

2006 april

CCN Limburg · Lente

AMUSE Warme oesters met witloof

Warme oesters met witloof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters (creuzes)	20	
witloof	100	gr.
boter	30	gr.
oesterzwammen	50	gr.
gerookt spek (in plakken)	50	gr.
gewassen peterselie (zonder steeltjes)	10	gr.
citroen	1	
gevogeltefond		
droge witte wijn	1,5	dl
room	1	dl

1. Steek de oesters open en maak ze los. Zorg ervoor dat er geen stukjes schelp achterblijven en vang het sap op. 2. Giet het sap door een fijne puntzeef en doe de oesters erbij. 3. Maak het witloof schoon. Snij er de bittere voet uit. 4. Snij het loof in de lengte in grove julienne. 5. Doe met 1½ eetlepel water, 10-15 gram boter en een scheutje citroensap in een pan en kruid met peper en zout. Dek af en laat zachtjes gaar stoven. 6. Snij de zwammen in julienne en bak ze in 30 gram boter. Kruid lichtjes met peper en zout. Zet apart. 7. Bak het spek op hoog vuur tot knapperig. Laat goed uitlekken op keukenpapier. Maal tot poeder. 8. Doe 2 dl gevogeltefond met de witte wijn in een pan en breng aan de kook. 9. Laat tot ¼ inkoken. Doe de room erbij en laat tot een derde inkoken. 10. Monteer de saus daarna met circa 50 gram boter. 11. Hak de peterselie fijn. **UITSERVEREN:** Doe de oesters met een gedeelte hun vocht bij de saus (de saus moet vrij lopend zijn). Laat de oesters net opstijven en haal ze uit de saus. Verdeel ze over tien diepe borden en hou warm. Doe het witloof en de zwammen bij de saus en controleer de kruiding. Kruid eventueel bij met zout, peper en een scheut citroensap. Verdeel de saus over de oesters en werk af met spekpoeder (voorzichtig anders gaat het overheersen) en peterselie. Serveer goed warm.

Ster van tomaten met grijze garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote goed rijpe tomaten	10	
tenen knoflook	2	
citroenolie		
grijze garnalen	200	gr.
eierdooier	1	
fijne mosterd	1	tl
wit tewijnazijn	½	el
maïsolie	2	dl
schoongemaakte en gewassen blaadjes citroenmelisse	50	

1. Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder de pitjes. 2. Schik ze op een bakplaat, bestrooi met peper en zout en fijngehakte knoflook. 3. Konfijt ze een half uur in de oven op 110°. 4. Garnalen wassen. Bestrooi ze met peper en zout plus een beetje citroenolie. Zet koud weg. Mayonaise: 1. Meng voor de mayonaise de eierdooiers met de mosterd en de azijn. 2. Voeg onder voortdurend kloppen met de garde de olie druppelsgewijs toe. 3. Breng op smaak met zout en peper. 4. Hak 30 blaadjes citroenmelisse fijn en snij de rest in de lengte in drieën. 5. Doe de fijngehakte citroenmelisse bij de mayonaise en meng dit goed. Doe in een spuitzak. UITSERVEREN: Halveer de tomatenpartjes. Schik op elk bord 8 tomaten partjes in de vorm van een ster. Spuit op elk plakje tomaat een toefje citroenmelissemayonaise en verdeel de garnalen erover. Maak een kleine roos van mayonaise in het midden, leg daar ook wat garnalen op. Werk af met de citroenmelisse sliertjes tussen de tomatenpartjes.

