

2006 december

CCN Limburg · Winter

AMUSE Opgevulde champignon met ragout van everzwijn

Opgevulde champignon met ragout van everzwijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote champignons	16	
grote wortel	1	
sjalotjes	2	
groene selderij stengels	2	
everzwijnfilet	100	g
teentje look / peterselie	1	

Champignons afborstelen en steeltje uithalen. Alle groenten en vlees versnijden in kleine brunoise en kort aanbakken in hete olie, kruiden en in de champignons schikken, het geheel opwarmen in de oven, en zo opdienen.

VOORGERECHT Geitenkaasje in bladerdeeg - Geitenkaasje op capellini

Geitenkaasje in bladerdeeg - Geitenkaasje op capellini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vel bladerdeeg	1	
geitenkaas (half rijpe)	160	g
gemberknol	½	
peper/ eventueel een weinig room		
capellini (fijne spaghetti)	100	g
olijfolie/notenolie/frambozenazijn		

De geitenkaas bewerken met vrij veel vers gemalen peper en de fijn gesneden gember en eventueel een weinig room. De bereiding moet nog vrij vast zijn. Uit het bladerdeeg 2x 16 rondjes uitsteken van verschillende grootte. Het onderste rondje moet een paar millimeter kleiner zijn dan het bovenste rondje. In het midden van het kleinste rondjes een weinig geitenkaasmengsel storten, de randjes insmeren met wat geklopt ei. Afdekken met het grotere bladerdeegje, opnieuw instrijken en afbakken in een oven van +/- 200° C gedurende een 10-tal minuten. Voor het geitenkaasje met capellini, de capellini afzonderlijk "al dente" gaar koken. Het geitenkaasmengsel in een vormpje doen en even laten opwarmen in de oven. Ondertussen een vinaigrette maken met de olijfolie, notenolie en de frambozenazijn. In elk schoteltje eentorentje van de warme capellini leggen, daarop het warme geitenkaasje leggen, bestrooien met nog wat extra gember en afwerken met een takje kervel en de vinaigrette.

Heldere wildsoep met bospaddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
botten en vliezen van wild (botten van de haas)	1	kg
grofgesneden prei	1	
flinke winter-wortel in stukken	1	
tomaten	500	g
knolselderie	50	g
flink zwarte peperkorrels (even geplet)		
wat foelieblaadjes		
laurierblaadjes	4	
takje tijm	1	
water	4	l
gemengde bospaddestoelen	250	g
eiwitten	3	
peper en zout		
wortel	1	
knolselderij	1	
rode paprika	1	
bosje selderij of het groen van de knol	1	
vintage port	3	dl

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. Voeg 3 dl vintage port toe en kook in tot de gewenste hoeveelheid. Klaar de soep met het eiwit. Breng de soep op smaak met pezo. Maak de bospaddestoelen schoon voeg ze toe aan de soep en laat deze even meekoken. Snij de wortel, de knolselderij, de rode paprika en de selderij mooi klein brunoise. Blancheer de harde groente zeer kort. Doe onder in een voorverwarmd kopje een kleine hoeveelheid van de groenten. Schenk hierop de soep en serveer deze met een glaasje madeira.

Aardappelslaatje met ganzenrilette en Soppressa van wild zwijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
charlotte aardappelen	½	kg
potje gevogelte fond	1	
boter		
mager spek	100	g
cantharellen	50	g
bosje peterselie	1	
bosje bieslook	1	
bosje rozemarijn	1	
bosje basilicum	1	
peper en zout		
crème fraîche	100	g
klein augurkjes (cornichons)	50	g
appel	1	
port	5	cl
kwartelleitjes	10	
ganzenrilette	500	g
soppressa van wild zwijn	200	g

Schil Charlotte aardappels en snijd ze in grove brunoise. Kook de aardappels gaar in wat gevogeltebouillon met een klontje roomboter. Giet de aardappels af, maar spoel ze niet af. Het romige van de boter moet om de aardappels blijven zitten. Bak spekjes uit met wat stukjes cantharellen en dep ze droog. Meng aardappels met het spek en de paddestoelen en breng verder op smaak met wat gehakte kruiden. peper, zout en wat crème fraîche. Meng de ganzenrilette met wat fijngesneden kleine augurkjes (cornichons), verse appelstukjes en een scheutje ingekookte port. Druk zowel de rilette als de aardappelsalade in stekertjes op een bord. Bak kwarteleitjes in een poffertjespan en laat de dooier heel. Plaats het eitje op de aardappelsalade en geef er tenslotte een grote plak van de wild zwijn soppressa bij.

