

2008 juni

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Langoustines met bloedsinaasappel, venkelschuim en witte chocolade

Langoustines met bloedsinaasappel, venkelschuim en witte chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	36	
bloedsinaasappels	6	
sinaasappels	5	
witte chocolade (van goede kwaliteit)	200	g
boter	4	el
grote venkelknol, in ragfijne reepjes	2	
steranijs	2	
pastis	150	ml
crème fraiche	3	el
scheutje citroensap		
arachideolie	5	el
basilicum, in stukjes gescheurd	12	blok

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar ze in de koelkast tot gebruik. Schil de bloedsinaasappels, snijd de partjes uit de vliesjes en zet ze weg tot gebruik. Boen de sinaasappels schoon en rasp de schil. Pers de sinaasappels uit en kook het sap tot de helft in. Smelt de chocolade au bain Marie. Schep 12 flinke eetlepels van de gesmolten chocolade in bergjes op bakpapier. Maak er met de bolle kant van de lepel dunne rondjes van. Strooi er een beetje geraspte sinaasappelschil over en laat ze hard worden in de koelkast. Stoof de venkel in 2 eetlepels boter, voeg de steranijs, pastis en zo veel water toe tot de venkel net onderstaat. Breng het geheel aan de kook en laat de venkel op laag vuur 30 minuten zachtjes stoven. Voeg eventueel wat extra water toe. Verwijder de steranijs en pureer de venkel in een blender. Zeef de venkelpuree en doe deze weer terug in de pan. Voeg 2 eetlepels boter en de crème fraiche toe, klop dit met de staafmixer tot schuim. Breng het venkelschuim op smaak met zout en citroensap. Verwarm de bloedsinaasappelpartjes in het ingekookte sinaasappelsap. Verhit de arachideolie in een koekenpan en bak de langoustines op halfhoog vuur net gaar. Bestooi ze met wat zout. Serveren: Neem 12 kleine borden, leg in ieder bord 5 sinaasappelpartjes en bestrooi ze met basilicum. Leg hierop per bord 3 langoustines. Schep venkelschuim eromheen en leg er een chocoladerondje naast.

VOORGERECHT Warme groene asperges met rozemarijndressing, gepocheerde eieren
gepaneerd met bieslook

Warme groene asperges met rozemarijndressing, gepocheerde eieren gepaneerd met bieslook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	10	el
takjes rozemarijn	3	
goede balsamico-azijn	5	el
scheut azijn		
verse eieren	12	
groene asperges	48	
bosjes bieslook	4	
peper en zout		

Verwarm de olie met de rozemarijn 15 minuten op een klein vuur. Let erop dat de olie niet te heet wordt! Verwijder de rozemarijn en laat de olie afkoelen. Vermeng de olie met de balsamico-azijn en breng de dressing op smaak met peper en zout. Breng een pan met water en azijn tegen het kookpunt. Pocheer hier de eieren in tot het wit gestold is. Dompel het gepocheerde ei in schoon water om de azijnsmaak kwijt te raken. Blancheer tegelijkertijd de groene asperges in ruim kokend water. Ze moeten knapperig blijven. Laat de asperges even uitlekken. Snijd de bieslook zeer fijn en "paneer" de eieren voorzichtig met de bieslook. Serveren: Verdeel de asperges over de warme borden en sprenkel de dressing er over. Leg de eieren op de asperges en serveer het gerecht direct.

HOOFDGERECHT Pie van eend met vijfkruidenpoeder, roergebakken spinazie en gekruide rodewijnsaus

Pie van eend met vijfkruidenpoeder, roergebakken spinazie en gekruide rodewijnsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eenden (netto 1000 g vlees)	2	
gevogelte fond	3	liter
gemberwortel, fijnggehakt	6	cm
rode peper, fijnggehakt	1	
uisnippers, licht gefruit	200	g
oestersaus	15	ml
takjes platte peterselie, fijnggehakt	15	
vijfkruidenpoeder	1,5	tl
eieren, licht geklopt	2	
zachte boter	75	g
bloem	75	g
sesamzaadjes	4	el
koude boter, in blokjes	375	g
eieren	2	
rode wijn	4-5	el
spinazie	1500	g
boter	75	g
sjalotten, fijnggehakt	2	
tenen knoflook, fijnggehakt	2	
crème fraiche	150	ml
peper en zout		
gezeefd stoofvocht van de vulling	750	ml
rode port	40	ml
steranijs	2	
kaneelstokje	1	
stukjes koude boter		

