

# 2019 september

CCR Rijnmond · Herfst

---

**VOORGERECHT** Tartare de thon avec mâche et herbes

---

## Tartare de thon avec mâche et herbes / Tonijntartaar met veldsla en kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnfilet	850	g
citroen (sap)	1	st
dragon	40	g
rozemarijn	6	g
tijmblaadjes	10	g
dyon mosterd	1	el
zout en snufje peper	½	tl
witte balsamico azijn	50	ml
olijfolie extra vierge	150	ml
mooie veldsla	300	g
zwarte olijven zonder pit	150	g

Vinaigrette: Meng de witte balsamico azijn, extra vierge olijfolie en de Dyon mosterd en zet apart. Tonijn: Snijd de tonijn heel fijn (tartaar!) en zet koel weg. Pers de citroen. Hak de rozemarijn fijn en ris de blaadjes van de tijmtakjes. Ris ook de blaadjes van de dragontakjes en houd apart. Meng het citroensap, fijngehakte rozemarijn, tijmblaadjes en mosterd. Neem de helft van de vinaigrette (100 ml) en meng dit met het citroensap en kruiden. Vervolgens dit mengsel door de gehakte tonijn roeren en als laatst de dragon toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Ca. 30 min in de koelkast laten marineren. Garnering: Hak de zwarte olijven en zet weg tot gebruik. Was de veldsla en trek de blaadjes los. Serveren: Neem ronde borden en maak een mooie kroon/cirkel van blaadjes veldsla dicht op elkaar in het midden van de borden en beleg deze cirkel met de tonijntartaar. Gebruik een ring van 6 cm om een mooie tartaar te maken (goed aandrukken). Op 't laatst de rest van de overgebleven vinaigrette over de veldsla sprenkelen. Leg een lepeltje gehakte zwarte olijven bovenop de tartaar en dien direct op.

## Minestrone avec pistou et parmigiano reggiano / Minestrone met pistou en parmezaanse kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schaaldierenfond b.v. merk astoria (betere viswinkel)	1000	ml
bleekselderij	2	stengels
winterwortel	1	st
venkelknol	1	st
rijpe tomaten (ca 800 g)	8	st
ui	1	st
gekookte tuinbonen (diepvries)	60	g
tijmblaadjes	5	g
saffraan	1	g
pernod	50	ml
olijfolie (om in te bakken)	100	ml
knoflook	4	tenen
basilicumblaadjes	100	g
pijnboompitten	40	g
parmezaanse kaas (stuk)	60	g
olijfolie	200	ml
gamba's	36	st
peper en zout		

Zet de diepe borden in de warmhoudkast. Pistou: Rooster de pijnboompitten, pel de knoflook en snijd in plakjes. Rasp de Parmezaanse kaas. Stamp vervolgens in de vijzel de knoflook, basilicumblaadjes en pijnboompitten tot een homogene pasta. Breng over in een mengkom en werk er de geraspte Parmezaanse kaas doorheen. Giet er zonder te stoppen beetje bij beetje de olijfolie bij. Op smaak brengen met peper en zout. Minestrone: Ontvel en ontpit de tomaten. Snijd vervolgens de tomaten, bleekselderij, wortel, venkel en gepelde ui brunoise. Zet de brunoise gesneden groenten, tijmblaadjes en saffraan even aan in de olijfolie. Blus af met de Pernod en schenk er 1000 ml schaaldierenfond bij. Voeg wat peper en zout toe en laat 8 min zachtjes koken. Pureer 1/3 deel van de hoeveelheid verkregen minestrone met staafmixer en voeg weer bij de rest. De gekookte tuinboontjes dubbeldoppen en dan toevoegen. Breng op smaak met peper en zout. Gamba's: Pel de gamba's, verwijder kop en darmkanaal bestrooi met peper, zout en snuffje knoflookpoeder. Bak om en om gaar in de olijfolie, dek af met alufolie en houd apart. Garnering: Schaaf de Parmezaanse kaas in schilfers. Serveren: Schenk ca. 150 ml soep in diep bord, leg 2 gamba's op de soep en een lepel pistou op de gamba's. Garneer rondom de gamba's met wat schilfers Parmezaanse kaas.

