

# 2006 december

CCN Limburg · Winter

---

**VOORGERECHT** KROKANTE "LASAGNE" VAN GEVOGELTEMOUSSE, KRUIDKOEK, HERTENHAM EN KATENSPEK MET EEN COMPOTE VAN VIJGEN

## Gevogeltemousse

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid  |
|--|-------------|----------|
| parelhoenlevers of kippenlevers  | 250         | g        |
| zachte roomboter   | 150         | g        |
| slagroom   | 75          | g        |
| ui   | 1           |          |
| groene peperkorrels uit potje  | 10          | stuks    |
| knoflook   | 1           | teen     |
| gemengde aromatische specerijen (garam masala vermengen met olijfolie) | 1           | eetlepel |
| kleurzout  |             |          |
| zout   |             |          |
| calvados   | 30          | cc       |

1. Schil de ui en snij deze julienne. 2. Schil de knoflook en hak deze fijn. 3. Klop de room zalvig. 4. Smelt 25 gram boter in een sauteerpan en fruit hierin de ui, pepers en knoflook. 5. Kijk de levertjes na op gal en spoel ze onder de koude kraan schoon. 6. Laat het kleurzout 10 minuten in de levertjes trekken, doe dan de specerijen erbij en bak de levertjes om en om goudbruin. Als de levers nog een beetje zacht zijn van binnen, afblussen met de calvados. 7. Zet de pan van het vuur en laat 15 minuten afkoelen. 8. Cutter de levers samen met de zachte boter in de keukenmachine. 9. Wrijf de substantie door een zeef en spatel de room er doorheen. 10. Breng de mousse eventueel nog op smaak, verdeel de levermousse op een plaat welke is bekleed met bakpapier en laat de mousse opstijven in de koelcel.

## Vijgencompote

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| vijgen            | 7.5         |         |
| sinaasappel       | 1           |         |
| geleisuiker       | 100         | g       |
| basterdsuiker wit | 100         | g       |
| campari           | 30          | cc      |
| vanillestokje     | 1           |         |

1. Pers de sinaasappel uit en vang het vocht op in een pan. 2. Doe hier de suiker, geleisuiker en het opengesneden vanillestokje bij en breng aan de kook. 3. Laat dit half in koken en voeg de campari toe. 4. Schil 7½ vijg, snij deze in 4 stukken en doe dit in de pan bij de jus d'orange. 5. Kook dit 3 minuten door en zet van het vuur. 6. Verdeel de vijgencompote op een plaat welke is bekleed met bakpapier en laat opstijven in de koelcel.

## Kruidkoek

| Ingrediënt  | Hoeveelheid | Eenheid        |
|---|-------------|----------------|
| kleine brede kruidkoek (van pijnenburgerhap, hap) | 1           |                |
| bladselderij                                      | 10          | mooie blaadjes |

1. Vries de kruidkoek licht aan. 2. Snij deze in dunne plakjes op de snijmachine (30 stuks) op stand 2½. 3. Leg ze op een ovenplaat met matje of bakpapier. 4. Droog ze in de oven op 175° totdat ze krokant zijn. 5. Frituur de bladselderijblaadjes heel kort op 160°. Lek dit uit op papier en bestrooi licht met zout.

## Opmaak

| Ingrediënt  | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| gerookte hertenham (gesneden in dunne plakjes) per avond              | 300         | g       |
| katenspek (gesneden in dunne plakjes op stand 1,7 van de snijmachine) | 10          | plakken |

1. Spuit met een spuitzak 1 laagje gevogeltemousse op de koek. Bedek dit zo strak mogelijk met 2 plakjes hertenham. Spuit met een spuitzak hierop een laagje gevogeltemousse. 2. Leg hier een plakje kruidkoek op welke ook weer bovenop wordt voorzien van een laagje gevogeltemousse (met de spuitzak). Leg hierop 1 plak katenspek (stand 1,7 op de snijmachine). 3. Bestrijk dit weer met gevogeltemousse. Dek af met een plakje kruidkoek. 4. Plaats de "lasagne" op een bord, leg hier bovenop een ¼ ongeschilde vijg en garneer met 1 gefrituurd blaadje selderij, verdeel de vijgencompote in een ring op het bord.

