

2005 augustus

CCN Limburg · Zomer

VOORGERECHT Gepocheerde oester met champagnesaus

Gepocheerde oester met champagnesaus en spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	10	
spinazie	200	gram
gemengde kruiden (dille dragon, tijm, lavas)	0.5	el
witte wijn	1	dl
champagne	1	dl
citroen	0.5	
room	0.7	dl
eigeel	60	gram
cognac		scheutje
boter	75	gram
zout		
zalmeitjes		potje

Vorbereiding: 1. Open de oesters, zeef het vocht in een pannetje en spoel elke oester onder een koude kraan. 2. Bewaar de onderhelften van de schelpen. 3. Ontsteel en was de spinazie. Laat deze op een laag vuur met aanhangend vocht slinken. 4. Hak de spinazie grof. 5. Breng op smaak met zout. Champagnesaus: 1. Laat ½ eetlepel van de fijngehakte kruiden trekken in de witte wijn. Daarna zeven en in laten koken. Kook de champagne in tot 1/3. 2. Pers de ½ citroen uit en zeef het sap. 3. Klop het eigeel met 1 el citroensap au bain marie tot dit begint te binden. 4. Klop de slagroom stijf. Spatel de geslagen room erdoor. 5. Voeg de ingekookte kruidenwijn toe en breng op smaak met zout. 6. Smelt de roomboter en klop deze scheutje voor scheutje door de champagnesaus. 7. Maak af met een scheutje cognac en de ingekookte champagne. 8. Houd warm op 60 graden. Bereiding: Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg op elke schelp een bedje spinazie en leg hierop de rauwe oester. Lepel een beetje van het oestervocht erop en plaats ze in de voorverwarmde oven. Als de oesters enigszins stevig zijn omdraaien en nog even laten doorgaren (blijf erbij staan, het duurt slechts enkele minuten). Serveren: Plaats de schelp op een bordje, verdeel de champagnesaus erover. Garneer met een lepeltje zalmeitjes. Serveer lauw-warm uit.

Kalfslever als crème brûlée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood zonder korst	100	gram
melk	1	dl
kalfslever	300	gram
eigeel	50	gram
room	2.5	dl
rietsuiker	65	gram
mooie blaadjes salie	10	
frituur olie		
suiker	25	gram
rode wijn azijn	2	el
sjalot azijn	2	el
rode wijn	2	el
rode port	8	el
druivenpit olie	8	el
soja olie	4	el
olijfolie	4	el
peper en zout		
gemengde sla	150	gram
pijnboompitten	50	gram
gerookt spek	75	gram

De kalfslever: 1. Week het brood in de melk en draai dit samen met de in stukken gesneden kalfslever in de keukenmachine tot een gladde massa. 2. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout. 3. Wrijf de massa door een zeef en verdeel het over 10 bakjes. Dek ze af met aluminiumfolie. 4. Gaar de crème 13 minuten, au bain marie, in een voorverwarmde oven op 120 graden. 5. Bestrooi de gare crème met rietsuiker en brand deze met een crème brûlée brander of onder de grill. 6. Frituur de salieblaadjes in een wok met enkele flinke laag olie en garneer hiermee de crème. De portdressing: 1. Laat de suiker licht caraméliseren. 2. Blus af met de vloeistoffen behalve de olijfolie. 3. Kook de dressing op en laat afkoelen. 4. Monteer met een scheutje olijf olie en breng op smaak met peper en zout. 5. Rooster de pijnboompitten in een droge antiaanbakpan. 6. Snij het spek brunoise en bak dit uit. Serveren: Verdeel de sla over de borden en nappeer met de portdressing. Verdeel hierover de pijnboompitten en het spek. Plaats hiernaast de kalfslever brûlée en serveer uit.

Zuringvelouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	4	
droge witte wijn	0.5	dl
noilly prat	0.5	dl
zuring	250	gram
bloem	35	gram
boter	35	gram
krachtige runderbouillon	1	liter
eigeel	50	gram
room	2	dl
honing	1	el
cayennepeper		mespuntje
zout		
zuringblaadjes		
olijvenbrood		