Wijting met een korstje van citroen en peterselie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
broodkruim (japans)	250	gr.
krulpeterselie	150	gr.
citroenen rasp	2	
lange wijtingfilets met vel	5	
tomaten, ontveld, ontpit en klein gesneden	7	
olijfolie	1	dl
laurierbladen	2	
takjes verse tijm	5	
slagroom	1	dl

Paneerkorstje: 1. Meng de boter en broodkruimels in een keukenmachine door elkaar zodat het een kruimelig mengsel wordt. 2. Meng de peterselie en het citroenrasp erdoor tot een nog fijner kruimsel. 3. Bekleed een snijplank met plastic folie en schep het kruimelmengsel erop. Dek weer af met plasticfolie en rol uit met een deegroller tot een rechthoek van circa ½ cm dik. 4. Laat deze plak opstijven in de vriezer. 5. Snij in 10 plakken ter grootte van de stukken filet. 1. Verwijder alle graatjes uit de visfilets. 2. Snij ze dwars doormidden. U heeft nu dus 10 stuks filet. Zet koel weg. 3. Laat de kleingesneden tomaten zachtjes sudderen in 2 eetlepels olijfolie tot u een tamelijk grove tomaten hebt. Breng op smaak met peper en zout en zet weg. 4. Verwarm voor het serveren de oven voor op 200°. Bedek de stukken vis aan de vleeszijde met tomatenpuree. 5. Maak de paneerkorstjes los uit de folie en druk ze voorzichtig op de visfilets. Leg ze met de korstjes naar boven in een ovenschaal. 6. Verwarm de rest van de olie met circa 6 dl water met de kruiden, zout en peper tot het kookpunt. 7. Schenk een deel van dit mengsel langs de zijkant in de schaal bij de vis, maar zorg dat de korstjes niet nat worden. 8. Zet de schaal onafgedekt 8-10 minuten in de oven, tot de korstjes licht knapperig zijn en de vis stevig aanvoelt als u er in het midden licht op drukt. 9. Bewaar in de warmhoudkast. 10. Kook het kookvocht in tot de helft en schep er de room en nog wat mosterd door.

UITSERVEREN: Schep de stukken vis met een lange spatel op 10 voorverwarmde borden. Schenk de (gekookte) saus rondom de vis.

Lamsracks met drie auberginesbereidingen en ontpitte olijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke aubergines	2	
teentjes knoflook (gepeld)	2	
takjes tijm	2	
mini-paprika's	5	
mini-aubergines	10	
olijven	16	
blaadjes basilicum	12	
truffelsalsa	3	el
olijfolie		
zout		
aardappelcilinders (ø 4 cm)	10	
geklaarde boter	100	gr.
olijvenpuree	4	el
zwarte olijven	30	
lamsjus: kant-en-klaar of zelf maken	4	dl
verse boter	75	gr.
kookvocht van olijven	2	el
lamsfilet	500	gr.
sjalotjes (uiterst fijn gehakt)	2	
fijn broodkruim	100	gr.
gehakte tijm	1	el
mosterd	2	el
lamslappen	½	kg
lamsbotten	1	kg
blikje tomatenpuree	1	
ui	1	
prei	1	
winterwortel	1	
enkele takjes rozemarijn		
tenen knoflook	2	

Auberginebereiding 1: 1. Verwarm de oven op 100°. 2. Snij de twee aubergines in tweeën. Kruid het snijvlak met peper en zout. Leg tijm en knoflook erbij en besprenkel alles met olijfolie. 3. Leg de helften omgekeerd op een plaat op een siliconenmatje en bak ze 2 uur in de warme oven. 4. Neem de helften uit de oven en verwijder tijm en knoflook. 5. Haal met behulp van een soeplepel het vruchtvlees uit de schil en mix dit fijn in een blender. Eventueel bijkruiden of even aanzetten in een koekenpan met wat met ui. 6. Doe in een spuitzak en bewaar in de warm houdkast. 7. Intussen de mini-parika's halveren, ontpitten en met een beetje olijfolie in aluminiumfolie wikkelen. 8. Zet een half uur in de oven. 9. Na afloop het velletje eraf halen. 10. Spuit hier straks wat auberginepuree in. Auberginebereiding 2: 1.

Stoom de 10 mini-aubergines in 12-15 minuten gaar. 2. Haal ze uit met behulp van een koffielepel of parisienneboortje. 3. Hak het pulp fijn en verwarm dit in een pannetje. 4. Ontpit de olijven en snij vier basilicum blaadjes fijn. 5. Voeg die erbij plus de truffelsalsa en kruid indien nodig bij. 6. Vul de mini-aubergines met de vulling en bewaar ze.