## Coquilles

| Ingrediënt             | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| coquilles in de schelp | 20          | stuks   |
| wijnzuurkool           | 300         | g       |
| koksroom               | 1           | dl      |
| droge witte wijn       | 1           | dl      |
| gesmolten boter        | 50          | g       |
| peper en zout          |             |         |
| beetje honing          |             |         |
| preiwit                | 1           |         |
| arachideolie           |             |         |
| truffel (geschaafd)    | 20          | g       |
| eidooier               | 10          | g       |
| grof zeezout (houtmot) |             |         |

1. Haal de coquilles uit de schelp en scheid de parel van de coraille (= oranje deel). Bewaar beide. 2. Spoel de wijnzuurkool met koud water. Sla deze droog en doe in een pan. 3. Doe hier de koksroom bij en breng aan de kook en kook gaar. 4. Snij het wit van de prei julienne en frituur dit in kleine beetjes op 160<sup>o</sup> krokant in een afzonderlijk pannetje in de arachideolie. 5. Kook de witte wijn 1 minuut zodat de alcohol is verdampt en laat afkoelen. 6. Doe de coquilles in de rookoven en rook ze op laag vuur circa 10 minuten, tot ze gaar zijn. Indien geen rookoven voorhanden maak dan gebruik van een grill pan en bak de coquilles kort. Vervolgens enkele minuten in de oven laten nagaren. 7. Doe de corailles met de witte wijn en een beetje honing in een maatbeker. 8. Maal dit met de staafmixer fijn. 9. Voeg hier al mixend de warme gesmolten boter aan toe en op het laatst de eidooier. 10. Werk het truffelschaafsel/pasta door de zuurkool.

## Opmaak

1. Doe op een bord een flinke hand met zeezout en plaats hier een schelp op. 2. Bedek de bodem van de schelp met de romige zuurkool. 3. Giet de saus over de zuurkool. 4. Peper en zout de coquilles en plaats deze op de zuurkool. 5. Garneer af met de gefrituurde prei.

## HOOFDGERECHT HERT OP TWEE MANIEREN BEREID, MET EIGEN JUS, EEN SAUS VAN GROTCHAMPIGNONS, BIETENTAARTJE EN POMMES ANNA

### Stoofvlees

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| hertenvlees  | 750         | gram    |
| boter en olijfolie   |             |         |
| bosui  | 1           |         |
| bouquet garni (1 ui, 1 prei, 1 winterpeen, 1 stengel bleekselderij, 1 laurierblad) | 1           |         |
| tomatenpuree   | 2           | el      |
| rode wijn  | 2           | dl      |

1. Verwijder de pezen en de vliezen. 2. Bak de kleingesneden parures (afsnijdsel) aan. 3. Bestrooi het vlees met peper en zout en braad dit aan in olijfolie en boter. 4. Bak in een andere grote pan het bouquet garni zachtjes aan, ontzuur de tomatenpuree. Leg hierop de parures en het hertenvlees. Blus af met rode wijn en doe er zoveel water bij totdat het vlees onderstaat. Dek de pan af met een deksel en stoof het vlees gaar. 5. Laat het afkoelen; snijd het dan in plakjes en daarna in dunne reepjes. 6. Zeef het kookvocht en kook dit in tot minstens tot een stevige saus.

### Hertenkoteletten

| Ingrediënt                                  | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| hertenracket aan één stuk van 10 koteletten | 1           |         |

1. Verwijder de pezen en de vliezen, laat het haasje zitten en maak de botjes schoon. 2. Voeg de parures toe aan het stoofvlees. 3. Bind de racket(s) op. Bestrooi de racket(s) met peper en zout en braad ze aan in een mengsel van geklaarde boter en olie tot deze bruin is. 4. Bak de racket(s) in een oven van 70°, haal het uit de oven en verpak in aluminiumfolie en houdt warm in de warmhoudkast.

