

2005 april

CCN Limburg · Lente

AMUSE Amuse van eendenlever

Amuse van eendenlever en rabarber compote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	250	gr.
suiker	85	gr.
champagne (brut)	2	el
balsamico	2	theelepels
eendenlever	400	gram
koude boterblokjes	100	gr.
zout		
peper		
enkele blaadjes kervel		

De compote: Maak de rabarber schoon en snijd deze in stukken. (oude rabarber schillen, jong mag zo in de pan) Doe de rabarber met de suiker en 2 el wijn in een pan. 15 minuten met deksel zachtjes koken. De saus: Kook in een pan de azijn bijna geheel in. Maak de wijn warm en voeg die bij de azijn. Kook de saus in tot 1 dl. Zeef de saus en zet weg. De eendenlever: Koel de lever in de koeling. Snijdt de lever in dunne plakjes van 40 gram. Voorbereiding bij uitserveren: Maak de saus warm en monteer deze met de roomboter tot de gewenste dikte. Verwarm de rabarbercompote. Maak toefjes kervel. Verwarm kleine bordjes. Uitserveren: Leg op elk warm bordje een eetlepel compote. Verhit ondertussen een anti-aanbakpan zeer heet en schroei de plakjes eendenlever aan elke zijde 15 seconden. Strooi er wat zout over en peper uit de molen. Leg op elk bordje een plakje lever tegen de compote en nappeer met enkele druppels saus. Versier met toefjes kervel.

Kalfsvlees rolletje met aubergine en kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
citroen	1/2	
zout		
tomaten	5	
suiker	1	tl
lente-uitjes	20	
olie		
peper		
tijm	1	takje
kalfslapjes van 80 gr	10	
blaadjes salie	10	
plakken raclette kaas à 35 gram	10	
kalfsfond	3	dl
wat bieslook		
stokbroden of 2 om af te bakken	1	

Aubergine: Verwijder de steelaanzet van de aubergines en snijd deze in 10 plakken van 4 mm. Besprenkel met citroensap en zout. Laat 30 minuten rusten. Spoel de plakken af en dep ze droog. Plaats ze enkele minuten onder de salamander (stand 6) tot ze gaar en lichtbruin zijn.

Tomaten en lente-ui: Ontvel de tomaten (inkruisen, 10 seconden in kokend water en schrikken onder koud water), verwijder de zaden en snijd in brede repen. Snij de lente-uitjes op gelijke lengte en bak ze 5 minuten lichtbruin in wat olie. Voeg de tomaat toe, de suiker en de tijm. Even laten doorgaren en zet weg.

Kalfslapjes: Sla de kalfslapjes tot een dikte van 3 mm plat onder plastic folie. Kruid het vlees met wat peper. (geen zout)

Bereiding rolletjes: Leg op elk plakje vlees een plak aubergine, een plak kaas en een blaadje salie. Bind het vlees op met touw. Kruid met peper en zout. 40 minuten voor uitserveren: Braad de rolletjes 12 minuten in olie. Begin met het dichtschroeien van de uiteinden. Hou de rolletjes minstens 20 minuten warm.

De saus: Haal de rolletjes uit de oven en houd ze warm op 60 graden. Verwarm het aanbaksel en degasseer met de kalfsfond. Even doorkoken en opkloppen met de staafmixer.

Bak het stokbrood af. Verwarm 10 middelgrote borden. Hak de bieslook voor de garnering.

Uitserveren: Snijd het stokbrood en plaats in mandjes op tafel. Warm het tomaten mengsel op. Verwijder het opbindtouw en snij ieder rolletje schuin doormidden. Nappeer een spiegelkje saus. Leg aan een zijde de vleesrolletjes met de schuine snijkant in zicht. Verdeel aan de andere kant van de spiegel de tomaat en lenteuitjes. Strooi er wat gehakte bieslook over.

Velouté van witlof en gerookte forel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forellen of 300 gram gerookte forel	3	
witlof	1	kg
kleine winterwortel	1	
het wit van 1 grote prei		
knolselderij	2	plakken
boter	50	gr.
gevogelte bouillon	1,5	dl
zout		
peper		
wat peterselie		
bieslook		
kervel		

Vorbereiding: Rook de forellen 8 minuten in een rookpan. Haal het vlees voorzichtig van de graat. Snij de (zelfgerookte) filet in partjes van 4 cm en zet weg. Maak de wortel, knolselderij en de prei schoon en snijd alles in grove stukken. Smelt 20 gram boter in een pan en zweet de groenten aan zonder ze te laten kleuren. Maak de witlof schoon, verwijder het bittere deel en snij in repen. Voeg deze repen bij de groenten en bak alles nog 2 minuten op hoog vuur door. Doe er 1,5 liter bouillon bij, breng aan de kook en laat 15 minuten trekken. Pureer de groenten als ze gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout. Serveren: Hak de peterselie, bieslook en kervel fijn. Warm de borden voor. Verwarm de forelreepjes in wat soep. Maak de soep heet en sla er de resterende boter doorheen. Verdeel de forelstukjes en maak heuveltjes in het midden van het bord. Schenk de soep rondom de vis. Strooi over de forel wat gehakte kruiden.

