

# 2012 juni

CCR Rijnmond · Zomer

---

**SOEP** Romige waterkerssoep met gegrilde coquille

---

## Romige waterkerssoep met gegrilde coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine sjalot	3	st
boter	225	g
bloem	9	el
kippenbouillon	1500	ml
verse waterkers	6	bos
slagroom	300	ml
coquilles overdwers, doormidden gesneden	6	st
peper en zout		

Snipper de sjalot en fruit deze zachtjes in de boter. Voeg de bloem toe en roer glad tot een roux. Laat het mengsel onder voortdurend roeren gaar worden. Zet dan de pan van het vuur. Snijd van de bosjes waterkers alleen de steeltjes af. Breng de steeltjes samen met de kippenbouillon aan de kook. Laat 20 min. zachtjes koken. Voeg nu de waterkersblaadjes toe en kook nog even door. Dan alles zeven en het gezeefde pureren met de staafmixer. Zet de pan met de roux op. Voeg de hete kippenbouillon al roerend met een garde toe tot het een gladde soep is. Laat het nu even doorkoken. Voeg daarna de gepureerde waterkers toe. Laat de soep nu niet meer koken. Breng de soep op smaak met peper en zout. Terwijl de soep warm blijft grilt u kort in een hete grillpan de overdwers gesneden coquilles met een klein beetje olijfolie. Sla de slagroom lobbij. Neem diepe, voorverwarmde soepborden en schep de soep er in. Leg in het midden de lobbij geslagen room en daarop de gegrilde coquille.

### Soepje met haring, gemarineerde zalm, rode bietjes en witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemarineerde zalm (graved lachs)	300	g
hollandse nieuwe haringen	5	st
granny smith appel	2	st
citroen	1	st
gekookte rode biet	2	st
witlof	12	blaadjes
bieslook	1	bos
sjalot	2	st
mayonaisse	150	ml
visfond	100	ml
mosterd	20	g
zure room	120	g
zout		

Meng de mayonaisse met de visfond, mosterd en zure room tot een "soepje". Zet koel weg. Schil de appel, snijd in blokjes van ½ cm. en besprenkel met wat citroensap tegen het verkleuren. Schil de rode biet en snijd in blokjes van ½ cm. Snijd de witlof in reepjes. Snijd de bieslook op 6 cm lengte en hak de sjalot. Snijd tenslotte de zalm en de haring in stukjes van 1 ½ cm. Verdeel de koude soep over 12 diepe borden. Strooi hierover de gehakte sjalot en verdeel de zalm, haring, appel en rode biet over de borden. Garneer met de witlofreesjes en de bieslook.

**VISGERECHT** Oosterscheldekreeft met asperges, gepofte kreeftaardappel en saus van kreeftenlever en kuit

---

## Oosterscheldekreft met asperges, gepofte kreeftaardappel en saus van kreeftenlever en kuit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa	36	st
foelie	6	blaadjes
kwarteleitjes	24	st
oosterschelde kreeft (een 1/2 kreeft per persoon, levend)	6	st
goede olijfolie		
boter		
kreeftenvlees in stukjes		
aardappelen	6	st
crème fraîche	125	ml
ui, heel fijn gesneden	1/2	st
champignons, heel fijn gesneden	50	g
cheddar geraspt	125	g
peper, zout		
calvados	5	el
noilly prat	7	el
eierdooiers	6	st
fijngehakte dragon	3	tl
snufje cayennepeper		
snufje paprikapoeder		
kreeftenlever en kuit		