### Grotchampignons

| Ingrediënt              | Hoeveelheid | Eenheid  |
|-------------------------|-------------|----------|
| grotchampignons         | 250         | g        |
| sjalotjes               | 2           |          |
| knoflook uit de knijper | 1           | teentje  |
| salie                   |             |          |
| roomboter               |             |          |
| tijm                    | 4           | takjes   |
| sherry, medium dry      |             | scheutje |
| room                    | 1           | dl       |

1. Fruit de kleingesneden grotchampignons, de sjalotjes en de knoflook aan in roomboter. 2. Doe er de tijm en de salie bij en blus af met sherry. 3. Voeg de room toe en wat peper en zout en zet circa 15 minuten op een zacht vuurtje. 4. Maak de saus fijn met de staafmixer en breng nog wat verder op smaak met peper en zout.

## Gele bietentaartjes en spruitjes

| Ingrediënt  | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| gele bieten | 10          |         |
| eieren      | 2           |         |
| spruitjes   | 500         | g       |

1. Kook de gele bieten gaar in gezouten water. 2. Snij van de gare gele bieten eerst flinterdunne schijfjes en bedek de bodem van de vormpjes hiermee. 3. Pureer de rest van de bieten in de Robotcoup. 4. Laat de puree uitlekken in een passeerdoek. Voeg aan de uitgelekte puree de losgeklopte eieren en wat room toe, breng op smaak met zout en peper. en verdeel de bietenpuree in de vormpjes. 5. Bak op het laatste moment de vormpjes au bain marie in de oven op 180°. 6. Maak de spruiten schoon, keep in en kook deze op het laatste moment beetgaar.

## Pommes Anna

| Ingrediënt                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| nicola-aardappelen        | 10          |         |
| boter                     |             | klontje |
| geraspte parmezaanse kaas | 100         | g       |

1. Schil de aardappelen en snij ze op de snijmachine in flinterdunne schijfjes. 2. Smelt de boter. 3. Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs in een ronde uitsteker van 5 cm op de bakplaat met teflonmatje en maak zo drie laagjes. Bestrijk elk laagje met boter en strooi er wat zout op. 4. Bestrooi het bovenste laagje met geraspte Parmezaanse kaas. 5. Maak zo 10 taartjes en bak deze circa 15 minuten in een oven van 200°.

## Afwerking en presentatie

Zet de gesneden bosuitjes (circa ½ cm) aan in wat boter aan en verwarm hierna het vlees hierin. Plaats een uitsteker van 5 cm op ieder bord en vul met de reepjes vlees/bosuitjes en de warme grotchampignonsaus. Stort de bietentaartjes op de borden. Plaats vervolgens een hertenkotelet op het bord, de spruitjes en "pommes Anna" er naast. Schep de eigen jus bij de koteletten.

## Terrine van kazen

| Ingrediënt                               | Hoeveelheid | Eenheid    |
|--|-------------|------------|
| kaas (roquefort of andere blauwschimmel) | 100         | g          |
| kaas (wijnendaele)                       | 300         | g          |
| boter                                    | 30          | g          |
| oude goudse kaas                         | 200         | g          |
| rozijnen (geweekt)                       | 150         | g          |
| appel/peren-siroop                       |             |            |
| chartreuse (groen)                       | 1           | borrelglas |

1. De boter, Wijnendaele en blauwe kaas met behulp van een keukenrobot mengen tot een romige massa. 2. De oude kaas in blokjes van ½ cm snijden en mengen met de crème. 3. Een passende vorm kiezen. De vorm bekleden met plasticfolie. Een laag kaas op de bodem uitstrijken. Bestrijken met een streep siroop. Deze handelingen twee maal herhalen. 4. De bovenkant bestrooien met rozijnen. De terrine in de koelkast zetten en de kaas laten stijven.

