

2002 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Bonbon de thon et de hareng sur une salade d'haricots verts

Bonbon de thon et de hareng sur une salade d'haricots verts

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tonijn aan een stuk	500	gr.
haringen	8	st
mayonaise	3	el
crème fraîche	150	gr.
room	1	dl
zoetzure augurken	80	gr.
sperziebonen	250	gr.
bieslook	0.5	bosje
peterselie	0.5	bosje
veldsla	75	gr.
koriander	0.5	bosje
shiso purper	1	bakje
dragon	0.5	bosje
peper		
zout		

Leg de tonijn een half uur in de vriezer en laat hem stevig, maar niet echt hard worden. Laat de veldsla "opstijven" in een bak met koud water. Snij de vis in dunne plakjes. Sla deze evt. tussen huishoudfolie met de platte kant van de bijl nog even dun uit. Bekleed 15 kleine stenen timbaaltjes met huishoudfolie en leg hierin de plakjes tonijn zodanig dat ze nog wat over de rand hangen. Snij de haringfilets van de graat en staart en snij de filets in kleine blokjes. Snij de augurk ook in kleine blokjes. Hak of knip 1 eetlepel bieslook. Meng haring- en augurkenblokjes met crème fraîche en gehakte bieslook, breng op smaak met peper. Vul de timbaaltjes met de aangemaakte haring, druk de vulling stevig aan en sla de overhangende tonijn terug. Laat de bonbons zo lang mogelijk opstijven in de koeling. Maak de sperzieboontjes schoon en kook ze beetgaar in ruim water met zout. Spoel de boontjes onder de koude kraan koud en splits ze. Laat de sla uitlekken en slinger ze droog in de slacentrifuge. Pluk de sla. Meng voor de saus 2 eetlepels van de gehakte groene kruiden (bieslook, peterselie, koriander en dragon) met 2 eetlepels crème fraîche en een dl room en 3 el mayonaise. Stort de bonbons midden op de borden en leg hier de halve boontjes, plukjes friséesla en shiso purper omheen. Schep enkele lepeltjes saus op de sla.

Crème portugaise aux coques et aux courgettes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	3	kg
knoflook	2	tenen
olijfolie	1	dl
courgettes	1	kg
room	4	dl
citroenen	1	st
koriander	0.5	bosje
casino witbrood	15	snee
peper en zout		

Doe de kokkels in een grote pan en zet op het vuur tot de kokkels geheel geopend zijn. Giet het vocht af en vang dit op. Haal de kokkels uit hun schelp. Zet de helft apart voor garnering. Verhit 1 dl olijfolie in een grote sauteuse en fruit hierin 2 fijngehakte teentjes knoflook. Borstel de citroenen goed schoon onder stromend koud water, droog af en rasp de schil. Pers de citroen uit en zet het sap apart. Was de courgettes, droog ze af en snij ze in blokjes. Hak 3 eetlepels korianderblaadjes. Voeg courgetteblokkjes, citroenrasp en gehakte koriander toe en schenk ten slotte de visbouillon erbij. Breng de soep aan de kook, dek hem af en laat hem 10-15 minuten pruttelen tot de courgettes gaar zijn. Pureer de soep met de staafmixer, doe hem terug in de pan. Voeg de room toe. Pers de overige twee teentjes knoflook uit in de resterende olijfolie. Warm vlak voor het uitserveren de soep door. Voeg de uit de schelp gehaalde kokkels toe, maar laat de soep niet meer koken want dan worden de kokkels taai!! Breng op smaak met peper en zout. Steek met een uitsteker rondjes uit de sneden brood. Schrijf in met het knoflook-olijfoliemengsel en leg ze op een bakplaat onder grill. Schenk de soep in voorverwarmde soepkommen, besprenkel met olijfolie, en garneer met de overgebleven kokkels. Serveer het gegrilde broodronde er apart bij.

Saumon braisé au four et sauce avocat-fenouil

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele verse zalm van ca. 3 kg	1	st
komkommers	2	st
citroen	1	st
verse uien (lente-uitjes)	5	st
boter		
peterselie	0.5	bosje
dille	0.5	bosje
witte wijn		
peper		
zout		
avocado's	2	st
citroensap	0.5	dl
eidooier	150	gr.
cayennepeper	1	mespunt
bildstar-aardappelen	250	gr.
worteltjes	250	gr.
citroenen	3	st
warme melk	0.5	dl

