

# 2003 maart

CCR Rijnmond · Lente

**VOORGERECHT** Langue de veau à la sauce madère / Kalfstong met maderasaus

## Langue de veau à la sauce madère

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfstongen à ± 750 gr	2	st
zout		
peper		
winterwortels	2	st
peterselie	1/2	bosje
uien	2	st
foelie	2	st
tijm	1/2	bosje
laurierblaadjes	2	st
boter	25	gr.
kalfsfond	3/4	l
sjalotjes	3	st
madera	2,5	dl
koude boter	150	gr.
bloem	1,5	el
gemengde wilde rijst	250	gr.
broccoli	400	gr.

Spoel de tongen af met koud water en schrap ze vervolgens af met een lapje met 2 el zout. Fruit de gesneden soepgroenten enkele minuten in wat boter in een grote pan. Doe de tongen bij de groenten en zoveel water dat de tongen net onderstaan. Breng zachtjes bijna aan de kook en laat met deksel op de pan ongeveer 1 a 1 1/2 uur pocheren (de tong is gaar als de punt zacht aanvoelt en de botjes in het keelstuk loslaten). Spoel de tong heel even onder de koude kraan af en pel het vel eraf. Verwijder het keelstuk en houd warm. Bouillon apart houden voor de soep! De saus. Pel en snipper de sjalotjes fijn en fruit aan in een beetje boter. Maak er een roux van met 1,5 el bloem. Voeg beetje bij beetje de kalfsfond toe en ten slotte de madera. Kook de wilde rijst volgens de aanwijzingen op het pak. Kook de broccoli al dente. **UITSERVEREN:** Snij de tongen in dunne plakken en leg op voorverwarmde borden. Monteer de saus met de koude boter en nappeer om de tongplakjes. Maak van de wilde rijst m.b.v. een kleine ijsbolletjestang balletjes en verdeel de broccoli in roosjes en leg ernaast.

**Potage de céleri-rave au curry**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbouillon van gerecht 1 (aanvullen tot ca 1,75 liter)		
sjalotjes	3	st
knolselderijen	2	st
boter	30	gr.
kerrievoeding	3	el
zout		
peper		
peterselie	1/2	bosje
room	1	à 2 dl

Pel en snipper de sjalotjes. Snij de knolselderijen in plakken en snij in blokjes. Verhit in een soeppan de boter. Fruit hierin de gesnipperde sjalotjes met het kerrievoeding ca. 2 minuten. Schep de kalfsbouillon water toe en kook de knolselderijblokjes doorheen. Voeg 2,5 dl water toe en kook in 20 minuten gaar. Hak 2 à 3 eetlepels peterselie. Laat 5 minuten afkoelen en puree en passeer de soep door een zeef. Breng op smaak met zout peper en een scheut room. **UITSERVEREN:** Warm de soep zonedig nog even door en serveer op warme soepborden. Bestrooi met fijngehakte peterselie.



## Gigot d'agneau et sa sauce anglaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout	2	kg
sjalotjes	2	st
rozemarijn	1/2	bosje
zout		
peper		
olijfolie	4	el
boter	50	g
bloem	2	el
mosterdpoeder	1	tl
rode wijn	6	dl
bessengelei	5	el
worcestersaus	3	el
citroen	1	st
honing	1	el
knolselderij	1	st
bildstar	1/2	kg
geraspte oude kaas	100	gr.
melk	0,25	l
dunne prei	5	speren
knoflook	4	tenen
bouillon (van het voorgerecht)	3	el
peterselie	1/2	bosje

De lamsbout. Pel de sjalotjes en snij in dunne plakjes. Smeer het vlees in met een doorgesneden knoflookteentje, snij het op enkele plaatsen in en steek hierin kleine stukjes knoflook. Bestrijk het vlees met olie en leg het in de ingevette braadslee en duw de plakjes sjalot en een klont boter eronder. Giet een scheut olijfolie in de braadslee. Bestrooi de bovenkant met peper en zout en zet onafgedekt rond 20.00 uur midden in de oven. Braad tot een kerntemperatuur van 58°C (in max. 60 minuten). Let erop dat de pen van de thermometer niet tegen het bot aankomt. Bedruip de bout in de oven minstens driemaal. Controleer de gaarheid met een vleespen. Haal de bout uit de oven en laat op een warme plaats in alufolie een half uur rusten. Bereid intussen zo kort mogelijk voor het uitserveren de volgende onderdelen van het gerecht. De saus. Roer 2 eetlepels vocht met bloem en mosterdpoeder tot een gladde pasta. Voeg beetje bij beetje de wijn toe en roer goed door. Doe er bessengelei, worcestersaus, citroensap, peper en zout bij en roer tot de gelei is opgelost. Laat op een zacht vuur ongeveer 15 minuten inkoken. Hou warm. Roer 1 el honing door de warme saus. De gratins. Maak van knolselderij en aardappels met wat boter en melk een luchtige, niet te droge en niet te natte puree! Vet 15 soufflépotjes in en vul met puree, verdeel de kaas erover. Bruineer de gratins vlak voor het opdienen onder de hete grill. De prei. Was de prei zeer zorgvuldig, droog ze af en snij ze in stukken van ongeveer 5 cm. Verwarm de olijfolie in een lage brede pan en smoor daarin op laagvuur de in plakjes gesneden knoflook tot de plakjes lichtgeel kleuren. Leg de stukken prei naast elkaar in de pan en smoor ze 3 minuten met de

