

2009 juni

CCR Rijnmond · Zomer

AMUSE Selderijtoastjes met haring

Selderijtoastjes met haring

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
haringen (12 filets)	6	st
knolselderij	1	st
citroen, sap	1	st
griekse volle yoghurt	6	el
dille	2	el
pijnboompitten	2	el
flinke appel	1	st
peper en zout		

Schil de knolselderij, snijd in niet te dikke plakken en kook in ca. 10 min. beetgaar in water met de helft van citroensap en zout. Koud afspoelen en in vierkantjes snijden (toastgrootte). Maak een mengsel van de kwark, dille, citroensap, geroosterde pijnboompitten en de geraspte appel. Bestrijk de selderijtoastjes met het kwark mengsel en leg er een stukje haring op. Prik eventueel vast met een cocktailprikker en schenk er een korenwijnkje bij.

Caprese variatie - Tomatenbasilicumijis met gegrilde tomaat mozzarella pijnboompitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	300	ml
suiker	25	g
tomatensap	300	ml
basilicum	6	takjes
zeer fijn gesneden zongedroogde tomaten	2	el
groene pesto uit een potje	1	el
pijnboompitten	2	el
zout peper		
smakelijke flinke tomaten (pomodori)	12	st
mozzarella	500	g
broodkruim	200	g
knoflook	3	tenen
cherrytomaatjes	6	st
geroosterde pijnboompitten	12	el
olijfolie		
zout en peper		
versgeraspte parmezaan	100	g

Ijs: Room, basilicum en suiker tegen kook aan brengen, daarna afkoelen in grote platte bak (even in de vriezer). Daarna zontomaatjes, pesto, geroosterde pijnboompitten en sap erdoor roeren en op smaak maken met peper zout. Draai hier ijs van in de ijs machine. Gegrilde tomaat: Oven voorverwarmen op 180 °C. Tomaat halveren en uithollen. Mozzarella klein snijden en mengen met broodkruim, beetje gezeefd tomaatvocht, geperste knoflook, 6 kleingesneden basilicum takjes, peper en zout. Plaats tomaten in een ingevet passend bakblik en strooi de Parmezaan erover en besprenkel rijkelijk met olijfolie. Bakken in ongeveer 20 min. Pijnboompitten roosteren in droge koekenpan. Serveren: Maak aan boven kant van het bord een bloem van een paar basilicum blaadjes. Daarop een bol tomaten basilicumijis met een half cherrytomaatje. Links en rechtsonder een halve tomaat. Snijd de rest van de basilicum julienne, meng met de pijnboompitten en decoreer er de rest van het bord mee.

HOOFDGERECHT Timbaaltje van kalfslever met roseval aardappeltjes krokant gebakken zwezerik en asperges

Timbaaltje van kalfslever met roseval aardappeltjes, krokant gebakken zwezerik en asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik (hart)	900	g
winterwortel	1	st
prei	1	st
ui	1	st
knoflook	2	teen
witte wijn	100	ml
peperkorrels, gekneusd	10	st
laurierblaadjes	2	st
eiwitten (hou eierdooiers apart)	2	st
parmezaan, fijn geraspt	50	g
paneermeel		
olijfolie		
peper zout		
kalfslever	600	g
sjalotten	6	st
champignons	200	g
boter		
madeira		
rosevalaardappels	750	g
slagroom	400	ml
eierdooiers	5	st
peper en zout		
asperges	72	st
suiker		
foelie	2	blaadjes
eieren	6	st
peterselie		
geklaarde boter		

Zwezerik: Spoel de zwezerik onder koud stromend water tot het water helder is. Was de wortel en prei en snijd beide in plakjes. Snipper de uien en plet de knoflookteentjes. Doe de mix van wortel, prei, knoflook en ui in een pan met wat olijfolie en fruit even aan. Voeg wat gekneusde peperkorrels en de laurierblaadjes toe. Leg hierop de zwezerik en blus af met een scheut witte wijn. Voeg water toe tot de zwezerik net onder het vocht staat. Braai (smoren) de zwezerik zachtjes tot hij stevig aanvoelt (5 tot 8 min) en laat deze vervolgens in het vocht afkoelen. Verwijder voor het bereiden het vet en de vliezen en snijd de zwezerik in 36 blokjes. Meng de paneermeel en de Parmezaanse kaas, doe dit op een bord. Haal de zwezerikblokjes door het eiwit en paneer met het kruim. Kort voor het opdienen krokant bakken in de olijfolie.

