

# 2008 mei

CCR Rijnmond · Lente

**VOORGERECHT** Rosbiefbuideltjes op kreeftengelei

## Rosbiefbuideltjes op kreeftengelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	2	blok
gehakte knoflook	2	mespunt
gehakte sjalot	2	st
gewürztraminer	150	ml
visbouillon	150	ml
kreeftenpasta	30	g
pastis of pernod	4	druppels
zout		
witte peper		
stevige meloen	2	st
rode port	200	ml
aardbeien	150	g
bieslooksprietten	48	
rosbief	500	g
fijngeknipte bieslook		
groene peperbolletjes		
stokbroden	2	st

Braad de rosbeef +/- 25 minuten op een matig vuur. Laat afkoelen en snijd er tenminste 24, zo groot mogelijke, plakjes van. Week de gelatine in ruim koud water. Kook de gehakte knoflook en de gehakte sjalot in de Gewürztraminer. Zeef het vocht en voeg er de visbouillon bij. Breng dit opnieuw aan de kook. Verwarm de kreeftenpasta op een klein vuur tot deze romig is. Voeg, als de binding begint te ontstaan, de bouillon toe. Neem de pan dan van het vuur en los er de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Voeg de pastis of Pernod toe en breng het op smaak met zout en witte peper. Stort de massa op een platte schaal en zet het ca. 5 minuten in de koeling. Schep nu een spiegeltje saus op 12 kleine bordjes en laat het verder afkoelen. Steek uit de meloen 72 bolletjes en marineer die in de rode port. Snijd de aardbeien in blokjes van ½ bij een ½ cm. Blancheer de bieslooksprietten gedurende 30 seconden in kokend water en koel ze dan direct in ijswater. Vorm van de rosbeeflapjes een buideltje en vul dat met 3 gemarineerde meloenbolletjes en blokjes aardbei. Bind het buideltje met twee bieslooksprietten dicht. Leg twee buideltjes op het spiegeltje van elk bordje, bestrooi dat licht met zout en een draai witte peper uit de molen. Garneer het met een beetje fijngeknipte bieslook, verse groene peperbolletjes en wat stokbrood.

**Terrine van asperges en scampi**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa1 (+/- 600 g)	12	st
droge witte wijn	100	ml
foelie	1	stukje
gelatine	6	blok
gamba's	20	st
zonnebloemolie	50	ml
paksoi	7	bladen
room	120	ml
bieslook	36	sprietjes
uien	100	g
prei	100	g
gambapantsers		
knoflook	1	teen
olijfolie	50	ml
tomatenpuree	15	g
cognac	50	ml
visfond	200	ml

Schil de asperges. Maak een fond van de schillen, witte wijn, 300 ml water, foelie en zout. Laat 20 minuten trekken. Zeef het vocht en laat de asperges erin garen. Haal de asperges uit het vocht en laat uitlekken en bewaar ze in de koeling tussen theedoeken. Laat aspergevocht reduceren tot 200 ml. Week intussen de gelatine 10 minuten in ruim koud water. Knijp de gelatine goed uit en los op in de fond - van het vuur af. Breng op smaak met zout en peper. Zet koel weg. Pel de schaaldieren. (Bewaar de pantsers voor de saus.) Ontdarm de staartjes en snij ze in de lengte door. Bak ze in de olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper. Blancheer de paksoibladeren enkele seconden in ruim kokend water en spoel ze meteen koud. Laat ze uitlekken op een theedoek. Klop de room op en spatel door de hangende aspergegelei. Spoel de terrinevorm om en bekleed met plasticfolie. Bekleed met paksoi, laat de bladen flink overhangen. Doe eerst wat aspergegelei in de vorm, dan 3 asperges, dan 10 halve scampi, enz. Als de vorm gevuld is de bladen erover dicht vouwen en in de koeling zetten. Snij de terrine met een warm mes in 12 plakken. Schep wat saus op een klein bord. Leg er een plak terrine in. Garneer met wat sprieten bieslook.

**Beenham met asperges**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ham van ca. 1 ½ kilo, zonder been en vacuüm verpakt	1	st
eieren	7	st
peterselie	1	bos
krielaardappeltjes	750	g
boter		
asperges a-1	70	st
witte peperkorrels	8	st
water	6	el
kruidenazijn	4	el
eierdooiers	4	st
citroen, het gezeefde sap	3	
zout		
witte peper		
cayennepeper		

