

2008 mei

CCR Rijnmond · Lente

SOEP Bisque met oester en spinazie

Bisque met oester en spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stengels bleekselderij	2	st
ui (klein)	1	st
knoflook	1	teen
boter	4	el
bloem	2	el
visbouillon	1500	ml
oesters	12	st
citroentijm	1	el
verse spinazie	300	gr.
cayennepeper		
zout en peper		
slagroom	250	ml
droge sherry	12	tl
stokbrood	1	st

Open de oesters en vang het oesternat op en zeef het. Houd de oesters apart en controleer ze op eventuele aanwezigheid van schelpschilfers. Maak de bleekselderij, de ui, de knoflook schoon en hak zeer fijn. Laat deze groente in de boter garen op een laag vuur. Voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux 5 min garen en voeg daarna de bouillon toe. Was de spinazie, blancheer ze kort en pureer ze met 100 ml bouillon in de blender. Bak het stokbrood, laat afkoelen en snijd in plakjes. Voeg aan de bouillon het gezeefde oestervocht, de citroentijm en de gepureerde spinazie toe. Zachtjes laten garen. Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout. Verwarm opnieuw en voeg de room toe en laat de bisque goed warm worden. Serveren: Verwarm de borden. Doe 1 tl sherry op het bord, vervolgens een oester en schenk de warme bisque erover. Serveer direct met stokbrood.

Gemarmerde terrine van asperges en lamsfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilet	500	g
olijfolie		
witte asperges	24	st
groene asperges	24	st
gelatine	6	blok
room	250	ml
aspergevocht	75	ml
bouillon	75	ml
champagne	75	ml
honing	3	el
nootmuskaat		
champagneazijn	50	ml
maïsolie	150	ml
sjalotje	1	st
appel	½	st
yoghurt	50	ml
gepureerde rode bieten	2	st
stokbroden	2	st

Lamsfilet: Peper en zout de lamsfilet en bak aan twee kanten bruin. Laat garen in de oven van 180 °C tot een kerntemperatuur van 55 °C is bereikt. Laat afkoelen en snijd daarna op de snijmachine in dunne plakken. Witte en groene aspergemousse: Schil de witte asperges met een dunschiller. Snijd aan de bovenkant een stuk van ± 8 cm en houd deze aspergepunten apart. Trek kort een bouillon van de schillen. Kook eerst de onderste stukken en daarna de aspergepunten daarin gaar. Bewaar het kookvocht. Pureer de gekookte stengels in de keukenmachine. Blancheer de groene asperges. Snijd aan de bovenkant een stuk van ± 8 cm en houd deze aspergepunten apart. Pureer de onderste helft in de keukenmachine. Week gelatine in koud water, verwarm het aspergevocht, bouillon, champagne en honing, los hierin de gelatine op en verdeel over de twee purees. Voeg, zodra hangend, aan beide helften lobbige room toe en breng op smaak met een weinig nootmuskaat. Bekleed een terrinevorm met plasticfolie, leg onderin plakjes lamsvlees, gevolgd door een laagje witte aspergemousse en strijk glad. Beleg met geblancheerde groene asperges en een nieuw laagje lamsvlees. Herhaal nu hetzelfde met de groene mousse en de witte asperges. Ga verder tot de terrine gevuld is en laat zo lang mogelijk opstijven in de koeling. Bietenvinaigrette: Snijd de appel en het sjalotje zeer fijn. Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette. Serveren: Snijd de terrine in 12 plakken. Maak een kleine spiegel van de vinaigrette op het bord. Serveer de terrine met de bietenvinaigrette en wat schijfjes stokbrood.

Asperges met aardappelmousseline, Hollandaisesaus en gepocheerde grietfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges aa	36	st
laurier		
foelie		
sjalot		
aardappelen	1000	gr.
eidooier	2	st
room	50	ml
roomboter	150	gr.
melk		
nootmuskaat	2	mespunt
grietfilet (12 filets)	1200	gr.
noilly prat		
boter	250	gr.
witte peperkorrels	8	st
water	6	el
kruidenazijn	4	el
eierdooiers	4	st
citroen, het gezeefde sap	3	st
zout, witte peper		
cayennepeper		

Aardappelmousseline: Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water. Maak de gegaarde aardappels fijn met een pureeknijper. Zet op een laag vuur. De eidooiers en boter er met een houten lepel krachtig doorheen roeren. De puree moet warm genoeg zijn om de eidooiers te binden. Voeg room toe en eventueel wat melk tot het een mooie romige consistentie heeft. **Asperges:** Schil de asperges. Trek van de schillen in een half uur een bouillon. Verwijder de schillen. Voeg een blaadje foelie en wat zout toe en kook de asperges beetgaar. In een ruime pan boter en gesnipperde sjalot op de bodem doen en hierop de asperges verdelen, peperen en iets nazouten en met een scheut water wegzetten.

