

# 2007 maart

CCN Limburg · Lente

**VOORGERECHT** Zalmbavarois met tomatencoulis

## Zalmbavarois met tomatencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	10	plakjes
gerookte zalmsnippers	200	gram
room	1	dl
crème fraîche	1	dl
tomatenpuree	40	gram
worcester saus		
peper		
vleestomaten	4	
bouquet garni		
olie	0.5	dl
gembersap		
zout		
geblancheerde prei	20	reepjes
cherry-tomaatjes	10	
dille	10	takjes
zalmeitjes/zalmforelkuit		
stokbrood		
boterballetjes		

1. Bekleed 10 kleine bakjes met plakjes gerookte zalm, zorg dat ze ruim over de rand hangen, zodat ze later dichtgeklapt kunnen worden. 2. Pureer de zalmsnippers, klop de room lichtjes op en spatel deze samen met de crème fraîche door de zalmpuree. 3. Roer tomatenpuree, worchestersaus en ietwat peper erdoor en vul de vormpjes met deze massa en dek ze af. 4. Zet ze vervolgens gedurende 1 uur in koeling om op te stijven. Tomatencoulis: 1. Ontvel de tomaten en snij ze daarna in kleine stukjes en doe deze samen met bouquet garni, tomatenpuree, olie en een scheutje gembersap in pan en laat gedurende 20 min. op klein vuur garen. 2. Verwijder bouquet garni en pureer massa. 3. Zeef deze vervolgens en breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Blancheer de dunne reepjes prei. Uitserveren: Stort vormpjes op een plat koud bord en bind er 2 reepjes geblancheerde prei omheen (als een pakketje). Giet de coulis ernaast en garneer af met takje dille, doormidden gesneden cherytomaatje en zalmeitjes. Serveer hierbij stokbrood en boterballetjes.

## Paprikasoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	6	
uien	2	
boter	65	gram
runderbouillon	1.5	liter
room	2	dl
peper		
zout		
gehakte bieslook		
preiringetjes		
geslagen room		toefje
stokbrood		
boterballetjes		

1. De paprika halveren, zaad verwijderen, wassen en in reepjes snijden. 2. De uien pellen en fijn snipperen. 3. Fruit de uien in boter glazig en voeg de paprikareepjes toe en laat deze zachtjes afgedekt garen. 4. Pureer massa, wrijf door zeef en voeg bij de bouillon. 5. Laat even door koken en voeg van het vuur af al kloppende de room toe. 6. Breng op smaak met peper en zout. Uitserveren: Doe soep in voorverwarmde soepborden en garneer af met toefje room en hierop gehakte bieslook en preiringetjes. Serveer meteen uit. Geef hierbij stokbrood en boterballetjes.

## Gegrilde coquille met peterseliesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote coquilles	10	
mais- of zonnebloemolie		
peper		
zout		
prei	2	speren
wortels	2	dikke
krulpeterselie	250	gram
sjalotjes	250	gram
knoflook	2	tenen
boter	100	gram
crème fraîche	1	dl
bouillon	1	dl
grof zeezout		
grof gemalen peper		
kervel		

1. Verwijder van de prei de wortels en het donkergroene gedeelte. 2. Snij het overgebleven gedeelte in stukken van ca. 4 cm. lengte en snij hiervan luciferdunne reepjes. 3. Snij van de wortels op dezelfde wijze mooie julienne. 4. Was beide en kook de worteljulienne beetgaar in water waaraan ietwat zout is toegevoegd. Spoel direct onder koud water af om het garingsproces te stoppen en de fraaie heldere kleur te behouden. Laat goed uitlekken. 5. Blancheer de prei-julienne gedurende 30 sec. in 'n beetje bouillon. 6. Julienne, net voor het uitserveren, opwarmen in een beetje boter en op smaak brengen met peper en zout. Saus: 1. Was peterselie en verwijder steeltjes. 2. Breng in pan water met ietwat zout aan de kook. Voeg peterselieblaadjes toe en laat ze 1 minuut koken. (gerekend vanaf het moment dat het water opnieuw aan de kook komt). 3. Giet massa door zeef en spoel peterselie direct onder koud water af. Laat uitlekken en druk overtollig vocht eruit. 4. Pureer de peterselie en zet afgedekt weg. 5. Pel de sjalotjes en blancheer ze samen met de ongepelde knoflooktenen in water waaraan ietwat zout is toegevoegd. Laat ze goed uitlekken. 6. Verhit 50 gram boter in een kleine braadpan, voeg de sjalotjes en knoflook toe en laat ze afgedekt op klein vuur gedurende 30 minuten smoren (roer af en toe om.). 7. Laat de aldus geconfijte sjalotjes afkoelen en verwijder de buitenste lichtbruin geworden laag. 8. Pel de knoflooktenen, verwijder binnenste kiem. 9. Pureer de sjalotjes en knoflook. 10. Doe 50 gram boter in een pan, voeg peterseliepuree toe en verwarm al kloppende met een garde tot een homogeen geheel ontstaat. 11. Voeg crème fraîche en bouillon toe en breng al kloppende aan de kook. Roer er tenslotte de sjalotjespuree door en laat de saus nog even doorwarmen. Maak mooi glad met staafmixer. Breng op smaak met peper en zout. Hou de saus warm. 12. Snij het witte gedeelte van de coquilles overdwars in 3 plakken. Gril de plakjes gedurende ½ min. aan elke kant onder voorverwarmde gril of bak ze snel om en om in hete koekpan met anti-aanbaklaag. Uitserveren: Bedek spiegel van voorverwarmde borden met een laagje peterseliesaus. Leg in het midden van bord de groentjulienne en hieromheen de plakjes coquille. Garneer elk plakje met enkele korrels grof zeezout, ietwat grof gemalen peper en plukje kervel.

