

2002 november

CCR Rijnmond · Herfst

AMUSE 3 x Gamba's

3 x Gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's	72	
kerriepasta (zeer mild)	2	el
sesamzaad	12	el
cherrytostomaten	36	
limoen	1	
olijfolie extra vierge	3	el
sjalot	1	
rode bieten	3	
kalfslever	180	g
basilicum	12	blaadjes
zure room	1,25	dl
inkt van inktvis	1	zakjes
witte-wijnazijn	1	dl
olijfolie	1	el
druivenpitolie	0,5	eetlepel

36 gamba's kruiden met peper en zout. Licht insmeren met kerriepasta kort bakken en bestrooien met sesamzaad. 18 gamba's pocheren in de court bouillon. Hak ze fijn, kruiden met zeezout en peper van de molen, besprenkelen met limoensap en vermengen met 3 eetlepels olijfolie, 1 fijngesneden sjalot. De tomaatjes ontvellen, de kapjes eraf snijden, leeg halen en vullen met de tartaar. De onderkant van de kapjes bestrooien met zeezout en peper van de molen. De kapjes weer op de gevulde tomaten zetten. De bietje koken tot gaar (\pm 20 minuten). Er 36 dunne plakjes van afsnijden (op stand "2"). De rest pureren en zeven. De kalfslever kort aanbaken, af laten koelen en in dunne plakken snijden De dunne plakjes rode biet beleggen met de plakjes lever, kruiden met peper en zout. De overige 18 gamba's doormidden snijden, kruiden en een halve minuut stomen in een stoompan. De gestoomde gamba's in de biet + lever oprollen met blaadjes basilicum. Inktviscrème De zure room vermengen met inktvisinkt en kruiden met peper, zout en limoensap. Bietensaus Het sap van de rode biet licht inkoken, vermengen met de witte-wijnazijn, de 2 oliën en 1 gesnipperd sjalotje, eventueel kruiden met peper en zout. Afwerking De bereidingen in een 3x3 vorm naast elkaar schikken op de borden met tussen de gamba's de vinaigrette en de inktviscrème.

Kalfslever als crème brûlée met gebrande rietsuiker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood zonder korst	120	gr.
melk	1,2	dl
kalfslever	360	gr.
eigeel	60	gr.
room	3	dl
rietsuiker	80	gr.
salie	12	mooie gelijke blaadjes
frituurolie		
suiker	25	gr.
rode wijnazijn	2	el
sjalot azijn	2	el
rode wijn	2	el
rode port	8	el
druivenpit olie	8	el
soja-olie	4	el
olijfolie		scheutje
peper		
zout		
gemengde sla	150	gr.
pijnboompitten	50	gr.
gerookt spek	75	gr.

De kalfslever: Week het brood in de melk op draai dit samen met de in stukken gesneden kalfslever en het eigeel in de blender. Voeg room toe en breng op smaak met peper en zout. Wrijf de massa door een zeef en verwijder alle etmeel en crème in ca. 13 minuten in een voorverwarmde oven van 120°C." au bain marie" gaat worden. Frituur de saleblaadjes. Bestrooi de gare crème met rietsuiker en brand de suiker met een hobby-brander of onder een hete ovengrill. Garneer af met knappering saleblaadje. De portdressing: Laat de suiker licht carameliseren. Blus af met de rest van de vloeistoffen, beide de olijfolie. Kook de dressing op en laat deze daarna afkoelen. Monteer de dressing met een scheutje olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Rooster de pijnboompitpen in een droge pan met aanbakblaag Snij het spek brunoise en bak dit vervolgens in een klein beetje olie goudbruin. Uitserveren: Verdeel de sla over de borden en napper deze de portdressing. Verdeel hierover de geroosterde pijnboompitpen en de uitgebakken brunoise van spek. Plaats hierna de kalfslever brûlée en serveer uit.

Soupe de Hollande

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visfond voor bouillon	2	l
witte wijn	1,5	dl
witte prei en venkel (fijn gesneden)	150	gr.
aardappel	250	gr.
gerookte paling	150	gr.
mager gerookt spek (lardons)	100	gr.
prei (groen)	150	gr.
broodcroûtons	150	gr.
room stijf geklopt	2	dl