Schraap met de botte kant van een mes de schubben van de zalm. Was de zalm van buiten en van binnen grondig onder koud stromend water. Laat even uitdruipen, maar droog hem niet af. Vul de buikholte met grof gesneden verse uitjes, dunne plakjes citroen, takjes peterselie en dille. Beboter een groot, breed stuk alufolie op de glimmende zijde. Leg het folie diagonaal op een bakplaat. Leg de vis op het folie en besprenkel met witte wijn. Vouw de twee lange kanten over de vis samen, maar hou ruimte tussen folie en vis. Vouw nu ook de twee korte kanten op. Zet de vis in de koeling. Snij de avocado's door midden. Schep met een lepel de pit eruit en schil de helften. Snij het vruchtvlees klein en pureer dit in de keukenmachine. Schep de puree in een kom. Pluk de dille en doe de plukjes met eidooier en 1 tl zout in de keukenmachine en pureer. Doe de puree over in een stenen beslagkom. Breng het citroensap in een kleine sauspan aan de kook en giet dit in een dun straaltje al kloppend met een handmixer bij het dooiermengsel. Smelt in dezelfde sauspan de boter en laat goed warm worden, maar niet kleuren. Giet de hete boter in een dun straaltje, ook nu kloppend met de mixer, bij het dooier-citroenmengsel. Stop de mixer en doe in één keer de avocadopuree bij het mengsel. Kruid met 1 mespunt cayennepeper. Klop nog 1 minuut op halve snelheid met de mixer goed door. Breng verder op smaak, evt. ook niet wit bruining met de mixer goed door. Breng verder op smaak, evt. ook niet wit bruining. Braiseer de vis in de oven. Reken daarbij op 8 minuten per pond visgewicht. Voor een vis van 3 kg betekent dit dus geen 50 minuten. Schaaf intussen de gewassen, maar ongeschilde komkommers in dunne plakjes en marineer deze een half uur in citroensap, zodat ze zacht worden. Laat de vis uit de oven in het folie een kwartier rusten. De wortelaardappelpuree. Schil de aardappelen en kook gaar. Schil eveneens de worteltjes met dunschiller, snij klein en kook gaar. Pureer aardappelen en worteltjes met de pureeknijper. Roer er met de garde de boter en de warme melk door. Breng op smaak met peper en zout. Hou warm. Vouw het folie voorzichtig open. Giet het brasseervocht af, zet apart. Verwijder de

kruiden voorzichtig uit de buikholte. Maak met een lang scherp mes een snede door de huid langs de ruggengraat. Snij vervolgens de huid overdwers in schuine strepen, beginnend bij de kop, tot aan de staart af. Schraap het dunne laagje bruin vlies dat in de lengte in het midden van de vis loopt, er af. Leg een serveerschaal over de ontvelde bovenkant van het visselijf. Klem bakplaat en serveerschaal samen en keer ze in een keer om. Ontvlei nu de andere kant van de vis. Laat de komkommerschijfjes uitlekken en bekleed hiermee schubsgewijs de bovenkant van het visselijf. Doe de wortelaardappelpuree in een spuitzak met gesloten spuitmond. Leg op regelmatige afstanden een plakje komkommer rond de zalm en spuit hiertussenuit pureerzettingen. Snij de citroenen in bootjes en leg deze als garnering met takjes dille rond de vis. Toon de opgemaakte schaal aan de conferees en consours. Portioneer de vis en plaats op voorverwarmde borden een portie zalm, een pruimerzoet, een citroenbootje en een takje dille. Nappeer de vis met wat avocadosaus. Zet de rest van de saus in een saucière op tafel.

Sorbet de pommes au caramel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	750	gr.
rode wijn	1.5	dl
cider	1.5	dl
citroen, het sap van	1	st
suiker	150	gr.
kaneel	1	stokje
water	0.9	dl
blanke stroop of glucose (poeder)	25	gr.
room	2.5	dl
melk	1.25	dl
boter	100	gr.
zout	3	gr.
patentbloem	150	gr.
verse eieren	4	st
paarse suikerbloempjes	15	st
slagroom	3	dl

Schil de appels, snij in vieren en verwijder de klokhuisen. Snij de appelkwarten verder klein en breng met wijn, cider, citroensap, suiker en kaneel aan de kook. Laat de appelstukjes in enkele minuten zacht worden. Verwijder het kaneelstokje en pureer de appels met de staafmixer. Laat afkoelen en draai tot ijs in de ijsmachine. Het soesraster: Doe water, melk, in stukjes gesneden boter, zout en suiker in een sauspan. Breng op het vuur roerend met een spatel aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg onder voortdurend roeren de gezeefde bloem toe. Zet de pan, wanneer het mengsel glad is, terug op het vuur en roer gedurende 1 minuut onophoudelijk. De massa zal gaan koken en er zal wat water verdampen. Doe de massa over in een kom. Klop een voor een de eieren door het deeg. Roer het beslag tot het glad en glanzend is. Doe het soezendeeg in een spuitszak op knip het puntje van de zak. Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat kruislijntjes soesjes. Bak het raster in enkele minuten bij 170°C in de oven. Voor de roomkaramel: Doe suiker, water en stroop in een steelpan en breng rustig aan de kook. Kook verder tot de massa lichtbruin verkleurt. Karamel hiermee af. Let op, het bruist een beetje bij het mengen en daarom heel rustig roeren. Voeg daarna de rest van de warme opgeslagen room toe en laat alles oplossen. Sla de 3 dl room voor de garnering met suiker stijf en doe in een spuitszak met gekartelde spuitmond. Schep een bolletje sorbetijs op een stuk soesraster. Spuit hierop een suikerbloempje. Vul de soesjes met de overgebleven room en verdeel over de bordjes. Bestuif het geheel licht met roomkaramel rond de ijsbol.