

# 2007 augustus

CCN Limburg · Zomer

---

## TRANCHES VAM ZALM MET RAGOUT VAN KIKKERBILLEN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	400	gram
zout		
vergemalen witte peper		
eiwitten (licht geklopt)	3	
panade	80	gram
geslagen room	4	dl
sjalotten	25	gram
boter	30	gram
kikkerbilden	10	paar
droge witte wijn	6	eetl.
nouilly prat	6	eetl.
kalfbouillon	0.25	ltr.
room	0.25	ltr.
citroensap		
melk	1	dl.
peper-zout		
bloem	40	gram
ei	1	
spinazie	500	gram
citroen		
peterselie		

1. Snij zalmfilet in reepjes, bestrooi met zout en peper en laat goed doorkoelen. Vervolgens 2x door fijnste plaat van vleesmolen draaien en massa fijnmalen in blender. 2. Kook de ingrediënten van de panade als soezendeeg en zeef vismassa voor gebruik. 3. Doe de 80 gram panade door de vismassa en wrijf door zeef en voeg vervolgens beetje bij beetje de geslagen room toe. Zet koud weg. 4. Laat de fijngehakte sjalotjes in boter licht kleuren. Voeg kikkerbilden toe evenals de witte wijn, Nouilly Prat en bouillon en laat op matig vuur 2 a 3 minuten stoven. Haal kikkerbilden uit de saus, haal vlees van botjes en snij in stukjes. 5. Laat intussen de saus reduceren tot  $\frac{1}{4}$  van de hoeveelheid, zeef het en giet over de vleesstukjes. 6. Laat room dik inkoken, voeg bij de ragout en breng met zout en citroensap op smaak. 7. Vet cakevorm in met boter en vul deze met de farce. Zet vorm in bak met kokend water en zet deze gedurende 25 min. in oven van 200 graden Celsius. Controleer met breinaald of mousse gaar is. 8. Kook de gewassen spinazie in hangend water en voeg zout toe. Laat goed uitlekken en hak grof en breng op smaak met peper en zout en voeg klontje boter toe. **UITSERVEREN:** Op een voorverwarm bordje ietwat grof gehakte spinazie leggen. Hierop dun plakje zalm en afgarneren met kikkerbilden ragout, partje citroen en plukje peterselie.

**CONSOMMÉ RACHEL**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
runderschenkel	1	kilo
kipvleugels	1	kilo
knoflook	1	teen
wortelen	200	gram
preien	2	
peterseliestengels		
uien	2	
laurierbladeren	3	
geplette witte peperkorrels	10	
sherry dry	1	glas
mergpijpen	4	
wortel	100	gram
gehakte peterselie	2	el
zelfgebakken bladerdeegstengels met grof zeezout en sesamzaad bestrooid	10	

1. Blancheer de runderschenkels en zet daarna op met 3 ltr. koud water. 2. Zet de kipkarkassen (vleugels) in een beetje boter, samen met de knoflookteen, goed aan en voeg bij de schenkels. 3. Schuim regelmatig af. 4. Maak de wortel, 1 prei, peterseliestengels en uien goed schoon en voeg samen met laurier en peperkorrels aan de bouillon toe en laat ca. 4 à 5 uur trekken. 5. Passeer door doek en klaar (indien nodig) de bouillon. 6. Voeg sherry toe en breng eventueel met zout en peper op smaak. Garnering: 1. Druk de merg uit de mergpijpjes en snij er met een warm mes dunne plakjes van. 2. Hak de peterselie zeer fijn en haal er de plakjes merg door en zet apart. 3. Maak de wortel schoon en snij er alumettes van. UITSERVEREN: Neem hete soepkoppen, verdeel hierover de wortel, voeg hete bouillon toe en leg schijfje merg in de bouillon. Geef er een bladerdeegstengel bij.

**TUSSENGERECHT** SINAASAPPELSORBET**SINAASAPPELSORBET**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	dl.
suiker	300	gram
geperst sinaasappelsap	4	dl.
citroen (sap van)	1.5	
grand marnier rouge	1	eetl.

