

2006 maart

CCN Limburg · Lente

VOORGERECHT Sint-jakobsschelpen, appel, truffel en een dressing van appelstroop en aceto balsamico

Sint-jakobsschelpen, appel, truffel en een dressing van appelstroop en aceto balsamico

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sint-jakobsschelpen	6	
olijfolie		
eendenlever	200	g
appelstroop	2	el
witte wijn	¼	dl
balsamico	¼	dl
olijfolie extra virgen	½	dl
truffelolie	3	cc
cognac	15	cc
jonagold appels	3	
fleur de sel		
peper		
sisho		

Begin met het verwerken van de sint-jakobsschelpen, leg de eendenlever koud, bewaar alles onder folie en maak de dressing. Sint-Jakobsschelpen: De sint-jakobsschelpen in hete olijfolie zeer kort een elke kant en rondom bakken, zodanig ze nog rauw zijn van binnen. Snij ze in vieren of vijven afhankelijk van de grootte. De eendenlever: De koude eendenlever met een heet mes, gedompeld in kokend water, in dunne plakjes snijden. De dressing: Doe in een steelpannetje de appelstroop, de witte wijn en de aceto balsamico. Dit al roerende licht verwarmen tot de stroop is opgelost. Laat afkoelen. Giet de vloeistof in een doseerfles en voeg daarbij de olijfolie en de truffelolie. Goed schudden. Bewaar tot gebruik in de koeling. De appels: Op het laatste moment de appels verwerken. Snijd de geschilde appels doormidden, boor het klokkenhuis uit en snijd ze op de snijmachine, stand 1½, en besprenkel de plakjes appel met citroensap. Presentatie: Op de borden een opbouw maken in een ring van 7 cm Ø. De leverplakjes in de vorm leggen. Voorzichtig zouten met een weinig fleur de sel en kruiden met weinig versgemalen peper. Leg daarop de appelplakjes en besprenkel deze met dressing. De plakjes sint-jakobsschelp naast elkaar op de appel leggen. Breng, met de pipet, telkens een druppel truffelolie op de plakjes sintjakobsschelpen en wrijf truffelolie er over uit. Een takje sisho erop leggen, steek het steeltje in het gerecht. De dressing in een cirkel eromheen sprenkelen. Afwerken met geschaafde truffel.

Zoete Spaanse ui gevuld met lamszwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamszwezerik	500	g
bloem		
boter	50	g
grote uien	10	
grote witte champignons	30	
gehakte sjalotjes	2	eetlepel
gehakte knoflook	1	eetlepel
gehakte tijm	1	eetlepel
gehakte peterselie	1	eetlepel
slagroom	4	dl
wildfond	4	dl
rode wijn	2½	dl
port	1	glas
koude boter	50	g
plakjes katenspek	10	
laurierblaadjes	10	

Verwarm de oven voor op 170°. Was de uien en verwijder het eerste blaadje van de schillen. Maak een snede in de voet van de ui en prik er 4 à 5 maal in met een aardappelschilmesje. Kook de uien gedurende 5 minuten in gezouten water. Haal ze eruit met een schuimspaan en laat uitlekken. Leg de uien op een ovenplaat en bak gedurende 1 uur. Haal ze eruit en laat afkoelen. Snij het hoedje van de ui en verwijder het vruchtvlees met een lepel. Hak het grof en hou het apart. Leg de plakjes spek op vetvrij papier op een bakplaat, daarop weer vetvrij papier. Plaats daarop een gewicht (ovenschaal bijvoorbeeld) en zet 30 minuten in een oven van 150° tot ze mooi krokant en kaarsrecht zijn. Spoel de zwezerik een aantal malen in koud water dat regelmatig ververs wordt. Kook ze 10 minuten in gezouten water of een (groente)bouillon. Dompel ze dan meteen in ijswater. Pel ze en maak schoon. Was de champignons en snij ze in blokjes. Smelt een klontje boter en laat de sjalot en knoflook daarin zweten. Doe er de champignons bij, even roeren en dan mogen de uipulp, de tijm en de gehakte peterselie erbij. Breng op smaak met zout en peper. Doe er de room bij en laat zachtjes sudderen tot de gewenste dikte (20 minuten). Dit wordt de vulling voor de ui. Verwarm de oven voor op 200°. Snij de zwezerik in blokken. Kruid ze met zout en peper. Haal ze door wat bloem en kleur ze in de pan met wat boter. Gaar ze verder in de oven gedurende 3 tot 4 minuten. Laat de fond tot de helft inkoken samen met de rode wijn en de port. Bind met een klontje boter, breng verder op smaak en hou warm. Vul de uien en leg ze midden op de borden. Garneer met stukjes zwezerik en zet het dekseltje terug op de ui. Lepel wat saus rond de ui en garneer met laurier en het gedroogde spek. Serveer warm

Appelsorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
puree van groene appel	500	g
water	¼	l
kristalsuiker	250	g
glucose	20	g
sap van citroen	½	

Breng water aan de kook met de suiker en de glucose. Laat een paar minuten koken en haal de pan van het vuur. Laat afkoelen. Meng er appelpuree door en het citroensap. Draai er in de machine ijs van en zet in de vriezer.

