

2013 maart

CCR Rijnmond · Lente

AMUSE Heilbotlolly met wasabimayo

Heilbotlolly met wasabimayo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frituurolie		
mayonaise	300	ml
wasabipasta	$\frac{3}{4}$	tl
ongebakken gekleurde kroepoek (bij de toko te koop)	500	g
mix voor tempura	3	zakjes
heilbot, in 12 gelijke blokjes	300	g
zout, peper		

Verwarm de olie in de frituurpan op 190 °C. Meng de wasabi door de mayonaise. Maal de kroepoek tot korrels in de keukenmachine. Bereid de tempuramix volgens de beschrijving op het pak. Bestrooi de heilbot met zout en peper. Haal de heilbotblokjes door de tempuramix en wentel ze daarna door de kroepoekkorrels. Frituur ze goudbruin in de olie. De kroepoek zwelt in de olie snel op en maakt de buitenkant heel krokant. Serveren: Steek een grote prikker in de heilbot en serveer de wasabimayonaise in een kommetje ernaast. n.b. Deze amuse kan ook gecombineerd worden met de courgetterolletjes

Gevulde courgetterolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine courgettes, schoongemaakt	4	st
ricotta	500	g
sap van citroen	1	st
olijfolie extra vierge		
handvol basilicumblaadjes, gehakt		
pijnboompitten, geroosterd	50	g
balsamicosiroop		
zeezout		
zwarte peper		

Schaaf de courgettes in de lengte met een dunschiller of mandoline. Er kunnen ongeveer 40 linten uit. Snij voldoende voor 2 stuks per persoon. Leg de courgettereppen op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met olijfolie. Breng ze op smaak met zeezout en verse zwarte peper en koel ze 20 min. Meng de ricotta met het citroensap, de extra vierge olijfolie, zeezout en verse zwarte peper naar smaak. Schep de basilicum en de pijnboompitten erdoor. Serveren: Rol de courgetterolletjes op met ca 2 à 3 cm doorsnee en vul ze met het ricottamengsel. Rijg de courgette-cannelloni aan een satéprikker. Leg op elk bord 2 prikkers en maal er wat zwarte peper over. Besprenkel met wat olijfolie en balsamicosiroop en serveer.

Salmon à l'orange aardappelpoffertjes met Noilly Prat-schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korianderzaad	4	g
jeneverbessen	4	g
grof zeezout	70	g
zwarte peper	4	g
suiker	60	g
limoen	½	st
sinaasappels	2	st
tijm, blaadjes gerist	4	takjes
zalm met vel	600	g
wodka	200	ml
aardappels, geschild	600	g
eierdooiers	6	st
eieren	2	st
bakpoeder	4	tl
milde olijfolie	4	el
zout		
slagroom	200	ml
noilly prat	200	ml
laurierblaadje	1	
bieslooksprietjes		

Maal korianderzaad, jeneverbessen, zeezout, peper en suiker fijn in de keukenmachine. Rasp de schil van de limoen en sinaasappel en voeg dit samen met de tijmblaadjes toe aan het kruidenmengsel. Maal nogmaals fijn. Snijd de limoen en sinaasappel in dunne partjes. Leg de zalm in een schaal met het vel naar beneden en verdeel het specerijenmengsel eroverheen. Beleg met de citrusplakjes en besprenkel met de wodka. Bedek de vis met plasticfolie en leg er iets zwaars op. Laat de vis zolang mogelijk marinieren. Kook de aardappels in 20 min. gaar en stamp ze fijn. Meng met de eierdooiers, de eieren, bakpoeder en wat zout. Druk het mengsel met een pollepel door een zeef. Doe in een spuitzak. Verhit de olie in een koekenpan en spuit kleine rondjes van 2-3 cm doorsnee in een pan. Bak de poffertjes 2 min aan iedere kant. Laat voor het schuim de room met de Noilly Prat, laurier en wat zout al roerend 15 min inkoken. Mix vlak voor het serveren in enkele seconden schuimig met de staafmixer. Neem de zalm uit de marinade en maak de zalm zoveel mogelijk vrij van de specerijen en dep droog. Snijd de zalm in mooie, schuine plakjes (los van het vel). Serveren: Leg wat plakjes zalm op het bord, leg er 2 aardappelpoffertjes naast en drapeer het schuim elegant op het gerecht. Versier met sprietjes bieslook.

