

# 2006 september

CCR Rijnmond · Herfst

---

**AMUSE** Mosselen met een kruidig broodkorstje

---

## Mosselen met een kruidig broodkorstje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote verse mosselen	2000	g
sjalot, in ringen	4	st
witte wijn	300	ml
boter	100	g
zeezout en versgemalen zwarte peper		
brood	400	g
olijfolie		
sjalot, fijngesneden	2	st
tijm, blaadjes los gerist en fijngesneden	2	tk
koriander, fijngesneden	5	tk
bieslook, gesnipperd	3	tl
parmezaanse kaas, versgeraspt	60	g

Boen de mosselen schoon onder de koude kraan en verwijder eventuele baarden. Verwijder exemplaren die openstaan en zich niet sluiten als u ertegen tikt. Verhit een grote pan tot deze heet is. Voeg de mosselen, sjalottenringen, wijn, boter, zout en peper toe. Zet een deksel op de pan en laat de mosselen onder af en toe omschudden 5 min stomen, of tot ze zich openen. Verwijder exemplaren die gesloten zijn gebleven. Giet de mosselen af en laat ze afkoelen tot u ze kunt hanteren. Neem de mosselen uit de schelpen; bewaar de schelpen. Maak intussen het kruimellaagje. Bewerk het brood in een keukenmachine tot fijne kruimels en doe ze in een kom. Verhit in een pannetje 2 a 3 el olijfolie en bak de sjalot hierin in circa 3 min glazig zonder hem te laten kleuren. Meng er met een vork de kruimels, de fijngesneden kruiden en de geraspte kaas door en voeg zo nodig nog wat olie toe; het mengsel dient licht vochtig te zijn. Leg in elke schelp 2 tot 3 mosselen. Strooi hierover een beetje van het kruimelmengsel, zodat ze volledig bedekt zijn, en druk dit licht aan. Bekleed vlak voor het serveren een bakplaat met aluminiumfolie. Schik de mosselen hierop en grill ze enkele min, of tot het kruimellaagje licht kleurt en de mosselen goed heet zijn. Leg ze daarna op kleine bordjes en serveer uit.

**Soep van geroosterde tomaten**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pomodoritomaten, doormidden gesneden	2000	g
ui, in dunne ringen	2	st
knoflook, doormidden gesneden	4	teen
tijm	6	tk
basilicum (bewaar wat voor garnering)	1	bs
basterdsuiker	2	tl
kippenbouillon	1500	ml
zongedroogde tomaatjes op olie, uitgelekt	9	st
tros-kersttomaten	6	st
olijfolie		
zeezout en versgemalen zwarte peper		

Verwarm de oven voor op 220 °C. Schenk olijfolie in een braadpan en verhit deze tot de olie zeer heet is. Voeg voorzichtig de tomaten en uienringen toe, zet ze om met de olie. Strooi er de takjes tijm, de suiker en flink wat zout en peper over. Rooster de tomaten 20-25 min in de oven tot ze mooi gekarameliseerd zijn; schep ze tweemaal om. Voeg tegen het eind van de oventijd de knoflook toe. Schep de inhoud van de braadpan in een pan; verwijder de harde tijmsteeltjes. Breng in een andere pan de bouillon aan de kook en schenk deze over de tomaten. Breng dit aan de kook en voeg de fijngesneden zongedroogde tomaatjes toe. Zeef de bouillon en vang het tomatenmengsel op. Pureer het mengsel in een blender of keukenmachine. Werk hier geleidelijk de bouillon door tot je een gladde romige soep krijgt. Schenk hem door een zeef in een schone pan en pers met de achterkant van een opscheplepel. Maak de soep op smaak af. Verhit voor de garnering een beetje olijfolie in een koekenpan. Halveer de kerstomaten en bak ze circa 1-2 min. Verwarm de soep en schep in de voorverwarmde borden. Plaats de gebakken kerstomaten in het midden. Druppel het bakwicht uit de koekenpan rond de tomaten en strooi de kleine basilicumblaadjes omheen.

