

2006 november

CCN Limburg · Herfst

VOORGERECHT In zes specerijen gemarineerde tonijn met gebakken gamba, wasabi-mayonaise en een sesamkletskep

In zes specerijen gemarineerde tonijn met gebakken gamba, wasabi-mayonaise en een sesamkletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	500-600	g
gamba's 16/20	10	
steranijs	10	g
kardemom	10	g
rode peperbes	20	g
witte peperkorrels	10	g
jeneverbes	20	g
kruidnagel	3	g
poedersuiker	150	g
boter	50	g
thai chilisaus	100	g
sesamzaad	80	g
bloem	30	g
water	20	cl
glucose	0.5	eetlepel
eigeel	50	g
fijne mosterd	0.25	eetlepel
wittewijnazijn	0.5	eetlepel
maïsolie	2	dl
witte peper uit de molen		
gembersiroop als optie		
wasabi poeder of tube		
zout		

1. Snij de tonijn - haaks op de draad - in circa 8 cm lange banen van 2 cm bij 2 cm dik. 2. Bruineer (licht) alle specerijen in de pan, zodat de smaak en geur goed los komen. 3. Wrijf dit in een cobek (vijzel of in een kleine blender) met wat zout tot poeder en zeef dit geheel op een plateau. Paneer hierin de tonijn en bak deze om en om, kort, in een beetje olie in een hete anti-aanbakpan. 4. Gamba's pellen, het staartje eraan laten, het darmkanaal verwijderen. Deze à la minute even kort aanbakken. Sesamkletskep: 1. Meng alle ingrediënten voor de kletskep en voeg als laatste de gesmolten boter toe. 2. Smeer dit heel dun uit op een siliconenmat en bak het af op 150° totdat het goudbruin is. Mayonaise: 1. Draai de mayonaise (meng de eierdooiers met de mosterd en de azijn; voeg onder voortdurend kloppen met de garde de olie druppelsgewijs toe). 2. Breng op smaak met zout, peper en meng hierdoor wat gembervocht en een toefje groene wasabi uit de tube. **UITSERVEREN:** Leg repen tonijn evenwijdig op het bord. Daarop de kletskep met daarop de gamba. Met een knijpfles streepjes mayonaise eromheen aanbrengen.

VISGERECHT Crèmeuse van venkel en doperwten met snoekbaars en in spinazie gestoomde eendenlever

Crèmeuse van venkel en doperwten met snoekbaars en in spinazie gestoomde eendenlever

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolvenkel (3 stuks)	600	g
wit van prei	150	g
doperwten	300	g
olijfolie	3	el
krachtige gevogeltebouillon	1	dl
citroengras van 7 cm, geplet	1	stengel
slagroom	3	dl
pernod	1	borrelglas
geblancheerde dragon	20	g
grote bladeren wilde spinazie	200	g
verse eendenlever (schoongemaakt)	150	g
krachtige gevogelte- of groentebouillon	0.7	liter
verse snoekbaarsfilet met huid, graatjes verwijderd	500-600	g
zout		
zwarte peper uit de molen		

Crèmeuse: 1. Snij de venkel overlangs in vieren, verwijder de wortelaanzet, het eventueel lelijke buitenblad en de kern. Bewaar het lichtgroene venkelkruid. 2. Snij de venkel in repen van ongeveer ½ cm. 3. Verwijder de wortelaanzet en het buitenblad van de prei, gebruik alleen het witte tot lichtgroene gedeelte. Halveer de prei overlangs, was de helften goed schoon en snijd ze overdwars in stukjes van 1 cm. 4. Dompel de doperwtjes circa 2 minuten in lichtgezouten kokend water, giet ze daarna in een zeef. 5. Verwarm de olijfolie in een brede, hoge pan op middelmatig vuur en fruit hierin de venkel en prei glazig. 6. Voeg gevogeltebouillon en citroengras toe en kook de groenten zachtjes in circa 7 minuten bijna gaar. 7. Voeg doperwten, slagroom en pernod toe en breng alles aan de kook. 8. Verwijder de stengel citroengras. 9. Pureer de soep in de blender of met behulp van de staafmixer tot een gladde crème. Voeg tijdens het pureren de dragon toe. 10. Zeef en breng op smaak met zout.

