

2005 september

CCN Limburg · Herfst

AMUSE TONIYN AMUSE

TONIYN AMUSE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	1	blikje
verse roomkaas met knoflook en kruiden	100	gr.
crème fraîche	2	el
tabasco	2	druppeltjes
zwarte peper		
peterselie		
komkommer	20	plakjes
rode peperkorrels	20	stuks

Laat de tonijn uitlekken en pureer deze vervolgens. Meng de tonijn met de kaas, spatel er de crème fraîche door en breng op smaak met 2 druppeltjes tabasco en zwarte peper. Doe de crème in een spuitzak en laat de crème in de koelkast wat opstijven. Maak in de zijkant van de komkommer met de ontpitter van de dunschiller mooie gleufjes over de gehele lengte. Snijd de komkommer in 2 mm dikke plakjes. Spuit mooie rozetten op de plakjes komkommer. Garneer de plakjes verder met wat peterselie en een rode peperkorrel.

KALFSZWEZERIK MET POMELO EN SINAASAPPELLIKEUR

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	800	gr.
pomelo's (grapefruit)	4	stuks
tyi spring roll pastry		
boter	125	gr.
sesamzaad	2	el
zout		
verse groene peperkorrels	3	el
bloem		
gemberwortel	3	cm
sinaasappellikeur	1	dl
verse sereh		stukje
suiker	125	gr.
kalfsfond	5	dl

Blancheer de zwezerik gedurende 10 minuten in licht gezouten water. Laat hem iets afkoelen en verwijder eventuele vliezen en vet. Zet er een gewicht op en laat verder afkoelen. Schil de gemberwortel en rasp 2 el. Snijd de pomelo's schoon (zonder vlies) en snijd er met een vlijmscherp mes partjes uit en laat deze samen met het afsnijdsel uitlekken. Vang het sap op. Doe 100 gr boter in de pan, laat deze licht bruin worden en voeg de gember en een stukje sereh toe. Laat dit alles even garen en blus af met pomelosap. Voeg de likeur en kalfsfond toe en laat de saus tot een derde inkoken. Verwijder de sereh. Monteer de saus op met boter en voeg de verse peperkorrels toe. Zet warm weg. Karamelliseer 125 gr suiker met 25 gr boter. Voeg de partjes pomelo toe en laat die garen tot pompelmoes. Rooster het sesamzaad in een droge pan. Laat de plakjes deeg ontdooien (Tyi Spring roll pastry/Wontondeeg). Verwarm de oven voor op 175°C. Smelt 2 el boter. Kwast 3 vellen deeg in met de gesmolten boter en leg de vellen op elkaar. Strooi er wat sesamzaad over en snijd de vellen vervolgens in repen van 1,5 cm breedte. Leg de repen op een bakplaat en bak ze in de oven in 15 min goudbruin. Snijd de zwezerik in plakjes. Peper en zout ze. Haal ze, vlak voor het uitserveren, even door de bloem en bak ze kort in hete boter knapperig goudbruin. Haal de zwezerik uit de pan en houdt warm. Maak spiegeltjes van saus op een voorverwarmd bord. Leg de plakjes zwezerik in de saus. Garneer het bordje verder met de sesamstengels en met wat pompelmoes. Serveer direct uit.

PETERSELIESOEP MET RUNDERTONG

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	400	gr.
boter	40	gr.
sjalotje	1	stuks
prei, bleekselderij, ui	100	gr.
witte wijn	1	dl
groentebouillon	1	l
gekookte rundertong in plakjes gesneden	200	gr.
worteltjes geschild	2	stuks
knolselderij		stuk
slagroom	2	dl
zout		
citroensap		
verse kervel		

Maak de peterselie schoon. Hak het sjalotje fijn. Snijdt groenten klein. Laat de helft van de boter in een pan smelten. Smoor het fijngehakte sjalotje, de groenten en de peterselie in de boter. Voeg er de witte wijn en de groentebouillon aan toe. Breng aan de kook en laat de soep een uur trekken. Pureer de soep met een staafmixer. Zeef de soep, doe terug in de pan en breng opnieuw aan de kook. Roer er 2 dl slagroom door. Kook de soep kort door en breng vervolgens op smaak met zout. Schil en snijd de worteltjes en de knolselderij julienne. Blancheer de julienne kort en spoel af onder koud stromend water. Snijd de gekookte rundertong julienne. Spel en snipper het halve sjalotje fijn. Laat de rest van de boter in een pannetje smelten. Verhit hierin kort al roerend het fijngesnipperde sjalotje, de groenten en de julienne van rundertong. Breng op smaak met zout. Sla de slagroom stijf. Pureer soep kort voor het uitserveren nogmaals met de staafmixer. Plaats in het midden van een voorverwarmd diep bord een bergje met groenten en wat reepjes rundertong. Verdeel de soep over de borden. Garneer af met een toefje slagroom en wat kervelblaadjes.

