

2013 september

CCR Rijnmond · Herfst

AMUSE Mini omeletjes met gerookte zalm

Mini omeletjes met gerookte zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (+ 4 eierdooiers uit dit menu van het pavlovadessert)	2	st
slagroom	100	ml
peper zout		
olie om in te vetten		
bieslook	¼	bos
vast kokende aardappelen	2	st
zalmeitjes	1	potje
crème fraîche	4	el
gerookte zalm	500	g
citroen	1	st
poffertjespan		

Snijd de aardappel in heel fijne brunoise (blokjes) en blancheer ze. Maak op smaak en vermeng met de crème fraîche, de helft van de zalmeitjes en de fijngehakte bieslook. Kluts de eieren met de slagroom en wat peper en zout, vet de poffertjespan in en vul de kuiltjes tot net onder het randje. Bak de omeletjes aan een zijde op laag vuur zodat ze een platte kant houden en in het midden nog een beetje vochtig zijn. Haal uit de pan en leg op het omeletje wat aardappel-bieslooksalade en leg er een ander omeletje bovenop. Maak zo 24 torentjes (zet tijdelijk vast met een cocktailprikker). Verdeel de zalm in 12 porties sprenkel er wat citroensap over en royaal peper. Serveren: Maak een lange smalle streep zalm op een bord met aan het begin en eind een omelet torentje. Garneer met sprietjes bieslook en de overgebleven zalmeitjes.

Gevulde scampi op een groen pannenkoekje, met limoenboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rauwe garnalen zonder kop en schil	24	st
geitenkaas (rolletje)	150	g
ganda ham	12	plakken
olijfolie		
spinazie	250	g
zelfrijzend bakmeel	110	g
bakpoeder	1	el
ei	1	st
eiwit	1	st
boter	50	g
zout	½	tl
gemalen komijnzaad	1	tl
melk, volle	150	ml
middelgrote bosuitjes, in dunne ringen gesneden	6	st
verse chilipepers, in dunne ringen gesneden	2	st
boter op kamertemperatuur	100	g
limoen (zestes van)	1	st
limoensap	1½	tl
witte peper	½	tl
fijn gesneden verse koriander	1	el
knoflook geperst	1	teen
chilivlokken	¼	tl
veldsla (12 toeven)	70	g

Warm de borden voor. Garnalen: De garnalen heel kort maar krachtig aanbakken in olijfolie. Laten afkoelen en in de lengte doormidden snijden. Vullen met geitenkaas en omwikkelen met de op maat gesneden Ganda ham. Vlak voor het opdienen de garnalen nog even aanbakken of onder de salamander leggen. Pannenkoekjes: Laat de gewassen en uitgelekte spinazie in een pan slinken, giet af in een zeef, laat afkoelen en knijp met de handen het vocht eruit. Hak grof en houdt apart. Doe het bakmeel met bakpoeder, het ei, gesmolten boter, zout, komijn en melk in een grote mengkom. Klop alles tot een glad mengsel. Roer er met een vork de in dunne ringen gesneden bosui en chilipeper en spinazie door. Klop het eiwit stijf en spatel het door het beslag. Bak er in de olie 12 pannenkoekjes van. Ongeveer 2 min. per kant tot ze een mooie goudgroene kleur hebben. Leg ze op keukenpapier en houd ze warm. Limoenboter: Doe de boter in een kom en klop hem met een houten lepel tot hij zacht en romig is. Roer er de rest van de ingrediënten door. Stort de boter op een stuk plasticfolie en vorm het tot een rol draai de uiteinden dicht en laat opstijven in koeling. Serveren: Leg op het pannenkoekje een schijfje limoenboter (eventueel een klein puntje limoen), veldsla en de gevulde garnalen.