Vorbereiding: 1. Maak de sjalotjes schoon en snipper ze fijn. 2. Doe witte wijn, Noilly Prat en de gesnipperde sjalotjes in een steelpan met dikke bodem en kook dit op een klein vuur in tot het vocht bijna geheel verdampt is. 3. Maak de zuring schoon en stoof deze zacht in 35 gram boter. 4. Pureer de zuring samen met de ingekookte sjalottenwijn en zeef dit door een bolzeef. 5. Maak een witte roux van 35 gram boter en 35 gram bloem en voeg al roerende de bouillon toe. 6. Laat dit, onder regelmatig roeren, zachtjes garen. 7. Voeg dan het zuringmengsel toe. 8. Houd warm op 75 graden. Liaison: 1. Klop het eigeel glad en voeg de room toe. 2. Roer eerst een soeplepel hete soep door de liaison en voeg dit langzaam, al kloppende, toe aan de zuringvelouté. Let op de temperatuur van de velouté. Als die boven de 75 graden komt is de kans op schiften groot. 3. Breng op smaak met honing, cayennepeper en zout. Uitserveren: Snij de zuringblaadjes tot julienne. Bak het brood af (indien van toepassing) en draai met de balletjesboor balletjes van de boter. Verdeel de velouté over warme kopjes en garneer met de zuringjulienne. Geef er het olijvenbrood bij met boterballetjes.

Marbré van duivenborst en eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	500	gram
rode port	2	dl
appels (granny smith)	3	
appelstroop	200	gram
calvados		scheutje
duivenborstjes	10	
geklaarde boter		
peper zout		
gelatineblaadjes	6	
côtes du rhône village	4	dl
gevogelte bouillon	4	dl
suiker	20	gram
kleine pvc ringen (6 cm)		
groene kruiden en/of rucola		

Vorbereiding: Marineer de schoongemaakte eendenlever gedurende 24 uur in rode port. 1. Schil de appels, verwijder het klophuis en zijn de appel in dunne partjes. 2. Verwarm de appelstroop en voeg een scheutje Calvados toe. 3. Werk de appelpartjes erdoor, breng aan de kook, neem de pan van het vuur en laat de appelpartjes in de stroop afkoelen. 4. Kruid de duivenborstjes met peper en zout en braad ze rosé in wat geklaarde boter. Laat afkoelen. 5. Week de gelatine in koud water. 6. Kook de wijn met de bouillon in tot de helft. Laat wat afkoelen en los er de suiker en gelatine in op. 7. Breng op smaak met peper en zout en koel af tot de gelei begint te geleren. Bereiden: 1. Neem per persoon een ring en plaats deze op een met bakpapier belegd plaatje. 2. Snij de duivenborst en de eendenlever op de snijmachine in dunne plakjes (stand 2 a 3). 3. Haal de eendenlever door de gelei en bedek hiermee de bodem van de ring. 4. Haal vervolgens duivenborst door de gelei en leg een laagje op de eendenlever. 5. Ga door tot de ring gevuld is. Druk de massa regelmatig met een stamper aan. 6. Zet de ringen in de koeling en laat ze opstijven. 7. Verwijder daarna de ringen. Serveren: Maak van de appelpartjes een waaier op elk bord en plaats er het marbré torentje op. Garneer het geheel met wat verdunde appelstroop en desgewenst met wat groene kruiden en/of rucola.

Sorbet met campari

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
campari	0.5	dl
sinaasappelsap	1	dl
grapefruitsap	1	dl
citroenen (sap van)	2	
suiker	125	gram
blaadjes gelatine	2	
eiwit	1	
citroen		1/8 plakjes
sinaasappel		1/8 plakjes

Ijsbereiding: 1. Breng de Campari met de vruchtensappen aan de kook. Los de suiker hierin op en laat enkele minuten trekken. 2. Week de gelatine in koud water. 3. Voeg, van het vuur af, de voorgeweekte blaadjes gelatine toe en laat ze oplossen. 4. Koel de massa af en draai er in de sorbetière ijs van. 5. Sla de eiwitten in een vetvrije kom stijf en voeg dit toe aan het ijs vlak voor het klaar is. Uitserveren: Doe een ijsbolletje in een coupe en garneer dit met een puntje citroen en sinaasappel.

Medaillons van ossenhaas, groentegarnituur en aardappelgratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	10	
kalfsfond	1	liter
rode wijn	0.5	liter
room	0.5	liter
takje rozemarijn	1	
takje tijm	1	
honing	1	el
peper/ zout		
middelgrote aardappelen	6	
koolrabi	1	
zout/ peper/ nootmuskaat		
melk	1.25	dl
eigeel	1	
gruyère geraspt	100	gram
peultjes	30	
kleine witlofstronkjes	5	
ontbijtspek	150	gram
boter	35	gram
bloem	2	el
peper /zout		
nootmuskaat		
ossenhaas	10	x 75 gram

