

2023 maart

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Tomaat gevuld met kleine groenten

Tomaat gevuld met kleine groenten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| winterwortel (klein) | 1 | st |
| courgette | 1 | st |
| aardappelen, vastkokend | 3 | st |
| sperziebonen | 100 | g |
| doperwtjes, gedopt (uit de vriezer) | 100 | g |
| grote vleestomaten | 12 | st |
| basilicum | 0.5 | bosje |
| rode ui | 1 | st |
| dijonnaise (maille) | 6 | el |
| extra vergine olijfolie | 30 | ml |
| balsamicoazijn | 30 | ml |
| balsamico crème (klein) | 1 | flesje |
| grof zeezout en versgemalen 4 seizoenenpeper | | |

Zet 12 kleine bordjes klaar. Was de courgette en de sperziebonen. Schil de winterwortel en de aardappelen en snijd ze evenals de courgette brunoise (ca. 4 mm) en snijd de sperziebonen in stukjes van ½ cm. Breng een pan met gezouten water aan de kook. Blancheer de stukjes wortel, courgette, aardappel, sperzieboon en de doperwten allemaal apart. Doe dit door ze in een zeef een paar minuten in het kokende water te hangen, controleer of ze beetgaar zijn en koel ze terug met koud water. Laat ze goed uitlekken in een vergiet. Verspreid de stukjes groente over een theedoek om ze goed te laten drogen. Breng het water opnieuw aan de kook voor het pliceren van de tomaten. Zet met een scherp mesje aan de onderkant een kruisje in het velletje en dompel de tomaten 15 tellen in het kokende water en doe ze direct in ijskoud water. Nu kun je de velletjes van de onderkant van de tomaat er makkelijk afhaken. Snijd vervolgens een flinke kapje eraf (en bewaar!). Schraap voorzichtig de tomaten leeg en zet ze omgekeerd bij de groente op de theedoek om te drogen. Pluk de basilicumblaadjes, houd voor de garnering 12 blaadjes apart en hak het overige grof. Snipper de uien. Meng de basilicumblaadjes met de geblancheerde groente en de gesnipperde ui door de Dijonnaise. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Vul vlak voor het opdienen de tomaten met dit mengsel. de vulling mag boven de tomaat uitkomen. Besprenkel de gevulde tomaten met olijfolie en balsamico azijn en bestrooi ze met grof gemalen zout en peper. Zet het kapje van de tomaten er weer op mag niet sluiten, vulling mag zichtbaar zijn. Plaats de gevulde tomaat in het midden een klein bordje, drapeer enkele gescheurde blaadjes basilicum en om en om 3 toefjes mayonaise en balsamico crème rond de tomaat.

Provençaalse vissoep

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|----------|
| visgraten van verschillende soorten vis, bv poon, zalm, mul, zeebaars, en dorade | 1000 | g |
| olijfolie | 4 | el |
| prei | 1 | stengel |
| uien | 2 | st |
| venkel | 1 | st |
| pastis | 50 | ml |
| witte wijn | 100 | ml |
| water | 1000 | ml |
| tomatenpuree | 140 | g |
| tomaten | 6 | st |
| knoflook | 3 | tenen |
| saffraan | 6 | draadjes |
| laurier | 4 | blaadjes |
| tijm | 1 | bosje |
| krulpeterselie | 15 | g |
| vastkokende aardappelen | 9 | st |
| grote rode poonfilets | 3 | st |
| mosselen rauw | 200 | g |
| venusschelpen rauw | 200 | g |
| kleine gamba's rauw (gepeld met staartje) | 24 | st |
| zout en peper | | |