Hollandaisesaus: 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 eidooiers toe en blijf kloppen tot de massa gaat binden. Giet dan, onder voortdurend kloppen, de geklaarde boter met een dun straaltje bij de eidooiers. Blijf kloppen tot u een mooie emulsie hebt. Voeg het citroensap toe. Breng de saus op smaak met zout, witte peper en wat cayennepeper. **Griet:** Grietfilet zouten, in een beboterde pan leggen met gesnipperd sjalot en met een scheut Noilly Prat. De filet op een laag vuur pocheren. **Serveren:** De puree licht verwarmen, in de spuitzak doen, op een bakplaat torentjes maken en onder de grill verder verwarmen. De saus en de asperges verwarmen. In de receptuur wordt ervan uit gegaan om de asperges opnieuw te verwarmen. Mooier is natuurlijk om de asperges en de

griet direct te serveren. Per bord een paar torentjes aardappelmousseline, 3 asperges met Hollandaisesaus en een mooi stuk grietfilet!

DESSERT Parijse hoorn met mangomousse en amareno-kersensaus

Parijse hoorn met mangomousse en amareno-kersensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	165	g
poedersuiker	200	g
vanillesuiker	1 ½	zakje
eiwitten	6	st
bloem, gezeefd	200	g
gelatine	14	g
mango vruchtvlees	500	g
suiker	100	g
room	500	ml
amareno-kersensap	500	ml
sinaasappel, het sap ervan	1	st
amareno-kersen	150	gr.
aardappelmeel		
muntkroontjes	12	st

Parijse hoorn (oublie): Verwarm een oven voor tot 150 ° C. Zorg dat alle ingrediënten voor de oublies op kamertemperatuur zijn! Roer de zachte boter met een garde glad en voeg de poeder- en de vanillesuiker toe. Voeg dan één voor één de eiwitten toe. Stop met de garde zodra de massa glad is. Spatel er dan de gezeefde bloem door. Maak op een met bakpapier beklede bakplaat deeggrondjes van 12 cm Ø. Bak ze in de voorverwarmde oven in ca. 10 min mooi goudbruin af. Vorm ze, als ze nog warm zijn, met een metalen hoorn tot een oublie. Laat ze afkoelen. Maak 12 hoorntjes. Mangomousse: Week de gelatine in ruim koud water. Pureer voor de mangomousse het mango vruchtvlees. Meng de suiker met wat puree, verhit dit en los er de uitgeknepen gelatine in op. Voeg dit bij de mangopuree. Als de massa wat gaat binden de stijfgeslagen room er met de bolle kant van een lepel door spatelen. Laat het dan verder opstijven. Amareno-kersensaus: Vermeng voor de kersensaus het amareno-kersensap met het sinaasappelsap. Hak de amareno-kersen in stukjes en roer die door het sap. Bind het geheel zo nodig met wat aardappelmeel, aangemaakt met wat sap. Serveren: Doe de mango-mousse in een spuitzak en vul er, net voor het uitserveren, de oublies mee. Spuit bovenop de oublie een klein rozetje van mangomousse en steek daar een muntkroontje in. Leg ze op een gewoon bord en garneer het met de kersensaus.

Irish-creamcups

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade, in stukjes	40	g
bonbonvormpjes	28	st
pure blokchocolade	150	g
suiker	60	g
water	2	el
irish-cream-likeur	60	ml

Smelt de witte chocolade au bain-marie. Lepel de chocolade in een spuitzakje van papier en vouw deze van boven dicht. Knip de punt open en spuit 4 puntjes of een spiraal op de bodem van ieder vormpje. Op kamertemperatuur op laten stijven. Smelt de bittere chocolade au bain marie. Giet met behulp van een theelepeltje de gesmolten chocolade in de vormpjes. Gebruik een kwastje/penseel om de chocolade gelijkmatig over de bodem en wanden te verdelen zodat er geen luchtbelletjes in de massa ontstaan. Zet ze omgekeerd op een rooster en laat ze op kamertemperatuur opstijven. Het restant van de chocolade over een stuk folie uitstrijken tot een dun laagje van 2 mm dik. Steek er, als de chocolade bijna stijf is, met een rond steekvormpje van 2 cm, 28 rondjes uit die als bodem voor de chocoladecups dienen. Doe suiker en water in een kleine pan met dikke bodem. Roer de massa, zonder dat deze gaat koken boven een laag vuur tot de suiker is opgelost. Strijk eventuele suikerkristallen met een vochtig kwastje van de binnenkant van de pan. Breng de massa aan de kook, matig het vuur iets en laat alles 10 min. koken, zonder te roeren. Neem de pan van het vuur en laat deze afkoelen. Bestrijk de binnenkant van de chocoladecups met de afgekoelde stroop. Vul elke chocoladecup voor driekwart met de Irish-cream-likeur. Het restant chocolade van de rondjes opnieuw smelten. Lepel dit in een spuitzakje van papier en vouw deze van boven dicht. Knip de punt open. Spuit de chocolade voorzichtig langs de randen van de cups. Zet er een rondje als deksel bovenop en druk dit voorzichtig aan, zodat de likeur er niet uit kan lopen. Laat de cups hard worden en haal de folie weg.