GEGRILDE RODE BAARS MET TOMATEN- EN SPLITERWTENSAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spliterwten	125	gr.
prei	1	stuks
ui	60	gr.
gerookte paling met vel	30	gr.
visfumet	6	dl
slagroom	1	dl
boter	60	gr.
zout en peper		
knoflookpoeder		
rijpe pruimtomaten	500	gr.
wilde oesters	3	stuks
tomatenpuree	2	tl
roodbaarsfilets (60 gr elk)	10	stuks
olie		

Maak de prei schoon en snijd 60 gr van het wit. Pel en snipper de ui fijn. Was de spliterwten en doe ze in een pan. Voeg de prei, de uisnippers en de paling toe. Giet de visfumet erbij en breng het geheel aan de kook. Leg een deksel op de pan en kook de erwten in ong. 1½ uur gaar. Pureer de inhoud van de pan in een blender en zeef de saus. Giet de saus in een schone steelpan en laat afkoelen. Bewaar de saus tot gebruik in de koelkast. Verwijder het velletje van de tomaten. Snijd daarna de tomaten in vieren. Verwijder het sap, de zaadjes en de zaadlijsten maar gooi ze niet weg. Snijd het vruchtvlees brunoise. Pel en snipper de ui. Haal de oesters uit de schelp en vang het oestervocht op. Snijd de oesters in stukjes en pureer de stukjes met het oestervocht en het tomatensap, de zaadjes en de zaadlijsten in een blender. Zeef de massa daarna. Verhit de boter in een sauspan en laat de uisnippers zachtjes zweten. Laat de tomatenpuree al roerende mee sudderen. Voeg dan het oester-tomatenmengsel en de blokjes tomaat toe en laat alles nog ong. 2 min zachtjes pruttelen. Breng de saus op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Zet koud weg. Verwarm de oven voor op 200°C. Dep de stukken rood baars droog met keukenpapier en bestrijk ze aan beide kanten met olie. Verhit grillplaat op een hoog vuur. Rooster de plakken rood baars ong. 1 min per kant en draai de vis daarbij aan elke kant eenmaal om hun as, zodat een fraai ruitpatroon ontstaat. Bestrooi de plakken vis met zout en peper. Leg ze naast elkaar in een ingevette ovenschaal en laat ze ong. 3 min nagaren. In een voorverwarmde oven van 200°C. Klop de slagroom half stijf. Breng de spliterwtensaus aan de kook, voeg de boter en de geslagen room toe en klop de saus schuimig met een staafmixer. Breng de saus op smaak met peper, zout en knoflookpoeder. Warm de tomatensaus op. Bedek de spiegel van voorverwarmde borden met de spliterwtensaus. Schep de tomatensaus in het midden ervan en leg de stukken rode baars op de tomatensaus. Serveer direct uit.

BASILICUM-KIWI-SORBET

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
droge witte wijn	½	l
suiker	150	gr.
witte gelatine	1	blaadje
kiwilikeur	½	dl
verse basilicum	75	gr.
kiwi's	1	kg
eiwit	70	gr.

Breng de witte wijn met de suiker aan de kook. Doe er de kiwilikeur bij. Voeg de basilicum toe en zet alles goed afgedekt enkele uren in de koeling. Schil de kiwi's. Bewaar een kiwi voor de garnering en snijd de overigen in grove stukken en druk deze door een zeef zodat de zwarte pitjes achterblijven. Week de gelatine in koud water. Zeef de siroop met de kruiden. Doe de siroop bij de kiwipuree. Verwarm een beetje van de massa en laat hierin de gelatine oplossen. Doe opgeloste gelatine weer terug bij de rest. Doe alles in de ijsmachine en draai er een mooie sorbet van. Klop de eiwitten stijf en doe deze bij de sorbet in wording. Doe twee kleine bolletjes sorbet in een coup en garneer af met een blaadje basilicum en een schijfje kiwi.

