

# 2005 december

CCN Limburg · Winter

---

**AMUSE** Kalfstartaar met roomdressing van geitenyoghurt

---

## Kalfstartaar met roomdressing van geitenyoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsvlees uit de rib	350	gr.
arachideolie	4	el
lente-uitjes	4	
geitenyoghurt	1,5	dl
citroensap		
basilicumblaadjes		
peper		
zout		

1. Snij het vlees met een scherp mes tot tartaar. 2. Snij de lente-uitjes zeer fijn. 3. Meng de helft van de uitjes met het vlees en breng dit op smaak met peper, zout, citroensap en een beetje arachideolie. 4. Klop de yoghurt met een garde op en breng op smaak met zout en peper. 5. Frituur de basilicumblaadjes. **UITSERVEREN:** Maak quenelles van de tartaar en leg ze op kleine koele borden. Garneer met de overgebleven lente-uitjes, gefrituurde basilicumblaadjes en de yoghurt. Laat hier en daar een druppeltje arachideolie vallen.

## Risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
risotto rijst	120	gr.
sjalotten	2	
olijfolie	40	gr.
witte wijn	1	dl
gevogelte bouillon	3	dl

1. Pel en hak de sjalotjes fijn. 2. Fruit de rijst en de sjalotjes aan in de olie zonder ze te laten kleuren, blus met de witte wijn en de gevogeltebouillon, laat tot bijna gaar smoren. Voeg zonedig water toe. 3. Zet warm weg.

## Langoustinecoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	10	
cognac	0,4	dl
wortelen	200	gr.
bleekselderij	70	gr.
prei	70	gr.
sjalotten	70	gr.
knoflookteen	1	
tomaten	2	
laurierblaadje	1	
kruidnagel	1	
jeneverbessen	3	
dragon	0,5	takje
tijm	0,5	takje
boter		
tomatenpuree	70	gr.
room	1	dl
zout		
peper		

1. Pel de langoustines. Was de pantsers goed onder koud water, laat ze uitlekken en hak ze in kleine stukken. 2. Bak de gehakte pantsers ca vijf min. in zeer hete olijfolie. Blus af met cognac. 3. Zet, in een pan met dikke bodem, de schoongemaakte en in kleine stukjes gesneden groenten, kruiden en specerijen op een zacht vuur in de boter aan. 4. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit op matig vuur, al roerende, 2 à 3 min. eveneens aan. Haal pan van het vuur. 5. Doe de groenten en pantsers bij elkaar en voeg zoveel koud water toe tot alles onder staat. Breng dit al roerende aan de kook. Schuim net zolang af totdat er geen schuimvorming meer optreedt. 6. Laat de massa, op een laag vuur en onder af en toe omroeren langzaam inkoken. De coulis moet minstens 45 min. sudderen. 7. Voeg vervolgens al roerende room toe en breng alles aan de kook. 8. Neem de pan van het vuur en laat deze 10 min. afkoelen. 9. Zeef de coulis door een puntzeef. 10. Kook de coulis in tot gewenste dikte. Ze moet lichtbruin en romig van substantie zijn. Breng op smaak met peper en zout.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg		
zout en peper		
losgeklopt ei	1	
basilicum	10	blaadjes
room		
jong belegen kaas	20	gr.
tomaten	2	
bieslook		

1. Kruid de gepelde langoustines met wat zout en peper en pak deze met een basilicumblaadje in in het filodeeg. 2. Bestrijk het pakje met losgeklopt ei en bak af in de frituur van 180°C. 3. Rasp de kaas en voeg deze toe aan de warme risotto. 4. Monteer de risotto op met wat room. Controleer de smaak. 5. Ontvel de tomaten en snij het vruchtvlees julienne. 6. Hak het bieslook fijn. **UITSERVEREN:** Leg op een klein warm bordje een beetje risotto met daarbovenop het langoustinesnoepje. Dresseer de langoustinecoulis om de rijstbolletjes. Versier het bord verder met tomaat en bieslook.

