

# 2007 februari

CCN Limburg · Winter

---

**AMUSE** Taartje van aardappel en kaviaar

---

## Taartje van aardappel en kaviaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	250	cl
kaviaar	75	gram
boter		
melk		
peper zout		
roseval aardappels	500	gram
kookringen		

1. De aardappels schillen. 2. Een grote of twee kleine aardappel(s) in dunne plakjes snijden, in een eetlepel hete boter gaar bakken en deze over 10 ringen verdelen. 3. De rest van de aardappels gaar koken met wat zout, door de pureeknijper drukken en met melk en ruim boter mengen. 4. De puree op smaak brengen met peper en zout. 5. De puree in de ringen spuiten. 6. De crème fraîche lobbig kloppen en op de aardappelpuree scheppen. 7. De bovenkant glad strijken en de kaviaar over de taartjes verdelen. 8. De ringen verwijderen.

**Coquilles, gamba's en een bisque van garnalen**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's, gepeld en ontdarmd	10	
schoongemaakte coquilles	10	
knolselderij in fritesvorm	200	gr.
courgette in fritesvorm	200	gr.
winterwortel (150 gr. in fritesvorm)	400	gr.
olijfolie		
basilicum	0.5	bosje
zeezout		
peper uit de molen		
risottorijst	500	gr.
grote uien	2	
prei	1	
knoflook	5	teentjes
sjalotjes	5	
visbouillon	2	l.
saffraandraadjes	10	
laurierbladeren	4	
steurgarnalen	600	gr.
tijm	2	takjes
tomatenpuree	6	el
room	2	dl.
gemalen parmezaanse kaas	50	gr.

Groenten: Blancheer de knolselderij, courgettes en wortelfriet kort, dep droog en besprenkel met olijfolie. Basilicumolie: 1. Blancheer de basilicumblaadjes heel kort en laat schrikken in ijswater. 2. Draai de geblancheerde basilicum met 2 dl. olijfolie in de blender tot een homogene massa. 3. Zeef het en breng op smaak met peper en zeezout. Bisque: 1. Fruit de gesneden ui, prei en een knoflookteentje met de garnalen in de olijfolie. 2. Voeg de tomatenpuree toe en laat deze even mee fruiten. 3. Voeg 1 l visbouillon toe en een blaadje laurier, tijm en de overige wortel. 4. Laat het geheel ongeveer 25 min. zacht koken en zeef het. 5. Breng de bisque op smaak met zeezout en peper. 6. Sla de room lobbig en vermeng deze met gemalen parmezaan. Risotto: 1. Was de rijst en fruit in olijfolie samen met 1 teentje knoflook, gesnipperde sjalotjes en saffraan. 2. Voeg 1 l. visbouillon toe met zeezout en peper. 3. Gaar de rijst oplaag vuur, blijf roeren, voeg eventueel extra bouillon toe, totdat de rijst romig aanvoelt. **UITSERVEREN:** Grill de gamba's, coquilles en de in frietvorm gesneden groenten enkele minuten aan beide kanten. Doe de risotto in timbaaltjes en stort op bord. Leg hierop de gamba's. Leg de gegrilde groenten er stapelsgewijs bij en de coquille daarop. Doe de bisque in kleine glaasjes en garneer met de room. Trek tussen de gerechtjes 'streepjes' van basilicumolie.

## Mabré van fazanten, eendenborst en duivenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lollo rossosla	10	bladen
friseesla	2	krop
bieslook	5	sprietjes
kervel	10	takjes
dragon	10	takjes
tuinkers	1	bakje
gerookte ribeye	40	plakjes
fazantenfilets	4	
duivenfilets	8	
bouillon	2.5	dl
gelatine	8	blaadjes
eendenborstfilet	3	
olijfolie	1	dl
witte wijnazijn	1	dl
poedersuiker	1	el
mosterd	2	el
notenolie	1	dl
eidooiers	2	
truffelolie	1	dl
truffelsaus	1	tl

Kruidenmesclun: 1. Was de sla en pluk het in kleinere stukjes. 2. Pluk de kruiden fijn en meng deze door de sla. Marbré: 1. Week de gelatine in koud water en doe de uitgeknepen blaadjes bij de lauwe bouillon. 2. Laat de bouillon koud worden tot het licht geleerd. 3. Snij de kruiden fijn en meng door de gelei. 4. Bak de filets aan in de boter en laat ongeveer 4 minuten doorgaren in de oven (150 graden). 5. Doe ze vanuit de oven in de koeling. 6. Bekleed een terrinevorm met folie (iets laten overlappen) en bekleed het bakje vervolgens met plakjes ribeye (wederom iets laten overlappen). 7. Snij de filets in dunne plakjes. Doe op de ribeye een dun laagje gelei. Daarop wat plakjes eend die je eerst door de gelei haalt. Daarop leg je weer een laagje gelei, dan de duif en later de fazant en zo bouw je het geheel op in laagjes met steeds een beetje gelei. Gebruik steeds weinig gelei maar wel zoveel dat alles aan elkaar blijft plakken. 8. Klap de bovenkant nu dicht, eerst de ribeye en dan het plastic. 9. Zet het geheel onder lichte druk in de koeling. Truffeldressing: 1. Meng de eidooiers, de mosterd, de koude bouillon en de poedersuiker met elkaar. 2. Roer de azijn er doorheen en doe vervolgens de oliesoorten druppeltje voor druppeltje erbij. 3. Voeg als laatste de truffelsalsa naar smaak toe. UITSERVEREN: Maak de sla aan met olie, azijn en een snuffje zout. Stort de marbré. Snij het (met een elektrisch mes) in plakjes en leg die op het bord. Giet de truffeldressing er om heen. Leg op de rand van de marbré de kruidenmesclun.