Auberginebereiding 3:

1. Verminder de oventemperatuur tot 80°.
2. Snij (op de machine) de resterende mini-aubergine in dunne plakken in de lengte.
3. Bestrooien met zout en in een vergiet een half uur laten uitlekken.
4. Spoel de plakken af leg ze naast elkaar op een oven plaat (met siliconenmatje) en bestrijk ze met olijfolie.
5. Kruid ze licht met zout en plaats ze in de oven om te drogen.

Aardappel met olijvenpuree:

1. Snij de aardappelcilinders in schijven. Kook ze 2 minuten vóór.
2. Droog ze en kruid met peper en zout.
3. Meng twee eetlepels geklaarde boter met twee eetlepels olijvenpuree.
4. Maak tien gelijke torentjes van om-en-om aardappel en olijvenpuree.
5. Bak ze in de oven gedurende 15 minuten en hou ze warm.
6. Ontpit de olijven voor de garnituur.

Lamsrack met lamsjus:

1. Laat de lamsjus (zie beneden) samen met een eetlepel olijvenvocht tot de helft inkoken en bind met een klont verse boter.
2. Verwarm de verse boter in een steelpannetje en laat de gehakte sjalot er een viertal minuten in uitzweten.
3. Neem het pannetje van het vuur en meng er het broodkruim en de gehakte tijm door.
4. Kruid de lamfilet met peper en zout en kleur lichtbruin in hete boter.
5. Strijk de bovenkant in met een dunne laag mosterd en leg er een korst van broodkruim op.
6. Verhit de oven tot 200° en bak de lamsfilet gedurende 4 minuten. Zet de oven op 50° en laat ze daar verder in rusten.

Lamsjus:

1. Doe de lamsbotten in een met olijfolie bestreken braadslee en braad dit in de voorverwarmde oven op 220° bruin.
2. Haal de botten uit de braadslee, doe dan de tomaten puree in de braad sleet en ontzuur de tomatenpuree door te verhitten.
3. Doe de lamslappen en alle ingrediënten in een snelkookpan, voeg voldoende water toe en laat 1 uur koken.
4. Passeer eerst door een zeef.

UITSERVEREN: Schik de garnituren op het bord. Trancheer het vlees en serveer met de saus.

Vanille-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	2	
room	$\frac{3}{4}$	liter
melk	$\frac{1}{4}$	liter
citroen	$\frac{1}{2}$	
suiker	200	gr.
eierdooiers	6	

1. Snij de vanillestokjes in de lengte open. 2. Breng de melk en de room met het stokje aan de kook, laat het 30 minuten trekken. Verwijder het stokje dan. 3. Doe dooiers bij de suiker en klop het mengsel dik en romig. 4. Roer een paar eetlepels van de warme melk door het ei/suikermengsel en klop dat mee. 5. Giet het mengsel voorzichtig bij de rest van de warme melk. Zet de pan weer op een zeer klein vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden. 6. Laat afkoelen. 7. Schep het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. 8. Laat verder in de vriezer afkoelen.

Ananas met roze peperkorrels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananassen	2	
klont boter		
suiker	300	gr.
acético balsamico		
room	$\frac{1}{3}$	liter
roze peperkorrels	2	el

1. Verwijder de kam van de ananas en bewaar deze. 2. Schil de vrucht, verwijder hart en pitjes en snij hem in blokjes ter grootte van dobbelsteentjes. 3. Maak karamel van de suiker in een grote koekenpan. 4. Roer met een vork en controleer de onderkant voortdurend op kleur, die mag niet zwart worden. (Verbrande suiker is wel met lichte siroop terug te mengen tot goudbruin, maar lekker is anders.) 5. Roer er een klont boter door en blus af met room en iets acético balsamico. Flink kloppen en eventueel zeven. 6. Hier de ananas aan toevoegen. 7. Strooi de peperkorrels er overheen. **UITSERVEREN:** Schep de warme ananas en de peperkorrels om een bolletje vanille-ijs. Garneer met het groen van de ananas.