Saus: 1. Rook de teentjes knoflook gedurende 45 minuten in een rookoventje. 2. Kook de kalfsfond met de rode wijn, room, rozemarijn en de tijm in tot ca. 2 ½ dl. 3. Knijp de knoflook uit en pureer in de pers. 4. Voeg de gepureerde knoflook naar smaak toe aan het ingekookte. 5. Breng op smaak met peper, zout en honing. Gratin: 1. Schil de aardappelen en koolrabi en snij ze in 3 mm. dunne schijfjes. Niet wassen. 2. Smeer een vuurvaste schaal in met boter. Schik de helft van de aardappelschijfjes op de bodem en kruid ze met peper, zout en nootmuskaat. 3. Leg daarop de koolrabi en kruid ook deze. 4. Daarover de rest van de aardappel. Wederom kruiden. 5. Klop de melk, de room en ei krachtig en giet dit over de aardappel-koolrabimengsel. 6. Bestrooi het geheel met de kaas en bak dit gedurende 40 minuten in een oven van 180 graden. Controleer de gaarheid van de gratin. Groenten: 1. Maak de peultjes schoon en kook ze met wat zout en een snufje suiker beetgaar. 2. Was de witlof, verwijder het schutblad en het kegeltje aan de onderkant. Kook de witlof gaar in water met zout en houd dit in het kookvocht warm. 3. Snij het spek brunoise en bak deze in de boter zacht. 4. Voeg de bloem toe en maak een roux. Voeg hierbij al roerende zoveel vocht van de witlof toe tot een mooie saus ontstaat. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. 5. Druk het vocht uit de witlof, halveer de stronkjes en leg ze naast elkaar in een beboterde schaal. Nappeer met de saus en laat dit in een oven of onder de grill gratineren. 6. Bind de ossenhaas tot medaillons, kruid ze met peper en zout en bak ze mooi rosé. Uitserveren:

Verwijder het touw en leg het vlees op een voorverwarmd bord. Plaats hiernaast een plakje gratin, 3 peultjes en ½ stronkje witlof. Nappeer met de saus en serveer uit.

DESSERT Karamelroomijs, chocoladetaartje en perenmousse

Karamelroomijs, chocoladetaartje en perenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2.5	dl
volle melk	2.5	dl
suiker	125	gram
eigeel	70	gram
amandelschaafsel	50	gram
chocolade	150	gram
eieren	2	
eigelen	2	
boter	200	gram
bloem	1	el
perencoulis	400	gram
blaadjes gelatine	4	
eau de vie: poire williams		

Ijs: 1. Roer de eigelen met de suiker in een kom. 2. Laat de room met de melk aan de kook komen. 3. Giet enige lepels hete room al roerende bij het eigeelmengsel. 4. Voeg het eigeel toe aan de hete room en breng het al roerende tegen de kook aan tot het bindt. 5. Giet het mengsel in een kom en laat afkoelen. Karamel: 1. Stort de suiker in een droge koekenpan en laat deze op het vuur al roerende bruingeel worden. 2. Roer er de geschaafde amandelen doorheen en neem de pan van het vuur. 3. Stort het verkregen mengsel op een marmeren plaat of op bakpapier en strijk dit uit. 4. Laat uitharden en hak fijn tot gruis. 5. Meng de karamel door het eiroommengsel en draai er ijs van. Taartjes: 1. Verwarm de oven op 250 graden. 2. Hak de chocolade klein. Houd 50 gram achter. 3. Smelt 100 gram chocolade au bain marie en voeg de boter toe. 4. Klop de eieren, de eigelen en de suiker tot een dik romig mengsel. 5. Werk er de gesmolten chocolade door en spatel er de bloem door. 6. Vul soufflébakjes voor 1/3 met het chocolademengsel en leg verdeel de 50 gram stukjes chocolade erover. 7. Vul de bakjes verder af en bak ze in 10 minuten af in de oven. 8. Laat afkoelen en haal ze uit de vormpjes. Perenmousse: 1. Week de gelatine in koud water. 2. Klop de eigelen met de suiker dik en schuimig. 3. Breng de perencoulis aan de kook, voeg (van het vuur af) de gelatine toe en laat deze oplossen. 4. Voeg de perencoulis voorzichtig al roerende bij het eigeel. Laat deze massa vervolgens onder regelmatig kloppen afkoelen tot deze gaat geleren. 5. Voeg de Eau de Vie naar smaak toe. 6. Sla de slagroom stijf en spatel deze door de perenmousse. 7. Laat verder afkoelen. Uitserveren: Plaats aan de rand van een groot bord een taartje. Leg er 2 kleine bolletjes ijs voor en 3 kleine quenelles van perenmousse.