tot de helft inkoken. Klop de dooiers los. Roer de dooiers met de in klontjes gesneden boter door het vocht tot een gebonden saus ontstaat. Draai het vuur uit. Snijd de venkel in luciferdunne reepjes (julienne). Gebruik hiervoor de snijmachine of mandoline. Kook de venkelreepjes ca. 5 min in water met wat zout. Laat ze in een zeef uitlekken. Snijd de vis in stukken van ca. 3 cm. Dep de stukjes droog met keukenpapier. Verhit de boter en bak de stukjes vis aan beide kanten bruin. Strooi er zout en peper over. Vet de vuurvaste schaaltes in en leg er een bedje venkeljulienne in. Besprenkel dit met Pernod. Verdeel de vis over het bedje en giet de saus erover. Laat in ca. 5 min onder een hete grill goudbruin worden (erbij blijven!). Strooi de sinaasappelrasp en fijngesneden gember over het visschoteltje en zet het op een bord en serveer uit.

HOOFDGERECHT Lamsfilet gevuld met Parmaham, kalfsfricandeaueu en Emmentaler, gekonfijte groenten en aardappeltournedos

Lamsfilet gevuld met Parmaham, kalfsfricandeaueu en Emmentaler

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilets	6	st
parmaham	8	plakjes
kalfsfricandeaueu	8	plakjes
emmentaler	8	plakjes
bloem		

Verwarm de borden voor in de warmhoudkast. Lamsfilets in de lengterichting overdwers inkepen zodat de helften nog net met elkaar verbonden blijven. Plet ze onder plasticfolie voorzichtig plat. Kruid ze licht met peper en bedek ze met Parmaham, kalfsfricandeaueu en Emmentaler. Vervolgens dichtvouwen, goed aandrukken en met een prikkertje vaststeken. Bestrooi licht met peper en zout, haal door de bloem. Bak ze, kort voor het uitserveren, in boter ca 6 min. (afhankelijk van de dikte). Haal de prikker eruit en snij er mooie porties van. Bedek spiegelkje van voorverwarmd bord met saus. Leg hierin het stukje lamsfilet en garneer met aardappeltournedos en gekonfijte groenten.

Gekonfijte groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bospeentjes	12	st
zilveruitjes	400	g
courgettes, middelgroot	3	st
koolrabi's (kleine)	3	st
suiker	1	el
honing	1	el

Schil en was de bospeentjes en zet apart. Schil en was de overige groenten (courgettes niet schillen) en maak er mooie ovale rondjes van (=turneren). Kook alle groenten (apart!!!) ook de kleine schoongemaakte uitjes, in water met ietwat zout beetgaar. Konfijt ze daarna (bij elkaar) in boter en suiker en voeg op het laatst de honing toe.

Aardappeltournedos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (kruimig)	1000	g
boter	35	g
wilde rijst	60	g
crème fraîche	2	el
peper, nootmuskaat, kerrie, zout		

Kook de geschilde aardappelen goed gaar en laat ze uitwasemen. Stamp de aardappelen fijn, klop er de boter door, zodat een stevige puree ontstaat. Breng op smaak met nootmuskaat, kerrie, peper en zout. Rol de puree op in plasticfolie en laat afkoelen. Kook de wilde rijst in water met ietwat zout gaar en meng met de crème fraîche en voeg nog wat zout en peper toe. Snij van de afgekoelde puree rol 12 plakken. Maak in het midden van elke plak met bv een eierlepel een holte, vul de ruimte op met het wilde rijstmengsel. Verwarm de aldus verkregen aardappeltournedos onder de salamandergrill. Garneer met een toefje peterselie.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltesfond	400	ml
kalfsfond	400	ml
rode wijn	150	ml
rode port	150	ml
laurier	2	blaadjes
bleekselderij	400	g
room	250	ml
peper, zout		
boter		

Kook de beide fonds, samen met de rode wijn, rode port, laurierblaadjes, de gewassen en kleingesneden bleekselderij in tot de helft. Zeef de saus, voeg room toe, laat inkoken tot de gewenste dikte en breng op smaak met peper en zout. Monteer eventueel met een beetje koude boter. Houd de saus warm.

Fruitsoep met kruiden en basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango	2	st
kiwi's	4	st
aardbeien	250	g
ananas	1	st
sinaasappel	2	st
water	1000	ml
suiker	450	g
kaneelstokjes	3	st
kruidnagelen	4	st
kardamonzaadjes	6	st
vanillestokje	2	st
peperkorrels, zwart	15	st
citroenschil (geen wit)	½	st
sinaasappelschil	½	st
gemberwortel	3	plakjes
melk	500	ml
yoghurt vol	500	ml
cointreau	6	el
citroen (sap)	½	st
basilicum	12	topjes

Schil het fruit en snij alles in kleine stukjes en houd apart. Laat water, suiker, kruiden en de fijngesneden citroen- en sinaasappelschil en de fijngesneden gemberwortel zachtjes opstaan en laat inkoken tot siroop (ongeveer de helft), grove kruiden eruit halen en laten afkoelen. 1 uur voor het uitserveren over al het fruit schenken (niet langer). Meng de melk en de yoghurt. Roer dan de suiker, cointreau en citroensap erdoor. Doe alles in de ijsmachine en laat draaien tot ijs. Verdeel de fruitsoep over de soepborden. Leg in het midden een bolletje yoghurtijs en garneer met de basilicumtopjes.