Verwarm de oven voor op 200 C°. Pof de aardappelen in ca 40 min., afhankelijk van de grootte. Snijd de gepofte aardappel in de lengte doormidden en schep voorzichtig de inhoud er uit zodat een soort kommetje ontstaat. Prak in een kom de uit de schil gehaalde aardappel. Voeg de boter, crème fraîche, heel fijn gesneden ui, zout en peper toe. Door elkaar roeren. Doe het kreeftenvlees uit de scharen en de fijngesneden champignons er door en lepel het mengsel terug in de aardappels. Strooi de geraspte Cheddarkaas er over en zet op een bakplaat laat ze ca.15 min. goudbruin bakken. Eventueel nog even onder de Salamandergrill. Schil de asperges met een dunschiller. Zet de schillen op met koud water, zout en foelie. Zodra het vocht kookt de schillen en de foelie verwijderen. Kook in deze bouillon de asperges als volgt: Vocht aan de kook brengen, asperges toevoegen, terug aan de kook brengen, dan 3 min doorkoken en af laten koelen in het kookvocht. De kwarteleieren 3 min koken, laten schrikken in koud water en pellen. Breng het water aan de kook. Bind de kreeft op en laat 5 minuten (per 500 g) koken. Neem ze met een tang uit het water, leg op het werkvlak en snij ze met een scherp mes in de lengte doormidden. Verwijder het maagzakje in de kop en het kleine darmkanaal dat langs het midden van het staartvlees loopt. Schep met een kleine lepel de geelgroene kreeftenlever en eventueel de roodzwarte kuit uit de helften en bewaar beide in een kom voor de saus. Breek de schaal van de scharen met een kreeftenkraker. Verzamel het vlees van de scharen en snijd het fijn. De kreeftenhelften warm houden onder folie. Klop de dooier, fijngehakte dragon, kreeftenlever en kuit in een kom. Verwarm de boter tot het schuim wegtrekt. Voeg Calvados toe. Steek aan en laat verdampen. Voeg Noilly Prat toe en laat

inkoken tot de helft. Schep de crème fraîche er door en laat 2-3 min sudderen. Voeg vervolgens de geklopte dooier, lever, kuit toe en laat al kloppend indikken gedurende 2 min. Voeg cayennepeper en paprikapoeder toe. Verwarm de borden voor. Rangschik de halve kreeft op het bord met wat kreeftenleversaus. Leg 3 warme asperges erbij met hierop twee kwarteleitjes en serveer de kreeftaardappel warm uit de oven/grill.

**DESSERT** Amandelcrème met Cointreau, zomervruchten, vinaigrette en Proseccogelei met aardbeien

---

### Proseccogelei met aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basterdsuiker	400	g
aardbeien	900	g
gelatine	12	blaadjes
prosecco (1500 ml)	2	fles

Doe 300 ml water en de suiker in een grote steelpan en verwarm op een matige warmtebron tot de suiker is opgelost. Maak de aardbeien schoon en snij ze in kwarten. Hou 12 aardbeien apart. Voeg het restant van de aardbeien toe, breng aan de kook en laat 5 min koken tot het fruit zacht en het vocht een rode, aromatische siroop is. Schenk de hete siroop door een zeef in een grote kan (druk de aardbeien niet door de zeef, anders zal de geleï troebel worden) en laat enkele minuten afkoelen. Gooi de aardbeienpulp weg. Week intussen de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water. Knijp de gelatine uit en roer door de siroop tot de gelatine volledig is opgelost. Verdeel de apart gehouden aardbeien over 12 grote wijnglazen. Roer de Prosecco voorzichtig door de aardbeisiroop en schenk over de aardbeien. Laat zo lang mogelijk in de koeling (of combinatie van vriezer/koeling) opstijven.

### Amandelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	2	zakjes
amandelpoeder (geroosterde amandel zeer fijn maken)	300	g
melk	800	ml
room	600	ml
fijne suiker	3	el
vanillesuiker	3	el
gelatine	10	blaadjes
suiker	120	g
cointreau	6	dopjes

Meng de melk met het amandelpoeder. Verwarm het mengsel tot 80 °C, 15 min laten trekken. Voeg de fijne suiker en de vanillesuiker toe. Neem het mengsel van het vuur. Week de gelatine in koud water. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes en de Cointreau toe. Roer tot de gelatine volledig is opgelost. Laat afkoelen. Klop de room en de 120 gr suiker lobbij. Niet te hard. Meng de opgeklopte room met het amandelmengsel. Stort dit amandelmengsel in een kom of bakblik en laat in de koelkast opstijven.

## Coulis van aardbeien en vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	750	g
witte basterd suiker	75	g
sherry azijn	3	el
goede olijfolie	12	el
donkere bessen of ander zomerfruit	250	g
honey cress (van koppert cress)	1	doosje

Kook de aardbeien met de basterd suiker. Zeef dit mengsel (coulis). Meng nu de coulis, sherry azijn en olijfolie goed door elkaar met een staafmixer of klopper. Voeg daarna de 250 g klein gesneden aardbeien toe. Maak m.b.v. twee lepels twee of drie mooie quenelles van amandelcrème en leg die naast elkaar op het bord. Verdeel de aardbeien uit de vinaigrette aan beide zijden van de quenelles. Garneer de bessen en zomerfruit mooi over het bord. Verdeel wat amandelschaafsel over het gerecht. Maak het dessert af met Honey Cress. En serveer er het glas Proseccogelei bij.