

2015 juni

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Tartaar met pikante paprikasaus

Tartaar met pikante paprikasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	2	st
paprikapoeder	1	tl
cayennepeper	1	tl
citroenmayonaise	6	el
tournedos	600	g
kappertjes	4	el
olijfolie	6	el
sjalotjes	3	st
augurkjes (zoetzuur)	8	st
gesneden bieslook	3	el
zout		
veldsla	75	g
dressing (olie, azijn, peper, zout, suiker, mosterd)	3	el
toast (casino zonder korst)	12	st
bolletjes zoute boter	12	st

Verwarm de oven voor op 230 °C. Paprikasaus: Leg de beide paprika's gedurende 25 min op een bakplaat in de oven totdat de paprika's voor een deel zwart zijn geblakerd. Verwijder de schil en de pitjes van de paprika's en pureer ze samen met de paprikapoeder, de mayonaise en de cayennepeper in de Magimix of met de staafmixer. Haal deze massa vervolgens door een fijne zeef. Tartaar: Snijd en hak de tournedos tot een fijn gehakt en meng het met de kappertjes en de olijfolie. Maak op smaak met zout. Snijd de augurkjes tot een zeer fijne brunoise. Snijd de bieslook fijn en snijd op het laatst (vlak voor het uitserveren) de sjalotjes ragfijn. Rooster de toast. Serveren: Neem een steker van 5 cm doorsnee en leg hier een laagje vlees in. Vervolgens een laagje paprikasaus en dek af met de sjalot, augurk en bieslook. Neem de steker weg en leg er een toefje veldsla naast met een paar druppels dressing. Serveer met toast en een bolletje zoute boter.

Slasoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	30	g
olijfolie	30	ml
kerriepoeder	2	tl
sjalot	4	st
zeezout		
krop sla	2	st
citroen, geraspt	1	st
kippenbouillon	800	ml
witte wijn	250	ml
room	500	ml
crème fraîche	125	ml
casinobrood sneetjes	12	st
parmezaan snippers	60	g

Doe boter en olijfolie in een grote koekenpan en fruit hierin zachtjes de fijngesneden sjalotten samen met de kerrie en wat gemalen zeezout. Voeg de geraspte citroenschil toe en $1\frac{3}{4}$ van de gewassen sla. (houd $\frac{1}{4}$ van een krop sla over voor de garnering) Laat de sla op hoog vuur slinken en blus af met de wijn. Voeg de bouillon, de room en de crème fraîche toe en laat met de deksel op de pan verder garen (10 min). Doe nu het geheel in de blender en maal zo fijn mogelijk. Passeer de soep, met behulp van een ronde opscheplepel, door een fijne zeef. Snijd de korsten van het brood en smeer de sneetjes onder en boven licht in met olijfolie. Bak de sneetjes om en om in een grote koekenpan en laat de sneetjes drogen op keukenpapier. Serveren: Beleg 1 sneetje gebakken casino met een paar korreltjes zeezout, wat kleine blaadjes sla en wat snippers Parmezaan. Snijd doormidden en serveer apart bij een diep bord slasoep.

Kabeljauw met tomaat op drie manieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaasjes in mootjes van 75 g	900	g
bloem, peper en zout		
kippenbouillon	1000	ml
rijpe tomaten	10	st
tijm	10	takjes
peterselie (4 +2)	6	takjes
laurier	4	blaadjes
klein blikje tomatenpuree (70g)	1	st
tabasco		
pernod		
klein flesje tomatensap zonder toevoegingen	250	ml
slagroom, stijfgeslagen	200	ml
gedroogde tomaten op olie	4	st
oregano	2	takjes
basilicum	2	takjes
grote vleestomaten (b.v. coeur de boeuff)	3	st
olijfolie		

Verwarm de borden in de warmhoudkast. Tomaat op drie manieren - Saus: Breng de kippenbouillon met de kleingesneden rijpe tomaten aan de kook samen met de tijmtakjes, 4 peterselietakjes, laurierblaadjes en tomatenpuree en laat gedurende 1 uur koken met het deksel van de pan zodat e.e.a. reeds kan inkoken. Zeef de bouillon en laat verder inkoken tot de helft van de oorspronkelijke massa. Maak op smaak met wat druppels tabasco, een scheutje Pernod en eventueel wat zout. Zet apart. Verwarm voor het uitserveren.

Tomatenslagroomquenelles: Doe de tomatensap in een steelpannetje en kook het sap in tot het bijna de dikte van tomatenpuree heeft. Laat afkoelen en meng het vervolgens met de stijf geslagen room. Breng op smaak met zout en een paar druppels tabasco. Bewaar in de koeling.

Oregano-peterselie-basilicum-tomaat mengsel: Snijd de 4 gedroogde tomaten op olie in reepjes en vervolgens in kleine stukjes. Dep ze af met keukenpapier teneinde de olie te verwijderen. Hak oreganoblaadjes, basilicum en peterselie (2 takjes) fijn en meng met de tomatenstukjes. Zet apart.

