

# 2010 juni

CCR Rijnmond · Zomer

---

**VISGERECHT** Filetto do orato con squame di patate su salsa verde al dragoncelle (Dorade met schubben van aardappel en een dragonsaus)

---

## Filetto do orato con squame di patate su salsa verde al dragoncelle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dorades filets van ca 100 g (halve per persoon)	6	st
boter		
middelgrote aardappels	10	st
geklaarde boter	200	g
zout		
dragon	1	bosje
pijnboompitten	2	el
olijfolie extra vergine		
knoflook	1	teentje
tomaten	2	

Verwijder het vel en verwijder de graadjes, Snijd de filet in de lengte door. Besmeer de velkant met boter. Snijd de aardappels in zeer dunne, zo rond mogelijke plakjes (gebruik de mandoline). Plak de schijfjes op de velkant van de vis schubsgewijs. Besmeer de schubben met de geklaarde boter. Bak vervolgens in een anti aanbak koekenpan alleen de zijde met schubben bedekte vis goudbruin (krokant). Haal ze voorzichtig met een paletmes uit de koekenpan en leg de vis met de rauwe kante op een bakplaat met bakpapier in een hete oven(180 °C) controleer of de vis gaar is, let op niet te droog! ca 5 min. Doe dragon, knoflook en pijnboompitten en olie in een foodprocessor en maal fijn. Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes en snijd het in blokjes. Haal de salsa uit de keukenmachine en voeg daarna de tomaat concasse toe. Verdeel de saus over de borden en leg de filets uit de oven direct op de salsa en serveer direct uit.

## Saltimbocca

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
taleggio (kaas), in 12 plakken	450	g
olijfolie extra vergine	120	ml
witte wijn	10	ml
parmaham	24	plakken
salie	12	blaadjes
kalfsvlees, haas of spierstuk, in plakken van ca 100 g	12	plakken
peper/zout		
cocktailprikkers	12	st

Leg het kalfsvlees tussen twee stukken plasticfolie en sla het plat. Bestrooi met zout en peper. Leg op elke plak kalfsvlees een plak parmaham en een plak kaas en een blaadje salie. Rol het geheel stevig op, wikkel er nog een plak parmaham omheen en zet vast met een cocktailprikker. Verwarm de oven voor op 100 °C. Verwarm 3 tot 4 el olijfolie in een braadpan en braad de kalfsvleesrolletjes hierin 2 tot 3 min aan alle kanten aan. Leg de rolletjes in een ovenschaal. Laat de kalfsvleesrolletjes 8 tot 10 min in de oven garen.

## Focaccia con olivo leccino

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lauwwarm water	400	ml
zwarte olijven, zonder pit	400	g
lauwwarme melk	100	ml
olijfolie extra vergine	100	ml
verse gist	25	g
bloem "00"	1000	g
zout	1	tl
suiker	1	tl

Week de gist met een beetje lauwwarm water. Zeef de bloem met het zout en de suiker in een bergje op het werkblad. Maak een kuil in het midden en duw de bloem een beetje opzij, zodat er een lege plek in het midden ontstaat. Giet hier voorzichtig het water en melk en gist in. Roer alles met je vingers voorzichtig door elkaar. Voeg dan beetje bij beetje de bloem toe. Kneed alles tot een soepel deeg. Doe het deeg in een kom, dek de kom af met plastic folie en laat het deeg in een oven van 60-70 °C in ca 30 min rijzen. Verdeel het deeg over de bodem van een bakplaat, dek weer af en laat nog een keer ca 20-30 min in de 60-70 °C oven rijzen. Haal focaccia uit de oven als hij voldoende gerezen is. Verwarm ondertussen een oven voor op 220 °C. Druk de olijven tot de helft in het gerezen deeg, in mooie gelijke rijen. Bestrooi rijkelijk met olijfolie. Bak het brood af tot het mooi goudbruin gekleurd is in ca 15 tot 20 min. Snijd de focaccia in vierkante stukken en plaats samen met de kalfsvleesrolletjes op een paar borden en plaats deze op de tafel zodat iedereen zelf wat kan pakken.