**Saffraanrisotto met langoustines**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	300	g
langoustinestaarten	36	st
tuinboontjes, gedopt	150	g
visbouillon	750	ml
olijfolie	4	el
sjalotten, fijngesneden	4	st
witte kookwijn	100	ml
boter, koud en in blokjes	75	g
saffraan	5	draadjes
kervel, fijngesneden	1½	tl
bieslook, gesnipperd	1½	el
zeezout, versgemalen peper		
geraspte parmezaanse kaas	3	el
geschaafde parmezaanse kaas, ter garnering		

Breng een grote pan met licht gezouten water aan de kook. Voeg de rijst toe en kook deze 5 min voor. Giet af en spreid de korrels uit op een bakplaat. Bewaar de rijst afgedekt tot gebruik. Maak de langoustines schoon en verwijder eventueel het donkere darmkanaal. Houd ze apart. Week 5 saffraandraadjes in 1 2 theelepels lauwwater. Zet dit saffraanwater inclusief de saffraandraadjes apart. Blancheer de tuinboontjes 2-3 min in kokend water, giet ze af en druk ze uit hun grijze vliesjes. Strooi er wat zout en peper over. Verwarm in een pan de bouillon tot het kookpunt. Verhit in een grote pan de olie en bak de sjalot hierin in 3 min glazig. Voeg de rijst toe en bak de korrels 2 minuten, onder regelmatig omscheppen. Schenk de wijn erbij en laat deze verdampen. Voeg 1/3 van de bouillon toe en roer regelmatig, tot bijna alle bouillon is opgenomen. Voeg opnieuw 1/3 toe en roer tot deze is opgenomen. Schenk er de helft van de resterende bouillon bij, giet de tuinboontjes erbij en roer voorzichtig. Wacht tot de bouillon is opgenomen en controleer of de rijst gaar is: giet als deze nog een beetje hard aanvoelt de resterende bouillon erbij. (Dit hele proces neemt circa 10 min.) Verhit intussen in een koekenpan de helft van de boter tot zich schuim vormt. Roerbak de langoustines tot ze roze kleuren en stevig aanvoelen. Bestrooi ze met wat zout en peper. De risotto is klaar als hij mooi romig is en de korrels beetgaar zijn. Schep er het saffraanwater en vervolgens de kruiden en de 2 el geraspte parmezaanse kaas door. Schep ten slotte de resterende boter door de risotto en maak hem op smaak af. Verdeel de risotto over de voorverwarmde diepe borden. Schik de langoustines erop en strooi de geschaafde parmezaanse kaas erover. Serveer de risotto direct.

**Zeeduivel gerold in parmaham met Noilly Prat roomsaus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelstaart van circa 600 g elk	3	st
parmaham in plakjes	400	g
grote wortelen	2	st
bospeen	6	st
knolselderij	½	st
savooiekool	1	st
olijfolie	4	el
boter	150	g
slagroom	400	cl
vermouth, noilly prat	150	cl
zeezout en versgemalen zwarte peper		

Breng in een grote pan de room en de vermouth aan de kook. Verwijder met een scherp mes zoveel mogelijk van het vel van de vis. Verwijder het stuk kraakbeen in het midden, in totaal van 3 staarten. Bekleed het werkvlak met een vel plasticfolie en spreid hierop de plakjes ham uit, zodat ze elkaar licht overlappen. Leg 2 visfilets hier naast elkaar en lap de plakjes ham eromheen, zodat de vis volledig is bedekt. Rol het geheel op in de plasticfolie. Draai de uiteinden stevig bijeen. Zo maken jullie de rollen en zet ze minstens 60 min in de koelkast, of 40 minuten in de vriezer, om in vorm te komen. Schil wortelen en knolselderij en snijd ze in blokjes. Snijd de kool in vieren; verwijder leijk buitenblad en de harde kern. Snijd de rest van de kool fijn. Breng een grote pan met water aan de kook en houd een kom met koudwater bij de hand. Blancheer wortelen en knolselderij 2 min in het kokende water, schep ze er met een schuimspaan uit en dompel ze onder in het koudwater. Laat alles uitlekken. Blancheer de kool op dezelfde manier 1 min, dompel hem onder in het koude water en laat hem uitlekken. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwijder de plasticfolie van de visrollen; bind ze op enkele plaatsen op met keukentouw, zoals een rollade. Verhit de olie in een koekenpan tot zich schuim vormt. Laat de visrollen in de pan glijden en bak ze 3-4 min, tot ze bruin kleuren. Doe de visrollen over in een ovenschaal en sprenkels met wat boter. Zet de schaal 6 minuten in de oven, neem hem daarna eruit en laat hem rusten. Breng intussen de ingekookte room weer tegen de kook aan en voeg de Noilly Prat toe en daarna zout en peper. Zet het vuur laag en laat dit nog enkele minuten. Verwijder het keukentouw van de visrollen. Snijd elk stuk in 4 dikke stukken. Verdeel de saus over voorverwarmde borden en schik de stukken vis erop.