Pina colada sherbet met gekristalliseerde ananasplakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	2	dl
melk	3	dl
suiker	120	gr.
ananassap	2	dl
witte rum	1/3	dl
mini ananas	1	
kristalsuiker	200	gr.
boter		klontje
geraspte cocos	6	el

De sherbet: Roer de kokosmelk, de melk en de suiker totdat de suiker geheel is opgelost. Voeg de overige ingrediënten toe en draai in de ijsmachine tot ijs. Garnituur: Verwijder de schil van de ananas maar laat de kern zitten. Snij op de snijmachine in zo dun mogelijk mogelijke plakken. Dep de plakjes droog en druk ze aan beide zijden in de kristalsuiker. Leg de plakjes op beboterd keukenpapier of een siliconenmat. Droog ze 1 ½ uur in een oven van 110 graden. Controleer regelmatig of de plakjes niet verbranden. Laat ze afkoelen op een rooster. Uitserveren: Plaats een bolletje Sherbet op een gekoeld schaalpje. Leg er een plakje ananas tegenaan, besprenkel met witte rum en strooi er desgewenst wat gemalen kokos over.

Varkenshaas met pruimen, armagnacsaus en witlofbloem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde zwarte pruimen	250	gr.
rode wijn	2,5	dl
sjalotjes	2	
mooie stronkenwitlof	8	
sinaasappels	4	
rode appel	1	
rode ui	1	
walnoot	50	gr.
ciderazijn	2	el
olijfolie	6	el
honing	1	tl
zout		
peper		
kleine gave rozeval aardappels	10	
varkenshaas	800	gr.
armagnac	1	dl
kalfsfumet	5	dl
crème fraîche	2	dl
boter	20	gr.
tijm	1	takje
veldsla	50	gr.

Doe de wijn in een pan en breng aan de kook. Voeg, van het vuur, de pruimen toe en laat minstens 10 minuten trekken. De witlofsalade: Snij een flink stuk van de onderzijde, verwijder de bittere kern. Snij 4 cm van de toppen en bewaar deze blaadjes in wat citroenwater voor de opmaak. Snijd de rest van de witlof in julienne. Snij de schil inclusief het wit van de sinaasappel. Snij het vruchtvleespartjes tussen de lamellen uit. Vang het sap op. Was de appel en snij in kleine stukjes. Hak de uit ragfijn. Meng de ui, de appel en de witlof julienne. Was en droog de veldsla. Hak de walnoten grof. Maak een vinaigrette van de azijn, 4 el sinaasappelsap en de honing. Klop dit op met de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Zet 3 el vinaigrette apart voor de veldsla en werk de rest door het witlof mengsel. Opmaak: Leg op de rand van een koud side-bordje de witloftoppen als een krans. Schep in het midden ervan wat witlofsalade en versier het bordje verder met de sinaasappelpartjes en de walnoten. De aardappelen: Kook de aardappelen, in de schil in gezouten water en houd ze warm. 30 minuten voor serveren: Vlees: Smelt de boter met de olie en kleur de haasjes daar in. Kruid ze daarna met zout, peper en afgeritste tijmblaadjes. Voeg de gehakte sjalot toe aan het bakresidu en blus af met de cognac. Doe er de pruimen met de wijn aan toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Haal het vlees en de pruimen eruit en zet weg op 60 graden. Voeg de kalfsfumet en de crème fraîche toe aan de wijn en laat inkoken tot sausdikte. Serveren: Verwijder het klokkenhuis en zij de appel in smalle reepjes. Trancheer de haasjes en verdeel over voorverwarmde borden. Nappeer het vlees royaal met saus. Halveer de aardappels in de lengte en leg deze naast het vlees. Leg enkele pruimen op ieder bord en versier met wat

toefjes veldsla en een waaiertje appel. Zet het side-bord met salade op tafel en serveer de borden uit.

DESSERT Taartje van pomelmoes en noten

Taartje van pomelmoes en noten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	120	gr.
eieren	5	
bloem	50	gram
maïzena	50	gram
hazelnootpoeder	60	gram
gedroogde gist	1	tl
boter	20	gr.
rode pomelmoezen	3	
slagroom	3	dl
vanille stokje	1	
gelatine (10 gr)	5	blaadjes
geschaafde amandelen	125	
gepelde hazelnoten	30	

De biscuit: Verwarm de oven voor op 175 graden. Verdeel de suiker in 2 porties. Scheidde eieren. Klop de eigelen en een deel van de suiker met een mixer ca. 10 minuten tot een wit schuim. Klop in een vetvrije kom de eiwitten stijf en voeg halverwege de andere helft van de suiker toe. Spatel door het eiwit achtereenvolgens voorzichtig het eigeel, de bloem, de gist, de maïzena en het hazelnootpoeder toe. Leg een op maat geknipt stuk bakpapier op de bodem van een springvorm (24 cm) en beboter het papier en de zijkanten. Vul de vorm met het deeg en strijk de bovenzijde glad. Bak de biscuit 40 minuten af. Het deeg is gaar als het veerkrachtig aanvoelt. Laat de biscuit minuten afkoelen, haal hem uit de vorm en laat omgekeerd afkoelen op een rekje. De vulling: Week de gelatine in koud water. Snij de schil met het wit van de pomelmoezen. Snij het vruchtvlees tussen de lamellen uit en snij in stukjes. Vang het pomelmoes vocht op. Verwarm het sap en los hierin de suiker op. Snij het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Voeg dit bij het sap. Knijp het vocht uit de gelatineblaadjes en los ze een voor een op in het nog warme sap. Werk de fruitstukjes erdoor en zet koel weg tot het begint te geleren. Klop de slagroom stijf en voeg halverwege een beetje suiker toe. Spatel voorzichtig de gelei door de slagroom. Bewaar wat slagroom voor de afwerking. Afwerking: Snij de biscuit horizontaal middendoor. Bestrijk de bodem dik met de gelei en plaats het bovendeel erop. Lichtjes aandrukken en laten opstijven in de koeling. Serveren: Bestrijk de bovenkant met wat slagroom en snij de taart in 10 punten. Bestrijk ook de zijkanten van de punten met slagroom. Rooster het amandelschaafsel lichtbruin. Versier verder met het amandelschaafsel en de hazelnoten.