Boerse Coq au Vin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneden stevig wit brood	8	
olijfolie	2	el
tenen knoflook, gehalveerd	2	
kip, vlezige stukken borst, dijnen en rumsticks	2.5	kl
boter	30	gr.
zout		
peper		
grof gesneden champignons	300	gr.
verse zilveren uitjes, gepeld	25	
bacon in blokjes	50	gr.
teentjes knoflook gehakt	4	
bloem	4	el
kippenbouillon	½	l
rode wijn	½	l
tomatenpuree	4	el
geplisseerde tomaten, fijn gehakt	2	
gehakte peterselie	2	el
dragon fijn gehakt	2	el
laurierblaadjes	2	
peterselie fijn gehakt voor de garnering	4	el
zakjes gemengde salade	2-3	
frites aardappelen		

Crouton: Bestrijd beide kanten van het brood met de olie. Wrijf het brood in met de aangesneden knoflook. Snijd het brood in blokjes en doe ze in een ondiepe ovenschaal in een oven van 150 gr. Ongeveer 15 min. **Kip:** Maak de kiplen schoon en snijd het overtollige vel en vet weg. Zet een ovenschaal klaar. Verhit de boter en de olie in een grote pan en schroei de kip delen rondom dicht. Neem de kip uit de pan en strooi er zout en peper over. Doe in de zelfde pan de champignons, uitjes, bacon en knoflook en bak alles gaar. Doe het bij de kip. Giet het vet af op 4 el na. Roer de bloem door het vet en laat het 1 min bakken. Voeg de bouillon, wijn, tomatenpuree, gehakte tomaten en 2 el gehakte peterselie, dragon en laurierblad toe. Meng nu kip, groenten en saus bij elkaar in de ovenschaal en dek deze af met een deksel of zilverfolie. Zet deze schaal 45 min in een oven van 180 gr. Verwijder dan de laurier en schep eventueel teveel aan vet af. **Garni:** Bereid de gemengde salade met een fantasievolle vinaigrette. Schil de aardappelen en snijd er Franse frites van en bak deze voor. **Serveren:** Salade in schalen op tafel zetten. Frites afbakken en ook in schalen uitserveren. Schep op warme borden een kip of meerdere kiplen. Schep er wat saus over en garneer het geheel met gehakte peterselie en crouton.

Charlotte Malakoff

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lange vingers	30	
melk	$\frac{3}{4}$	liter
chocolade pudding poeder (a 95 gram)	1	pakje
geh. amandelen	75	gram
eidooiers	2	
eiwitten	2	
suiker	125	gram
vanillesuiker	1	zakje
chocolade (bitter)	65	gram
poederkoffie	10	gram
rum	1	borrel
blaadjes gelatine	10	
room	$\frac{1}{4}$	liter
room (garnering)	1.5	dl
poedersuiker		
vanillestokjes	2	

Puddingpoeder aanmaken met eidooiers en een beetje koude melk. Rest van de melk met de suiker en vanillesuiker aan de kook brengen en hierin de in stukjes gebroken chocolade oplossen. Puddingpoedermengsel, geh. amandelen, poederkoffie en rum toevoegen en even mee laten trekken. Van het vuur af de goed uitgeknepen voorgeweekte blaadjes gelatine toevoegen en koel wegzetten. Eiwitten met een beetje poedersuiker stijfkloppen en room lobbijg slaan. Zodra de bavarois begint te hangen de eitwitten en room er voorzichtig onder spatelen. Een met lange vingers bezette rand van een springvorm met deze massa vullen en in koeling op laten stijven. Vanillesaus: Snijd vanillestokjes in de lengte doormidden en krab merg eruit. Breng melk, merg en de helft van de suiker aan de kook. Zet vuur klein en laat 5 min. trekken. Klop eidooiers met de rest van de suiker romig en voeg al roerende de hete melk hieraan toe. Zet pan op vuur en laat al roerende binden. (Saus mag niet aan de kook komen i.v.m. schiften). Zodra de juiste dikte bereikt is, massa in andere pan gieten en al roerende af laten koelen. Uitserveren: De rand van de springvorm verwijderen en de charlotte garneren met geslagen room. Portioneren en opdienen met vanillesaus.