

2006 mei

CCR Rijnmond · Lente

Coquilles en inktvis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	36	st
olijfolie	150	ml
inktvisjes	6	st
zout, peper		
bloem		
eiwitten	3	st
broodkruim		
inktvisinkt	6	zakjes
parmezaanse kaas	60	g
geslagen room	60	ml

Spoel de coquilles schoon en droog ze met een keukendoek. Snijd de coquilles in dunne plakjes en leg de plakjes dakpansgewijs in 12 cirkels in een met olijfolie besmeerde bakplaat. Besprenkel de plakjes met olijfolie en dek ze af met plasticfolie. Maak de inktvisjes schoon en snijd de tentakels van de kop. Spoel het lijfje schoon en snijd de inktvissen in ringetjes. Droog de ringen en de tentakels met een keukendoek. Bestrooi de helft van de ringen met peper en zout en paneer ze achtereenvolgens met bloem, eiwit en broodkruim. Haal de tentakels door de bloem. Neem kort voor het serveren het plasticfolie van de coquilles en zet de bakplaat 1 min onder de salamandergrill. Frituur de gepaneerde inktvisringen en de door bloem gehaalde inktvis tentakels in olie van 180 °C goudbruin. Bak de resterende inktvisringen heel kort in olie in een koekenpan.

Pesto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitjes	15	g
basilicumblaadjes	75	g
teentje knoflook	1	st
parmezaanse kaas	15	g
olijfolie	150	ml

Rooster de pijnboompitjes in een pan goudbruin en laat ze afkoelen. Verwerk de basilicum, knoflook, parmezaanse kaas, olijfolie en de pijnboompitjes in de keukenmachine tot een fijne pasta.

Risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	st
sjalotje	3	st
knoflook	2	teen
olijfolie	6	el
risottorijst	300	g
kippenfond	1000	ml
boter	60	g
inktvisinkt	6	zakjes
parmezaanse kaas	60	g
geslagen room	60	ml
zout, peper		

Trek met een dunschiller 3 schilletjes van de citroen. Maak de sjalotjes schoon en snijd deze fijn. Zweet de sjalotjes, citroenschilletjes en knoflook aan in olijfolie zonder ze te kleuren. Voeg de rijst toe en laat die in ongeveer 2 min. licht glazig worden. Voeg een scheutje kippenfond toe en laat dit door de rijst absorberen. Herhaal dit proces tot de rijst geen fond meer opneemt en gaar is. Neem de citroenschilletjes uit de risotto. Meng er dan de boter, inkt en parmezaanse kaas door. Roer er als laatste de geslagen room door.

Serveren

Leg ringen van 11 cm op de voorverwarmde borden. Schep hier de risotto in en strijk de rijst glad. Leg de coquille-ring met behulp van een paletmes op de risotto. Leg de gefrituurde inktvisringen op de coquilles en vervolgens de gebakken ringen. Leg tot slot de tentakels hier midden op. Garneer de pesto met een paar vegen rond de risotto. Gebruik hiervoor een kwast.

Aspergefeuilletés met oesters en kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges (aa)	12	st
plakjes diepvries bladerdeeg	12	st
boter		
crème fraîche	200	ml
eierdooier	1	st
oesters	24	st
kaas, belegen hollandse, vers geraspt	150	g
peper versgemalen		
zout		

Laat het diepvriesbladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook ondertussen de asperges. Plaats de ongeopende oesters in de oven en laat de schelpen openen en afkoelen. Snijd de punten van de asperges, halveer die in de lengte en leg ze apart. Snijd de asperges zeer fijn. Snijd de 12 plakjes bladerdeeg door en leg op iedere helft een theelepeltje crème fraîche over de asperges. Bestrooi met peper en zout. Bestrijk de randen van het bladerdeeg met losgeroerd eierdooier. Bestrijk de bovenkant met eierdooier. Verwijder de bovenste helft van de oesterschelp en verdeel de fijn gesneden asperge over de oester in de schelp. Voeg een klein klontje boter, een beetje crème fraîche, versgemalen peper en een beetje zout en dek de schelpen af met folie. Bak de feuilletés in de oven in 10 min mooi bruin en gratineer de oesterschelpen. Maak een mooie compositie van de 2 aspergefeuilletés en de 2 gegratineerde oesters.

Lamsrug

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamshaasjes (eventueel meer, zorg voor circa 100 g per persoon)	12	st
arachideolie	50	ml
broodkruim	300	g
boter	100	g
gehakte basilicum	10	g
gehakte peterselie	60	g
gehakte tijm	4	g
dunne plakken vers vet spek	12	st
filodeeg	6	vel
eidooiers	4	st

Bak de lamsrugfilets heel kort rondom aan in arachideolie. Laat de filets afkoelen in de koelkast. Kneed het broodkruim, de boter, gehakte basilicum, peterselie en gehakte tijm door elkaar. Leg 2 plakken spek strak naast elkaar op plasticfolie en verdeel er wat kruidenmengsel gelijkmatig over. Leg 2 lamsfilets (om en om dikke kant op de dunne kant) onderaan op het spek en rol de fileten in het spek, maar rol de folie niet mee. Bestrijk het filodeeg met eidooier. Leg de in het spek gerolde filets onderaan op het filodeeg en rol ze vervolgens in het filodeeg. Druk de zijkanten aan. Leg de rollen op een bakplaat. Bak de filets 8 min in een oven van 200 °C tot een kerntemperatuur van 50 °C is bereikt. Laat het vlees 10 min rusten op een warme plek.

Voorjaarsgroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	g
room	1000	ml
witte asperges	24	st
jonge verse voorjaarsgroenten (b.v. worteltjes, doperwten, tuinbonen, meiknolletjes, mini-artisjokken)	1000	g
koud water		
kleine shii-takes	250	g
gehakte peterselie		
arachideolie		

Maak de asperges en de voorjaars groenten gereed om te koken. Houd de paddestoelen apart. Kook de asperges en de voorjaarsgroenten afzonderlijk. Koel ze af in koud water. Stooft de groenten daarna even in boter en bak de shii-takes in arachideolie.

Serveren

Snijd de uiteinden van de lamsfilets en trancheer de filets in 24 gelijke medaillons. Leg op ieder bord 2 medaillons. Drapeer groenten, shii-takes en asperges eromheen en maak een mooie compositie van het vlees en het groentengarnituur. Besprenkel tot slot met wat gesmolten boter en de gehakte peterselie.

Aardbeien-charlotte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	750	g
vanillestokje	1	st
melk	150	ml
witte gelatine	6	blok
suiker (30+60+30+30)	150	g
boter (7,5+7,5)	15	g
kirsch (kersenlikeur)	2	el
iets dikker gesneden plakken cake	8	st
eieren	3	st
citroen, rasp van de schil	1	st
crème fraiche	100	g
balsamicoazijn	1	el
vers gemalen zwarte peper		
olijfolie	1	el
fijngesneden munt	2	el

Plaats de charlottevorm (Conische puddingvorm met grove ribbels) in de vriezer. Was de aardbeien met de kroonjes er nog aan. Laat ze goed uitlopen en snijd dan de kroonjes er af. Zei 450 g aardbeien apart voor de aardbeien-muntsaus. Snijd het vanillestokje overlang doormidden, schraap het merg eruit en houd het schraapsel apart. Laat de gelatine in een kom met ruim koud water ca. 10 min weken. Verwarm een wijde pan voor en laat er dan 30 g van de suiker en 7,5 g van de boter in smelten. Roer af en toe en laat het goudbruin karamelliseren. Voeg de gesneden aardbeien toe en roerbak ze ca. 5 min. zachtjes, totdat ze vocht los gaan laten ('huiten'). Voeg het vanilleschraapsel en het vanillestokje toe en laat de aardbeien nog ca. 2 min. zachtjes meestoven. Flambeer de aardbeien af (zet voorzichtig aan en om de vlam indien nodig te doven). Pureer de warme aardbeien en de vloeistof uit de pan in de foodprocessor en proef of ze goed op smaak zijn. Voeg nog wat kirsch toe. Neem de gelatine uit het water, spoel af onder koud stromend water en laat het oplossen in de warme aardbeien coulis. Verwarm de aardbeien coulis zo nodig nog even zachtjes zodat hij vloeibaar is, maar laat het niet koken! Schenk een paar lepels aardbeien coulis in de gekoelde charlottevorm en draai de vorm zodat bodem en wand met een dun laagje bedekt worden. Snijd de cake in lange repen van 2,5-3 cm breedte. Bekleed de binnenwand van de vorm met de repen cake; plaats ze rechtop en tegen elkaar aan.

Aardbeien-muntsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	30	g
boter	7,5	g
aardbeien		
balsamicoazijn		
peper		
olijfolie		
munt		

Verwarm de pan voor, laat er 30 g suiker en 7,5 g boter in smelten en laat dit lichtbruin karamelliseren. Voeg de gesneden aardbeien toe en roerbak ze ca 5 min. totdat ze vocht loslaten. Blus de saus af met de balsamicoazijn en roer alles goed los van de bodem. Breng de saus op smaak met peper en olijfolie, proef, en voeg eventueel nog balsamico toe. Neem de pan van het vuur en voeg de munt toe.

Afwerking en serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk		
eieren	3	st
suiker	60	g
citroenrasp		
zout		
crème fraîche	100	g
kirsch		

Verwarm de melk zachtjes. Scheid de eieren. Klop met de mixer de eierdooiers met 60 g suiker en het citroenrasp dik, lichtgeel en schuimig. Voeg al mixend een beetje van de hete melk toe en schenk alles dan bij de rest van de hete melk in de pan. Verwarm deze vla al roerend, zodat hij bindt, maar laat hem niet koken. Laat de vla in koud water onder regelmatig roeren afkoelen. Klop 2 eiwitten met een snuf zout op de laagste mixerstand los. Schakel over naar de hoogste mixerstand en klop de eiwitten stijf. Voeg tijdens het kloppen in delen 30 g suiker toe. Klop de crème fraîche luchtig met de mixer. Meng de aardbeien coulis met de vla tot een egale massa. Klop met een garde de crème fraîche erdoor. Klop nu 1 flinke schep eiwit door het mengsel, zodat het wat 'losser' wordt. Spatel de rest van het eiwit in delen door de bavarois. Proef en voeg evt. nog wat kirsch toe. Schenk de vorm vol bavarois en tik de onderkant licht tegen het werkvlak. Laat de charlotte ± 3 uur in de koelkast opstijven (deze tijd kan verkort worden door de charlotte 1 uur in de diepvries te plaatsen). Neem de charlotte uit de koeling en snijd de uitstekende stukjes cake er af. Zet de vorm 10 tellen in heet water zodat de saus tussen wand en cake iets kan smelten en de charlotte mooi uit de vorm komt. Plaats een bord op de vorm en keer beide voorzichtig. Verwijder de vorm langzaam. Verdeel de aardbeien-charlotte in 12 porties, schenk de warme aardbeien-muntsaus over de koude charlotte en serveer direct.