

2006 februari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Wijngaardslakken met sobrasado

Wijngaardslakken met sobrasado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wijngaardslakken (50 stuks)	1	blik
ui	1	
knoflook	1	teen
olijfolie	0.5	dl
tomaten	4	
seranoham	150	g
grof zeezout		
vergemalen peper		
suiker	2	tl
paprikapoeder (scherp) of chilipoeder	0.5	tl
witte wijn	2.5	dl
sobrasado of paprikaworst	200	g
brandewijn	2	cl
stokbrood	1	

Snipper de ui heel fijn. Hak de knoflook fijn en fruit deze samen met de ui glazig. Ontvel de tomaten, ontpitten en in brunoise snijden. Snijd de ham in reepjes en voeg deze met de tomaat toe aan de ui en knoflook. Even omzetten en de versgemalen peper en zeezout toevoegen. Daarna de suiker en de paprikapoeder. Blus het geheel af met de witte wijn. Laat deze saus ongeveer 20 minuten inkoken. Snijd de worst in blokjes en voeg deze met de brandewijn bij de saus en laat deze nog een paar minuten zachtjes doorkoken. Voeg de slakken toe en laat deze in de saus warm worden, niet meer laten koken. Bak het stokbrood af. **UITSERVEREN:** Leg 5 slakken per persoon in een terracotta schaalje en doe er wat saus over. Geef er een stukje stokbrood bij.

Mosselconsommé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1	kilo
uien	100	g
bleekselderij	100	g
prei	250	g
witte wijn	2.5	dl
water	2.5	liter
peperkorrels	10	gekn.
laurierblaadjes	3	
tijm	3	takjes
foelie	3	blaadjes
kippebouillonblokken	2	
eiwitten	4	
mosselen	1.5	kilo
olijfolie	1	eetlepel
wortelbrunoise	50	g
sjalotten	3	
knoflook	2	tenen
peterselie		
boter		
mosterd		
garnituur		
bieslook	2	el
kervelblaadjes	2	el
stokbrood	1	
boterballetjes		

Spoel de visgraten schoon. Snijd de bleekselderij, prei en uien fijn. Verhit de boter in een grote pan en laat hierin de groenten zachtjes fruiten. Laat nu de visgraten even meefruiten en giet daarna de witte wijn en het water erbij. Voeg peperkorrels, kruiden en bouillonblokken toe en laat bouillon op klein vuur gedurende 20 min. trekken. Zweet (voor het koken van de mosselen) de gesneden wortel, gesnipperde sjalotten, peterseliestelen en knoflooktenen aan in 1 eetl. olijfolie. Voeg gekneusde peperkorrels toe en blus af met witte wijn. Doe de schoongemaakte en gecontroleerde mosselen erbij en laat met deksel op pan de mosselen gaar worden. Haal de mosselen uit de schelpen en bewaar het mosselvocht voor bij de bouillon. Zeef de bouillon en voeg ook het gezeefde kookvocht van de mosselen toe. Laat bouillon afkoelen en clarificeer vervolgens met de eiwitten. Kook in tot gewenste hoeveelheid. **UITSERVEREN:** Strijk de mosselen licht in met mosterd. Verdeel de mosselen, geknipte bieslook en geplukte kervelblaadjes over de voorverwarmde soepkoppen en giet er de HETE bouillon over. Geef hierbij stokbrood met boterballetjes.

