

2007 april

CCN Limburg · Lente

VOORGERECHT Krokant triootje van hazenfilet in een groen kader

Krokant triootje van hazenfilet in een groen kader

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenfilets	4	
bladerdeeg	8	vellen
smaakvolle belgische kaas (chimay, pas de bleu)	8	sneden
gandaham	8	sneden
balsamico-azijn	2	dl
porto	2	dl
rucola-sla		
kervel		
krulandijvie		
bieslook		
notenolie		
olijfolie		
witte balsamico-azijn		
peper		
zout		

De vellen bladerdeeg dun uitrollen en beleggen met een dun sneetje smaakvolle kaas. Daar opnieuw een dun velletje bladerdeeg opleggen. De helft van de Gandaham fijn snipperen en krokant aanbakken. De andere helft van de Gandaham laten drogen in een matig warme oven. De hazenfilets in de lengte doormidden snijden en heel kort aanbakken op een hevig vuur. Laten afkoelen. Daarna het half hazenfiletje op een velletje bladerdeeg leggen, bestrooien met de gebakken Gandaham, oprollen en gedurende een 10-tal minuten laten bakken in een oven van a 180°C. De balsamico-azijn samen met de porto laten inkoken tot siroopdikte, eventueel bijkruiden. De rucolasla, de kervel, de krulandijvie grondig kuisen, mengen en fris houden. Even voor opdienen er de vinaigrette ondermengen. Op de warme borden eerst een streepje van de ingedikte saus gieten. De gebakken bladerdeegjes in drie stukken snijden, één ervan plat leggen, één rechtop zetten en er één laten tegenaan leunen. Het gedroogde sneetje Gandaham tussen de rolletjes bladerdeeg steken. De gemengde sla er naast schikken. Eventueel afwerken met nog een weinig gedroogde Gandaham-snipper.

Groene asperges met wat fijne ham en een gepocheerd eitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	2	bundels à 0,5 kg
verse zilveruitjes of kleine sjalotten in de schil	10	
witte azijn	2	el
kakelverse eieren	10	
zout		
witte peper		
crème fraîche	3	dl
nootmuskaat		
boter	20	gr.
gehakte bieslook	4	el
gekookte beste achterham	10	dunne lapjes

De groenten: Snijd, indien nodig het harde steeleind eraf en zorg dat de asperges even lang zijn. Schil, m.b.v. een dunschiller de steel vanaf 4 cm van de onderzijde. Stoom de asperges samen met de ongepelde uitjes boven licht gezouten water in ca 15 min beetgaar of stoom deze 10 min in de oven. Gebruik daartoe een platte ovenschaal met daarin een stoomplaat. Leg hierop de groenten. Let op: niet afdekken en geen vocht toevoegen!! De eieren: Breng 1 l water met 2 el azijn aan de kook. Doe het ei in een kopje en laat het ei in één beweging voorzichtig in het bijna kokende water lopen. Pocheer het ei 4 minuten. Het eigeel dient zacht te blijven, het eiwit niet. Haal het gepocheerde ei uit het water en bewaar het zolang in een schaal met handwarm water. De saus: Kruid de crème fraîche met wat zout, witte peper en een flinke snuif geraspte nootmuskaat. Uitserveren: Rol de asperges door de gesmolten boter om ze op te warmen en ze tevens een glanzende kleur te geven. Verdeel ze over 10 lauwwarme borden. Warm de gepocheerde eieren op door ze 2 min in water van ca 60°C te leggen. Knip de gepocheerde eieren rondom mooi bij. Strooi een beetje zout en een weinig witte peper over het ei. Leg naast de asperges een gepocheerd ei, het ongepelde uitje en een in een rozet gedraaide schijf ham. Nappeer de saus over de asperges en bestrooi het geheel met de fijn gehakte bieslook.