Kalfslevertimbaaltje: Kalfslever in de keukenmachine fijnmaken. Sjalotten, knoflook,

paddenstoelen in een pan met wat boter aanbakken en afblussen met Madeira. Afkoelen, op smaak brengen en blenderen. De fijne kalfslever, sjalotmengsel en de stijfgeslagen eiwitten luchtig met elkaar mengen tot een mousse. Aardappels schillen en in plakjes snijden blancheren in water en zout en daarna af laten koelen. Liasion: Room mengen met de geklopte eidooiers en peper en zout toevoegen. Stapelen: Timbaaltjes invetten met boter. Aardappelplakjes onderin timbaaltje leggen, roommengsel erop tot aardappel bijna onderstaat. Laagje mousse erop ca. 1 cm. Weer laagje aardappel. enz. tot timbaaltje vol is. Eindig met een laagje aardappel. Timbaaltjes in de oven van ca 180 °C au bain marie in 20-25 min garen. Asperges: Asperges schillen. Met de koppen gelijk leggen en aan de achterkant op ongeveer 10 cm gelijk afsnijden. Water op smaak brengen met peper, zout, foelie, suiker en witte wijn. Asperges hierin koud opzetten. Als het water kookt de asperges van het vuur halen en in de vloeistof laten afkoelen. Eieren hard koken, pellen eiwit en eigeel apart fijn hakken. Peterselie fijnhakken. Serveren: Kalfslever uit timbaaltje halen en in het midden van een voorverwarmd bord leggen. 3x2 asperges als wieken tegen timbaaltje leggen. Leg rondom het hart het gehakte eiwit en eigeel. Daarachter de blokjes zwezerik. Druppel wat geklaarde boter over de asperges en het ei. Decoreer het bord met peterselie.

Kaasbonbons - Rommedou

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rommedou (een limburgse kaas!)	150	g
room	200	g
agar-agar (poeder)	2	g
yoghurt	150	g
appelstroop	75	g
witte port	75	g
agar-agar	2	g

Smelt de Rommedou samen met 50 g van de room. Los de 2 g agar-agar op in het warme mengsel. Meng het goed met een garde. Sla de rest van de room lobbij. Als de Rommedou begint te hangen de room er door spatelen. Smelt de appelstroop in de witte port en los in dit warme mengsel de 2 g agar-agar op. Neem een kleine vorm en bouw de beide 'hangende' mengsels in laagjes op tot een fraaie terrine. (wit/ bruin, wit/bruin etc.)

Kaasbonbons - Roquefort/Gorgonzola bonbon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roquefort	200	g
gorgonzola	200	g
room	200	g
agar-agar	2	g
rode port	100	ml

Steek 12 kleine rondjes Roquefort uit. Zet ze rechtop op een bakblik en zet er ringvormen omheen die rondom een halve cm ruimte overlaten. Vul deze ruimte met een bavarois van Gorgonzola. Bavarois: Los in 50 g van de slagroom de Gorgonzola op. Los in de warme vloeistof de 2 g agar-agar op. Sla de rest van de room lobbij en spatel het door de hangende Gorgonzola-massa. Laat tot lauwwarm afkoelen. Verwarm de rode port en de 3 g agar-agar en laat op een plat bord stollen. Steek er 12 rondjes uit en leg ze boven op het gorgonzolataartje.

Kaasbonbons - Munsteroublie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	120	g
suiker	70	g
geraspte kaas	20	g
eiwitten, losgeslagen	2	st
bloem	60	g
kummelzaad	2	tl
munster, eventueel geaffineerd met marc van gewürztraminer	1	st

Roer voor het bereiden van de oublie alle ingrediënten door elkaar. Breng 24 dunne ronde 'schijfjes' aan op een bakplaat met behulp van de bolle kant van een lepel. Strooi er het kummelzaad over. Bak ze af in een oven van 155 °C. Snijd de Munster in 12 stukjes en serveer als ijscowafel - kaaswafel.

Kaasbonbons - Geitenbloem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse geitenkaas	100	g
mascarpone	25	g
vers gemalen peper		
witte port	15	g
dadels (+ een paar reserve)	12	st

Meng de verse geitenkaas met de Mascarpone, de peper en port en maak daar balletjes van. Vorm een bloem van de dadel door kruislings een stukje in te snijden. Vouw de dadelblaadjes open en vul met een bolletje kaas. De onderkant vlak afsnijden.

Kaasbonbons - Vijgenchutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde verse vijgen	6	st
sjalot, brunoise gesneden	1	st
rode port	200	ml
aceto balsamico	20	ml
peper en zout		
honing		
stokbrood		
eetbare bloemen, bv indische kers	12	st

Doe alle ingrediënten in een pannetje en kook het geheel in tot de gewenste dikte. Doorroeren. Breng op smaak met peper zout en eventueel wat honing toevoegen. Stort de Rommedou en Gorgonzola/Roquefort bonbons uit de vormpjes en plaats ze op een koud bord. Maak een mooie compositie met de Munsteroublie en de Geitenbloem. Serveer er de vijgenchutney en een stukje stokbrood bij. Decoreer met een Indische Kers of andere eetbare bloem.

Clafoutis met kersen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen	1000	g
eieren	8	st
witte basterdsuiker	18	el
zout		
bloem	10	el
boter	125	g
melk	500	ml
vanillesuiker	2	zakjes

Oven voorverwarmen op 200 °C. Kersen wassen en ontpitten. Eieren loskloppen, zout en basterdsuiker toevoegen. Goed mengen, bloem zeven en toevoegen aan eimengsel. De helft van de boter smelten en toevoegen aan deeg. Nu het deeg verdunnen met de melk tot een beslag. Beboter 12 kleine quiche vormpjes. Verdeel de kersen daarover en giet het beslag over de kersen leg er enkele klontjes boter op. Baktijd ca 45 min. tot de bovenkant begint te kleuren. Uit de oven meteen met vanillesuiker bestrooien en lauw opdienen.