

2002 juni

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Gorgonzola Polenta met Spinazie en Wilde Paddestoelen

Gorgonzola Polenta met Spinazie en Wilde Paddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	65	gram
wilde paddestoelen bv eekhoortjesbrood en cantharellen	350	gram
port of madeira	2,5	dl
vlees bouillon	7,5	dl
olijfolie	5	el
jonge spinazie, gewassen	250	gram
versgeraspte nootmuskaat		
in ringetjes geknipte bieslook	2	el
zout en peper		
water	2	liter
zout	3	theelepels
polenta	425	g
gorgonzola, verkruid	200	g

Breng het water met het zout en de boter voor de polenta in een grote pan aan de kook. Voeg al roerend de polenta toe. Kook het op laag vuur regelmatig roerend zo'n 30 tot 35 minuten, tot de polenta loslaat van de randen van de pan en gaar is. Haal de pan van het vuur, roer de Gorgonzola door de polenta en laat de kaas smelten. De polenta moet vrij zacht en glad van structuur zijn. Breng hem op smaak met wat zout en peper en houd hem warm. Verhit de boter in een koekenpan en bak de paddestoelen op hoog vuur gaar. Schep ze uit de pan. Giet de mader of port met de bouillon in de pan en kook het vocht tot de helft in. Breng het op smaak met wat zout en peper, doe de paddestoelen terug in de pan en houd ze warm. Verhit de olijfolie in een pan, doe er de spinazie bij en laat het omscheppend slinken. Breng op smaak met wat nootmuskaat, zout en peper. Schep de polenta in voorverwarmde diepe borden, leg de spinazie in het midden en verdeel er de paddestoelen over. Garneer met bieslook.

Zachtgele Paprikasoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika's	4	stuks
boter	100	g
droge witte vermouth	4	el
crème fraîche (250 cc)	2	bekertjes
kalfs- of kippenbouillon	3	liter
maïzena	2	el
peper, zout		
gesn. bieslook	2	el

Paprika's schoonmaken en in kleine stukjes snijden. In een ruime pan de boter laten smelten en de paprika hierin 30 min. heel zachtjes bakken zonder dat de paprika bruin wordt. De vermouth en de crème fraîche erdoor roeren, aan de kook brengen en 5 minuten laten koken. Het mengsel in een foodprocessor pureren. De bouillon deel voor deel erbij schenken. Weer aan de kook brengen en 30 minuten laten koken. In een kommetje de maïzena met water losroeren en al roerend bij de soep schenken. Nog enkele minuten laten koken. Op smaak brengen met peper en zout. De soep opdienen in hete borden en wat bieslook erover strooien.

Bresse Kip in Bladerdeeg met Morieljes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bresse kipfilets van 120 g	12	stuks
verse morilles (of gedroogd)	5 x 12	stuks
gruyère geraspt	600	g
room	0,75	liter
bladspinazie	2	kilo
witte wijn	30	cl
plakken gekookte ham	12	stuks
boter	200	g
plakken bladerdeeg	12	stuks
eierdooiers	4	stuks
eieren, geklopt	2	stuks
dragon fijngehakt	150	g
zout en peper		
aardappelen	1,5	kg
citroen, sap van	1	stuks

Snij de filet over de lengte open en vul hem met de geraspte kaas. Voeg peper en zout toe en klap hem dicht. Verwijder de stelen van de spinazie, was de bladeren in koud water en blancheer ze. Bedek iedere kippenborst met spinazie en wikkel daar omheen een plak gekookte ham. Rol het bladerdeeg dun uit en rol iedere kippenborst erin en vorm er een flap van. Laat ½ uur rusten, bestrijk met geklopt ei en bak 25 min. in een oven van 190° C. Schil de aardappelen, kook ze en snijd ze in plakken. Bak ze zachtjes in geklaarde boter. Als er gedroogde morilles gebruikt worden: eerst ½ uur weken in lauw water. Stoof de morilles in boter, voeg peper en zout toe. Blus met de wijn, voeg 750 cc room toe en laat 4 à 5 minuten koken. Meng het eigeel met de rest van de room, het citroensap en de dragon. Giet bij de morieljes. Roer even om, om de saus te binden. Laat binden, zonder dat de room aan de kook komt. Haal de saus van het vuur als hij mooi romig is en doe over in een andere pan. Snijd de deegflappen met de kip in plakken en schik op de borden met morilles en saus. De gebakken aardappelen er naast.

Krokante chocolade-kokostaartjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	g
suiker	400	g
sinaasappelsap	200	ml
bloem	120	g
kokosmelk (geen kokosvocht)	1	liter
eierdooiers	12	stuks
poedersuiker	100	g
eieren	8	stuks
couverture chocolade	400	g
witte chocolade	100	g
slagroom	1	liter
blaadjes gelatine	4	stuks
espresso	8	kopjes
slag room	400	g
kokos likeur (naar wens)		
chocolade staafjes		

Voor de krokante reepjes alle ingrediënten goed door elkaar roeren en het mengsel 2 uur laten rusten. Op 180° C bakken en in repen van 2 cm breed snijden. Vorm er ringen van. Als de reepjes na het afkoelen te hard zijn geworden, schuif ze dan weer even in de oven tot ze zacht zijn. Voor de parfait de kokosmelk met de witte chocolade tot een derde laten inkoken. Gelatine in koud water weken. De eierdooiers met de suiker tot een lichte massa kloppen, kokosmelk en geweekte gelatine erdoor roeren en in een bak ijs blijven roeren tot het mengsel koud is. Op smaak brengen met kokos likeur. De stijfgeklopte slagroom erdoor spatelen. In een laagje van anderhalve centimeter dik op een met plasticfolie bekleed bakblik gieten. Hard laten worden in de vriezer. Voor de chocolade massa de zachte boter met 8 eidooiers en de suiker romig kloppen, de bloem erdoor roeren en op het laatst de gesmolten couverture chocolade erbij roeren. De met poedersuiker stijfgeklopte eiwitten voorzichtig erdoorheen spatelen. Op een bakplaat 20 minuten in een tot 150 ° C voorverwarmde oven bakken. Voor de koffiesaus de eieren met suiker kloppen. Slagroom en de espresso verwarmen, dit mengsel bij het ei- en suiker mengsel gieten en tot en gebonden saus laten inkoken. Een krokante ring in het midden van een bord leggen, een uitgestoken rondje chocolade taart erin leggen, een even groot uitgestoken gekaramelliseerd parfait taartje bovenop leggen. Garneren met koffiesaus en slagroom en chocolade staafjes.