Van de visfond 2 liter visbouillon maken. Er gaan 6 koppen soep uit één liter Witte prei en venkel in een weinig boter aanfruiten. Aflussen met de witte wijn en de visbouillon. Aan de kook brengen en max. 25 minuten laten trekken. Aardappelen schillen, wassen en in blokjes snijden. Aan de bouillon aardappelen en room toevoegen en in een gesloten pan de aardappelen gaar koken. Daarna pureren met de staafmixer en de soep zeven. Op smaak brengen met peper en zout. De palingfilets in stukjes snijden van 4 cm lengte en deze weer in 4 reepjes snijden. De lardons van spek croquant uitbakken en droogdeppen. Prei in ragfijne reepjes snijden en kort in wat boter smoren. Daarna droogdeppen. Witbrood ontkorsten, in kleine blokjes snijden en in beetje olie goudbruin bakken. Presentatie: Doe de helft van de palingreepjes in de voorverwarmde kommen. Schep hier de soep op. Leg in het midden een lepeltje room. Probeer te voorkomen, dat het hele oppervlak wordt bedekt. Leg hierop speels de overgebleven palingreepjes. Strooi de broodcroûtons en de speklardons eromheen. Groen reepjes prei in het midden over de room en de paling strooien.

Duif met balluchon van prei, eendenlever en spitskool, duivensaus 'naturel'

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven	6	
preien	5	
eendenlever	10	dunne plakjes
spitskool	2	
truffelpasta	1	eetlepel
gevogeltefond	5	dl
duifkarkassen		
groene asperges	24	
artisjokhart, gekookt	6	kleine
tijm		enkele jonge topjes
ruccola		blaadjes

Balluchon: De prei schoonmaken; doormidden snijden in de lengte en de binneste bladeren 1 minuut stomen in een stoompan. De preibladeren naast elkaar op folie leggen en op maat snijden. De prei beleggen met dunne plakjes eender, deze kruiden met peper en zout. Ondertussen de spitskool ragfijn snijden en de reepjes bakken in boter. Kruiden met peper, zout en truffelpasta. 4 eetlepels ingekookte gevogeltefond toevoegen. Laten afkoelen en uitleggen op een zeef. De spitskool op de lever leggen en de preibladeren strak oprollen met behulp van folie. De duiven kruiden met peper en zout. De vogels aan alle kanten goudbruin kleuren in een pan met boter. 6 minuten later garen in een oven van 120°. De duiven uit de oven nemen en 5 minuten later rusten op een warme plek. Ondertussen gevogeltefond in een pan tot de helft laten inkoken, enkele toppen tijm laten meetrokken. De karkassen in stukken hakken en bij de saus doen en mee laten trekken. Zeven en met koudie boter opkloppen. De balluchon op temperatuur brengen in de warmhoudkast. De artisjokken doormidden snijden en verwarmen in hun kookvocht. Daarbij de kleine overgebleven preintipjes doen en alles goed verwarmen. De borsten en poten van de karkassen snijden. De karkassen etc. in de koeling/vriezer voor de volgende avond. Presentatie: De versneden duiven en de balluchon op warme borden schikken. Daarnaast komt het artisjok afgewerkt met de notensla. De asperges op de balluchon schikken. De saus met daarin de asperges uitgieten. Tenslotte nog enkele kleine jonge topjes tijm erover.

Gekarameliseerde chocola met kokos, fruitmix, warme chocola en specerijensabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	360	g
glucose	360	g
vruchtenchocola	240	g
gemengd fruit (ananas, peer, mango) in brunoise	360	g
passievruchtensaus	5	el
kokosmelk	240	g
gelatine	3	blaadjes
opgeklopte slagroom	4	dl
vanillestokje	1	st
limoen	0,5	sap van
pure chocola	120	g
room	0,5	dl
boter	25	g
eierdooiers	3	
speculaaskruiden	0,5	eetlepel
opgeklopte room	1,5	dl
dessertwijn	1,5	dl

Chocolavormpjes Suiker en glucose verwarmen en koken. Bij 108^o chocolade toevoegen en onder voortdurend roeren verder laten koken tot 140^o. De massa op een siliconenmatje gieten en zeer dun uitrollen. Weer op temperatuur brengen en in banen snijden (5 cm breed). Van de repen stukken van circa 15 cm afsnijden en daar mooie strakke cilinders maken. Kokosmousse De kokosmelk verwarmen met de vanillestok en suiker. De gelatine weken, uitknijpen en toevoegen. Alles goed mengen en koud laten worden - De room opkloppen en door de kokosmelk spatelen. De crème verfrissen met limoensap. Chocoladesaus Room, boter en water in een pannetje aan de kook brengen en over in stukjes gehakte chocolade gieten. Tot saus roeren. Specerijensabayon Eierdooiers met suiker, een scheutje water en wijn op matig vuur opkloppen en onmiddellijk koud kloppen. Specerijen toevoegen en vermengen met room. Fruit Het in brunoise gesneden fruit vermengen met passievruchtensaus. Afwerking De chococilinders met fruit vullen, dichtspuiten met mousse. Versieren met enkele frambozen. De chocoladesaus en de sabayon in patronen rond de cilinders gieten.