Zet 12 soepborden in de warmhoudkast. Bindt 4 laurierblaadjes, 15 takjes tijm, 15 takjes krulpeterselie met een keukentouw bij elkaar. Spoel de visgraten goed onder de kraan. Laat ze uitlekken in een zeef en hak ze in grove stukken. Snijd de prei uien en venkel grof. Bak gedurende 5 min in een grote pan met olijfolie op middelmatig vuur de prei, de ui en de venkel. Doe nu de visgraten erbij en bak alles op hoog vuur nog 8 min. Blus af met pastis en witte wijn en laat het geheel even doorkoken zodat de alcohol verdampt. Voeg de tomatenpuree, grof gesneden tomaten, gehakte knoflook en saffraan toe. Laat het geheel 10 min sudderen. Voeg het water en het kruidenboekje toe en laat het geheel nog 30 min op laag vuur sudderen. Doe alles in de blender (inclusief de graten!) en pureer het tot een dikke massa. Wrijf de soep door een fijne zeef, proef en breng op smaak met zout en peper. Doe de soep terug in de pan. Schil de aardappelen en snijd deze op een lengte van ca 5 cm. Snijd dan de aardappel in de lengte in 2 of 4 gelijke delen, afhankelijk van de grootte van de aardappel. Neem je mes op het staal vast om met de punt te kunnen werken, zo kan je gemakkelijker rond de aardappel snijden. Neem nu de aardappel vast tussen duim en wijsvinger en snij de aardappel in een ton vorm met ongeveer 8 gelijke vlakken. Bewaar ze in koud water. Kook de aardappelen bijna gaar in de soep (ca. 10 min) neem ze uit de soep. De tijd is afhankelijk van het formaat van de kasteelaardappel, dus controleer ze, tot ze net niet gaar zijn, want ze garen nog door. Houdt ze warm. Snijd de rode poonfilets in stukken, Boen de mosselen en venusschelpen schoon. Draai het vuur laag, doe de rode poonfilets, de mosselen, de

venusschelpen en de gamba's in een grote zeef in de soep en gaar ze 5 min mee. (schelpen moeten open zijn). Neem de vis uit de soep en verdeel deze over de borden. proef en voeg naar smaak grof zeezout en peper toe. Leg in ieder bord enkele kasteelaardappeltjes zorg ervoor dat in ieder bord gelijke hoeveelheden van alle soorten vis ligt. Schep of schenk de soep in de borden. Garneer de soep met kleine toefjes krulpeterselie.

TUSSENGERECHT Mul gemarineerd in sinaasappel

Mul gemarineerd in sinaasappel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| biologische sinaasappels (schil en sap) | 6 | st |
| olijfolie | 6 | el |
| witte uien | 6 | st |
| venkelknollen | 2 | st |
| venkelzaad, gekneusd | 3 | tl |
| citroen, sap | 3 | st |
| mulfilets ca. 60 g per stuk | 12 | st |
| bieslook (voor 4 takjes bieslook) | 15 | g |
| zeezout en 4 seizoenenpeper | | |

zet 12 middelgrote borden in de warmhoudkast. Was 3 sinaasappels, schil deze met een dunschiller zo dun mogelijk (zonder het wit) en snijd de schil in ragfijne julienne. Breng een pannetje met weinig water aan de kook en zet een schaal met ijskoud water klaar. Doe de sinaasappelschilreepjes in het warme water, wacht tot het water weer kookt en schep ze er dan meteen weer uit. Doe ze direct in het ijskoude water. Herhaal dit proces nog 2 keer en laat ze uitlekken. (Tip gebruik hiervoor een zeef(je)). Snijd de ui in ringen. Schaaf de venkelknollen op de mandoline in zeer dunne plakjes. Kneus het venkelzaad in de vijzel. Pers de 3 citroenen en sinaasappels uit. Verwarm 1 el olijfolie en fruit de ui en de venkel 2 min aan. Voeg het gekneusde venkelzaad, de gegaarde sinaasappelschil en zout en peper toe. Schenk het sinaasappel- en citroensap erbij en laat het geheel 5 min inkoken. Bestrijk een lage schaal met 3 el olijfolie en bestrooi met grof zeezout en peper. Snijd de filets schuin in dunne stukken en leg de visfilets in de schaal, schenk het gloeiend hete mengsel erover en dek meteen hermetisch af met aluminiumfolie. Laat de vis gedurende 1 uur op kamertemperatuur marineren en een licht garen. Knip wat lange sprietjes bieslook voor de garnering. Verdeel de stukjes mul met de huid naar boven over de borden. Verdeel het garnituur van; sinaasappelschil, venkel, ui over de borden naast de Mul en verdeel het vocht over de borden en bestrooi met het lange sprietjes bieslook.

