

2004 mei

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Antipasta

Piccoli soufflé al pesce

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw (filet)	600	gr.
bloem	25	gr.
boter	25	gr.
melk	325	ml
zout		
peper		
nootmuskaat		mespuntje
eieren	7	st
room	1,5	el
water	700	ml
witte wijn	300	ml

Pocheer de kabeljauw in een court bouillon. Laat hierbij de vis eventueel in porties in een pan met hete court bouillon zakken, breng die weer tegen de kook en doe het deksel op de pan. Pocheer de filets 5 tot 10 minuten. Het visvlees mag nergens meer glazig zijn. Pureer de gepocheerde vis (met een vork, zodat er nog wat structuur aan zit), controleer goed of er echt geen graatjes of velletjes inzitten, want daardoor zou het resultaat minder lekker zijn. Scheid de eieren. Roer de dooiers door de vispuree. Roer ook de bechamelsaus en twee eetlepels room er doorheen. Proef en voeg zonodig wat zout toe. Kop de eiwitten stijf met een snufje zout. Schep de eiwitten zo voorzichtig mogelijk door het vismengsel. Vet de soufflébakjes licht in met boter en vul ze met het mengsel. Plaats de soufflés 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden C. Serveer meteen als ze nog mooi bol zijn. Bechamelsaus: Laat de boter in een pan smelten en roer er de bloem door. Roer het mengsel glad en voeg dan pas al roerend geleidelijk de melk erbij. Roer tot de saus mooi dik en glad is en laat haar 3 minuten zachtjes onder voortdurend roeren doorkoken. Voeg naar smaak peper, zout en een mespuntje nootmuskaat toe.

Piccoli soufflé al pesce (Kleine vissofflés)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw (filet)	600	gr.
bechamelsaus		
bloem	25	gr.
boter	25	gr.
melk	325	ml
zout, peper, mespuntje nootmuskaat		
eieren	7	st
room	1,5	el
zout		
water	700	ml
witte wijn	300	ml

Pocheer de kabeljauw in een court bouillon. Laat hierbij de vis eventueel in porties in een pan met hete court bouillon zakken, breng die weer tegen de kook en doe het deksel op de pan. Pocheer de filets 5 tot 10 minuten. Het visvlees mag nergens meer glazig zijn. Pureer de gepocheerde vis (met een vork, zodat er nog wat structuur aan zit), controleer goed of er echt geen graatjes of velletjes inzitten, want daardoor zou het resultaat minder lekker zijn. Scheid de eieren. Roer de dooiers door de vispuree. Roer ook de bechamelsaus en twee eetlepels room er doorheen. Proef en voeg zondig wat zout toe. Kop de eiwitten stijf met en snufje zout. Schep de eiwitten zo voorzichtig mogelijk door het vismengsel. Vet de soufflébakjes licht in met boter en vul ze met het mengsel. Plaats de soufflés 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden C. Serveer meteen als ze nog mooi bol zijn. Bechamelsaus: Laat de boter in een pan smelten en roer er de bloem door. Roer het mengsel glad en voeg dan pas al roerend geleidelijk de melk erbij. Roer tot de3 saus mooi dik en glad is en laat haar 3 minuten zachtjes onder voortdurend roeren doorkoken. Voeg naar smaak peper, zout en een mespuntje nootmuskaat toe.

Agnolotti (Groene agnolotti met kaasvulling)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
meel van harde tarwe	375	gr.
eierdooiers	6	st
spinazie	60	gr.
fontina (koekaas van volle melk)	450	gr.
melk	200	ml
droge witte wijn	60	ml
bloem		
boter		
salie		
rozemarijn		
zout		

Snijd de kaas in stukjes en week deze ongeveer een half uur in een badje van melk. Doe daarna alles in een pannetje, roer er een halve eetlepel bloem doorheen die met een klein beetje melk is aangemaakt en zet het pannetje au bain marie op het vuur. Giet de wijn voorzichtig bij zodra de kaas helemaal gesmolten is en roer er één voor één de eierdooiers doorheen. Denk eraan om de dooiers eerst even te laten wennen door ze voorzichtig bij het warm mengsel bij de dooier te roeren. Roer pas de volgende eierdooier erdoor als de vorige helemaal is opgenomen. Haal de pan van het vuur en laat het geheel afkoelen. Maak voor de pasta een kuiltje in de bloem, breek hier 6 eierdooiers in, strooi er wat zout bij en doe hier de gekspinazie bij. Rol het deeg uit, snijd er vierkantjes uit van 4 cm en leg op het midden van ieder vierkantje een theelepeltje afgekoelde kaasvulling. Sluit de vierkantjes door de 4 hoekjes bij elkaar te knijpen, zo krijgt u de agnolotti. Kook de pasta heel even in kokend water met wat zout en maak de pasta aan met gesmolten boter waarin wat salie en rozenarijn is meegebakken. Gebruik geen kaas.

