

# 2002 maart

CCR Rijnmond · Lente

---

**VOORGERECHT** Carpaccio van tonijn met gefrituurde knoflook

---

## Carpaccio van tonijn met gefrituurde knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode tonijn	1000	gr.
truffel	100	gr.
knolselderij	100	gr.
knoflook	50	gr.
bieslook	100	gr.
kervel/basilicum blaadjes		
parmezaanse (niet gemalen!) kaas	100	gr.
olijfolie	100	ml
olie om de knoflook te frituren		
melk		
grof zeezout/peper		

De tonijn moet of flinterdun gesneden worden en dan verder geplet worden, of half bevroren met een snij machine gesneden worden. Alvorens we de tonijn op de borden draperen, bestrijken we de borden met een mengsel van goede olijfolie en peper. Dan strooien we er de fijngehakte bieslook, truffel en selderij over. Verder versieren we met een paar krullen Parmezaanse kaas, wat kervel en basilicum blaadjes. Om tenslotte de gefrituurde plakjes knoflook er op te leggen en wat grof zeezout erover te strooien. Tegen de geur kan men het beste de plakjes tweemaal in kokend water blancheren en één maal in melk. Frituur ze op het allerlaatst.

**Fettucini met gerookte zalm, kappertjes en roomsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fettucini	600	gr.
eieren	6	
olijfolie		
viscrème	7,5	dl
visfond	8	dl
witte kookwijn	5	dl
crème fraiche	500	gr.
noilly prat		
grote dungseden plakken gerookte zalm	12	
uitgelekte kappertjes	12	theelepels
basilicum	12	blaadjes
zout en peper		

FETTUCINI: 600 gr bloem (italiaanse) met 6 eieren en een snuf zout kneden tot een deeg. Even laten rusten en dan zeer dun uitrollen, deze zelfgemaakte pasta is in ca. 1 minuut klaar. Kook in ruim water met een scheut olijfolie en zijn zout. De pasta kan afhankelijk van de dikte 1 minuut koken en ook kant en klaar gekocht worden. VISCREME: Neem 8dl visfond en doe er een halve fles witte wijn bij en eventueel een scheut Noilly Prat. Kook in tot 8dl en doe er dan 500gr crème fraiche bij. Kook in tot 7,5dl. Kook de fettucini en breng ondertussen de viscrème aan de kook. Warm de borden voor. Voeg peper en zout toe aan de crème en verdeel dit over de fettucini. Leg op elke portie een plak gerookte zalm en bestrooi met kappertjes. Garneer met basilicum.

**Lamszadel met dadels en mosterdzaad**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamszadels (of eventueel voldoende filet)	6	
dadels	12	
witlof	16	
sjalotten	16	
grove mosterd	3	el
lamsfond	1.2	liter
rode wijnazijn	4	el
rode port	5	dl
verse muntblaadjes		
steranijszaadjes	4	
suiker	1	el
boter	1	el
peper en zout		
enkele aardappelen		

Snijd de filets uit het rugstuk. Klop voorzichtig de filets plat. Pureer de dadels en meng dit op met de mosterd. Bestrijk de zijstukken met het mengsel en wikkel een lamsfilet in ieder stuk met vel. Bindt vast. Zet de gesnipperde sjalotten aan en blus af met de azijn. Laat de vloeistof verdampen en blus dan weer af met de port. Kook langzaam tot een derde in en giet er dan de fond bij en voeg de steranijs en munt toe. Laat even goed trekken en wat indikken en zeef en houd warm. Bak de lam even in een pan, totdat het vet gesmolten is. Leg de lam dan op een bedje van aardappelen in een ovenschaal, zodanig dat de lam de bodem niet raakt. Dit uitsluitend om een mooiere garing te bewerkstelligen. Laat enkele minuten doorgaren in de oven en leg daarna 5 minuten in de folie weg. Maak de witlof schoon en blancheer de bladeren. Stoof ze in boter met suiker op middelhoog vuur en laat ze goudgeel kleuren. Snijd het vlees in plakjes van ca 2cm dik. Giet wat saus onder de plaats waar het vlees gelegd wordt op de voorverwarmde borden. Leg hier de lam op en rangschik de witlof in het midden.

**Pruimedanten in pyjama met amandelcrème**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde pruimen	60	
rode wijn (bij voorkeur chinon of een touraine)	7	dl
sinaasappel	1	
citroen	1	
kaneelstokjes	2	
suiker	100	gr.
poedersuiker		
melk (crème anglais)	5	dl
eieren (crème anglais)	12	
suiker (crème anglais)	200	gr.
vanillestokjes	2	
fijngemalen amandel	150	gr.
suiker (amandelcrème)	150	gr.
boter	150	gr.
eieren (amandelcrème)	3	
eieren (bierbeslag)	4	
bloem	200	gr.
suiker (bierbeslag)	40	gr.
bier	1	dl
olie om te frituren		

Wel de pruimedanten 2 uur in een mengsel van de rode wijn, in stukken gesneden sinaasappel en citroen, kaneelstok en suiker. Ontpit de pruimen. Laat de pruimen nog even in de vloeistof afkoelen. Voor de amandelcrème, de suiker en amandel mengen en dan de zacht boter en ei erdoor werken. Voeg in een spuitzak en vul de pruimen ermee. Meng het bierbeslag en vorm klontjes. Wikkel de pruimen in het beslag. De pruimen ongeveer 15 seconden in hete, doch niet walmende olie frituren. Goed laten uitlekken en met poedersuiker bestrooien. Maak een spiegel van de crème anglaise en schik hier de gefrituurde pruimen op. Voor de crème anglaise: De melk met de helft van de suiker en de van merg ontdane vanillestokjes aan de kook brengen. In een kom de eierdooiers en de rest van de suiker schuimig kloppen. Een beetje melk er bij gieten en alles in een pan voortdurend met een spatel omroeren. Het mengsel mag niet koken. Van vuur nemen en roeren tot het volledig afgekoeld is. Door puntzeef gieten.