

2005 oktober

CCN Limburg · Herfst

Avocadomousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rijpe avocado's	4	
citroensap	1	tl
room	2.5	el
blaadjes gelatine	7	
droge sherry	75	cc
cayennepeper		

1. De avocado's van schil en pit ontdoen. Met een parisienneboor (12 mm Ø) er 50 bolletejes van draaien. 2. Die met sinaasappelsap besprenkelen en apart zetten. 3. De overgebleven avocado's in stukken snijden. Bewaar de pit. 4. De avocado's met enkele druppels citroen in de keukenmachine pureren. 5. Voeg de avocado pit bij de puree, waardoor deze niet gaat verkleuren. 6. De gelatine (eerst weken) in de sherry verwarmen en oplossen. 7. De lobbige geklopte room aan de avocadopuree toevoegen. 8. De mousse op smaak brengen met zout en cayennepeper en langzaam draaiend de lauwwarme gelatineoplossing erbij gieten. 9. Schep de avocadomousse in de vormpjes. 10. De mousse afdekken met plastic en in de koelkast laten opstijven.

Sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	2.5	

1. Een kapje van de onder- en bovenkant van de sinaasappel afsnijden en op de snijplank leggen. 2. De schil met een scherp mes van boven naar beneden verwijderen, zodat er geen wit van de schil meer op het vruchtvlees zit. 3. De segmenten uit de sinaasappel snijden en eventueel van pitjes ontdoen.

Sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	5	
room	200	gr.

1. De sinaasappels met een dunschillertje schillen en uitpersen. 2. De helft van de schilletjes in dunne reepjes snijden en met het sap en de room tot tweederde inkoken. 3. De saus passeren en laten afkoelen tot lauw. 4. De reepjes voor de garnering bewaren.

Gamba's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's (maat 15/18)	10	

1. De gamba's van hun kop ontdoen en pellen, met uitzondering van het uitende van het staartje. 2. Eventueel het darmkanaal verwijderen. 3. Bak de gamba's kort.

Soep van witte kool met graved lachs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte kool	1	kilo
sjalotten	125	gr.
teentjes knoflook	2	
boter	125	gr.
witte wijn	2.5	dl
visfond	7.5	dl
sneetjes casino brood	10	
crème fraiche	1.5	dl
koksroom	2.5	dl
zout		
peper uit de molen		
slagroom aqua-vit	2.5	dl
takjes dille	5	
graved lachs	400	gr.

1. Snijd de harde kern uit de kool en snijd hem zeer fijn. 2. Maak de sjalotten schoon en snijd deze in brunoises. 3. Maak de knoflook schoon en knijp deze fijn. 4. Fruit de sjalot en knoflook in boter glazig en voeg de kool toe. Fruit het geheel. 5. Voeg de wijn en de fond toe. Laat het zachtjes koken tot de kool gaar is. 6. Maak van het brood croutons in de oven. 7. Blender de soep met de staafmixer tot een homogene massa en zeef de soep. 8. Voeg de room en de crème fraiche toe en breng de soep opnieuw aan de kook. 9. Breng het op smaak met zout en peper en eventueel een gepaste smaak van azijn. Snijd de zalm en reepjes of blokjes. Klop de slagroom met de aqua-vit lobbig tot stijf. Haal de toppen uit de dille.

Glace van duivenkarkas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
wortels	3	
kleine preien	2	
knolselderij	0.5	
botten en de parures van de duiven		
tomaten puree	75	gr.
rode wijn	2.5	glas
takjes tijm	3	
takjes rozemarijn	3	
laurier bladen	3	
peperkorrels		
ijskoude boter	250	gr.

1. Maak de groente schoon en snijd ze fijn. 2. Pinceer de botten en de parures in de oven. 3. Doe alles zonder vet in een pan en voeg de groente en de tomaten puree toe. 4. Bak het geheel stevig door om de puree te ontzuren. 5. Voeg de wijn en 5 liter koud water toe. 6. Breng het geheel aan de kook en schuim regelmatig af. 7. Voeg de kruiden en de specerijen toe en laat alles goed trekken. 8. Passeer de saus en laat deze inkoken tot 1,5 a 2 dl. 9. Monteer de glace a la minute met de boter.