Eendenlever: 1. Verwijder de stelen van de spinazie en was de bladeren voorzichtig enkele keren in ruim koud water tot er geen korreltje zand meer te vinden is. De bladeren mogen niet te veel beschadigd worden. 2. Dompel de bladeren voorzichtig in een grote pan met lichtgezouten kokend water, schep ze er met een schuimspaan na 10 seconden weer uit en doe ze in een ruime bak met ijskoud water. 3. Leg de bladeren in hun oorspronkelijke vorm op een schone theedoek en dep ze droog. Verwijder de dikke nerven. 4. Snij de eendenlever in gelijkmatige plakken van circa 20 à 25 gram. Controleer op eventuele bloedspoortjes, vliesjes en galrestjes en verwijder deze met een puntig mesje of met een pincet. 5. Kruid de eendenlever aan beide kanten gelijkmatig met zout en zwarte peper uit de molen. 6. Pak elk plakje eendenlever als een boek in met spinazieblad; de eendenlever mag niet meer zichtbaar zijn. 7. Bestrijk de pakketjes rondom met een dun laagje olijfolie. 8. Bewaar de pakketjes afgedekt met plasticfolie in de koelkast. Eindbereiding: 1. Haal de snoekbaars minstens 5 minuten voor het bereiden uit de koelkast. Laat de huid op de snoekbaars zitten, verdeel de filet in mootjes van 50-60 gram en bestrooi de viszijde lichtjes met zout. 2. Verwarm een anti-aanbak pan met olijfolie. Leg de snoekbaarsmootjes op de huid in de hete olie en bak ze op

middelhoog vuur circa 3 à 4 minuten tot de huid krokant is (afhankelijk van de dikte!!!). 3. Draai de mootjes om en laat de viskant op laag vuur in circa 2-3 minuten verder garen (afhankelijk van de dikte). 4. Breng tegelijkertijd in een stoompan een bodem gevogelte- of groentebouillon aan de kook. 5. Leg de ganzenleverpakketjes met minstens 2 cm tussenruimte in de stoompan en zorg ervoor dat het deksel goed sluit. Stoom de ganzenlever afhankelijk van de dikte in 6 à 8 minuten warm en leg ze daarna enkele seconden op absorberend papier. 6. Verwarm intussen de crèmeuse. Pluk het venkelkruid in kleine takjes. 7. Verwijder met een puntig mesje de huid van de snoekbaars. **UITSERVEREN:** Verdeel de snoekbaarsmootjes over voorverwarmde diepe borden. Leg er een ganzenleverpakketje op en bestrooi het geheel met venkelkruid. Schenk de crèmeuse aan tafel langs de snoekbaars.

HOOFDGERECHT Hazenrug met rode-uiencompote en knolselderijmousseline, spruitjes en peperkoekjus

Hazenrug met rode-uiencompote en knolselderijmousseline, spruitjes en peperkoekjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen	5	
voorlopers	500	g
katenspek	10	plakken
knolselderij	2	stuks
aardappelpuree	500	g
room	0.5	l
melk	0.5	l
schone rode uien	1	kg
port	0.5	l
rode wijn	0.5	l
basterdsuiker	150	g
laurier	2	blaadjes
schone spruitjes (klein en schoongemaakt)	400	g
rookspek in blokjes	100	g
rode port	0.5	l
jeneverbessen	4	
sjalotten	2	
peperkoek	200	g
botten en vliezen van wild	1	kilo
prei	1	grofgesneden
interwvortel in stukken	1	flinkew
tomaten	500	g
knolselderie	50	g
flink zwarte peperkorrels even geplet		
foelieblaadjes		
tijm	1	takje
water	4	liter
zout		
nootmuskaat		
zwarte peper		