**Dubbele wildbouillon**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildafsnijdsels	2	kg
kalfsbotten	1	kg
boter	100	gr.
tomatenpuree	100	gr.
water	4	dl
rode wijn	4	dl
rode uien	3	
preien	2	
knolselderij	0,5	
wortel	1	
laurierblaadjes	2	
knoflook	3	tenen
tijm	1	takje
peterseliestelen		
jeneverbessen	12	
eiwitten	4	
gekneusde witte peperkorrels	10	
zout		
peper		
prei		
selderij		
armagnac		

1. Verhit boter in een braadslee, voeg wildafsnijdsels en klein gehakte botten toe en braad ze in een voorverwarmde oven van 200°C rondom mooi bruin (roer af en toe om). 2. Haal het vlees en de botten uit braadslee en doe ze in een grote ketel. 3. Was de groenten en snij deze klein en doe ze in dezelfde braadslee. Laat de groentes in de oven even bruineren. 4. Voeg tomatenpuree toe en laat eveneens even kleuren. 5. Doe groenten bij het vlees. Doe wat water in de braadslee, laat dit even koken en haal het aanbaksel goed los. 6. Doe deze jus bij het vlees en de groenten. 7. Voeg rode wijn en kruiden toe. Voeg verder zoveel water toe dat de inhoud ruim onderstaat. 8. Zet pan op groot vuur en laat de bouillon aan de kook komen. Schuim geregeld af en laat de bouillon, op klein vuur, gedurende 4 uur trekken. 9. Zeef de bouillon daarna door een neteldoekse lap en zet koud weg. 10. Ontvet de bouillon. Clarificeer deze met de eiwitten en laat de bouillon vervolgens tot de gewenste hoeveelheden inkoken. 11. Breng de bouillon op smaak met Armagnac, zout en peper. Afwerking: 1. Maak van wortel en selderij bolletjes ter grootte van een erwt met een kleine pommepariëense-boor en pocheer deze in water met een vleugje zout beetgaar. 2. Snij van de schoongemaakte prei ragdunne ringetjes. UITSERVEREN: Verdeel het garnituur over kleine, zeer hete, soepkopjes en voeg kokende bouillon toe en serveer meteen uit.

**Sukadelapjes op een stampotje van gamba's met gebakken zwezerik**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfssukade	400	gr.
boter	100	gr.
wortel	150	gr.
prei	100	gr.
kalfsfond	3	dl
rode wijn	3	dl
port	1	dl
peterselie	0,5	bosje
ui	1	
hartszwezerik	400	gr.
kalfsbouillon	5	dl
olijfolie		
gamba's	10	
opperdoezer ronde	500	gr.
gekookte snijbiet	1	kg
truffelolie		
koude boter	50	gr.
room		
peper		
zout		

Het vlees: 1. Maak de sukade schoon en snijdt het vlees in 10 gelijke porties. 2. Sauteer ze in boter tot ze mooi zijn gekleurd. 3. Snij wortel, prei en ui in blokjes en hak de peterselie grof. 4. Voeg deze mirepoix toe aan het vlees en blus af met port, kalfsfond en rode wijn. 5. Laat dit ca 2 uur garen. 6. Neem de kalfssukade eruit, zeef het kookvocht en kook dit in. 7. Maak de zwezerik schoon, doe het vlees in de bouillon en blancheer 5 min. 8. Laat de zwezerik in de vloeistof afkoelen en snijdt hem in plakken van 1 cm dik. Het stampotje: 1. Kook de aardappelen en maak er met boter en room een smeùige, stevige puree van. 2. Snij de gekookte snijbiet in blokjes. 3. Pel 10 rauwe gamba's en hak ze samen met truffelolie. 4. Voeg alles toe aan de puree en kruidt de puree met peper en zout. Afwerking: 1. Pel de 10 overgebleven gamba's. 2. Bak de gepelde gamba's kort in olijfolie, breng ze op smaak met peper en zout. 3. Breng de saus op smaak met peper en zout en monteer deze op met koude boter. 4. Warm de gegaarde kalfssukade zonder te laten koken in de saus op. 5. Dep de zwezerikplakjes droog, bestuif ze met bloem en sauteer ze in olijfolie en boter goudbruin. 6. Kruid de zwezerik met peper en zout. **UITSERVEREN:** Plaats iets uit het midden van een voorverwarmd bord een lepel van het stampotje.