Witloofsoep met mosseltjes en Gandaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	5	kg
uien	5	
selder	5	witte selderstengels
tijm		
laurier		
witte wijn		
gevogelteconsommé	3	liter
witte selder	4	takken
grote preien (of 4 kleine)	2	
witloof	16	stronken
gamba's	16	
gandaham	8	sneden
peper		
zout		
olijfolie		

De mosselen grondig schoonmaken en laten garen samen met de uien, de selder, tijm en laurier. Eventueel een weinig wijn toevoegen. De mosselen uit hun schelp halen en bewaren in een weinig kookvocht. De rest van het kookvocht door een fijne zeef gieten. De uien, de selder, de preien en het witloof in een fijne brunoise versnijden. De helft van de witloofbrunoise afzonderlijk licht bruin laten karamelliseren en apart houden voor garnituur. De helft van de Gandaham in een fijne julienne versnijden en licht krokant bakken in olijfolie. De gebakken Gandaham onder het gebakken witloof mengen. De rest van de groenten gedurende 5 minuten laten uitzweten in olijfolie. De groentjes bevochtigen met de gevogelteconsommé en het mosselvocht (zonder bezinksel). Kruiden met peper en zout. Spiesjes maken mosseltjes, Gandaham en een gamba. In het midden van een diep bord een torentje maken het witloofmengsel. Hierop het spiesje leggen (of steken). De soep, met de mosselen, er rond gieten.

HOOFDGERECHT Varkensmignonettes met blauwaderkaas en hazelnoten op zachte jeneverroom met een warme salade van aardappel en rode kool

Varkensmignonettes met blauwaderkaas en hazelnoten op zachte jeneverroom met een warme salade van aardappel en rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde hazelnoten	8	el
varkensmignonettes	16	
jenever	4	borrelglasjes
zachte mosterd	4	el
room	50	cl
half harde blauw geaderde kaas (roquefort, danish bleu, pas de bleu)	250	g
bieslook		
peterselie		
tijm		beetje
laurier		beetje
peper		
zout		
rode vruchtenconfituur	4	el
fruitige wijnazijn		scheutje
rode wijn		scheutje
vleesfond/bouillon	2	dl
ui	1	
sjalotten	4	
wortelen	4	
knoflook	4	teentjes
selder	4	takjes
rode kool zonder nerven	16	blaadjes
aardappelen	8	grote
groene sla		paar blaadjes

Snijd de sjalotten, wortelen, selder en de helft van de rode kool fijn, laat ze zweten op een zacht vuurtje en zacht kleuren, blus met de wijn en de azijn. Voeg de helft van de bouillon toe, samen met de tijm en de laurier en voeg de knoflook toe. Laat deze fond trekken en zeef. Hou een paar lepels apart en voeg de helft van de fijngesneden rode kool en de confituur bij de rest, laat goed inkoken, mix en druk door een zeef. Bind tot een consistent geheel. Snijd de aardappel in dobbelsteentjes, stoof de fijngesneden ui en voeg de aardappelen en de andere helft van de bouillon toe. Laat alles garen en plet grof met een vork. Roer een paar lepels van de bovenvermelde saus erbij. Rooster de hazelnoten droog. Bak de mignonettes gaar en houd ze warm, deglaceer de pan met de jenever, roer er de mosterd door en nadien de room. Laat op een zacht vuurtje indikken tot een smeuge saus en breng op smaak. Ontkorst de blauwe kaas en snijd in 16 dunne plakken die half zo groot zijn als de mignonettes. Leg de mignonettes op een goed verwarmd bord, laat op elk stuk vlees een sneetje blauw geaderde kaas smelten, omring met wat saus en strooi hierover de geroosterde noten. Bordschikking: Ringvorm met bodem rode kool, daarop een laag aardappelpuree en versierd met wat

bieslook. Verder een gebruide mignonette, daarop een plakje, omringd met wat saus en bestrooid met geroosterde noten.