Gevulde varkenshaas 'Wellington' en ovenaardappels met rucola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	1200	g
bladerdeeg	8	pl
grove mosterd	2	el
boter	50	g
eierdooiers, losgeklopt	2	st
broodkruim	250	g
sjalotten	3	st
halfgedroogde tomaatjes uit olie	12	st
herbes de provence	1	tl
pijnboompitten	60	g
pecorino kaas, geraspt	60	g
rozijnen	80	g
peper, zout		
roseval aardappelen	600	g
knoflook	3	teen
olijfolie	3	el
slagroom	200	ml
halfgedroogde tomaatjes	12	st
rucola	100	g
peper zout		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat het bladerdeeg ontdooien. Steek een goed schoongemaakt aanzetstaal in de lengte door het stuk vlees en draai het rond zodat je een ca. 1 ½ cm. brede opening krijgt. Bestrooi met peper en zout. Vulling: Wel de rozijnen in lauwwater. Snipper de sjalotten en bak ze goudbruin, rooster de pijnboompitten en snijd de tomaatjes klein. Meng nu met het broodkruim en de overige ingrediënten van de vulling en controleer op smaak. Vul het vlees met uw vingers. Vervolg varkenshaas: Bak het vlees in de boter snel rondom mooi bruin, neem uit de pan en laat afkoelen. Rol het bladerdeeg uit, zo groot dat de varkenshaasjes er in de lengte in ingepakt kunnen worden. Smeer de mosterd en eventueel het restant van de vulling over het deeg. Leg het vlees er op met de dunnere uiteinden over elkaar, rol het stevig op, bestrijk de randen met water en druk het goed aan. Leg het met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met de eierdooiers en bak het ca. 20 min in de voorverwarmde oven. Laat op een warme plaats even rusten en snijd vlak voor het opdienen in 12 plakken. Ovenaardappels met rucola: Verwarm de oven voor op 200 °C. Fruit de in plakjes gesneden knoflook in de olie, haal van het vuur en schenk de slagroom erbij. Boen de aardappelen schoon en snijd ze in grove stukken. Leg ze in een ovenschaal en schenk de room erbij. Bestrooi met peper en zout en dek af met aluminiumfolie. Zet 20 min in de oven, haal dan de folie er af en voeg de kleingesneden tomaatjes toe laat ze nogmaals 20 min in de oven een knapperig randje krijgen. Rooster de pijnboompitten. Schep kort voor het opdienen de rucola er door en strooi op het bord de pijnboompitjes er over. Serveren: Plaats een plak varkenshaas rechtop in het midden van het bord. Schik de aardappelen er omheen.

Aardbeien met zoete basilicumpesto in Pavlova-ring met een bolletje honingijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	100	g
basilicum (houd wat mooie blaadjes over voor garnering)	2	bs
honing	2	el
olijfolie extra vierge	6	el
aardbeien	1000	g
zwarte peper		
griekse yoghurt	500	ml
vloeibare honing	3	el
basilicum	10	blaadjes
munt	12	blaadjes
eiwitten	8	st
fijne witte suiker	400	g
frambozen azijn	2	tl
maïzena	2	tl
balsamicosiroop		

Pavlova(schuim)ring: Verwarm de oven voor op 150 °C en bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Klop in een schone, vetvrije kom de eiwitten stijf, voeg de suiker met 1 el tegelijk toe en klop goed na elke toevoeging. Spatel met een metalen lepel voorzichtig de azijn en maïzena er door. Vul een spuitzak met grove kartelmond met het schuim en maak 12 ringen met toefjes op de bakplaten van ca. 10 cm. Doorsnee. Bak dit 1 uur in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen in de uitgeschakelde oven. Honingijs: Leg de munt en de basilicumblaadjes ca 20 min in de vriezer. Hak ze fijn. Roer de honing door de yoghurt, meng met de ingevroren kruiden en draai er in de ijsmachine ijs van. Aardbeien met zoete basilicumpesto: Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin, laat afkoelen. Pluk de basilicum blaadjes van de takjes. Blancheer ze ca. 30 sec in kokend water. Spoel de blaadjes koud onder stromend water en knijp er zo veel mogelijk vocht uit. Hak de basilicum blaadjes en de pijnboompitten grof en meng ze met de honing en de olijfolie. Was de aardbeien en laat ze uitlekken. Snijd de kroontjes eraf, halveer ze en schep de pesto er door heen. Serveren: Leg de Pavlova-ring in het midden van het bord. Vul de ring met de aardbeienpesto, leg daarop in het midden een klein bolletje honingijs. Maal er wat versgemalen zwarte peper over. Versier met wat blaadjes basilicum. Garneer tot slot met een streep balsamicosiroop.