1. Hazenrug uitbenen en de filets inrollen met katenspek. Karkas gaat naar de fond (zelf maken of inkopen). 2. Aardappels 15 minuten koken, en er met de knijper een gladde aardappelpuree van maken. 3. Knolselderij in grove stukken snijden en in de room en melk gaar koken met wat zout. 4. Vervolgens dit tot een gladde emulsie draaien in de keukenmachine en 1 deel aardappelpuree toevoegen. 5. Uien in ringen snijden en met de port en rode wijn laurier bruine basterd en wat zout opzetten. Dit geheel inkoken en gaar maken. 6. Spruitjes inkerven en in reeds kokend water beetgaar koken en met spekje (eerst uitbakken), nootmuskaat en zout & peper op smaak brengen. 7. Port, rode wijn, laurier, jeneverbes en

sjalot inkoken en met het wildfond (zie beneden) mengen en weer inkoken vervolgens de peperkoek toevoegen en de saus passeren. 8. De haas bakken, kort om-en-om. Dan verder laten garen in een oven op 60°. Snij er kleine koteletjes van. Wildfond: Verwarm de oven voor tot 250gr.C. Laat de botten in een braadslee in de oven bruin worden. Doe ze in een soeppan, met het water. Breng aan de kook en schep het bovendrijvende schuim eraf. Doe dan de groenten en kruiden erbij. Laat de bouillon minstens vijf uur op een laag vuur staan. Zeef de bouillon, en kook in met ruim driekwart. Van de oorspronkelijke vier liter water plus het vocht uit de groenten houd je uiteindelijk één liter over. Let vooral tegen het einde goed op, want het kan snel gaan als er nog weinig in de pan zit. Omdat wildfond -net als alle fonds- zo geconcentreerd van smaak is, heb je er meestal weinig van nodig, soms maar enkele eetlepels. Vries daarom een deel van de fond in.

Chocolade cake met een vloeibare kern en wit koffie-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocola	125	g
slagroom	130	ml
witte chocola	160	g
boter	290	g
lichtbruine basterdsuiker	250	g
eieren	5	grote
zelfrijzend bakmeel	410	g
vanille-essence	1	theelepel
beetje melk		
room	0.5	l
melk	0.5	l
vanille	1	vanillestokje
suiker	200	g
eierdooiers (300 g)	10	
glucose	1	eetlepel
koffiebonen	50	g
kumquats	15	
grand marnier	1	glas
kaneel		
zwarte peper		
kardamon		
kruidnagels		
zout		

Pure chocoladevulling: 1. Smelt voor de vulling de pure chocola in een kom boven een pan met kokend water. De bodem van de kom mag het water niet raken. Roer de chocola glad. 2. Roer de room erdoor en schenk het mengsel in een ijsblokjesvorm (ingevet) om 10 blokjes te maken. 3. Laat ze minstens een uur in de vriezer staan. Cake: 1. Smelt voor het beslag de witte chocola in een kom boven een pan met kokend water. De bodem van de kom mag het water niet raken. Roer de chocola glad en laat afkoelen. 2. Klop de boter in een grote kom romig met een mixer en voeg langzaam de suiker toe. 3. Klop als het mengsel licht en luchtig is de losgeklopte eieren telkens met 1 eetlepel tegelijk toe. Klop goed na elke toevoeging. 4. Schep er het meel, een mespunt zout en dan de gesmolten chocola door. Roer er de vanille-essence en genoeg melk door om het mengsel dik vloeibaar te maken. 5. Vet 10 vormpjes in en vul ze half met beslag. 6. Haal de chocolablokjes uit de ijsblokjesvorm en doe een blokje in elk vormpje. 7. Vul de vormpjes verder aan met beslag tot tweederde. 8. Zet de vormpjes in een blaadslee en bedek ze losjes met goed ingevette folie. 9. Bak de cakejes circa 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180°. Ijs: 1. Room melk vanille en de glucose aan de kook brengen. Giet dit op de hele koffiebonen en dit laten trekken gedurende 30 minuten. Gebruik hele bonen, anders kleurt het mengsel te sterk. 2. Dan passeren en de vanille uitschrapen. 3. Dooiers wit kloppen en daarna de suiker toevoegen, hete compositie hierop gieten. Weer voorzichtig al kloppend opwarmen tot binding. 4. Dit kan nu opgedraaid worden in de

ijsmachine. 5. Bewaren in de vriezer. Kumquat: Maak een suikersiroopje ($\frac{1}{2}$ water $\frac{1}{2}$ suiker). Voeg kruiden en likeur toe. Konfijt hierin de citrusvruchten (in vieren gesneden) tot marmelade. UITSERVEREN: Serveer het cakeje en het ijs gegarneerd met marmelade.