## Pâte à bombe

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	1000	ml
kristalsuiker	150	g
eierdooiers (bewaars eiwit)	5	st

Klop in een hittebestendige kom de eidooiers met een handmixer op de hoogste snelheid tot ze lichtgeel, dik en romig zijn. Verwarm in een pan met dikke bodem het water met de suiker op laag vuur, tot de suiker is opgelost en de siroop helder is. Roer een- of tweemaal. Draai het vuur hoger en zet een suikerthermometer in de pan. Kook de siroop tot hij een temperatuur van 120 °C heeft bereikt, wat blijkt als een theelepeltje siroop in een glas ijskoud water een stevig en helder balletje vormt. Dit duurt 5-7 min. U kunt ook zien dat de siroop goed is als hij langs de randen licht begint te karameliseren en te kleuren. Neem zodra de siroop heet genoeg is de pan direct van het vuur. Zet het mixen van de eidooiers voort en voeg geleidelijk de hete siroop in een dun straaltje toe. Blijf kloppen op hoge snelheid, tot de pâte à bombe in volume toeneemt en romig wordt. Ga zo door tot u een dik schuim hebt. Verwarm de kom met de pâte à bombe au bain marie en klop nog 5 min, tot het een dik en glanzend mengsel is dat zachte ronde pieken vormt. Neem de kom van de onderpan en blijf kloppen tot het mengsel tot kamertemperatuur is afgekoeld. Deze pâte à bombe is niet al te stijf. Verwerk de pâte à bombe op kamertemperatuur en houdt hem apart.

## Basis siroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	250	g
water	500	ml
citroen	1	st
gelatine	4	blok

Verwarm in een pan met dikke bodem de suiker met het water op laag vuur tot de suiker is opgelost. Roer tussentijds een- of tweemaal. Schil intussen met een dunschiller 3 dunne reepjes citroenschil af. Voeg ze toe aan de siroop. Draai als de suiker is opgelost het vuur hoger en kook het mengsel. Laat de siroop afkoelen, verwijder de reepjes citroenschil. Gebruik eventueel 4 blaadjes gelatine om het opstijven te versnellen. Voeg de blaadjes basilicum aan de siroop toe als hij afkoelen en zeef de basilicum eruit.

## Parfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basissiroop	500	ml
basilicum	6	blok
perziken, wit	4	st
crème de pêche	1	el
eiwitten	2	st
citroensap	2	tl
kristalsuiker	100	g
slagroom	150	ml

Ontvel intussen 4 perziken: dompel ze 30 sec in kokend water en pel ze. Snijd ze doormidden en verwijder de pitten. Pocheer de perzikhelften 10 min in de basilicumsiroop en laat ze uitlekken in een keukenmachine, schep hem in een kom en laat hem afkoelen. Klop in een andere kom de eiwitten met het citroensap niet al te stijf, strooi de suiker erdoor, zodat het een stevig en glanzend eiwit is. Klop in een andere kom de room tot hij net lobbijg wordt. Spatel het eiwitschuim en de pâte à bombe door de perzikipuree. Schep het mengsel in 12 kleine vormpjes. Laat de parfait in de diepvries opstijven. Doop vlak voor het serveren de terrine (als u die gebruikt) enkele tellen in een bak met warm water en keer hem op een plank. Laat hem 5-10 minuten wachten. Met vormpjes (b.v. koffiebekers) kunt u direct op de dessertborden storten. Garneer met de versuikerde basilicumblaadjes.

## Versuikerde basilicumblaadjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perzik, wit	1	st
basilicumblaadjes, klein		
poedersuiker		

Doop kleine basilicumblaadjes door wat losgeroerd eiwit. Bestuif ze royaal met poedersuiker. Schik ze op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze in de hete luchtoven van 60 °C drogen. (Blijf erbij!!)