**Geroosterde snoekbaars met knoflookflan en basilicumolie**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflookpuree	75	cl
room	1.2	l
melk	6	dl
eieren	9	
eierdooiers	6	
snoekbaars van 120 gr.	10	moten
basilicum	2	bosje
olijfolie		
kleine tomaten	30	

Voor de flan: 1. Pel en ontkiem de knoflook, blancheer de tenen 3 keer in melk en draai met een beetje melk in de blender tot een puree. 2. Verwarm de puree met de melk en de room, klop de eieren en eidooiers samen los en giet het warme mengsel erop. 3. Kruid met peper en zout en giet in ramequins. 4. Dek de potjes af met plasticfolie en laat ze au bain-marie in de oven van 150°C garen. Voor de vis en garnering: 1. Snij het vel van de snoekbaars op een paar plaatsen in en rooster de moten op de velkant in een droge pan. 2. Zet een kruisje in de onderkant van de tomaten, frituur ze zeer kort tot het velletje loslaat en kruid met olijfolie, fleur de sel en grove peper. 3. Draai de blaadjes basilicum met de olijfolie tot een dikke olie.

## Milkshake van banaan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanille ijs	900	g
rijpe banaan	150	g
melk	200	g
blanke bananenlikeur	50	g

1. Cutter voor de milkshake de banaan met de melk en de likeur, voeg het ijs toe en draai volledig glad. 2. Vul hier ijskoude glaasjes mee af.

## Banaanmousse met chocoladetuilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bananenpuree	300	g
citroen	1	sap
suiker	150	g
gelatine	4	blaadjes
halfgeslagen room	60	cl
eiwit	150	g
gesmolten boter	225	g
bloem	275	g
cacaopoeder	30	g

1. Draai voor de mousse de banaan met de suiker glad in de keukenmachine. 2. Week de gelatine in ijskoud water, los deze op in het warme citroensap en draai dit vocht nog kort mee met de banaan. 3. Spatel voorzichtig de room door de massa. 4. Vul een spuitzak af met de mousse. 5. Los voor de chocoladetuilles de suiker op in de gesmolten boter, voeg de overige ingrediënten toe en meng tot een gladde massa. 6. Laat het beslag 3 uur in de koeling rusten. 7. Smeer daarna uit in vierkantjes op silpat matjes en bak ongeveer 12 minuten in de oven van 170°C. 8. Spuit wat van de mousse op het bord en steek hier de tuilles in.

## Chocoladecrème met gedroogde banaan en espuma van banaan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde banaan	125	g
cornflakes	125	g
eiwit, suiker		
melk	200	g
room	300	g
eidooiers	150	g
suiker	100	g
pure couverture	275	g
coulis van overrijpe bananen	250	g
water	60	g
bananensiroop	40	g
gelatine	3.5	blaadje

1. Klop voor de crème de dooiers met de suiker wit. 2. Verwarm de melk met de room en giet op de dooiers. 3. Maak hier op een laag vuur een anglaise van. 4. Giet door een zeef op de chocolade en laat deze oplossen. 5. Zet 10 glaasjes (schuin) weg, vul ze met een dispenser af en laat opstijven. 6. Maak de cornflakes en de banaan lichtjes aan met eiwit en suiker. 7. Stort dit op een bakplaat en laat 50 minuten drogen in de oven van 120°C. 8. Laat de massa afkoelen en wrijf niet te fijn in een vijzel. 9. Week voor de espuma de gelatine en los deze op in het verwarmde water. 10. Meng de coulis en de siroop en roer de gelatine erdoor. 11. Vul de kидde af en laat afkoelen in ijswater. 12. Kook voor de siroop de suiker tot 145°C. 13. Blus af met de overige ingrediënten en laat inkoken tot een siroop. 14. Neem de gevulde glaasjes en schenk hier wat siroop in, strooi de gedroogde banaan erop en vul af met de espuma.

## Pedro Ximinez siroop en gebrande banaan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	500	g
water	25	cl
pedro ximinez	40	cl
koffie extract	50	cl
rijpe banaan	2.5	
grove suiker		

Voor de Pedro Ximinez siroop: 12. Kook voor de siroop de suiker tot 145°C. 13. Blus af met de overige ingrediënten en laat inkoken tot een siroop. Gebrande banaan: 1. Snijd voor de gebrande banaan het fruit in plakjes en bestrooi ze met de suiker. 2. Brand de banaan af, zodat deze krokant caramelizeert.