

2006 oktober

CCN Limburg · Herfst

Garnalenkroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	gr.
sjalotten	2	
bloem	30	gr.
gevogelte fond	2	dl
blaadjes gelatine	2	
japans paneermeel	60	gr.
zout		
peper		
nootmuskaat		
kleine garnalen (hollands)	200	gr.
eieren	2	
frituurvet		
krulpeterselie	100	gr.

1. Sjalotten fijnsnijden en 3 minuten zachtjes fruiten. 2. Week de gelatine in water. Voeg de bloem toe, goed blijven roeren, met een garde. 3. Als de roux begint te binden al roerend de fond toevoegen. (suggestie, kook de garnalen restanten, te koop bij Hanos, in water gedurende enkele minuten en zeven.) 4. Breng de saus aan de kook en afsmaken met peper, zout en nootmuskaat. 5. De uitgeknepen gelatine blaadjes, in lauw warme fonds oplossen en toevoegen aan de saus. 6. Garnalen toevoegen en uitstrijken op een platte schaal en zo koel mogelijk wegzetten en laten opstijven, ongeveer 30 à 45 min. 7. Rol van de ragout 16 balletjes en rol ze daarna in de vorm van kroketjes. 8. Rol de kroketjes eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en dan door het paneermeel, wilt u een dikkere korst kunt u het nogmaals door ei en paneermeel halen. 9. Verwarm het frituurvet of olie op 180 graden. 10. Maak de peterselie schoon. 11. Bak de kroketjes in 4 a 5 minuten goudbruin en leg ze warm weg. 12. Bak de peterselie in de olie. LET OP VOOR HET SPATTEN. Deze is gaar als het vet is uitgebruist.

Galette chèvre, épinard et noix

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boekweitmeel	100	gr.
bloem	100	gr.
ei	1	
zout	0.5	tl
melk	2.5	dl
verse zachte geitenkaas	350	gr.
honing	6	el
geklaarde roomboter	5	el
wilde of belgische spinazie	150	gr.
takjes tijm	4	
fleur de sel		
geraspte emmentaler	8	el
walnoten fijngehakt	15	gr.
bieslook	2	el

1. Meng met een spatel beide soorten meel, ei, zout, 1 dl melk en 1 dl water tot een glad beslag en laat dit 20 min. rusten. 2. Verwarm de grill voor en leg bakpapier op de bakplaat. Leg de plakjes geiten kaas daarop en verdeel de honing daarover. 3. Bak de schoongemaakte spinazie in een koekenpan met de geklaarde boter. Voeg peper en zout en tijm toe. Werk snel want in ongeveer 2 min. is alles klaar. 4. Voeg de rest van de melk toe aan het beslag. 5. Bak in een crêpepan een dun flensje, onderkant licht bruin en de bovenkant droog. Keer de crêpe en leg in het midden een el. emmentaler. 6. Vouw de buitenste randen naar het midden zodat er een vierkant ontstaat. Bak de crêpe in 0,5 min goud bruin en houd ze warm onder zilver folie. 7. Herhaal dit nog 7 maal. 8. Zet de bakplaat met de geiten kaas 3 min. onder grill tot de kaas uitloopt en een bruin korstje heeft.

Moules de cidre côte ouest

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
appel, goudrenet	1	
sjalot	1	
stengel bleekselderij in schijfjes	1	
katenspek in dunne reepjes	75	gr.
creme fraiche	1	dl
witte peper		
droge cider	1	dl
selderijblad	2	el

1. Maak de mosselen schoon en verwijder de slechte exemplaren. 2. Boor het klokhuis uit de appel en snijd de appel in halve plakjes. 3. Snipper de sjalot en fruit deze samen met de appel, bleekselderij en spek op middelhoog vuur. 4. Als er een fijne geur uit de pan komt de mosselen toevoegen. 5. Verdeel de crème fraiche erover en voeg naar smaak peper en cider toe. 6. Kook de mosselen in 8 minuten gaar. Wel een aantal keren omschudden.

Hertengebraad met kersendressing, gebraden peren en rucola met parmezaanskrullen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nieuw zeelands hertenvlees uit de bout	750	gr.
olie	2	el
boter		
gedroogde kersen	2	el
sinaasappelen geperst	2	
sinaasappelschil	4	tl
witte wijn azijn	4	el
noten olie	8	el
suiker		
dijonmosterd	1	el
zout en peper		
peren	10	
gesmolten boter	100	gr.
citroenen sap en rasp	2	
zout		
geraspte parmazaanse kaas	300	gr.
bosjes rucola	4	
pompoenpitten	4	el

Vorbereiding liefst 1 dag van te voren. Kersendressing: De kersen fijnhakken en de overige ingrediënten toevoegen. Het vlees hierin marinieren. Peren: 1. De perenschillen en schoonmaken. Snij ze in 4 stukken en in een bakvorm leggen. 2. Het citroensap en de rasp en het zout mengen en de peren ermee bestrijken. 3. De peren in een oven van 200 gr tot ze zacht zijn en goudgeel gekarimelliseerd. 4. Laten afkoelen. Hertengebraad: 1. Het vlees in de hete olie rondom bruinbakken. 2. Met peper en zout bestrooien en in de oven verder braden tot de binnen kant mooi rosé is. Gebruik de kernthermometer en de temperatuur voor rund. 3. Laten rusten en in plakken snijden. Parmazaanse krullen en de salade: 1. In een lauw warme pan met anti aanbak laag 1/10 deel van de kaas in kruisvorm uit strooien. Aan 1 kant op hoog vuur laten bakken. 2. Licht laat afkoelen en omdraaien en dan op hoog vuur bakken. 3. De kaas uit de pan halen en direct op de ronding van een klein glas leggen. 4. Laten afkoelen en voorzichtig verwijderen. 5. De salade goed wassen en drogen.

Zoete champagnesabayon met bloedsinaasappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappelen	10	
champagne brut of droge mousserende wijn	1	liter
suiker	600	gr.
eierdooiers	14	

1. Schil de sinaasappelen dik tot op het vruchtvlees. 2. Snij de partjes uit de vliezen. 3. Verdeel de partjes en het sap over wijnglazen en zet deze in de koelkast maar haal ze er ½ uur van te voren weer uit. 4. Schenk de champagne in een steelpan met dikke bodem en verwarm op laag vuur. 5. Als de champagne iets warmer is voeg dan de suiker en de dooiers al kloppend toe. 6. Klop dit mengsel net zolang met de garde tot de suiker is opgelost. 7. Zet het vuur lager en klop net zolang tot de sabayon mooi loblig en gebonden is.