## Saus

| Ingrediënt      | Hoeveelheid | Eenheid    |
|-----------------|-------------|------------|
| stroop          | 2           | el         |
| zoete balsamico | 1           | eetlepel   |
| chartreuse      | 1           | borrelglas |

2 eetlepels stroop mengen met 1 eetlepel zoete balsamico en 1 borrelglas chartreuse.

## Uitserveren

Serveer 2 plakken p.p. en trek 2 strepen stroop/chartreuse op het bord.

## Vanillecompositie

| Ingredient                                 | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| slagroom                                   | 450         | g       |
| melk                                       | 150         | g       |
| suiker                                     | 1500        | g       |
| vanillestokjes gehalveerd en uitgeschraapt | 2           |         |
| eierdooiers                                | 90          | g       |
| stabilisator                               | 0.5         | tl      |

1. Breng slagroom, melk, suiker en vanille aan de kook en laat met gesloten deksel ca. 30 minuten zachtjes trekken. 2. Bind dit mengsel met de eierdooiers op een zacht vuur. Gebruik hiervoor een pannelikker. 3. Controleer of de compositie gaar en voldoende gebonden is door met een vinger een streep te trekken over de likker. 4. Passeer de compositie door een zeef en laat afkoelen.

## Bluf van mokka

| Ingredient                | Hoeveelheid | Eenheid  |
|---------------------------|-------------|----------|
| vanillecompositie         | 400         | g        |
| tia marina                | 0.5         | dl       |
| whisky                    | 0.5         | dl       |
| witte gelatine            | 2           | blaadjes |
| mokka-extract, naar smaak |             |          |

Meng alle ingrediënten, inclusief de geweekte gelatineblaadjes en vul hiermee een kidde (1 l) (=siphon), zet koud weg. Als de kidde niet voorhanden is dan werken met een spuitzak. Let op dat de Bluf niet te stijf wordt (anders eventueel snijden)

## Vanille-ijs

| Ingredient        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| vanillecompositie | 400         | g       |
| grand marnier     | 40          | cc      |

Draai de vanillecompositie en de Grand Marnier in een ijsmachine tot vanille-ijs. Maak ijsbollen en bewaar deze op een bakplaat met bakpapier in de vriezer.

## Espressogranité

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| water      | 2.5         | dl      |
| suiker     | 135         | g       |
| citroen    | 1.5         | rasp    |
| koffie     | 3.25        | dl      |

Breng het water met suiker aan de kook. Voeg de citroenrasp toe en laat 30 minuten onder een deksel trekken. Passeer door een haarzeef en voeg dan de koffie toe. Schep in een bakje en plaats in de vriezer. Roer om de 10 minuten met een garde totdat er een fijne korrelige massa (granité) is ontstaan.

## Whiskykaramel

| Ingredient                 | Hoeveelheid | Eenheid         |
|----------------------------|-------------|-----------------|
| water                      | 0.125       | l               |
| suiker                     | 150         | g               |
| slagroom                   | 0.6         | dl              |
| mokka-extract (uit flesje) |             | enkele druppels |
| whisky                     | 0.5         | dl              |

Kook water en suiker tot een dikke stroop. Voeg de room toe en breng weer aan de kook. Voeg het mokka-extract en de whisky toe. Schenk vervolgens in plastic doseerfles.

## Amandelcrunch

| Ingredient                                  | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| amandelschaafsel                            | 150         | g       |
| eiwit, losgeklopt                           | 0.5         | dl      |
| suikerwater (1 deel suiker en 1 deel water) | 125         | cc      |
| poedersuiker                                | 25          | g       |

Meng alle ingrediënten zorgvuldig en laat in ca. 30 minuten in een oven van 150° goudbruin kleuren. Roer om de 5 minuten om.

## Uitserveren

Formeer een treintje. Neem de cocktailglazen. Spuit hierin een beetje whiskykaramel en daarop een beetje bluf. Schep een bol ijs in het midden en vervolgens 2 eetlepels granité. Spuit op met een klein beetje bluf en whiskykaramel. Garneer met de amandelcrunch.