

2007 mei

CCN Limburg · Lente

AMUSE AMUSE VAN GEBRADEN ROSBIEF OP KREEFTEN GELEI

AMUSE VAN GEBRADEN ROSBIEF OP KREEFTEN GELEI

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	1½	blaadje
gehakte sjalot	1	theelepels
gehakte knoflook	1	mespunt
gewürztraminer	½	dl
visbouillon	½	dl
kreeftenboter	15	gram
pastis of pernod	2	druppels
stevige meloen	1	stuk
aardbeien	100	gram
rode port	½	dl
gebr. rosbeef	10	lapjes
groene pepers	50	verse
fijn geknipte bieslook		

Week de gelatineblaadjes in koud water. Kook de gehakte knoflook en fijngehakte sjalot in de wijn. Zeef het vocht, voeg visbouillon toe en breng opnieuw aan de kook. Los de kreeftenboter op een klein vuur tot een romig mengsel. Voeg wanneer de binding begint te ontstaan, de aangemaakte gezeefde bouillon toe. Neem de pan van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en los deze op. Voeg de pastis toe en breng op smaak met peper en zout. Stort de massa op een plat schaalje en zet dit gedurende 5 minuten in de koeling. Doe een spiegeltje van de saus op kleine bordjes en laat afkoelen. Steek uit de meloen 30 bolletjes en marineer deze in de port. Snijd de aardbeien in blokjes van ½ x ½ cm. Blancheer de bieslookspriet gedurende 30 seconden in kokend water en koel deze daarna in ijswater af. Vorm van de rosbeeflapjes een buideltje dat gevuld is met 3 meloenbolletjes en blokjes aardbei en bindt deze dicht met een bieslookspriet. Leg op de spiegel van elk bordje een buideltje en bestrooi licht met peper en zout. Garneer met een beetje fijngeknipte bieslook en verse peperbolletjes.

DONKERE KALFSBOUILLON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	2½	kilo
olie	5	el
kalfafsnijdsels	500	gram
uien	3	kleine
knolselderij	½	
wortel	1	
tomatenpuree	100	gram
rode wijn	3	dl
laurierblaadjes	2	
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
knoflook (doorgesneden)	½	bol
peperkorrels	5	gekneusde
zout		
water	5	liter
eiwitten	5	
prei	1	speer
tartaar	200	gram

Was de botten zorgvuldig onder de koude kraan en droog ze goed af met keukenpapier. Doe de olie in een braadslee en voeg botten en afsnijdsels toe en braad het vlees en de botten rondom mooi bruin. Haal het vlees en de botten uit de braadslee en doe deze in een soeppan. Snij intussen de gewassen groenten in kleine blokjes (brunoise). Doe de groenten nu in de braadslee en laat de blokjes in de oven even bruneren. Voeg tomatenpuree bij de groenten en laat ook bruin worden. Blus alles af met de rode wijn en 1 liter water. Zet de braadslee op het vuur en laat alle aanbaksels goed loskoken. Voeg dit vocht bij de botten. Doe nog 2 liter heet water erbij en een mespunt zout. Laat massa op vuur aan de kook komen, schuim regelmatig af en zet vuur klein. Voeg nu de andere kruiden toe en laat bouillon gedurende 4 à 5 uur trekken. Zeef de bouillon en plaats deze in koeling om af te koelen. Ontvet de koude bouillon en meng er ede losgeslagen eiwitten onder. Klaar de bouillon op de gebruikelijke wijze en giet door neteldoek. Kook in tot 2 liter. Serveer bouillon in soepkoppen en garneer met dunne preiringetjes.

PARMENTIER VAN OSSENSTAART MET PUREE VAN GEROOKTE AARDAPPELEN EN EENDENLEVERKRULLEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossensaart	3	kilo
stukjes ui, prei, wortel, teentje knoflook, laurierblad, tijm en peperkorrels		Bouquet van
kalfsbouillon	1	liter
rode wijn	2	glazen
aardappelen -schoon	600	gram
plakjes eendenlever	200	gram
boter, olijfolie		
peper - zout		
zeezout		
gesneden bieslook		

Braad de ossensaart aan in de olijfolie tot deze bruin gekleurd is. (of in de oven gedurende 45 minuten op 200°C). Voeg het bouquet toe en bak dit even mee. Blus af met rode wijn en voeg de warme kalfsbouillon toe en laat nu de ossensaart zachtjes garen tot het vlees makkelijk van het bot loslaat. (ca. 2 uur). Pluk daarna het ossensaartvlees van het bot. Zeef het bakvocht en kook dit in, voeg er dan een klontje boter aan toe en klof de saus schuimig. Schil de aardappelen en stoom ze gaar. (Droog ze even in de oven) Doe de gestoomde en GEDROOGDE aardappelen in een rookkastje en rook ze licht. Maak van de gerookte aardappelen een puree die hoog op smaak is. Doe de WARME stukjes ossensaart welke op smaak zijn gebracht met peper en zout in een ronde steker op een warm bord en druk deze lichtjes aan. Leg hier de aardappelpuree bovenop en haal vervolgens de steker weg en leg op de puree een krul eendenlever. Dresseer de saus op een parmentier en bestrooi het gerecht met een beetje zeezout en gesneden bieslook. Roken in oventje: Op de bodem 2 eetlepels zaagsel leggen. Hierop het lekplaatje met rooster leggen en hierop de aardappelen. Kastje sluiten en op kleine gaspit gedurende 8 minuten roken.