Suprême van duif met paddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven	10	
receptuur glace	1	
boter	200	gr.
savooienkoolbladen	20	
gerookt mager buikspek zonder zwoerd	375	gr.
canterellen	250	gr.
trompets de la mort	250	gr.
zout		
peper uit de molen		
gemalen kummel		
vellen pate a brick 250	10	

1. Snijd de supremes uit de duif en maak van de karkassen de glace volgens receptuur. 2. Monteer de glace a la minuut met de boter. 3. Snijd de nerven uit de kool en was de bladeren. Snijd de kool in brede repen en blancheer deze. 4. Spoel ze koud en laat ze goed uitlekken. 5. Snijd het spek in lardons en bak ze krokant en leg ze op keuken papier. 6. Bak in het spekvet de filets saignant en laat ze afkoelen. 7. Maak de paddestoelen schoon en bak ze in boter. Hang ze daarna in een zeef. 8. Vermeng de kool met de spekjes en breng het geheel op smaak met de kummel, peper. 9. Leg de vellen deeg op de werkbank. 10. Kruid de filets met peper en zout. 11. Vouw de vellen in een Z-vorm. Leg er twee filets op. Leg kool op de filets en vouw het geheel dicht. 12. Smeer de pakketjes in met de geklaarde boter. 13. Verwarm de oven op 175 graden en bak de pakketjes direkt.

TUSSENGERECHT Sorbet met peer

Sorbet met peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete peren	5	
citroen	1	
poire williams	1	borrelglaasje
suiker	216	gr.
water	4	dl
mousserende rose		

1. Zet het water op met de suiker en blijf roeren tot de suiker geheel is opgelost. 2. Laat het geheel snel afkoelen. 3. Maak de peren schoon en maak er met de blender een moes van. 4. Voeg het suiker water, de Poire Williams en het citroensap toe en draai er ijs van.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	70	gram
eekhoortjesbrood of 40 gr.gedroogde eventueel andere wilde paddenstoelen	400	gram
boter	80	gram
fijn gehakte kruiden, peterselie, tijm en salie	2	el
zout en peper		

1. Pel de sjalotten en hak ze fijn. 2. Veeg de paddenstoelen schoon. 3. Snijd 100 gr paddenstoelen in 10 mooie plakjes 4. Snijd de rest klein. Verhit boter in de pan en bak hierin de sjalotten en de kleingesneden paddenstoelen, kort. Voeg de klein gesneden kruiden toe. Breng het op smaak met peper en zout. 5. Koel het geheel af.

Filets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets (enkel)	10	
stukken varkensdarmnet van 20x25 cm	10	
blaadjes salie	20	
takjes tijm	10	

1. Snijd de filets aan de zijkant in zodat er een zakje ontstaat. Pas op: niet doorsnijden. 2. Vul de filet met de duchel 3. Wikkel ze in het varkensnet en leg ze koud weg.

Aardappel-courgettegratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vast kokende aardappelen	200	gram
kleine courgette	200	gram
geitenkaas	80	gram
eieren	4	
room (koksroom)	4	el
zout en peper		
boter in vlokjes	40	gram

1. Was de aardappelen en schil ze. 2. Was de courgette en verwijder de steelaanzet. 3. Vet 5 vuurvaste vormpjes in (doorsnede 10 cm). 4. Snijd aardappelen en courgette in dunne plakjes en schik deze om en om in de vormpjes. 5. Snijd de kaas in stukjes en verdeel deze over de vormpjes. 6. Roer de eieren met de room, voeg peper en zout toe en giet het mengsel erover. Verdeel er de vlokjes boter over. 7. Bak de gratin in een oven van 200 graden, 35 minuten.

Filets bakken

Bak de filet licht aan en plaats de daarna op een schaal in de over, 15 min.200gr. Haal ze uit de oven en laat ze rusten.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte fond	2.5	dl
zeer koude boter	120	gram
zout en peper		

Blus het aanzetsel in de braadpan af met de fond en laat het inkoken. Klop de koude boter door de saus van het vuur af.

Paddenstoel plakjes

Bak ze snel bruin voor de garnering.

DESSERT Bramenijs met saus van muskaatdruiven

Bramenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bramen	1	kilo
witte wijn	5	dl
witte basterd suiker	275	gr.
citroen	0.5	
cassislikeur	1.5	dl
blaadje gelatine	7.5	
eiwit	1	

1. Week de gelatine in koud water. 2. Pureer de bramen in de blender. 3. Zeef de puree i.v.m. pitjes. 4. Breng de witte wijn, basterdsuiker, de puree en het citroensap aan de kook. 5. Als het kookt van het vuur af de goed uitgeknepen gelatine oplossen. 6. Het geheel snel laten afkoelen en rijpen. 7. Roer het eiwit en de likeur door de mix en draai er ijs van.

Saus van muskaatdruiven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
muskaatdruiven	850	gr.
muscato d'asti	5	dl
suiker	250	gr.
eieren	3-4	
eierdooier	5	
mint topjes	10	

1. Pel de druiven en verwijder de pitten. 2. Leg de druiven in de wijn en laat ze een uurtje maceren in de koeling. 3. Doe de druiven boven een pan in een zeef en laat ze goed uitlekken. 4. Vermeng het vocht met de suiker de eieren en de dooiers. 5. Klop het au bain marie tot er stand in zit.