Leg de ham in een grote, passende pan en vul deze met water van 80°C. Zorg dat het water 2 a 3 cm boven de ham staat. Houd het water op een warmplaat tegen de 80°C en laat de ham ca. 2 1/2 uur pocheren. Steek na 2 uur een vleesthermometer door de verpakking tot de punt in de kern zit. Het gaatje dat u in de vacuümverpakking maakt moet net boven het pocheervocht zitten, daar anders de zak volloopt met water. Laat de vleesthermometer daar nu zitten. De uiteindelijke kerntemperatuur moet ca. 66 - 68°C zijn. Kook de eieren hard, verwijder de schaal en scheid het eiwit van de eierdooier. Hak beide apart grof. Hak het peterselieblad fijn en zet de helft apart. Borstel de krielaardappeltjes schoon en kook ze net gaar. Laat ze afkoelen en sauteer ze, net voor het uitserveren, in boter met de helft van de apart gezette peterselie. Schil de asperges met een dunschiller. Kook ze beetgaar. Klaar voor de saus de boter en zet die warm weg. Plet de witte peperkorrels en doe ze in een pannetje met het water en de kruidenazijn. Laat de vloeistof tot de helft inkoken. Koel dit snel af. Giet de ingekookte azijn via een fijne zeef in een au bain-marie pannetje, voeg de eierdooiers toe en blijf kloppen tot de massa gaat binden. Giet dan, onder voortdurend kloppen, de geklaarde boter met een dun straaltje bij de eierdooiers. Blijf kloppen tot u een mooie emulsie hebt. Voeg het citroensap toe. Breng de saus op smaak met zout, witte peper en wat cayennepeper. Snijd, net voor het uitserveren, de ham in plakjes van 2 tot 3 mm dik. Leg 5 asperges op een warm bord. Leg wat plakjes ham naast de asperges. Garneer het gehakte eiwit en de gehakte eierdooiers over de asperges. Leg rechts van de asperges wat hollandaise-saus. Garneer met wat krielaardappeltjes en bestrooi het gehakte ei met wat gehakte peterselie.

## Krokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	140	g
poedersuiker	140	g
aluminiumfolie		
olie, om in te vetten		

Hak voor het krokant de amandelen grof. Karamelliseer de poedersuiker, in een pannetje met een dikke bodem, op een laag vuur. Doe er dan de gehakte amandelen bij en laat ze wat mee bruinen. Stort de massa op een met olie ingevet aluminiumfolie en strijk het glad. Laat het afkoelen en maal het vervolgens klein.

## Taartbodem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter, om in te vetten		
bloem, gezeefd		
eieren	5	st
suiker	280	g
vanillesuiker	1	zakje
boter, gesmolten	75	g

Verwarm een oven voor tot 160°C. Vet voor de taartbodem een springvorm van 26 cm Ø licht in met boter en bestuif met wat bloem. Klop de eieren met de suiker en de vanillesuiker op, tot de massa wit is. Roer er dan snel de gesmolten boter en  $\frac{3}{4}$  van het krokant (zie boven) door en daarna snel de gezeefde bloem. Vul de springvorm met het deeg en bak het in de voorverwarmde oven in 30 a 35 minuten af.

## Confiture

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode gelatine	4	blaadjes
aardbeienconfiture	280	g
water	140	ml
allesbinder	1	tl.
wat water		

Week voor de confiture de rode gelatine in ruim koud water. Verwarm de aardbeienconfiture met het water. Maak van de allesbinder met wat water een papje en voeg dat bij de confiture. Knijp de gelatine uit en voeg die toe. Laat het, onder af en toe roeren, afkoelen.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte gelatine	4	blok
melk	70	ml
room	140	ml
suiker	28	g
zout		mespuntje
vanillestokje, opengesneden	1	st
eierdooier	1,5	st
allesbinder	14	g
aardbeien	800	g

Week voor de vulling de witte gelatine in ruim koud water. Doe de melk, room, suiker, zout en vanillestokje in een pan en laat de suiker smelten. Sla de eierdooier met de allesbinder en 50 ml van het melkmengsel lobbij. Breng de rest van het melkmengsel aan de kook (80°C). Nadat het gekookt heeft, het vanillestokje verwijderen en, van het vuur af, het eierdooiermengsel er door roeren. Laat het, al roerend, 1 minuut tegen de kook gaan. Voeg nu de uitgeknepen gelatine toe. Laat het onder af en toe roeren afkoelen. Was de aardbeien en laai ze uitlekken. Laat aan 14 kleine aardbeien het groen zitten en houd die apart. Verwijder bij de rest het groen en halveer de aardbeien. Snijd de taartbodem overlans in 3 even dikke plakken. Verdeel de aardbeien in 2 gelijke porties. Leg het onderste deel van de bodem op een plank en verdeel een deel aardbeien aaneengesloten over de bodem. Als u overhoudt, die aardbeien klein snijden en de laag egaal maken. Bekleed de rand van de springvorm met bakpapier en zet deze vorm om de bodem op de plank. Bestrijk de aardbeien met de afgekoelde aardbeien-confiture en strijk deze glad. Druk hierop de middelste laag taartbodem. Sla de room met de suiker stijf. Houd hiervan 5 eetlepels apart en spatel de rest door de vanillecrème. Verdeel over de tweede laag het andere deel aardbeien zoals over de eerste. Verdeel hierover de vanillecrème en strijk die glad. Druk daarop de laatste taartbodem en bestrijk die met de achtergehouden room. Zet het geheel in de koeling tot aan het serveren.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	40	g
water	30	ml
frambozencoulis	140	g

Kook voor de saus de suiker met het water 2 minuten. Haal de pan van het vuur en voeg de frambozencoulis toe.

## Serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wat room + suiker		
aardbeien, zonder groen	200	g
van het krokant, zie boven	¼	

Sla wat room met een beetje suiker stijf. Verwijder de springvorm. Spuit met een spuitzak met gekarteld mondstuk een mooie rand op de taart. Druk hierin de 14 achtergehouden aardbeien met het groen naar boven en bestrooi het midden met het krokant. Snijd de taart nu in 12 punten. Plaats elke punt in het midden van een klein bord. Schik op een speelse wijze een piramide van aardbeien aan de punt van elk taartje. Giet over de aardbeien wat frambozensaus en garneer met een toefje slagroom.