Spinacino ripieno arrosto (Gevuld kalfsbraadstuk)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kip filet	250	gr.
kalfsfricandeau, stuk ongeveer 1000 gr	1	st
witbrood	3	sneetjes
melk	100	ml
eierdooiers	4	st
parmezaanse kaas	20	gr.
bloem		
fijngehakte kruiden (peterselie, tijm)	1	el
droge witte wijn		
kippenbouillon	200	ml
olijfolie		
zout en groene peper		
keukengaren		
naald		
plastic folie		

Snijd het kippenvlees in stukjes, leg deze in een schaal en strooi er wat zout, versgemalen peper en een eetlepel gehakte kruiden overheen. Week het witbrood in de melk. Bereid het kalfsvlees: maak het vlees goed schoon en sla het tussen plastic folie zo plat mogelijk. Maak vervolgens over de lengte een diepe inkeping, zodat een soort zak ontstaat. Knijp het witbrood uit, hak het fijn in de keukenmachine en doe het in de schaal met de kip. Voeg de dooiers, de parmezaanse kaas en wat zout en peper toe en roer alles goed door elkaar. Schep de zo verkregen vulling in het kalfsvlees. Naai het vlees dicht, zodat de vulling er niet uitloopt, en leg het met een paar takjes tijm en 100 ml kippenbouillon in een ovenschaal. Smeer het vlees in met twee lepels olie, strooi er nog wat zout en peper over en zet het ong. een uur en 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200 C. Houd het vlees tijdens het braden vochtig met een wat witte wijn (ca 1 glas). Laat als de braadtijd om is het braadstuk rusten en vang het braadvocht op. Zet het braadvocht op het vuur, los er een theelepel bloem in op, schenk er een half glas wijn bij en laat dat verdampen, voeg dan 100 ml warme bouillon toe. Laat de saus wat inkoken. Laat het braadstuk zo'n tien minuten rusten, nadat het keukengaren is verwijderd. Snijd het in niet te dunne plakken en serveer met wat warme saus.

Nidi di trevisana con stelline di mela (Rode slanestjes met appelsterretjes)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte broccoli roosjes	600	gr.
rode sla (radicchio)	3	kroppen
gekookte aardappels	2	st
goudrenetten	3	st
sjalotjes	2	st
geraspte parmezaanse kaas	2	el
boter		
olijfolie		
zout		
peper		

Kook de broccoliroosjes net beetgaar in een ruime hoeveelheid gezouten tot kokend water en giet ze af. Pureer ze vervolgens samen met de gekookte aardappel, een scheutje olie, een klein beetje zout, peper en twee eetlepels versgeraspte kaas. Maak de radicchio schoon, verwijder de onderkant, snijd hem in stukken en bak hem snel in een koekenpan in gesmolten boter met een fijngehakt sjalotje en een snufje zout, zodat hij nog wat krokant blijft. Neem een ring met een diameter van 10 cm, plaats hem op een bord en vul de ring aan de binnenkant op met wat radicchio zodat het een nestje lijkt. Vul het nestje vervolgens op met een beetje broccolipuree. Verwijder de ring en maak op dezelfde manier 12 nestjes. Snijd de appels in niet te dunne plakjes, gebruik de 12 plakjes die het dichtst bij het klokkenhuiszi omdat daar de stervormige afdruk van de pitjes te zien is en maak er met een stervormpje sterren van. Bak de sterren even in een klontje gesmolten boter, bestrooi ze met zout en peper en gebruik ze om de sla-nestjes mee te garneren. Serveer de nestjes lauwwarm. U kunt ze eventueel even in de oven op temperatuur laten komen op een afgedekt bord.

Aspargi con formaggio dal forno (Aspergeschotel met Parmezaanse kaas)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	2	kg
boter	100	gr.
parmezaanse kaas (gemalen)	150	gr.
zwarte peper		
zout		

Breng in een pan ruim water met zout aan de kook. Schil de asperges met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden, snijd de houtachtige uiteinden (2-3 cm) eraf en kook de asperges in het kokende water in ± 10 tot 12 minuten beetgaar. Smelt de boter in een (steel)pan. Laat de asperges in een vergiet uitlekken en leg ze naast elkaar in de ovenschaal. Schenk de boter erover, zodat alle asperges ermee zijn bedekt. Bestrooi ze met peper en kaas en laat de aspergeschotel onder de salamandergril even bruin worden. Daarna direct serveren.

Tortini di Fiorentina (Florentijnse taartje)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	300	g
bakpoeder	1	tl
suiker	100	g
vanillesuiker	2	pakjes
eieren	2	st
boter	150	g
honing	4	el
slagroom	250	ml
geschaafde amandelen	200	g
gehakte hazelnoten	200	g
in stukken gesneden ingemaakt kersen	50	g
rum aroma	10	druppels
donkere couverture (chocola)	150	g

Vermeng voor het deeg de bloem met bakpoeder en voeg de overige ingrediënten toe en kneed de massa met een handmixer met kneedhaken eerst kort op de laagste stand, dan op de hoogste tot een soepel deeg. Als het deeg kleeft, zet u het in de koeling. Rol het deeg tot een dikte van ca. 3 mm uit, steek er ronde plakjes (doorsnee ca. 8 cm) uit, leg ze op een goed ingevette bakplaat en bak ze in de oven op 200 graden C., 5-7 minuten. Laat voor het beleg de boter met suiker, vanillesuiker en honing al roerend karameliseren. Voeg de slagroom toe en roer net zolang tot de karamelmassa is opgelost. Voeg de amandelen, de hazelnoten en de ingemaakt kersen toe, verhit al roerend net zolang tot de massa is gebonden. Roer het rumaroma erdoor. Verdeel de massa met 2 theelepels over de voorgebakken koekjes en schuif ze in de oven. 200 graden C., 10-12 minuten. Roer voor het glazuur de couverture in een kleine pan au bain marie op een laag vuur tot een soepele massa en bestrijk de afgekoelde koekjes er aan de onderkant mee. Geniet van deze taartjes met een kopje koffie en eventueel een Grappa.