

2008 september

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Koude piperade

Koude piperade

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| eieren | 15 | st |
| peper/zout | | |
| waterkers | 1 | bakje |
| tomaat, in blokjes | 200 | g |
| gedroogde zontomaatjes | 6 | st |
| courgette | 500 | g |
| aubergines | 500 | g |
| tomaat | 700 | g |
| groene paprika | 150 | g |
| rode paprika | 150 | g |
| knoflook | 2 | teen |
| rode wijn azijn | | |
| olijfolie | | |
| rucola sla | 1 | bakje |

Omeletten: Breek in 3 verschillende kommen elk 5 eieren. Voeg aan de eerste kom de gepureerde waterkers toe, aan de tweede de door een zeef gehaalde blokjes tomaat + de fijngesneden zontomaatjes en aan de derde niets. Voeg peper en zout naar smaak toe en bak de omeletten (niet dichtvouwen) per kleur in een grote tefalkoekenpan. Laat de omeletten afkoelen en steek uit iedere omelet 12 ronde schijven van 8 cm doorsnede. Vulling: Maak de groenten schoon en snijd ze in blokjes en laat ze in aparte pannen ca.15 min kleuren met olijfolie. Daarna laten uitlekken/afkoelen. Houd 24 lepels van de tomaatblokjes apart voor de quenelles. De groenten door elkaar roeren en op smaak brengen met peper, zout en beetje rode wijnazijn. Quenelles: Vorm quenelles van de blokjes tomaat, de gepureerde waterkers en het restant van het groentemengels met 2 lepels tot een ovale vorm. Serveren: Leg in een ronde vorm van 8 cm doorsnede en 4,5 cm hoogte de eerste omeletschijf en daarop 1 eetlepel van het groentemengsel. Doe hierop een anders gekleurde omeletschijf en weer een lepel groente. Sluit af met de laatste, weer anders gekleurde omeletschijf (laat u inspireren door de Italiaanse vlag). Stort de taartjes in het midden van de borden. Garneer met drie quenelles: van waterkerspuree, tomatenpuree en groentemengsel en een beetje rucola.

Courgettebloem met risotto en zeevruchtenragout

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| kleine preien | 2 | st |
| courgette | 200 | g |
| uien | 2 | st |
| olijfolie koude pers | 100 | ml |
| risotto | 360 | g |
| witte droge wijn | 1 | glas |
| kippenbouillon | 1500 | ml |
| boter | 100 | g |
| parmezaanse kaas | 80 | g |
| olijfolie | 100 | ml |
| rozemarijn | 1 | takje |
| sjalotjes | 4 | st |
| knoflook | 2 | teen |
| vongole (=strandgapers of venusschelpen) | 36 | st |
| grote garnalen | 12 | st |
| tomaten, ontveld en ontpit | 8 | st |
| droge witte wijn | 1 | glas |
| peper/zout | | |
| peterselie | | |
| courgettebloemen | 12 | st |

Risotto: Snijd de prei, courgettes en de uien in kleine stukjes. Bak alles met ruim olijfolie in een flinke braadpan in 10 min. goudgeel, op een laag vuur. Doe de risotto-rijst erbij, roer alles om met een houten lepel en laat nog 3 à 4 min. bakken. Voeg de witte wijn toe en laat die erin trekken. Voeg daarna een kopje warme kippenbouillon toe. Laat de rijst op een hoog vuur al roerende met een houten lepel gaar worden en voeg de resterende bouillon langzaam toe. Voeg op het laatst de boter en de geraspte Parmezaanse kaas erbij en roer goed om. Ragout: Doe wat olijfolie, het takje rozemarijn, sjalotje en de gehakte knoflook in een braadpan. Spoel de vongole en de grote garnalen zorgvuldig af en haal de schaal van de garnalen aan het einde eraf. Verhit de zeevruchten in de braadpan en voeg de in stukjes gesneden tomaten toe, zodra de schelpen opengaan. Blus met wat witte wijn, voeg peper en zout naar smaak toe en strooi er op het laatst wat gehakte peterselie over. Serveren: Vul de courgettebloemen, nadat de steel en bladeren zijn verwijderd, met de risotto. Verwarm ze nog even 2 min in de steamer en schik ze op borden. Garneer met de zeevruchtenragout.