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	2-3	kg
geleisuiker	600	g
wodka	6	cl
eiwitten	2	
poedersuiker	75	g
klein flesje mint likeur	1	
bosje mint	1	

Ontvel en ontpit de tomaten, pureer ze en laat het sap in een vochtige doek uitlekken (je hebt een halve liter nodig). Maak suikerstroop van 600 ml water en 600 gram geleisuiker en laat hem afkoelen. Voeg het tomatensap toe en 2 likeurglaasjes Wodka (beslist niet meer dan wordt het geen ijs). Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er in ca 1 uur ijs van. Klop au bain-marie van ca 60°C 2 eiwitten met 75 gram poedersuiker schuimig. Wacht tot het ijs soepel is geworden, spatel het eiwit erdoor en zet het nog ca 2 uur in de diepvries. Doe een klein bolletje in een sorbetglasje. Doe hier 2 theelepeltjes mint likeur bij. Steek bovenop het bolletje ijs een mintblaadje.

HOOFDGERECHT Hazenrugfilet met smeùige aardappelmousseline en boerenkool, krokant katenspek en jeneverbesjus

Hazenrugfilet met smeùige aardappelmousseline en boerenkool, krokant katenspek en jeneverbesjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenkool	1	kg
pureeaardappels	1	kg
ontbijtspek	200	g
grote plakken katenspek	10	
potje wildfond	1	
jeneverbessen	10	
hazenrugfilets	10	
lepel grove mosterd	1	
zout en peper		
schorseneren	3	
zonnebloemolie (niet vermeederen)	2	l

Maak boerenkool schoon, snijd en was. Blancheer kort en koel in ijswater terug zodat het mooi groen blijft. Maak aardappelmousseline van goede pureeaardappels. Snijd ontbijtspek in brunoise en bak in een koekenpan rustig uit tot kaantjes. Snijd een mooie grote katenspek in plakken en bak tussen 2 siliconenmatjes af in de oven (150°). Verwijder 1 minuut voordat ze klaar zijn, het bovenste siliconenmatje. Laat daarna in de rustkast krokant worden. Maak op basis van lichte wildjus, met haas en jeneverbes op de klassieke manier een jeneverbesjus. Vlies hazenrugfilets en bak in de rug of als losse filets in de pan. Verwarm mousseline en vermeng met boerenkool, spekjes en een lepel grove mosterd. Breng zo nodig op smaak met zout en peper. Was en snij de schorseneren met een dunschiller in dunne lange repen. Frituur deze mooi bruin van kleur in de zonnebloemolie. Dresseer mousseline midden op het bord, in een langwerpige rechte vorm. Leg daar bovenop de getrancheerde hazenrugfilet. Nappeer de saus erover en maak af door er in de lengterichting een stuk krokant katenspek op te leggen. Leg er een gefrituurd stuk schorseneer bij.

Perenbavarois met bramensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	6	
rijpe peren	3	
stoofpeertjes welke niet al te groot zijn	10	
witte peertjes in eau de vie	5	
citroen uitgeperst	$\frac{3}{4}$	
borrelglas poire williams	$1\frac{1}{2}$	
perendiksap	75	cl
gembersiroop	75	cl
slagroom	$\frac{3}{4}$	l
rode kookwijn	2	l
bramencoulis of bramen op sap	$\frac{1}{2}$	l
doosje plastic strips	1	

De gelatine weken in ruim koud water. Pureer de geschilde en in stukken gesneden rijpe peren met het citroensap, de poire williams, het perendiksap en de gembersiroop in de foodprocessor. Los de gelatine op in een scheutje heet water en roer de opgeloste gelatine door de perenpuree. Schil de stoofpeertjes en zet deze op de rode wijn om te kleuren. Klop de slagroom bijna stijf en zet in de koelkast tot de perenpuree lobbiger wordt. Schep de puree op de slagroom en spatel dooreen. Zet de ringen op een dienblad of bakplaat en bekleed ze met plastic strips. Schep de bavarois in deze ringen en laat in de koelkast minstens 4 uur stijven (liefst een nacht). Pureer de bramen en wrijf eventueel door een zeef. Snij de rode en de witte peertjes in de lengte doormidden. Druk voorzichtig de bavarois uit de ringen op een mooi groot bord iets uit het midden. Zet tegen de bavarois 2 halve rode peertjes en één wit peertje. Doe aan een kant van het bord wat bramenpuree. Eventueel het bord versieren met wat poedersuiker.

Koffie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bonbons		
amaretto		