Perzische gevulde lamsschouder met aubergines in honing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsschouder (ontbeend)	2000	g
gedroogde pruimen, zonder pit	8	st
gedroogde abrikozen	20	st
krenten	2	el
rozijnen	2	el
witte wijn	200	ml
gemengde, gehakte noten	4	el
kruidnagelpoeder	2	mespunten
geraspte citroenschil	4	tl
geraspte sinaasappelschil	4	tl
pluk saffraandraadjes		
boter (100 + 50)	150	g
zout, peper		
olijfolie		
sap van een citroen	1	st
granaatappelsap (o.a. verkrijgbaar bij ah)	400	ml
room	400	ml
mediumsherry	4	el
aubergines, in plakken in de lengte gesneden van 1 cm dik	4	st
arachideolie		
zeezout		
zwarte peper		
pijnboompitten	60	g
dijonmosterd	2	tl
donkere vloeibare honing	4	tl
olijfolie, extra vergine	8	el
balsamico	1	el
knoflook	2	tenen
granaatappel (voor de pitjes)	1	
munt	12	takjes

Verwarm de borden voor. Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat de abrikozen, pruimen, krenten en rozijnen in de witte wijn zolang mogelijk weken. Spreid de lamsschouder en maak zoveel mogelijk een goede ruimte voor de vulling en bestooi het vlees met zout en peper. Snijd de vruchten in stukjes. Fruit dit vruchtenmengsel met de noten en de geraspte schillen in de boter. Roer de saffraandraadjes door het vruchtenmengsel tezamen met het kruidnagelpoeder. Verdeel het vruchtenmengsel over de lamsschouder. Rol het vlees op en bind de rol dicht met touw. Wrijf het vlees royaal in met olijfolie en braad het aan in 100 g boter. Leg het daarna in de braadslede. Giet het bakvet, het citroensap en het granaatappelsap er overheen. Laat het vlees in de oven garen, waarbij het vlees zeer vaak

gedraaid en bedropen moet worden. Reken ruim 2 uur (kerntemperatuur 62°C.) Haal het vlees uit de oven, wikkel in aluminiumfolie en laat ca 20 min op een warme plaats het vlees rusten. Giet het braadvocht in een steelpan, verhit en voeg de room toe. Laat de saus inkoken tot $\frac{3}{4}$ en voeg de sherry toe en tot gewenste dikte inkoken (niet te dun!!) en maak af op smaak met zout en peper. Verhit 2 grillpannen. Bestrijk de plakken aubergine aan een kant met olie en breng op smaak met zeezout en peper. Leg zoveel aubergine in de pannen als past. Bak deze kant in 4 à 6 min goudbruin. Bestrijk de andere kant ook met olie en bak deze in 3à 4 min bruin. Doe dit met alle plakken aubergine. Laat afkoelen. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan. Meng de mosterd en de honing in een kom, voeg al kloppend de olijfolie toe. Pers de knoflook uit en voeg peper en zout toe. Doe vervolgens er de balsamico bij. Proef en maak verder af op smaak. Snij de granaatappel doormidden en verwijder de vliezen en verzamel de pitjes. Haal het vlees uit de folie en snijd er mooie plakken van. Leg op het bord 2 plakken lamsschouder. Leg 2 plakken aubergines ernaast. Bestrooi de aubergines met de geroosterde pijnboompitten en de granaatappelpitten en besprenkel dit geheel met de dressing. Giet wat saus over het vlees. Leg er een takje munt op en serveer snel uit.

DESSERT Bitterkoekjesbavarois met bosbessencompote

Bitterkoekjesbavarois met bosbessencompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	6	blaadjes
melk	600	ml
amaretto	8	el
eieren, gesplitst	4	st
suiker + 2 el extra	220	g
slagroom	400	ml
bitterkoekjes, verkruid	200	g
neutrale olie		
bosbessen (diepvries)	250	g
geleisuiker	140	g
munt	12	blok

Week de gelatine in koud water. Verhit de melk met de amaretto in een steelpan. Klop de eierdooiers met de suiker tot een romige crème. Schenk al roerend langzaam de hete melk erbij en schenk alles in een pan. Verhit op matig vuur tot ongeveer 75°C tot de eierdooiers gaar zijn. Knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze door de dooiercrème. Laat de dooiercrème afkoelen tot het gaat opstijven, maar het mengsel moet nog wel te roeren zijn. Klop de eiwitten stijf met de eetlepels suiker. Klop de slagroom lobbij. Meng de slagroom en de eiwitten door de dooiercrème en spatel de koekjes door het beslag. Verdeel het beslag over de 12 met neutrale olie ingesmeerde timbaaltjes en laat opstijven in de vriezer. Doe de bosbessen samen met de geleisuiker in een kleine steelpan en breng op matig vuur aan de kook. Laat een paar minuten zachtjes koken en roer even door. Doe de compote over in een kom en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Dompel de timbaaltjes kort in heet water. Maak de randen van de pudding voorzichtig los van de vorm met een mesje en stort de bavarois op borden. Lepel voorzichtig wat bosbessencompote over de bavarois en maak af met een blaadje munt.