deksel op de pan. Voeg bouillon en 2 eetl. middelfijn gesneden peterselie en zout naar smaak toe. Stoof de prei in gesloten pan beetgaar, de laatste 5 minuten zonder deksel, zodat het vocht kan inkoken. **UITSERVEREN:** Snij het warm gehouden lamsvlees in mooie plakken. Leg het op de voorverwarmde borden. Nappeer met de saus. Garneer met de rozemarijn. Zet een soufflépotje ernaast en een stukje prei. Zet de rest van de saus in een warme saucière op tafel.

**DESSERT** Bavarois de yaourt à la pamplemousse et à la mandarine / Yoghurtbavarois met grapefruit en mandarijn

---

## Bavarois de yaourt à la pamplemousse et à la mandarine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	1,5	l
grote sinaasappels	4	st
honing	150	gr.
gelatine	10	blad
room	4	dl
suiker	50	gr.
eiwitten	100	gr.
rode grapefruits	4	st
gele grapefruits	4	st
heelei	100	gr.
patentbloem	65	gr.
eidooier	60	gr.
citroenrasp	30	gr.
bloem	200	gr.
mandarijnsap	3	dl
mandarine napoleon	0,5	dl

Bekleed een zeef met een stuk kaasdoek en schep de yoghurt erin. Laat de yoghurt uitlekken. Schraap af en toe met een spatel de yoghurt van de doek en roer om. Week de gelatineblaadjes 20 minuten in koud water. Schil grapefruits en sinaasappels dik en snij de partjes tussen de vliesjes uit, vang het sap op in een schaal. Pers de sinaasappels uit en voeg bij het grapefruitsap en laat de goed uitgeknepen gelatineblaadjes daarin oplossen. Laat afkoelen en lobbig worden. Klop de room met de 150 gr honing op. Klop eiwitten stijf en voeg aan kloppend de 50 gr suiker toe. Schep de yoghurt uit de kaasdoek door. Spatel er dan de geslagen room en het stijfgeslagen eiwit door. De kapselplakken. Verwarm het heelei in een beslagkom in een warmwaterbad. Klop heelei met suiker 10 minuten op hoge snelheid in 10 minuten op matige snelheid. Spatel de bloem erdoor. Verdeel het beslag over twee beboorde taartbodenvormen en bak in circa 10 minuten af. De lepelbiscuits. Beboter een bakplaat en bestuif met bloem. Doe eieren, eidooiers, suiker en citroenrasp in een kom en klop het mengsel au bain-marie tot de massa dik en schuimig is. Neem de kom uit het waterbad en blijf kloppen tot het mengsel volledig is afgekoeld. Spatel de gezeefde bloem snel en luchtig door het eimengsel en doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond. Spuit het beslag op de bakplaat in staafjes met een lengte die gelijk is aan de hoogte van de bavarois. Bak de biscuits af in 10 à 12 min. Laat afkoelen. De mandarinegelei. Week de gelatine 20 minuten in koud water. Verwarm het mandarijnsap en los de suiker hierin op. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en laat iets afkoelen. Voeg nu de Mandarine Napoleon toe, roer door elkaar en laat lobbig worden. De opmaak. Snij de twee kapselplakken bij tot twee taartbodems met een kleinere diameter dan de flanringen. Leg de plakken op een taartkarton. Zet de flanringen eroverheen. Zet tussen plak en ring de lepelbiscuits rechtop. Giet de lobbige bavarois in de vorm en laat in de koeling iets opstijven. Verdeel de grapefruitpartjes in een mooi patroon over de bavarois. Giet de lobbige mandarinegelei eroverheen en laat verder in de koeling opstijven. UITSERVEREN. Verwijder de flanringen met een draaiende beweging. Snij

de bavaroises in punten en plaats deze op voorgekoelde bordjes. Serveer er een kopje koffie bij.