Kalfshaas met graviera en muskaatwijnsaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| kalfshaas, een stuk | 1500 | g |
| graviera kaas (gruyere achtige kaas uit kreta) | 400 | g |
| walnoten | 200 | g |
| rozijnen | 150 | g |
| muskaatwijn (samos) | 200 | ml |
| olijfolie | 100 | ml |
| peper/zout | | |
| muskaatwijn | 100 | ml |
| kalfsbotten | 2000 | g |
| wortel | 200 | g |
| prei | 200 | g |
| bleekselderij | 200 | g |
| uien | 200 | g |
| tomatenpuree | 1 | el |
| rode wijn | 300 | ml |
| bouquet garni (tijm, laurier, peterselie en selderij) | 1 | st |
| sjalotjes, klein | 500 | g |
| iets kaneel | | |
| roseval aardappelen | 24 | st |
| kervelblaadjes | | |

Kalfshaas: Smelt de kaas met de muskaatwijn, doe de gehakte walnoten en de rozijnen er door, laat afkoelen. Maak van de afgekoelde kaas een dunne rol. Snijd met een dun mes een opening in de kalfshaas (enveloppe), bestrooi met peper en zout en duw rolletje kaas in de kalfshaas. Bind het vlees goed dicht en bak het op een hoog vuur in een pan met olijfolie aan alle kanten aan. Blus met muskaatwijn en zet het nog 10 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven. Laat het vlees 8 min. rusten in aluminium folie. Saus: Verwarm oven voor op 200 °C. Zet de botten met de olijfolie in de braadslee met de kleingesneden groenten en de tomatenpuree. Zet het geheel in oven. Blus na ca 10 min met rode wijn en voeg wat water en het bouquet garni toe. Laat het inkoken. Verwijder de botten, zeef het vocht, voeg de muskaatwijn toe en laat nog 5 à 6 min. koken. Sjalotjes: Fruit de sjalotjes in hun geheel in olie, voeg wat saus toe en wat kaneel, en laat 20 min. stoven op een laag vuur. Aardappelen: Kook de aardappels in de schil in water met wat zout (niet te lang!). Bak ze tenslotte in olijfolie en voeg wat saus toe. Serveren: Snijd het vlees in plakken. Schik op een bord met de gestoofde sjalotjes en aardappelen. Schenk er wat saus bij. Versier met de kervelblaadjes.

Panna cotta met zabaglione

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|---------|
| eieren | 8 | st |
| eidooiers | 4 | st |
| suiker | 250 | g |
| crème fraîche | 1000 | ml |
| amaretti (amandelkoekjes) | 100 | g |
| iets vanillesuiker | | |
| amandelen, gepeld en gemalen | 150 | g |
| boter | 150 | g |
| bloem | 150 | g |
| iets zout (mespuntje) | | |
| water | | |
| droge marsala | 400 | ml |
| rode vruchten | | |
| muntblaadjes | | |
| poedersuiker | | |

Panna cotta: Klop de eieren met de eidooiers en de suiker op, voeg dan de crème fraîche toe. Meng alles goed, en voeg de verbrokkelde amaretti toe. Amandeltaart: Meng alle ingrediënten en vorm een ronde en dikke deeglap. Doorsnee +/- 30 cm. Bak op de bakplaat +/- 25 min in de oven op ongeveer 170 °C en snijd deze taart in 12 punten. Karamel: Suiker in de pan doen en dan zoveel water toevoegen dat de suiker net vochtig is. Maak er op een laag vuur karamel van. Giet wat karamel in een voorverwarmde ovenvaste vorm, voeg de panna cottacrème toe en bak ca. 45 min au bain-marie in een oven op 130 °C tot het een goudbruine kleur heeft gekregen. Laat afkoelen. Houd de overgebleven karamel apart. Zabaglione: Roer de suiker door de eidooiers, klop au bain-marie met de garde en voeg de marsala toe. Serveren: Leg de in rondjes gesneden panna cotta op een bord en giet er warme karamel erover. Leg de met poedersuiker bestoven stukjes taart erbij en schep er wat zabaglione naast. Garneer met wat rode vruchten en een muntblaadje.