**Zeetongfilet met eendenlever en sauternesaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongfilets (klein)	10	
eendenlever	200	gr.
preien	2	
wortelen	2	
sauterneswijn	5	dl
visfond	5	dl
sjalotjes	5	
boter		
peper		
zout		
peterselie	10	takjes
tomaten	2	
rode druiven	30	
courgette	1	
bloem		

Tongfilets en eendenlever: 1. Maak de tongfilets zorgvuldig schoon. 2. Haal de galgangetjes uit de eendenlever. 3. Verdeel de lever in plakjes van 1 cm dikte. 4. Snij julienne van wortel en prei. 5. Kook de wortel in wat gezouten water beetgaar. 6. Smoor de preireepjes in wat boter. Sauternesaus: 1. Pel de sjalotjes en hak ze fijn. 2. Kook de sauterneswijn en visfond met fijngehakte sjalotjes in tot 1/3. 3. Zeef de saus. Garnering: 1. Steek met kleine parisienne-steker kleine bolletjes uit de wortel en de courgette. 2. Kook de wortel en courgettebolletjes apart in water met een beetje zout beetgaar. 3. Kruid de tongfilets licht met peper en zout en braadt deze in wat hete boter even aan. 4. Leg de zeetongfilets in een voorverwarmde oven van 60°C. Afwerking: 1. Stoof de julienne gesneden groenten net voor het uitserveren warm in een beetje boter en breng op smaak met peper en zout. 2. Doe dit ook met de groentenbolletjes. 3. Monteer de saus op met koude boter en breng op smaak met peper en zout. 4. Kruid de eendenlever met een beetje peper en zout en bestuif de lapjes met wat bloem. Bak de eendenlever enkele seconden in een hete, droge pan met antiaanbaklaag tot ze goudgeel zijn. 5. Hak peterselie fijn. 6. Pel de tomaten. Snij het vruchtvlees in reepjes. 7. Snij de druiven in vieren. **UITSERVEREN:** Maak een bedje van de julienne gesneden groentes in het midden van 10 warme borden. Leg de zeetongfilet op het groentebedje. Plaats vervolgens daarbovenop de, in mooie tranches, gesneden eendenlever. Dresseer er de saus omheen en gaarneer verder af met druivenpartjes, tomaatreepjes, bolletjes wortel, courgette en ten slotte een toefje peterselie.

**Sinaasappelsorbet met cake**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap	3	dl
suiker	175	gr.
glucosestroop	30	gr.
water	2	dl
zoete witte wijn	1	dl
sinaasappel	1	rasp van
mozaïek cake	10	plakjes
sinaasappellikeur		
chocolade hulstakjes	10	
groene hulstakjes	10	

Sinaasappelsorbet: 1. Breng het water, de witte wijn, suiker en glucose aan de kook. 2. Voeg dan het sinaasappelsap en de sinaasappelrasp toe. 3. Als het weer kookt, van het vuur afhaken en laten afkoelen. 4. Draai van dit mengsel sorbetijs in de ijsmachine. 5. Schep het ijs daarna uit de machine. 6. Schep ze in het flexibel (zwarte) bakmatje en zet ze in de vriezer.

Presentatie: 1. Snij met ronde uitsteekvorm 10 dunne plakjes (ca ½ cm dik en ca 6 cm doorsnee) van de mozaïek cake. 2. Besprenkel deze licht met sinaasappellikeur. **UITSERVEREN:** Leg op koud bord het plakje mozaïek cake en plaats hierop een bolletje sorbetijs. Garneer af met een chocolade en een groen hulstakje. Bestrooi met poedersuiker.

**HOOFDGERECHT** Gebraden hertenfilet met gratin van bospaddestoelen en compote van kweeperen

---

## Hertenrugfilet met gratin bospaddestoelen en compote kweeperen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
trompettes de la mort	100	gr.
cantharellen	100	gr.
cepes	100	gr.
sjalotjes	3	
olijfolie	30	gr.
knoflook	2	teentjes
dragon	12	blaadjes
tijm	4	takjes
spinazie	450	gr.
boter		klontje
peper en zout		
eierdooiers	4	
sherry		scheutje
gevogeltebouillon	4	el
kweeperen	1	kg
zoete witte wijn	1	fles
vanillestokjes	2	
pijpkaneel	1,5	
kardemompitten	6	
suiker	200	gr.
jus de veau	3	dl
rode wijn	0,5	fles
preien	2	
winterwortel	1	
knolselderij	200	gr.
jeneverbessen	15	
aalbessengelei	2	el
laurierblaadjes	3	
koude boter	100	gr.
medaillons van het herten-kalfmedaillon (elk 75 gr)	10	
spitskool	1	