1. Verhit water met suiker en roer tot suiker volledig is opgelost. 2. Voeg van het vuur af het sinaasappelsap, citroen en Grand Marnier toe en laat afkoelen. 3. Draai er vervolgens in de sorbetière (ijsmachine) ijs van. UITSERVEREN: Serveer uit in voorgekoelde hoge champagneglazen.

## GEVULDE EENDENBORST

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten	5	
zout		
peper		
witbrood zonder korst	2	sneetjes
boter	50	gram
sjalotjes	40	gram
spinazie	60	gram
gevogelte lever	100	gram
eendenborstvlees	100	gram
rode port	4	eetl.
room (lobbig geslagen)	6	eetl.
nootmuskaat		
varkensnetjes	5	
braadboter / margarine		
wildfond	1	dl.
madeira		
koude boter		
verse vijgen	10	
perziken	5	

Haal het vel van de eendenborst en snij in blokjes. Snij de eendenborsten mooi bij (het afgesneden vlees bewaren voor de vulling) en maak met een scherp mes een opening zodat buideltje ontstaat. Bestrooi de eendenborsten aan binnen- en buitenzijde met peper en zout. Vulling: 1. Wrijf de sneetjes witbrood zeer fijn en bak in 40 gr boter goudgeel. 2. Fruit de fijngehakte sjalotjes in de resterende boter glazig en blancheer de van steeltjes ontdane en gewassen spinazie even, laat uitlekken en hak zeer fijn. 3. Gevogeltelever en eendenvlees elk apart zeer fijn snijden. 4. Voeg brood, sjalotjes, spinazie, eendenvlees bij elkaar en pureer in blender de lever samen met de rode port en voeg vervolgens de room toe en voeg deze massa eveneens bij de vulmassa. 5. Breng op smaak met peper en zout en meng goed door elkaar. 6. Vul eenden borsten met deze farce en wikkel ze in gewassen varkensnetjes. Verhit boter in braadslee en braad de borsten aan beide zijden gedurende 5 minuten goed aan en zet ze in voorverwarmde oven van 225 graden Celsius gedurende 10 minuten. (borsten eenmaal omkeren). Borsten uit braadslee halen en warm wegzetten. Maak met wildfond aanbaksel los en zeef dit. Breng met Madeira op smaak en monteer op met koude boter. Bak eendenvleesblokjes uit, giet vocht weg en hou kaantjes warm. Garnering: Maak stervormige insnijding in vijgen en plaats deze 5 minuten in oven van 200 graden Celsius zodat ze zacht worden en als bloem opengaan. Snij vruchtvlies van perziken in partjes en maak warm. UITSERVEREN: De in plakken gesneden eendenborst als een waaier op een voorverwarm bord leggen. Napperen met een beetje saus, kaantjes erover strooien en afgarnen met warme vijg en perzikpartjes.

**APPEL MET AMANDELSAUS EN VANILLE IJS**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appelen	5	
suiker		
citroenen	2	
room	0.5	liter
eidooiers	2	
amandelspijs	4	eetl.
vanille-ijs	1.5	liter
calvados		
kaneel		
vers fruit van het seizoen		

1. Haal het klokhuis uit de appels en schil ze. 2. Snij appels in mooie partjes en pocheer ze even in water waaraan ietwat suiker en citroensap is toegevoegd. 3. Laat de appelpartjes afkoelen, droog ze goed af en leg ze als een waaier op een koud bord en besprenkel ze met calvados. 4. Sla de room lobbig, roer er de eidooiers en de amandelspijs door en voeg naar smaak een vleugje kaneel toe. Garnering: Maak vers fruit schoon en snij of verdeel het. **UITSERVEREN:** Giet amandelsaus over de appelpartjes en zet borden onder grill of salamander tot de saus lichtbruin begint te worden. Leg er bolletjes vanille-ijs op en garneer af met vers fruit en serveer **WARM** uit.