

2005 maart

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Timbaaltje van garnalen met een crème van geitenkaas

Timbaaltje van garnalen met een crème van geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	300	g
sterke kreeftenbouillon	300	ml
aardappelzetmeel		
zout		
rozemarijn	3	takjes
jonge geitenkaas	300	g
room	150	ml
witte peper		
gepelde garnalen	600	g
witte wijnazijn	150	ml
komkommers	6	st
ui	1	st
arachideolie	150	ml
gemberpoeder	3	tl
mosterdzaad	3	tl

Smelt 150 g. suiker in een droge pan met een dikke bodem tot de suiker lichtbruin is. Voeg de kreeftenbouillon toe en wacht tot de suiker volledig met de bouillon is vermengd. Leng 3 theelepels aardappelzetmeel aan met wat koud water en roer dit door de karamel. Even tegen de kook aanhouden. Voeg wat zout naar smaak toe. Af laten koelen. Hak de rozemarijn fijn. Maak van de geitenkaas, room en rozemarijn een crème. Voeg zout en peper naar smaak toe. Meng 3 eetlepel van deze crème door de garnalen. Snijd 1½ komkommer in zeer dunne plakjes. Leg in 12 timbaaltjes van ca. 1½ dl. inhoud een velletje plasticfolie en druk het netjes tegen de wand. Plaats tegen de wand van de timbaaltjes overlappend dunne plakjes komkommer en vul de timbaaltjes met de garnalen. Stevig aandrukken en koel wegzetten. Schil de overgebleven komkommers, verwijder de zaadlijsten en snij ze in kleine stukjes. Snipper de uien. Verhit de olie in een wok of diepe braadpan. Bak de komkommers met de ui een paar minuten tot ze glazig zijn. Blus af met witte wijnazijn en roer 150 g. suiker erdoor. Voeg 3 theelepels gemberpoeder, 3 theelepels mosterdzaad, zout en peper toe. Leng 6 theelepels aardappelzetmeel aan met wat koud water en roer dit door de komkommer. Even opwarmen. Maal het geheel 1-2 seconden (niet fijnmaken) in de foodprocessor. Laten afkoelen. Zet op 12 borden een kookring van 8 cm. doorsnede. Schep hierin een laagje van 1 cm. chutney. Stort de timbaaltjes met de garnalen op de chutney en verwijder voorzichtig het plastic. Maak met behulp van 2 lepels ovale quenelles van de geitencrème en plaats deze boven op de timbaaltjes. Garneer met plakjes komkommer. Schep er een paar lepels van de kreeftenkaramel omheen en strooi er vlak voor het opdienen wat grof zout over.

Fazantenroomsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote uien	2	st
fazantenfond	1800	ml
fazanten	2	st
halve fazantenhorsten	4	st
wortel, zonder kern	100	g
sjalotjes	4	st
bleekselderij	60	g
boter	60	g
prei	60	g
bloem, gezeefd	100	g
peperkorrels	10	st
room	500	ml
laurier	2	blok
zout, versgemalen witte peper		
pimentbolletjes	3	st
peterselie	½	bos

Verwijder de borsten van de fazanten en zet die apart. Spoel de karkassen schoon onder de koude kraan. Verwijder zoveel mogelijk het achtergebleven vet van de karkassen en poten. Neem 2.2 liter water. Doe de karkassen en de poten in een soeppan en giet er zoveel water over dat ze onderstaan. Houdt de rest van het water apart. Breng aan de kook en schep het naar bovendrijvende schuim af. Doe na 30 minuten alles over in de snelkookpan samen met de wortel, bleekselderij, prei, laurier, piment, peperkorrels en de uien. Vul het vocht aan met de rest van het water en laat nog 30 minuten zachtjes koken. Passeer de bouillon door een met een neteldoek bekleed vergiet in een grote kom. Gooi de inhoud van het vergiet weg. Zet de bouillon apart. U moet 1800 ml bouillon overhouden. Anders inkoken. Neem 1 liter van de fazantenbouillon en breng die aan de kook. Doe er de fazantenborsten in en laat die, met het deksel op de pan, in 10 minuten gaar worden. Haal de borsten uit de pan en zet ze apart. Laat de bouillon afkoelen. Wordt verderop gebruikt. Verwarm de soepkommen of borden voor op 80 graden. Snipper de sjalot zéér fijn en fruit ze in een grote pan gelijk met de gezeefde bloem en laat dit kort mee fruiten zonder de bloem kleur te geven. Maak met de koude fazantenbouillon van de borsten eerst een roux. Smelt hiervoor de boter en roer er met een houten lepel op een laag vuur de bloem door. Voeg dan de eerste 500 ml koude fazantenbouillon erbij en roer dit glad. Laat 1 tot 2 minuten koken om de bloemsmaat kwijd te raken. Gier de rest van de fazantenbouillon erbij en laat het 8 minuten zachtjes koken. Gier de geheel nog eens 10 minuten zachtjes koken. Breng de soep op smaak met zout en versgemalen witte peper. Giet ze dan door een zeef. Snijd het afgekoelde fazantenvlees in blokjes en warm ze in de warme soepkopen en garneer met wat peterselie-kroontjes.