Gratin: 1. Bij gebruik van gedroogde paddenstoelen dien je deze eerst 15 minuten te laten weken in ruim lauw warm water. Giet ze daarna af en doe ze opnieuw in wat water. 2. Kook de geweekte paddestoelen hierin ca 10 min., zeef ze, spoel ze af en dep ze droog. Verwerk ze verder als ware het verse paddenstoelen. 3. Hou wat paddestoelen apart voor de garnering en snij de overige paddenstoelen klein. 4. Snij het sjalotje brunoise en zet deze aan in de olijfolie. 5. Doe hierbij de geperste knoflook, vervolgens de schoongemaakte en gesneden paddestoelen. Bak deze licht goudgeel (het vocht moet verdampt zijn) en voeg tot slot de gesneden kruiden toe. 6. Breng op smaak met peper en zout en laat het afkoelen. 7. Bewaar

enkele paddestoelen als garnering. 8. Blancheer de spinazie in wat boter en breng deze op smaak met peper en zout. Zorg dat het vocht van de spinazie verdampt is. 9. Leg in 10 ringen van 8 cm doorsnede wat spinazie. Druk deze aan en verdeel hierop de paddenstoelenmassa. 10. Zet weg. Sabayon: 1. Maak au bain-marie wat sabayon van twee eierdooiers, enkele druppels sherry en twee el gevogeltebouillon. 2. Klop de massa totdat zij goed luchtig en lobbijg is. Gebruik eventueel wat meer gevogeltebouillon. 3. Breng op smaak met peper en zout en giet dit over de paddenstoelen/spinazie. 4. Zet weg. Compote: 1. De kweeperen goed wassen en deze in de schil opzetten met zoete witte wijn, suiker, vanillestokje, pijpkaneeel en kardemompitten. Ongeveer 5 uur op zacht vuur laten trekken. 2. De schil en het klokhuis verwijderen als ze helemaal gaar zijn. Peer pureren en door een fijne zeef wrijven. 3. De compote voorzichtig laten inkoken tot pureedikte. Saus: 1. Snij de groenten in grove stukken. 2. Voeg aan de groenten en de overige ingrediënten de jus de veau en de wijn toe. 3. Vul aan met zoveel water tot de groenten onder staan en laat dit alles op laag vuur ca ½ uur trekken. 4. Zeef de saus en passeer de bouillon door een doek. 5. Kook het vocht in tot ca ½ l. Afwerking: 1. Bestrooi de hertenkalfmedaillons met peper en zout. 2. Bak ze rosé in ca 2 min. per kant, in aanvankelijk zeer hete olie (olie mag licht roken). 3. Plaats ze daarna gedurende 15 min. in een op 50°C voorverwarmde oven. Zo ontstaat een egale kleur van het vlees. 4. Gratiner de paddenstoelen/spinazie/sabayon in 2 min. direct onder de grill tot het kleurt. 5. Schaaf de spitskool in dunne reepjes, en smoor deze beetgaar in een beetje boter en kruid met peper en zout. 6. Monteer de saus op met koude boter en breng op smaak met zout en peper. UITSERVEREN: Plaats de spinaziegratin met behulp van een palletmes in het midden van een bord en verwijder de ring. Snij de medaillons in schuine plakjes van circa 2 cm en leg deze op wat spitskool. Versier het bord met de achtergehouden paddestoelen, een paar blaadjes dragon, anderhalve eetlepel perencompote en enkele lepels hertensaus.

**DESSERT** Citroentaartje met merengue, aardbeiencompote, aardbeien crème fraîche sorbet en Portugese rabanadas

---

## Citroentaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen sap van	3	
suiker	60	gr.
eierdooiers	8	
melk	2,5	dl
poedergelatine	10	gr.
slagroom	5	dl
biscuitdeeg of cake		

Citroentaartje: 1. Klop citroensap, suiker, eierdooiers op (37°C ) tot een luchtige massa, breng de melk aan de kook. 2. Los er van het vuur af de gelatine in op. 3. Roer er het eierdooiermengsel door en laat het afkoelen. 4. Klop de room halfstijf en spatel die erdoor. Stort het mengsel in piramidevormpjes, dek ze af met plakjes cake en laat ze een paar uur opstijven in de koelkast. 5. Haal ze uit de vormpjes.