**Les Coquilles à la galicienne / Coquilles op Galicische wijze**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	24	st
citroen	1	st
olijfolie	100	ml
uien	2	st
serrano ham (stukje)	120	g
droge witte wijn	250	ml
pimentón dulce (gerookte paprikapoeder)	3	tl
cayennepeper		snufje
gemalen kaneel		snufje
bladpeterselie (8 el)	½	bos
zout en zwarte peper uit de molen		
fijn, droog broodkruim (panko)	12	el
zuurdesem stokbrood (bv van ah)	1	st
bruine tapas/ovenschaaltjes	12	

Verwarm de oven voor op 200 °C. Coquilles: Verdeel de coquilles over de 12 schaaltes. Pers er het citroensap over. Saus: Hak de peterselie fijn en zet wat apart voor de garnering. Snijd de uien en ham in blokjes. Verhit de olijfolie in een koekenpan op een middelhoog vuur. Fruit de ui en ham ca.10 min tot de ui volledig gaar is. Giet de wijn erbij en laat ca.5 min. inkoken. Schep er de pimentón dulce, cayennepeper, kaneel en 8 el bladpeterselie door. Breng de saus op smaak met peper en zout. Schep de saus over de coquilles en bestrooi met Pankobroodkruim, sprenkel er wat olijfolie over en zet 15 min in de voorverwarmde oven tot de saus borrelt en het kruim goudbruin is. Garnering: Snijd 24 sneetjes van het zuurdesemstokbrood. Serveren: Plaats ovenschaaltje op een rond bord en serveer met 2 sneetjes zuurdesem stokbrood en garneer met bladpeterselie.



## Le tian à l'agneau de niçoise / Tian met lamsvlees uit Nice

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	150	ml
kleine uien	3	st
grote, rijpe roma tomaten	12	st
verse basilicum	3	el
spinazie, wilde	1500	g
boter	50	g
nootmuskaat		snufje
witte champignons	750	g
lamsfilet	1000	g
knoflook	12	tenen
droge witte wijn	400	ml
runderfond !!	750	ml
truffelsap (blikje)	3	el
koude boter in blokjes	100	g
truffel (potje)	12	plakjes
bieslook	4	el
zout en versgemalen peper		

Tomatencoulis: Ontvel de tomaten, verwijder zaad en snijd de tomaten en de uien brunoise. Snijd de basilicum fijn. Verhit in een koekenpan 6 el van de olijfolie op een matig vuur. Fruit de uien ca. 2 min tot ze glazig zijn. Voeg de fijngesneden tomaten toe en laat ze onder af en toe omscheppen 5 min sudderen tot vocht verdampt is. Breng op smaak met peper en zout. Neem pan van het vuur en voeg 3 el fijngesneden basilicum toe. Spinazie: Spinazie wassen en drogen in de slacentrifuge. Verhit 50 g boter in een koekenpan op een matig vuur en roerbak de spinazie hierin ca. 45 sec. tot het geslonken is. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Champignons: Snijd de champignons in plakjes. Verhit 6 el olijfolie in een koekenpan, laat goed heet worden en bak hierin de champignonplakjes tot het vocht verdampt is. Breng op smaak met peper en zout. Lamsfilets: Verhit in een koekenpan 100 g boter op hoog vuur. Voeg de lamsfilet en de 12 tenen knoflook toe en bak ze in 5 min rondom bruin. Het vlees dient van binnen rosé te blijven. Schep de gebakken knoflook uit de pan en houd apart. Bestrooi de lamsfilet met peper en zout, leg op een bord en dek af met aluminiumfolie. Houd tot gebruik warm in de warmhoudkast. Pan met boter apart zetten. Saus: Giet het vet (boter) uit hierboven genoemde koekenpan weg en blus af met 400 ml witte wijn, schraap aanbaksels los van de bodem. Laat deze saus inkoken tot 6 el. Voeg de 750 ml runderfond toe en het truffelsap Voeg zout en peper toe. Breng dit onder voortdurend roeren aan de kook. Zeef de saus, schenk hem terug in de pan en houd warm. Garnering: Snijd 12 plakjes truffel. Snipper de bieslook, ca 4 el. Samenstellen en serveren tians: Verwarm de spinazie, champignons en tomatencoulis. Wrijf de voorverwarmde borden in met de gebakken knoflook en zet er een metalen ring (ca. 8 cm) op. Druk met behulp van een lepel een laagje spinazie in de ring, vervolgens een laagje champignons en daarop een laagje tomatencoulis. Druk alle laagjes steeds goed aan. Snijd de lamsfilets dwars op de draad in heel dunne plakjes. Er zijn 72 plakjes nodig. Gebruik zo nodig de snijmachine. Beleg elke tian met 6 plakjes lamsfilets, spiraalsgewijs en licht overlappend. Klop snel de 100 g koude boter door de

