

2007 juni

CCN Limburg · Zomer

MAATJESHARING OP DRIE MANIEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maatjesharingen	15	
witte peper	1.5	el
br. basterdsuiker	1.5	el
droge witte wijn	3	el
verse dille	0.5	bosje
corenwijn	0.75	dl
gekneusde jeneverbessen	1	el
bieslook	0.5	el
kervel	0.5	el
sjalotje	1	
knoflook	1	teentje
olijfolie	1	el
aceto balsamico	1	el
peterselie	0.5	el
peper - zout		
gemengde sla		beetje
oude holl. kaas	150	gram
tomaat	1	
kappertjes		

Haal de staartjes van de gefileerde maatjesharing en leg driemaal 10 filets apart. Meng de grof gemalen witte peper met de bruine basterdsuiker, droge witte wijn en fijngehakte dille. Neem 10 maatjesfilets en leg er 5 op een bord en strijk het resterende marinademengsel erover. Bedek maatjes met schaal of bord gedurende 24 uur in koeling. Verwijder voor het uitserveren de kruiden van de filets. Meng de jong jenever met de gekneusde jeneverbessen, de fijngeknijpte bieslook en fijngehakte kervel, het fijngesnipperd sjalotje en het uitgeperst teentje knoflook. Marineer in deze marinade 10 maatjesfilets gedurende 4 a 6 uur. Verwijder voor het uitserveren de kruiden van de filets. Zet de overgebleven 10 filets koud weg, deze worden naturel geserveerd. Dressing: Vermeng olie met wijnazijn, fijngeknijpte bieslook, gehakte peterselie en fijngehakt sjalotje. Breng op smaak met peper en zout. Uitserveren: Leg op groot voorgekoeld bord 'n beetje in julienne gesneden gemengde sla en napeer deze met een lepeltje dressing en leg hierop het naturelfiletje. leg hiernaast de in lange reepjes gesneden haring welke met basterdsuiker zijn gemarineerd. Snij de in jenever gemarineerde maatjesfilets in de lange weg doormidden en rol deze filets op, garneer met enkele kappertjes en leg de twee rolletjes naast de andere maatjesfilet. Garneer verder af met in kleine blokjes gesneden kaas en enkele blokjes vruchtvlees van de tomaat.

HELDERE BOUILLON VAN RUNDERTONG

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rundertong	1	kilo
runderafsnijdsels	750	gram
water	3.5	liter
uien	2	
prei	1	
wortels	2	
knolselderij	0.5	
laurierblaadjes	2	
peperkorrels	6	gebr
jeneverbessen	4	gekn
tijm	1	takje
peterseliestengels		
aromaten		
gesneden rundertong (slager)	150	gram
preiringetjes		
stokbrood		
boterballetjes		

Maak uien schoon en snij in grove stukken. Maak prei, wortels en knolselderij schoon, snij in grove en spoel deze schoon onder koud water. Doe de in licht zout water uitgewaterde rundertong (meestal is dit door de slager reeds gedaan) met het water in een pan. Voeg de vleesafsnijdsels, gesneden groenten, kruiden en aromaten toe en laat vervolgens 4 tot 5 uur langzaam trekken. Zeef de bouillon, verwijder afsnijdsels en groenten en laat de tong in de gezeefde bouillon afkoelen. (gebruik de tong later voor een ander gerecht) Ontvet de bouillon, clarificeer indien nodig met eiwitten en kook tot gewenste hoeveelheid in en breng op smaak met peper en zout. Uitserveren: Verdeel de in kleine blokjes gesneden rundertong en preiringetjes over warme soepkoppen en giet hete bouillon erover en serveer uit. Geef hierbij vers gebakken stokbrood en boterballetjes.

ASPERGES MET ST. JACOBSMOSSELEN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	30	speren
jacobsmosselen	10	st
visfumet	5	dl
noilly prat	1.5	dl
koksroom	1.5	dl
crème fraiche	1.5	dl
boter		
sap van	0.5	citroen
zout - peper		
cayenne peper		
zeetongafval	300	gram
ui	50	gram
champignons	50	gram
witte wijn	1	dl
peperkorrels	5	
water	7	dl
tijm	1	takje
laurierblaadjes	2	
peterselie	0.25	bosje
dille	1	takje
rode en zwarte kaviaar		

Snij de schoongemaakte ui in kleine stukjes, maak champignons schoon en spoel de peterselie en dille onder koud water af, pers citroen en zeef het sap. Plet de peperkorrels en doe alle ingrediënten in een pan en giet het water en de witte wijn erbij. Breng aan de kook en laat onder regelmatig afschuimen gedurende 30 min. tegen het kookpunt trekken. Zeef bouillon en laat tot 5 dl inkoken. Schil de asperges en kook deze, kort voor het uitserveren, in water met 'n beetje zout beetgaar. Voeg de noilly prat bij de visfumet en laat tot de helft inkoken. Voeg koksroom en crème fraiche toe en laat tot gewenste dikte inkoken. Breng op smaak met enkele druppels citroensap, zout en cayennepeper. Snij de st. jacobsmosselen in plakjes. Verhit beetje boter in pan en bak de plakjes in zeer korte tijd gaar. Bestrooi ze vervolgens licht met peper en zout. Uitserveren: Verdeel de asperges over voorverwarmde borden, schep er enkele lepeltjes saus langs en leg hierop de plakjes st. jacobssmossel. Garneer af met toefje peterselie, rode en zwarte kaviaar.