## HOOFDGERECHT Coniglio Alla Ragusa (Konijn op de wijze van Ragusa met gnocchi en pompoensaus)

### Coniglio Alla Ragusa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
konijnen van ca 1500 g per stuk + lever	2	st
gepelde tomaten uit blik, inclusief vocht	600	g
bleekselderij	80	g
wortel	100	g
uien	2	st
knoflook	4	teen
salie	1	bosje
peterselie	1	bosje
rozemarijn	2	takjes
munt	8	blaadjes
basilicum	8	blaadjes
groentebouillon	300	ml
rode wijn	2	glazen
olijfolie extra vergine		
zout, zwarte peper		

Snijd de konijnen in kleine stukken van gelijke grote en doe ze samen met de gehakte lever en 5 el olie in een ovenschaal. Roer door elkaar en zet het voor de helft onder kokend water. Plaats 40 min in de oven van 200 °C en draai na ca 25 min het vlees om. Hak ondertussen alle groenten en kruiden in de keukenmachine fijn. Doe over in een schaal en voeg de fijngesneden tomaten met vocht toe en ca 300 ml hete groentebouillon + 2 glazen rode wijn. Schenk alles over de stukken konijn en zet de oven op 170 °C. Laat nog 30 min in de oven. Af en toe omkeren, breng als laatste op smaak met peper en zout let op dat het niet te droog wordt.

### Pompoensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde pompoen	600	g
groentebouillon	300	ml

Snijd de pompoen in stukjes en stoom ze 20 min in de stoomoven. Pureer de pompoen met de groentebouillon en breng indien nodig op smaak.

## Gnocchi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
melk	200	ml
water	200	ml
boter	100	g
eieren	6	st
geraspte parmezaan	40	g
nootmuskaat		
paprikapoeder		
zout en peper		

Breng de melk met het water, de boter en een snufje zout aan de kook. Strooi er de bloem in en roer los op tot het mengsel van de wand loskomt. Haal de pan van het vuur, spreid het mengsel op een werkvlak en laat het afkoelen. Doe het afgekoelde mengsel in een kom en meng er met een mixer de 6 eieren, 40 g parmezaan, wat nootmuskaat en een snufje paprikapoeder en wat zout en peper doorheen. Schep het mengsel in een spuitzak met een glad mondstuk van 2 cm doorsnee en maak de gnocchi door stukjes van het mengsel in een pan met kokend water te laten vallen. Haal ze na 1 min vanaf het moment dat ze boven komen drijven uit de pan en doe ze in een kom met koud water. Doe de pompensaus over in een ovenschaal en voeg de uitgelekte gnocchi toe. Bestrooi met parmezaan en zet ze in de oven op 220 °C tot er een goudbruin korstje ontstaat. (ca 10 min) Leg een stukje konijn op een voorverwarmd bord en schep daar een beetje gnocchi met pompensaus naast.

**Strudel van peren**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
reuzel	25	g
boter	60	g
ei	3	st
handperen	1000	g
citroen	1	st
casinobrood	6	sneetjes
suiker	60	g
ongepelde amandelen	100	g
walnoten	100	g
melk		
zout		
bittere sinaasappeljam	400	g
slagroom	120	ml
grand marnier	60	ml

Doe de bloem in een kom en meng er de reuzel en 60 g boter doorheen. Voeg de eieren, een snufje zout en 1½ el water toe. Kneed het op een met bloem bestoven werkblad tot een deeg. Het zal eerst plakkerig zijn maar na een paar minuten stevig en snel kneden wordt het elastisch en homogeen. Maak er een bal van en zet deze 25 min onder een omgekeerde warme pan. Schil de peren en verwijder de klokhuizen en snijd ze in dunne plakjes. Doe ze in een grote kom en voeg er het sap van 1 citroen en de schil van een halve citroen aan toe. Verwijder de korst van het casinobrood, snijd het fijn en voeg toe met 70 g gesmolten boter en de suiker. Meng het goed door elkaar (vulling). Hak de amandelen en de walnoten grof. Rol het deeg heel dun uit op een met bloem bestoven oud laken en rek het uit met de rug van de handen (handen onder het deeg). Leg de vulling en de grof gehakte noten en amandelen op het deeg. Vouw de zijkanten van het deeg een stukje dubbel en rol de strudel met behulp van de theedoek op. Leg het op een met bakpapier beklede bakplaat, kwast het in met melk en zet 40 a 45 min in de oven op 180 °C. Doe de jam, een half glas water, de slagroom en de grand marnier in een pannetje en breng aan de kook. Zet vuur uit en laat 3 min staan. Serveer de strudel in plakjes en garneer met de sinaasappelsaus.