Lamsbout met rode kool strudel en Pommes Anna

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| lamsbout met bot | 1500 | g |
| olijfolie (classic) | 5 | el |
| knoflook, gepeld | 5 | tenen |
| boter | 100 | g |
| rozemarijn | 4 | takjes |
| water | 100 | ml |
| aardappelen, vastkokend | 1000 | g |
| peper zout en nootmuskaat | | |
| rode kool (ca. 1000 g) | 1 | st |
| kaneelstokje | 2 | st |
| hele steranijs | 4 | st |
| gementpoeder | 2 | tl |
| sjalot | 3 | st |
| kruidnagels | 5 | st |
| (riet)suiker | 1 | el |
| rode balsamicoazijn | 3 | el |
| rode port | 200 | ml |
| grof zeezout | 2 | tl |
| grof gemalen peper (4 seizoenen) | 0.25 | tl |
| zoet/zure appel (elstar) | 2 | st |
| bladerdeeg van tante fanny 270 g (52x32 cm) | 1 | pak |
| ei | 1 | st |
| 4 seizoenen peper en grof zeezout | | |

Verwarm 2 ovens voor op 200 °C (lamsbout en Pommes Anna). Verwarm de grote borden voor in de warmhoudkast. Zorg dat lamsbout op kamertemperatuur is. Besprenkel een groot bakblik of ovenschaal met 2 el olijfolie en bestrooi met 4 seizoenen peper. Halveer 1 teen knoflook en wrijf de bout er helemaal mee in. Snij 3 tenen knoflook in 3en. Maak rondom in de bout ca 10 inkepinkjes en steek hier kleine takjes rozemarijn en stukjes knoflook in. Snijd de boter in dunne plakken en verdeel deze over de bout. Leg de bout op een bakblik met opstaande rand, sprenkel er 3 el olijfolie over en bestrooi met versgemalen 4 seizoenen peper en grof gemalen zeezout. Schenk er 100 ml water erbij. Stel de kernthermometer in op 54 °C en steek hem tot in het midden van de bout (niet tegen bot). Schuif het bakblik in de 200 °C oven. Verlaag na 15 min de oventemperatuur naar 160 °C en bedruip regelmatig de bout met het braadvocht. Laat de bout in de oven tot de kerntemperatuur is bereikt (ca 1 uur). Dek de bout af met aluminiumfolie en laat deze minimaal 15 min rusten. Maak van het kookvocht een licht gebonden jus (ca 200 ml). Schil de aardappelen en was ze. Snijd flinterdunne schijfjes (2mm) met de mandoline. Klaar de boter en boter hiermee de silicone muffinvormpjes in. Schik de schijfjes in de van de vorm (ca.7 laagjes). Doe op elke laag wat geklaarde boter en een snufje zout en peper en nootmuskaat. Dek de vorm af met wat aluminiumfolie of bakpapier. Bak in een oven van 200 °C gedurende 45 min gaar en krokant. Verwijder halverwege het folie zodat de taartjes goudbruin kunnen bakken. Haal de torentjes uit de

vorm. Plaats op ieder bord een torentje. Direct uit de oven uitserveren. Verwijder het witte hart. Snijd nu de rode kool in hele dunne reepjes. Tip gebruik een foodprocessor of mandoline. Prik de kruidnagels diep in de sjalot en doe samen met alle andere ingrediënten behalve appels in een pan. Laat zachtjes 45 tot 60 min pruttelen afhankelijk van hoe gaar je de rode kool wilt hebben. Moet nog een bite hebben. Proef tussendoor een reepje. Haal dan de sjalot met kruidnagels, kaneel en steranijs uit de pan. Doe de rode kool in delen in een zeef boven een pan en druk het kookvocht uit de rodekool. Kook al het kookvocht in tot een siroop en koel deze terug. Schil de appels vlak voor het opbouwen van de strudel (als ze te lang liggen i.v.m. verkleuren) en snijd deze julienne stukjes. Breek het ei en zet eigeel apart. Laat de rode kool goed afkoelen; warme rode kool op het bladerdeeg is niet fijn. (Boven ijswater). Rol nu het bladerdeeg uit snij de lengte (52cm) van de plak in twee gelijke stukken voor 2 strudels. Verdeel het smalle deel van de plak in 3en en leg de rode kool in het midden van de lengte en houd aan de uiteinden 1 cm vrij van rode kool. Snij aan beide zijden van de rode kool in een visgraatmotief strookjes van ongeveer 2 cm breed naar de zijkant van het bladerdeeg. leg de stukjes appel op de rodekool en besprenkel de kooksiroop over de rode kool. Vouw eerst beide uiteinden over de rode kool en daarna de reepjes kruislings om en om over de rode kool. zorg voor ruimte tussen de strookjes. Bestrijk de buitenkant met eigeel en bak de strudel in 20 min af bij 200° C. Snijd iedere strudel in 6 gelijke stukken. Snij het vlees in dunne plakken (haaks op de draad). Dresseer de plakken lamsbout op de voorverwarmde borden, leg de strudel stukken en de Pommies Anna naast het vlees. Schep de jus over het vlees.