ASPERGES MET RUNDERTONG EN MADEIRASAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	30	speren
krielaardappelen (geschraapt)	600	gram
boter		
geh. peterselie	1	el
rundertong	1	kilo
water	3.5	liter
uien	2	
prei	1	
wortels	2	
knolselderij	0.5	
laurierblaadjes	2	
peperkorrels	6	gebr
jeneverbessen	4	gekn
tijm	1	takje
peterselienstengels		
aromaten		
aspergenat (getrokken van schillen)	3	dl
runderkooknat	3	dl
madeira	2	glaasjes
bloem	25	gram
peper - zout		
julienne van gele en rode paprika		

Maak uien schoon en snij in grove stukken. Maak prei, wortel en knolselderij schoon, snij in grove stukken en spoel ze onder koud water. Doe de in licht zoutwater gewaterde rundertong (meestal is dit reeds door de slager gedaan) met het water in een pan, voeg de groenten, kruiden en aromaten toe en laat de tong gedurende 4 a 5 uur langzaam trekken tot de tong gaar is. Snij het keelstuk (als dit er nog aan zit) van de tong en verwijder het taaie vel. Hou de tong in de bouillon warm en snij ze kort voor het uitserveren in mooie plakjes. De overgebleven bouillon kan voor andere gerechten gebruikt of als bouillon geserveerd worden. Madairasaus: Doe aspergenat en kooknat van de rundertong in een pan en laat tot de helft inkoken. Smelt de boter in een pannetje zonder te verkleuren. Strooi de bloem erbij en laat deze onder voortdurend roeren gaar en lichtbruin worden. Giet er beetje bij beetje het ingekookte nat bij en roer er tenslotte de madeira door. Breng op smaak met peper en zout. Hou de saus warm of verwarm ze al roerende kort voor het uitserveren. Kook de geschilde asperges in ruim water met ietwat zout beetgaar en kook de aspergeschillen en gebruik dit nat voor de saus. Kook de krielaardappeltjes in water met zout gaar. Giet vocht af en hou ze boven het vuur om nog droog te stomen. Doe klontje boter erbij en rol de aardappeltjes dor de smeltende boter. Voeg net voor het uitserveren de gehakte peterselie toe en breng op smaak met ietwat peper en zout. Blancheer de rode en gele paprikajulienne in een beetje water met ietwat zout beetgaar.

AARDBEIENDESSERT MET VANILLEIJS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	400	gram
witte wijn	0.5	dl
suiker	40	gram
basterdsuiker	40	gram
gelatineblaadjes	6	
eiwit	1	
room	1	dl
aardbeienlikeur		Scheutje
bittere chocolade	65	gram
boter	5	gram
ei	0.5	
bloem	60	gram
poedersuiker	90	gram
zout		
amandel essence	3	theel
eierdooiers	2	
cointreau		
spawater	1	dl
merg	1	van.stokje
geslagen room	1	dl
roomijs	10	bolletjes
mintblaadjes		

Bereiding bavarois: Pureer de gewassen aardbeien in keukenmachine, wrijf pureedoor zeef en meet 3 dl. af. Verhit wijn met suiker en roer tot suiker is opgelost. Los de voorgeweekte gelatine in deze stroop op. Vermeng aardbeienpuree met gelatineoplossing en laat mengsel staan tot het lobbijg is. Klop eiwit stijf en klop slagroom met basterdsuiker stijf. Spatel eerst eiwit door de afgekoelde aardbeiengelei, vervolgens de slagroom en roer tenslotte de likeur door het mengsel. Vul timbaaltjes met deze massa en laat in koeling opstijven. Smelt voor de chocolademousse de chocolade en de boter "au bain marie". Klop ei met suiker "au bain marie" op tot lintdikte en meng deze massa onder de chocolademassa. Sla eiwit met suiker stijf. Sla room halfstijf en meng door het eiwitmengsel en klop op tot yoghurt dikte. Meng het geheel door het chocolademengsel en laat opstijven in de koeling. Voor de oubliehoortjes de suiker met het eiwit en de bloem tot een dik beslag roeren. Voeg de gesmolten boter toe en roer dit met enkele druppels amandelessence door elkaar. Strijk het beslag zeer dun in de gewenste vorm op een bakplaat die voorzien is van bakpapier. Bak in ca. 8 minuten goudgeel in oven van 175°C en buig de oublies nadat ze uit de oven komen onmiddellijk in de gewenste vorm en laat afkoelen. Voor de sabayon de eierdooiers met cointreau, spawater, suiker en vanillemerg "au bain marie" tot een luchtige massa kloppen en er daarna de stijf geslagen room doorspatelen. Bereid de helft van de voorgeschreven hoeveelheid roomijs volgens recept. Snij aardbeien klein.