Luchtige Biscuituit de Savoie met Creme Anglais

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	175	gr.
eierwit	200	gr.
eigeel	200	gr.
aardappelmeel	75	gr.
patentbloem	75	gr.
boter	10	gr.
bloem	10	gr.
zeste van citroen	1	el
vanillestokje (ca 8 cm)	1	
zout		snuif
melk	0.5	liter
eierdooiers	140	gr (=4)
poedersuiker	80	gr.
maïzena	2	tl
sinaasappelen	2	hand
munt		
citroen	1	

De biscuit: Doe de eigelen in een kom en voeg daarbij 1 el ragfijn gehakte zeste van de citroen. Gebruik de zesteur! Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap het merg eruit en doe dat bij de eigelen. Voeg er verder de suiker en het mespuntje zout aan toe. Roer zolang totdat de massa bleek en romig is. De massa is goed indien er met een lepel strepen in getrokken kunnen worden. Onder onophoudelijk roeren wordt nu de bloem en vervolgens het aardappelmeel onder de witte massa gewerkt. Maak een klopper en mengkom vetvrij met behulp van een doekje met azijn. Sla vervolgens hierin de eiwitten volledig stijf. De eiwitten dienen te hangen indien men de kom ondersteboven houdt. Spatel vervolgens de eiwitten voorzichtig onder de massa. Doe dit (opschep)lepel voor (opschep)lepel. Spatel eerst de ene lepel er volledig door voordat de volgende toegevoegd wordt. Het deeg moet luchtig blijven. Beboter een springvorm van \varnothing 22 cm en strooi hier wat meel op. Schud het overtollige meel af. Let erop dat de biscuit ca 8 cm hoog wordt. Indien de vorm te laag is maak dan met bakpapier een cilinder in de bakvorm van 8 cm hoogte. Stort het deeg in de vorm. Bak de biscuit gedurende 45 min in een voorverwarmde oven van 175°C. De biscuit dient een lichtbruine krokante korst te krijgen. Ben voorzichtig met het openen van de oven. Zorg dat de biscuit niet in elkaar zakt. Controleer de gaarheid met een naald. Indien deze droog blijft dan is de biscuit goed. Indien niet bak 5 min langer. Haal de biscuit uit de bakvorm en laat deze afkoelen op een rekje. Crème anglais: Haal met de zesteur de zeste van de sinaasappelen af. Houd de langere slierten apart voor de garnering. Snijd 2 el van de overige zeste in stukjes van max ca 1 cm. Schil de sinaasappel, separeer de partjes en verwijder daarbij het velletje. Houd de partjes apart. Vang het sap op. Breng de melk met het opengesneden vanillestokje en de klein gesneden zeste aan de kook en lat 10 min trekken. Verwijder het stokje, schraap het merg eruit en doe het merg terug in de melk. Klop de eierdooiers, de suiker en de maïzena krachtig, gedurende minstens 1 minuut zodat de massa bleek en romig wordt. Giet de kokend hete melk, onder voordurend kloppen, beetje bij beetje, geheel door het eigeelmengsel. De

saus dient zo dik te zijn dat zij op de bolle zijde van een lepel blijft liggen. Indien nodig au bain marie bijwarmen. Voeg het sinaasappelsap toe. Bedek het saus oppervlak met een stukje met een stukje plastic folie om velvorming te voorkomen. Laat tot lauwwarm afkoelen. Indien nodig kan de saus bij het uitserveren verdund worden met wat melk. **Garnering:** Kook de apart gehouden zeste slierten 5 min in wat water, droog af en caramelizeer de zeste in wat boter en 2 el suiker. **UITSERVEREN:** Snijd de biscuit in punten en verdeel deze over grote borden. Nappeer royaal met de crème. Garneer de biscuit af met de gacaramelliseerde sinaasappel zeste slierten. Dresseer het bord verder met de sinaasappelpartjes, een zeer dun gesneden schijfje/puntje citroen en een muntblaadje.