FILET VAN MELKKALF MET KARWIJ, ZACHTE MOSTERD, SALIE EN MUNT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filet van melkkalf	1	kg
gevogeltefond	½	l
kalfsfond	50	gr.
verse munt	40	gr.
verse salieblaadjes	16	gr.
karwijzaad	12	gr.
sjalotjes	180	gr.
selderijzout	24	gr.
matig sterke mosterd	30	gr.
acaciahoning	30	gr.
boter	180	gr.
bleekselderijbladeren	10	gr.
olijfolie	6	el
groene peperbessen		enkele
aardappelen (bintjes)	500	gr.
raapjes	400	gr.
knoflookteentje	1	stuks
bieslook	16	gr.
citroen	1	stuks
worteltjes	30	stuks
zout		
peper		

Hak de munt, de salie en de bleekselderijblaadjes fijn. Pel en hak de sjalotjes fijn en snijd de bieslook in fijne stukjes. Doe de gevogeltefond met de kalfsfond, munt, salie, citroenzeste, 1/3 van de fijngehakte sjalotjes, karwij, selderijzout, mosterd en honing in een pan en breng alles aan de kook. Draai het vuur lager en laat het gedurende 20 min zachtjes trekken. Giet de saus daarna door een fijne puntzeef en zet apart. Schil en snijd de aardappelen en zo ook de raapjes in blokjes van ca 8 mm. Blancheer ze elk apart. Schrik de groentes af onder koud stromend water. Laat ze vervolgens goed uitlekken en dep ze lichtjes droog met keukenpapier. Tourneer de worteltjes en kook deze beetgaar. Verwarm de oven voor op 200°C. Laat 80 gr boter bruin worden in een pan. Kruid de kalfsfilet met peper en zout en kleur het vlees aan alle kanten in de bruine boter. Leg het vlees in een ovenschotel en laat verder garen in een oven van 200°C tot een kerntemperatuur van 55°C bereikt is. Verpak het vlees daarna in aluminiumfolie en houdt het vlees warm in een oven van max. 50°C. Doe 1/3 van de fijngehakte sjalot bij het braadvocht en laat dat goed uitzweten. Doe daarna de basissaus erbij en breng dit aan de kook. Kook de saus tot de helft in. Zeef de saus door een puntzeef en monteer de saus op met koude boter. Kruid de saus met peper, zout en een scheutje citroensap en voeg de fijngehakte selderijblaadjes en de groene peperbessen toe. Zet warm weg. Warm de worteltjes in een beetje boter vlak voor het uitserveren op. Bak de aardappelblokjes onder voortdurend roeren in een beetje olijfolie. Laat ze zachtjes kleuren. Doe hetzelfde met de raapjes. Doe de aardappelblokjes en de raapjes bij elkaar, voeg de rest

van de fijngehakte sjalotjes toe en bak de groentes onder voortdurend roeren goed door. Kruid het groentemengsel met peper, zout en knoflook en voeg op het laatst de fijngesneden bieslook toe. Meng alles goed door elkaar. Haal het vlees uit de oven en snijd het in 20 of 30 fijne plakken. Het moet mooi roze zijn in het midden. Schik per bord 2 of 3 plakjes vlees schrijlings in het midden op elkaar. Maak boven aan de borden twee mooie hoopjes met het aardappelmengsel, geef de worteltjes er bij en werk de onderkant van het bord af met saus.

DESSERT ESPRESSOMOUSSETAARTJE MET KOFFIELIKEUR

ESPRESSOMOUSSETAARTJE MET KOFFIELIKEUR

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	40	gr.
gelatine	8	blaadjes
espresso	3	kopjes
koffielikeur	1½	dl
boter		
room	3½	dl
poedersuiker	6	el
pure chocolade	150	gr.
stroop	2	el
witte chocoladekrullen		

Rooster de amandelen in een koekenpan goudbruin en laat ze afkoelen. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water. Beboter 10 kleine soufflévormpjes. Knijp de geweekte gelatine uit en los deze al roerende op in de hete espresso. Voeg 4 el koffielikeur toe en laat alles afkoelen tot kamertemperatuur. Sla de room met 6 el poedersuiker stijf en spatel het koffiemengsel erdoorheen. Verdeel de mousse over vormpjes van ca 5 cm hoog. Laat ze in de koeling minstens 2 uur opstijven. Smelt de chocolade au-bain-marie. Laat de chocolade al roerende afkoelen tot stroopdikte. Verdeel de chocolade in 30 porties op bakpapier en wrijf deze met de bolle kant van een lepel zodanig uit dat er 30 rondjes van ca 5 cm ontstaan. Strooi er direct het amandelschaafsel overheen. Laat de chocoladerondjes opstijven. Kook de rest van de koffielikeur met de siroop in tot en dunne siroop. Zet de soufflévormpjes even in heet water zodat ze loskomen en keer ze voorzichtig om. Zet op elk bord een moussetaartje en zet er 3 chocoladerondjes tegenaan. Druppel er koffielikeursiroop naast en strooi er wat poedersuiker over. Garneer af met witte chocoladekrullen.