Gevulde dorade met rozemarijn uit de oven met roergebakken wilde spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dorades	12	st
zout en peper		
olijfolie		
rozemarijn	6	takjes
pomodori	12	st
visfond	600	ml
witte wijn	300	ml
citroenen	3	st
zeezout		
wilde spinazie	1500	g
pijnboompitten	8	el
boter	2	el

Haal de rozemarijnaanalden van de takjes, bewaar de topjes voor de garnering. Hak de naalden. Bestrooi de buikholte met peper, zout en gehakte rozemarijn en vul met schijfjes citroen en wat gehakte pomodori. Vet een ovenschaal in met olijfolie en leg de vissen hier in. Schenk er de witte wijn en de helft van de visfond bij. Beschenk de vissen ruim met de olijfolie. Leg de overgebleven tomatenstukjes en de topjes van de rozemarijntakjes er omheen. Leg plakken citroen op de dorades. Gaar de vis in een 180°C voorverwarmde oven in 15 à 20 minuten. Kook ondertussen de rest van de visfond in. Pijnboompitten in droge koekenpan bakken. Spinazie wassen en goed drogen, eventueel in de slacentrifuge. Tomaten ontvellen, zaadjes verwijderen en in stukjes snijden. Boter en olie verhitten en de tomaten ca. 3 minuten bakken. Spinazie erdoor scheppen en al roerend laten slinken en op smaak brengen met peper en zout. Leg de vis en de stukjes tomaat op een voorverwarmd bord. Bestrooi met zeezout. Giet het braadvocht door een zeef bij de visfond en laat dit op een fel vuur inkoken. Breng op smaak met zout en peper en schenk dit om de vis heen. Drapeer de spinazie elegant op het bord.

DESSERT Mousse van gember en kruidnagel met mango en chocolade

Mousse van gember en kruidnagel met mango en chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	200	g
boter	200	g
citroenen, de rasp van 1 ½ schil	2	st
zout		
bakpoeder	10	g
eiwitten	3	st
room	600	ml
bloem, gezeefd	600	g
bloem, om te bestuiven		
rijpe mango's	6	st
bittere couverture	150	g
gezeefde poedersuiker	30	g
water	2	druppels
gelatine	6	blaadjes
suiker	180	g
gemalen kruidnagel	2	tl
stemgember	3	nootjes
basterdsuiker	300	g
kruidnagels	8	st
poedersuiker, om te bestuiven		

Begin met de wafeltjes. Roer poedersuiker, boter, citroenrasp, zout en het bakpoeder luchtig samen. Klop de eiwitten met een mespunt zout stijf. Voeg het geslagen eiwit en daarna de ongeslagen room aan het botermengsel toe en werk er als laatste de gezeefde bloem door. Bak met dit deeg 24 mooie, dunne goudbruine koekjes van ongeveer 4 cm diameter. Schil de mango's en boor er met een klein parisienne boortje kleine balletjes (ca 24 per mango) uit het vruchtvlees. Zet ze koud apart. Laat de couverture smelten (au bain marie) tot 32° C, roer er de poedersuiker en 2 druppels water door en spuit er op vetvrij papier chocolade motiefjes van. Let op! Té veel water maakt de couverture dik en onbruikbaar! Laat ze in de koeling hard worden. Laat de gelatine in ruim water weken. Meng de suiker met de gemalen kruidnagel en het water. Snijd de gembernootjes in vieren en voeg die bij de suiker. Laat nu alles 10 minuten zachtjes koken tot een lichte suikersiroop. Passeer deze siroop en laat ze afkoelen. Klop de room met de afgekoelde siroop tot driekwart op. Sla de eiwitten met een mespunt zout stijf. Klop er halverwege de suiker door. Los de geweekte en uitgeknepen gelatine in zeer weinig heet water op en spatel dit tezamen met het opgeklopte room/suiker/kruidnagel mengsel door de eiwitten. Zet deze mousse in de koeling om op te stijven. Doe de basterdsuiker in een sauteuse en laat ze, al roerend, op een laag vuur lichtbruin kleuren. Blus het af met het water, voeg de kruidnagels toe en laat het geheel trekken tot de suiker opgelost is. Passeer de saus hierna. Zet met behulp van een ijsschep een bol van mousse op de koude borden. Omring elke bol met mangobolletjes. Giet er wat saus naast, leg een chocolade motiefje, vanuit de koelcel op de moussebol en leg er twee, met poedersuiker bestrooide koekjes naast.