saus. Verwijder de ring en schep de saus rondom elke tian. Garneer met 1 plakje truffel en wat gesnipperde bieslook.

## DESSERT Feuilleté de poires

### Feuilleté de poires / Peren in bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handperen	6	st
suiker	500	g
water	2000	ml
zoete witte wijn	100	ml
vanillestokje	1	st
marsepein (1 pakje)	12	tl
bakpapier voor peermal		
bladerdeeg	12	plakjes
eieren	2	st
melk	2	el
bloem		
abrikozenjam	8	el
crème fraîche d'isigny st. mère	250	ml
munt	12	blaadjes

Verwarm de oven voor op 180 °C hetelucht. Peren: Schil de peren. Neem een pan waarin de peren naast elkaar kunnen staan. Verwarm hierin 3000 ml water met de suiker, wijn en het overlans opengesneden vanillestokje op een hoog vuur en roer tot de suiker is opgelost. Zet de peren in het suikerwater, draai het vuur laag en pocheer ze 15 tot 20 min tot ze zacht zijn. Laat de peren afkoelen in de siroop. Als ze zijn afgekoeld eruit nemen en goed laten uitlekken op keukenpapier. Snijd ze overlans doormidden. Verwijder voorzichtig de klokhuizen. Schep in iedere klokhuisholte 1 tl marsepein. Feuilleté: Teken op bakpapier een peervorm die precies dezelfde vorm heeft als de gehalveerde peren. Knip hem uit met rondom 2 cm extra ruimte. Roer de eieren los met 2 el melk. Rol het bladerdeeg uit op een licht met bloem bestoven werkvlak tot een grote rechthoek van 3 mm dik ter grootte van de mal. Gebruik de kartonnen mal om 12 peervormen uit het deeg te snijden. Breng deze vormen over op met bakpapier afgedekte bakplaten. Dep de peren goed droog met keukenpapier en leg midden op elk deeglapje een halve peer met het snijvlak omlaag. Bestrijk de onbedekte deegranden met het eiermengsel. Plaats bakplaten in de voorverwarmde heteluchtoven en bak de perengebakjes ca 20 min. Blijf controleren!! Ze zijn klaar wanneer het deeg goudbruin en mooi gerezen is. Jamglazuur: Vermeng in een pannetje de abrikozenjam met de 100 ml water al roerend op laag vuur, zodat een glad mengsel ontstaat. Leg de perengebakjes als ze uit de oven komen op een rooster en bestrijk met een dun laagje jamglazuur. Serveren: Leg het perentaartje op rond dessertbord met een mooie quenelle van crème fraîche en een blaadje munt. De taartjes zijn het lekkerst als ze lauwwarm geserveerd worden.