Sabayon van steranijs en kaneel

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| eidooier | 23 | st |
| suiker | 200 | g |
| water | 100 | ml |
| slagroom | 150 | g |
| kaneelstokjes | 3 | st |
| steranijs | 3 | st |
| marsala | 100 | ml |

Laat het water met de steranijs en kaneel minimaal 20 min trekken op laag vuur. Zeef de steranijs en kaneel eruit en voeg de suiker toe. Verhit tot 120° C. Klop de eidooiers luchtig en giet al kloppend voorzichtig de suikersiroop en de Marsala bij het eidooier-mengsel. Klop het eimengsel au bain-marie dik vloeibaar tot een kerntemperatuur van 78° C. Spatel de opgeklopte room er voorzichtig door en zet de sabayon van steranijs koud weg in de koeling.

Gepocheerde stoofpeer

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| water | 100 | ml |
| witte wijn | 100 | ml |
| suiker | 75 | g |
| steranijs | 1 | st |
| kaneelstokje | 1 | st |
| stoofpeertjes | 6 | st |

Verwarm het waterbad op 85° C Schil de stoofpeertjes. Halveer ze en verwijder het klokhuis (Pommes parisienne boor). Doe het water, de witte wijn, suiker, steranijs en kaneel samen in een pannetje en breng tegen de kook en kook dit 2/3 in tot een siroop. Zeef de siroop. Doe de halve peren in twee sousvide zaken, zorg ervoor dat per zak voor een enkel laag peer helften zit, voeg per zak de helft van de siroop toe en vacuümeer de zakken. Plaats de zakken gedurende 45 min in het waterbad. Controleer de garing door voorzichtig op de peren te duwen. Laat de peren in de zak tot het opmaken.

Gezouten karamelijis

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| kristalsuiker | 75 | g |
| water | 1 | el |
| volle melk | 190 | ml |
| eidooiers | 4 | st |
| slagroom | 150 | ml |
| zeezout | 0.5 | tl |

Verwarm de melk in een pannetje tot net onder het kookpunt. Klop de eidooiers in een kom met een (hand)mixer tot een luchtige, bleke massa. Zet de mixer weg en pak een garde. Giet de verwarmde melk beetje bij beetje bij het eigeel, onder flink roeren met de garde. Verwarm de suiker met het water in een steelpannetje op middelmatig vuur tot het mengsel lichtbruin koperachtig van kleur is (pas op: dit wordt heet!) Roer alleen aan het begin het water erdoor, maar raak het mengsel daarna niet meer aan. Zet het vuur onder het pannetje gekarameliseerde suiker laag. Giet nu de ongeklopte slagroom er voorzichtig bij (pas op, dit gaat bubbelen!) Roer dan door met een spatel of (houten) pollepel tot een mooie karamel. Giet het ei-melkmengsel bij de karamel en voeg een het zeezout toe. Laat op het lage vuur staan terwijl je in de pan blijft roeren. Wanneer je met je vinger een streep over de lepel trekt en deze zichtbaar blijft, haal je de pan van het vuur. En koel dit terug. Zodra het afgekoeld is, giet je het mengsel in de ijsmachine. Laat draaien tot de juiste textuur ontstaat. Laat het ijsmengsel in een metalen schaal extra opstijven in de vriezer.

Garnering

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| braambessen (24 st) | 1 | bakje |
| druiven rood (36 st) | 1 | tros |
| walnoten (24 st) | 1 | zakje |

Was de druiven en trek de druiven van de tros. Controleer de braambessen en zet net als de walnoten klaar voor de garnering. Schep de sabayon in het midden van het bord. Snij de halve peer in, vanaf het brede deel 3 plakken van ca. 5 mm terwijl het smalle deel in takt blijft. Druk de plakjes voorzichtig als een waaier uit elkaar. Leg het stoofpeertje op het bord in de sabayon. Serveer met een paar bramen, druiven en walnoten en schep er als laatste een quenelle gezouten karamel ijs op.