HOOFDGERECHT MOERKALF MET BEAUJOLAISSAUS EN GEGRATINEERDE OESTERS MET EEN
BEAUJOLAIS SABAYON

MOERKALF MET BEAUJOLAISSAUS EN GEGRATINEERDE OESTERS MET EEN BEAUJOLAIS SABAYON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krielaardappelen (geschraapt)	800	gram
geklaarde boter	100	gram
groene courgette	½	
gele courgette	½	
winterwortel	½	
olijfolie - boter		
tijm		
bieslook	1	bosje
moerkalfslende	1200	gram
oesters (creuses)	10	
gehakte peterselie		
peper -zout		
asperges a1 wit	30	stuks
uien	2	
knoflook	4	teentjes
laurierblaadjes	4	
rode beaujolais	1	fles
honing	3	el
kalfsfond	6	dl
basilicum	12	blaadjes
koude boter		
dragonazijn	3	el
dragon	2	takjes
gerookt spek	100	gram
eidooiters (uit fles)	5	

Fruit voor de saus de gehakte uitjes in een beetje geklaarde boter. Pers hierover de knoflook en voeg laurierblaadjes toe. Fruit alles nog even door. Neem de helft van dit mengsel uit de pan en gebruik dit voor de sabayon. Blus de rest af met een halve fles wijn. Voeg honing, kalfsfond en basilicum toe en kookt tot ¼ in. Zeef het vocht en klop dit vlak voor het uitserveren op met koude boter en breng op smaak met peper en zout. Verwarm het apart gehouden uitmengsel en blus dit af met de dragonazijn en de rest van de wijn. Voeg dragon toe en laat tot ¼ inkoken. Zeef dit vocht en laat afkoelen. Snijd het spek ragfijn en bak dit knapperig uit en laat op keukenpapier uitlekken. Klop het afgekoelde vocht samen met de eidooiers "au bain marie" op. Verwarm de rest van de geklaarde boter en klop dit met een dun straaltje bij het dooiermengsel. Blijf kloppen tot er een luchtige sabyon ontstaat en breng deze met peper en zout op smaak. Blancheer de krielaardappelen net gaar, giet ze af en stoom ze even droog. Wals ze, kort voor het uitserveren, door een Betje boet om ze tot glanzen te brengen. Bestrooi ze daarna licht met gehakte peterselie. Snijd de courgettes en wortel julienne en bak deze in hete olijfolie met wat tijm beetgaar. Breng op smaak met peper en

zout. Frituur de bieslook in een beetje olijfolie. Schil en kook de asperges in water met wat zout en ietwat suiker beetgaar. Bak het vlees in geklaarde boer tot gewenste gaarheid (kerntemp. 60°C) en laat het gewikkeld in alu-folie even rusten. Bestrooi het met peper en zout en snijd in mooie plakken. Steek de oesters open, schep sabayon in de schelpen, verdeel hierover het uitgebakken spek en laat onder grill gratineren. Leg courgette- en worteljulienne op warme borden en leg hierop de oester. Leg vlees voor de oester, krielaardappels links van het vlees en asperges rechts. Nappeer vlees met saus en garneer met bieslook.

KOKOSRIJSTKOEKJE MET GEGRILDE ANANAS, AARDBEIEN/ YOGHURTBAVAROIS EN EEN AARDBEIENSABAYON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
arboririjst	150	gram
kokosmelk	3	dl
eieren	2	
suiker	35	gram
crème fraiche	2	el
geraspte kokos		
frituurolie		
ananas	10	schijven
aardbeien	400	gram
sinaasappel (sap van)	1	
gelatine	6	blaadjes
yoghurt	2	dl
room	2	dl
aardbeienlikeur	1	borrelglas
eidooiers (uit fles)	6	
dessertwijn	$\frac{3}{4}$	dl
poedersuiker	2	el
aardbeien (blokjes)	100	gram
mintblaadjes	10	

Breng de rijst samen met de kokosmelk aan de kook en laat op klein vuur gedurende 20 minuten trekken tot rijst gaar is. Splits de eieren en roer de dooiers, suiker en crème fraiche door de rijst. Laat afkoelen en vul spuitzak met deze massa. Spuit op bakpapier lange recht repen en laat deze in koeling opstijven. Snijd kroketjes hiervan en haal ze door het losgeklopt eiwit en daarna door de geraspte kokos. Frituur ze in olie van 160°C goudbruin. Pureer de aardbeien. Breng deze massa samen met het sinaasappelsap en suiker aan de kook en zet daarna pan van het vuur. Week de gelatineblaadjes en los deze in de massa op en daarna afkoelen. Vermeng yoghurt met aardbeienlikeur, sla de room lobbijg en spatel yoghurt en room door de aardbeienmassa zodra deze gaat "hangen". Beboter soufflévormpjes en vul deze met de bavarois en laat in koeling opstijven. Los deze voor het uitserveren uit de vormpjes. Klop de eidooiers, samen met de dessertwijn "au bain marie" luchtig en gaar. Breng op smaak met aardbeienlikeur en poedersuiker en spatel er tenslotte de kleingesneden stukjes aardbei door. Grilleer de ananasschijven onder de voorverwarmde grill goudbruin en laat afkoelen. Leg de gegrilde ananasschijven op borden, zet hierop de bavarois, leg er 2 kokosrijstkoekjes naast. Schep de sabayon rond het gerecht en garneer met aardbei, mintblaadjes en poedersuiker.