Tartaar van Ierse zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
Ierse zalmfilet	800	g
gehakte augurk	120	g
gesnipperde ui	30	g
fijngesneden kappertjes	30	
gesnipperde bieslook	30	g
gehakte peterselie	30	g
dijon mosterd	15	g
olijfolie	2	el
balsamico azijn	1	el
verse tuinkruiden (kervel, peterselie, dille, koriander, bieslook of dragon)		
plukjes gele friseesla		
yoghurt	2	dl
crème fraîche	2	dl
grove mosterd	15	g
gesnipperde knoflookteen	1	
tabasco		
zout en peper		
zeer fijne truffelolie		

Tartaar: Snijd de zalm met twee messen tot een tartaar. Meng augurk, kappertjes en de fijn gehakte kruiden onder de tartaar. Breng deze op smaak met de mosterd, olie en azijn. Afproeven en met zout en peper verfijnen. Maak met ringen 10 tartaar schijven en zet deze koel weg. Saus: Roer de yoghurt, crème fraîche, de beide mosterd soorten en de knoflook door elkaar. Breng de saus op smaak met de tabasco zout en peper. **UITSERVEREN:** Maak midden op een koud bord een spiegeltje van de saus en leg er een tartaarschijf midden op. Garneren met de verse takjes kruiden en slablaadjes. Maak om het geheel een dunne ring van truffelolie.

Black Magic Sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	2	blaadjes
druivensap van blauwe druiven	0.5	liter
mandarine napoleon	1	dl
blauwe druiven	10	takjes
mintblaadjes	10	
beaume de venise	2	dl

Week de gelatineblaadjes in een gedeelte van het druivensap. Kook druivensap tot de helft in, haal pan van het vuur en voeg geweekte gelatine, Mandarine Napoleon en Beaume de Venise toe. Laat afkoelen en draai in sorbetière tot ijs. **UITSERVEREN:** Geef een bolletje ijs in een laag breed glas, decoreer rand met takje waaraan 2 druiven en mintblaadje op ijsbolletje.

Symphonie van heilbot en mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heilbotfilet	1	kg
mosselen	2	kg
ui	1	
bleekselderij	0.5	
venkelknol	1	kleine
tijm	2	takjes
citroen	0.5	
witte wijn	2	dl
boter		
zout-peper		
waterkers	2	bosjes
sjalotten	2	
koksroom	0.5	liter
vleestomaten	3	

Laat gesneden ui, gesneden bleekselderij, gesneden venkel en tijm in een beetje boter zweten. Voeg wijn en citroenschijfjes toe en kook hierin, in gesloten pan, de schoongewassen mosselen gaar. Vang het kookvocht op, zeef het, zet apart en haal de mosselen uit hun schelp. Was de waterkers in ruim water en haal de blaadjes van de stengels af. Stoof de gehakte sjalotjes in een pan, voeg waterkersblaadjes toe en doe de room erbij zodra de blaadjes slap beginnen te worden. Laat tot de helft indikken en pureer massa in blender. Laat tot de helft indikken en pureer massa in blender. Laat een gedeelte van het kookvocht van de mosselen iets indikken en voeg bij de mousse. Breng op smaak met peper en zout. Snijd het vruchtvlees van de ontvelde tomaten in blokjes. Bak snel de vis en een beetje boter in een pan met anti-aanbaklaag. Begin eerst met de velzijde. Kruid de vis vervolgens met peper en zout. **UITSERVEREN:** Giet de warme waterkersmousse op voorverwarmde borden, leg hierop de visfilet en garneer met verwarmde mosselen en blokjes tomaat.

Val Dieu met appelcompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bouquet des moines kaasjes	4	
geschaafde amandelen	4	el
jonagold appelen	8	
boter	50	g
suiker	2	el
witte wijn	1	dl
vloeibare honing	4	el
verse tijm	4	takjes

Maak eerst de tijmsaus. Kook de wijn met de tijm erin ca. 4 min. En roer dan de honing erdoor. Schil de appelen, verwijder de klokhuizen en snijd ze in stukjes. Zet ze ca 5 min. Zachtjes op de suiker en de boter. Snijd de kaasjes in plakjes van 5 mm. Smeer ze in met de tijm saus, strooi de geschaafde amandelen erop en zet ze onder de hete grill tot de kaas begint te smelten. **UITSERVEREN:** Klop de stukjes appel met de garde tot compote en verdeel die over de bordjes. Leg de plakjes kaas erop en garneer het geheel met een beetje tijmsaus.