Vleestomaat: Kook een pannetje water en dompel hier de 3 ingekerfde vleestomaten in totdat het vel op meerdere plaatsen openbarst. Dompel de tomaten dan direct in koud water. Pel ze in het water en laat verder afkoelen in het koude water. Snijd minimaal 4 mooie dunne plakken uit iedere tomaat. Verwijder eventueel de harde kern.

Kabeljauw: Neem een grote koekenpan en doe hier 4 el olijfolie in. Verhit de pan tot de olie begint te walmen en bak dan de gepeperde, gezouten en licht met bloem bestrooide kabeljauw aan 1 kant tot 60% is doorgeslagen en vervolgens de andere zijde tot 100% doorgeslagen. De kabeljauw moet lichtbruin kleuren en uiteraard gaar van binnen zijn.

Serveren: Leg op een voorverwarmd diep bord 1 plakje vleestomaat en leg hier een mootje kabeljauw op. Schep wat van de saus rondom in het bord. Strooi nu wat oregano-peterselie-basilicum-tomaatmengsel rondom op de saus. Leg nu een quenelle (gebruik de kleine ijsschep) tomatenslagroom op de vis en serveer direct.

Kalfsniertjes met mosterdsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsniertjes	3	st
sjalotjes	5	st
teen knoflook	1	st
boter (30 + 100)	130	g
cognac	150	ml
room	500	ml
kalfsfond	200	ml
laurierblaadjes	3	st
citroen	1	st
fijne mosterd	4	el
grove mosterd	4	el
rijst	300	g
haricots verts	300	g
plakken gerookt ontbijtspek	6	st

Niertjes: Leg de niertjes gedurende 1 uur in koud gezouten water. Saus: Fruit de fijngesneden sjalotjes in 30 g boter en voeg vervolgens de fijngesneden knoflookteen toe. Schenk de cognac in de pan en laat deze verdampen. Voeg room, kalfsfond en 3 laurierblaadjes toe en laat tot meer dan de helft inkoken. Verwijder de laurierbladeren, pureer de saus met een staafmixer en passeer door een fijne zeef. Voeg nu de mosterd toe en maak verder op smaak met peper, zout en eventueel wat citroensap. Rijst: Kook de rijst in gezouten water gedurende 8 min en giet de rijst af. Laat nog 15 min stomen. Meng een eidooier door de afgekoelde rijst en smeer 12 kleine vormpjes in met boter. Verdeel de rijst over de vormpjes en druk stevig aan. Dek af met magnetronfolie en verwarm de rijst vlak voor het opdienen in de magnetron. Haricots verts: Kook de haricots in gezouten water beetgaar. Snijd de plakjes ontbijtspek in de lengte doormidden en rol 5 stuks haricots in een plakje spek. Leg op een plateau en dek af met aluminiumfolie. Verwarm, vlak voor het opdienen, in een oven van 160 °C in ca. 10 min. Vervolg niertjes: Haal de niertjes uit het gezouten water en spoel ze af. Verwijder nu het vet van de niertjes en houd de niertjes zo heel mogelijk. Dep de niertjes droog. Peper en zout de niertjes en bak ze in 100 g. boter zachtjes aan en rosé. Serveren: Snijd de niertjes schuin door midden en serveer met de saus, het uitgestorte timbaaltje rijst en de haricots verts.

Warme abrikozen met passievrucht mascarpone

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	24	st
perssinaasappelen	6	st
kaneelstok	2	st
steranijs	3	st
honing	2	el
rijpe mango	3	st
passievrucht	4	st
mascarpone	400	gr.
fijne tafelsuiker	30	gr.
basilicum	24	blok

Abrikozen: Wel de abrikozen gedurende minstens 1 uur in warm water (niet koken). Saus: Pers de sinaasappelen en kook het sap samen met de honing, kaneelstokjes en steranijs in tot er een stroperige saus ontstaat. Haal de kaneelstokjes en steranijs uit de saus en laat gedurende 30 min de gewelde abrikozen in de saus verder warmen (niet koken). Mangofrietjes: Schil de mango en snijd plakken van 1 cm dik in de lengterichting van de pit. Snijd vervolgens de plakken in 1 cm dikke reepjes (maat van franse frietjes). Passievrucht-mascarpone: Snijd de passievruchten doormidden en vang het vocht en de pitjes op in een zeef boven een kom. Wrijf het vruchtvlees door de zeef en gooi de pitjes weg. Meng het sap van de passievruchten met de mascarpone en voeg plus minus 30 g fijne tafelsuiker toe. Serveren: Leg onderaan op elk bord 4 abrikozen en wat saus. Links 4 frietjes 2 aan 2 haaks op elkaar en rechts een quenelle van mascarpone (gebruik 2 eetlepels of de kleine ijslepel). Versier met een paar blaadjes basilicum.