## Merengue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	150	gr.
citroenrasp	1	tl
suiker	100	gr.
cake	5	plakjes

Merengue: 1. Klop het eiwit met suiker en citroensap op tot stevig schuim. 2. Schep dit schuim in een spuitzak met gladde spuitmond en spuit de merenguepiramides er rondom mee op. 3. Zet ze 1 min. in een zeer hete oven of gebruik een hobbybrander om ze te bruinen. 4. Zet ze kort weg.

## Compote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien coulis	250	gr.
sinaasappelsap	2,5	dl
suiker	50	gr.
kruidnagel	1	
steranijs	5	st
laurierblaadje	1	
bosaardbeienlikeur	2	el
vanillestokje (opengesneden)	1	
arrow noot		
grove peper uit de molen		

Compote: 1. Breng alle ingrediënten aan de kook en laat het wat inkoken. 2. Zeef de vloeistof en verwarm hem weer. 3. Bind de saus met ietwat in water opgeloste arrow root. Kook even door. 4. Breng op smaak met gemalen peper en zout en zet koel weg.

## Sorbetijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien coulis	250	gr.
suiker	250	gr.
water	2,5	dl
crème fraîche	100	gr.

Sorbetijs: 1. Maak eerst het suikerwater door 2,5 dl water te verwarmen en er de suiker al roerende geheel in op te lossen. 2. Laat het suikerwater afkoelen. 3. Meng de aardbeien coulis met het goed afgekoelde suikerwater. 4. Draai er sorbet van in de ijsmachine en laat de laatste 10 minuten de crème fraîche meedraaien.

## Portugese rabanadas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	1	el
warme melk	0,25	dl
rode port	0,25	dl
casinobrood zonder korst	10	sneetjes
ei	100	gr.
boter		
kaneelsuiker		
bruine suiker		
poedersuiker		
mintblaadjes		

Portugese rabanadas: 1. Meng suiker, melk en port. 2. Snij met een steekring 10 rondjes uit van 5 cm doorsnee uit het brood. 3. Drenk elk rondje in het mengsel en haal ze vervolgens door het ei zodat ze helemaal bedekt zijn. 4. Bak de rondjes in veel boter tot ze goudbruin zijn. 5. Strooi er bruine suiker en kaneel overheen en serveer ze warm. **UITSERVEREN:** Plaats citroentaartje op een groot bord, leg naast het taartje een plakje rabanadas met daarbovenop een bolletje sorbetijs. Leg een schepje compote zodanig op het bord dat taartje, rabanadas en compote een driehoek vormen. Gaarneer citroentaartje met mintblaadje en bestrooi bord met poedersuiker

**KOFFIE** Koffie met hazelnootbonbons

---

## Hazelnootbonbons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten		
pure chocolade	500	gr.
room	300	gr.
suiker	20	gr.
boter	130	gr.
cognac of calvados		

1. Bruineer de hazelnoten voorzichtig in een droge hete pan. 2. Zet weg. 3. Doe alle overige ingrediënten in een kom en verwarm de inhoud onder voortdurend roeren met een spatel 'au bain marie' op totdat alle chocolade gesmolten is. Laat de temperatuur daarbij niet boven de 37°C komen. Pas op dat de chocolade massa niet te heet wordt. 4. Zet de kom vervolgens op een bak met ijswater en laat de massa zover afkoelen totdat het in een spuitzak kan. 5. Bedek een plaat met vetvrij papier en spuit daar met de spuitzak mooie chocoladerozetjes op. 6. Druk de hazelnoten voorzichtig in de chocoladetoefjes en zet daarna de plaat in de koelkast. 7. Neem alle bonbons van de plaat as de chocolade hard is geworden. 8. Bestrooi ze met wat poedersuiker zodat ze niet plakken en plaats elke bonbon apart op een rozetje.