Verwarm de oven op 180 gr. Breng de bouillon aan de kook en start de bereiding van het deeg. Snijd de eenden in stukken en braad eerst de vetkant van de borststukken uit. Braad in het vet alle stukken van de eend bruin en doe ze over in een passende braadslede. Voeg de gember en peper toe. Breng de bouillon aan de kook en schenk dit over de stukken eend. Dek de braadslede af met een stuk ingevet bakpapier en dek de randen af met aluminiumfolie. Stoof alles in de oven in 75-90 minuten gaar. Neem het vlees van de botten en snijd het in stukken van ca. 1 cm. Start de bereiding van de saus. Voeg de andere ingrediënten voor de pievulling toe. Doe de bloem en het zout in de kom van de foodprocessor. Zet de machine aan en voeg snel achter elkaar de stukjes boter door de vulopening toe. Schenk ook de eieren en de wijn via de vulopening bij het deeg. Laat nog heel even draaien. Kneed het deeg met een beetje bloem nog even door, vorm er een bal van en laat het afgedekt 2 uur in de koelkast rusten. Rol het deeg uit tot 2 à 3 mm dik. Snijd het in 12 gelijke rechthoekige stukken. Verdeel de pievulling over het midden van de stukken. Sla het deeg over de vulling en plak het met

losgeklopt ei vast. Leg de pies op een ingevet bakblik. Bestrijk de bovenkant met ei en strooi de sesamzaadjes erover. Fruit de sjalot met knoflook zachtjes enkele minuten. Schep de groente deel voor deel door de ui met knoflook en laat de groente slinken. Klop op het laatst de crème fraiche door de groente en breng op smaak met peper en zout. Schep het vet van het braadvocht. Breng het braadvocht met de wijn, de port en de gebroken steranijs en het verkruidde kaneelstokje aan de kook en reduceer ze tot een mooie consistentie. Schuim de saus tussentijds telkens af. Zeef de saus en monteer hem met de boter. Verwarm de oven voor op 180 gr. Bak de pies in ca. 20 minuten gaar. Serveren: Verdeel de groente over 12 borden, zet er een pie op en lepel de saus eromheen.

DESSERT Warm chocoladetaartje met koffievulling en amarenen met siroop

Warm chocoladetaartje met koffievulling en amarenen met siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeer sterk ingekookte koffie	30	ml
crème fraiche	120	g
pure chocolade, in stukjes	450	g
amandelen	100	g
boter, in blokjes	100	g
maïzena	50	g
eierdooiers (eiwitten apart houden en bewaren)	3	
suiker	160	g
amarenen op siroop	72	

Verwarm de koffie met de crème fraiche in een pannetje en smelt 150 g van de stukjes chocolade erin. Zet het mengsel even in de vriezer tot het bijna bevroren is. Kneed uit het mengsel 12 ovale platte pilletjes ter grootte van een druif. Maal de amandelen zeer fijn in de keukenmachine. Smelt 300 g chocolade met de boterblokjes. Roer wanneer de boter gesmolten is de fijngemalen amandelen, maïzena en eierdooiers erdoor. Klop de eiwitten met de suiker stijf. Meng met de spatel het eiwit door de chocolademassa en vul hiermee 12 muffinvormpjes voor de helft. Druk in iedere vorm een chocolade-koffiepilletje en vul de vormpjes af met de rest van het chocolademengsel. Zet de taartjes minimaal 15 à 20 minuten in de vriezer. Verwarm de oven voor op 185 gr. Bak de taartjes 20 à 25 minuten in de oven. Kook de amarenensiroop in tot stroop. Verwarm de kersen in de stroop. Laat de taartjes even afkoelen. Serveren: Zet ieder taartje op een bord. Verdeel de warme kersen om het taartje en sprenkel de stroop over de kersen en het bord.