**HOOFDGERECHT** Gepaneerde lamsrug en medaillon gevuld met parmaham, kalfsborst en emmentaler, aangevuld met een aardappeltournedos

---

## Gepaneerde lamsrug en medaillon gevuld met parmaham, kalfsborst en emmentaler

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrugfilet	600	gram
parmaham	5	plakjes
kalfsborst	5	plakjes
emmentaler	5	plakjes
bloem		
ei	1	
eiwit	1	
broodkruim	100	gram
peper		
zout		
boter		
bospeentjes	10	
kleine uitjes	400	gram
courgettes	3	
raapjes	3	
suiker	1	el
honing	1	el

1. Lamsfilet, indien nodig, mooi bijsnijden en in de lengterichting overdwars inkepen zodat de helften nog net met elkaar verbonden blijven. Plet ze onder plasticfolie voorzichtig plat. 2. Kruid ze licht met peper en bedek ze met een half plakje parmaham en een half plakje kalfsborst en een half plakje emmentaler kaas. Vervolgens de twee helften dichtvouwen, goed aandrukken en met een prikkertje vaststeken. 3. Bestrooi licht met peper en zout, haal door de bloem, vervolgens door losgeklopt ei en paneer af met broodkruim. 4. Bak ze, net voor het uitserveren, in boter gedurende 8 à 10 min. (afhankelijk van de dikte) en snij er mooie medaillons van.

## Saus voor lamsrug

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltefond	4	dl
kalfsfond	4	dl
rode wijn	1.5	dl
rode port	1.5	dl
laurierblaadjes	2	
bleekselderij	400	gram
koksroom	2.5	dl
peper		
zout		
boter		

1. Kook de beide fonds, samen met de rode wijn, rode port, laurierblaadjes, de gewassen en kleingesneden bleekselderij in tot de helft. 2. Zeef de saus, voeg room toe, laat inkoken tot de gewenste dikte en breng op smaak met peper en zout. Monteer eventueel op met een beetje koude boter. Hou de saus warm. 3. Schil en was de groenten (courgettes niet schillen) mooi ovaal rond. Kook ze daarna, ook de kleine schoongemaakte uitjes, in water met ietwat zout beetgaar. 4. Konfijt ze daarna in boter en suiker en voeg op het laatst de honing toe.

## Aardappeltournedos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde aardappelen	600	gram
peper		
nootmuskaat		
kerrie		
zout		
boter	35	gram
wilde rijst	50	gram
crème fraîche	1.5	el
peterselie		toefje

1. Snij de geschilde aardappelen in stukken, was ze en kook ze in water met zout goed gaar. Laat ze goed uitwasemen. 2. Druk ze door pureeknijper, klof er de boter luchtig door, zodat een stevige pree ontstaat. Breng op smaak met kruiden en zout. 3. Rol puree op in plasticfolie en laat afkoelen. 4. Kook de rijst in water met ietwat zout gaar. 5. Snij van de afgekoelde pureerol dikke plakken. 6. Maak in het midden van elke plak een holte (indrukken of uitsteken) vul de ruimte op met wilde rijst die gemengd is met crème fraîche, welke gekruid is met peper en zout. 7. Verwarm de aldus verkregen aardappeltournedos onder grill of salamander. 8. Garneer af met een toefje peterselie.

## Sinaasappelbavarois met amandelschuim en pistache-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap	4	dl
room	4	dl
gelatine	10	blad
suiker	150	gram
grand marnier	4	el

1. Verwarm een klein beetje sinaasappelsap en los hierin de suiker op. 2. Haal van het vuur en voeg de voorgeweekte gelatineblaadjes toe en los deze op. 3. Voeg de rest van het sinaasappelsap en Grand Marnier toe en laat afkoelen. Zodra de massa gaat "hangen" de lobbige geslagen room erdoor spatelen. 4. Doe deze massa in met water voorgespoelde soufflébakjes en laat gedurende 3 uur in koeling opstijven.

## Amandelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	200	gram
suiker	200	gram
poedersuiker	125	gram
maïzena	100	gram
amandelsnippers	200	gram

1. Sla de eiwitten op terwijl de suiker geleidelijk wordt toegevoegd. 2. Vermeng de poedersuiker met de maïzena en zeef dit boven het eiwitmengsel en spatel het er vervolgens door. 3. Rol de amandelsnippers fijn (niet tot poeder) en schep deze door het eiwitmengsel. 4. Spuit de massa op een met bakpapier belegde bakplaat in de vorm van lange dunne vingers ca. ½ cm. dik en ca. 1 cm langer als de bavaroisvormpjes (ca. 60 stuks). 5. Zet ze in een oven van 100 graden Celsius gedurende 60 minuten.

## Sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gram
sinaasappelsap	2	dl
citroensap	1	dl
grand marnier	1.5	borrelglas
maïzena		

1. Laat suiker caraméliseren. 2. Voeg sinaasappel- en citroensap en scheutje Grand Marnier toe en laat tot gewenste dikte inkoken. 3. Bind, indien nodig, met een beetje maïzena.

## Pistache-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	3	
suiker	220	gram
vanillesuiker		
room	0.25	liter
melk	0.25	liter
pistachepasta	30	gram

1. Klop de eierdooiers met de suiker en vanillesuiker in een kom tot mengsel dik begint te worden. 2. Verhit de melk tot tegen het kookpunt, voeg room toe. 3. Schenk de massa langzaam bij het dooiermengsel en verhit "au bain marie" tot deze dik begint te worden. 4. Laat vervolgens afkoelen. Draai in sorbetière tot ijs. 5. Voeg, vlak voor het ijs begint te binden pistachepasta toe.