

# 2007 september

CCN Limburg · Herfst

**VOORGERECHT** Taartje van Gravad Lachs, Haring en Hollandse Garnaltjes

## Taartje van Gravad Lachs, Haring en Hollandse Garnaltjes

| Ingrediënt                                 | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| zalmfilet, zonder vel                      | 750         | g       |
| basterdsuiker                              | 25          | g       |
| zout                                       | 10          | g       |
| witte peperkorrels, geplet of grof gemalen | 20          |         |
| dille                                      | 50          | g       |
| haringen                                   | 10          |         |
| hollandse garnaltjes                       | 500         | g       |
| witte wijnazijn                            | 0,5         | dl      |
| olie (zonnebloem-, maïskiem-, arachide)    | 2           | dl      |
| limoen                                     | 1           |         |
| mosterd                                    | 1           | el      |
| honing                                     |             |         |
| rode paprika                               | 1           |         |
| veldsla (mâche)                            | 150         | g       |
| kappertjes                                 | 2           | el      |

Gravad Lachs. Spoel de zalmfilet goed af onder de koude kraan. Dep droog met keukenpapier en controleer op graten. Snij in zeer kleine blokjes. Hak de dille fijn en plet de witte peperkorrels. Meng samen met zout en suiker door de zalmblokjes. Zet koel weg tot gebruik. Haring. Snij de filets los van de staart en controleer op graten. Snij in even kleine blokjes als de zalm. Zet koel weg tot gebruik. Saus. Borstel de limoen schoon onder de kraan en droog af. Trek met een fijne zesteur zestes van de schil. Hak de zestes klein. Pers de citroen uit. Hak drie eetlepels dille. Roer mosterd, wijnazijn, gehakte zestes en sap van de citroen goed door. Voeg al kloppend met handgarde of mixergardes op matige snelheid in een dun straaltje de olie toe. Roer de gehakte dille door de saus en breng op smaak met versgemalen witte peper en wat honing. Garnering. Was de paprika's en droog af. Verwijder steel, zaad en zaadlijsten en snij in kleine blokjes. Was en slinger de veldsla droog. Pluk de blaadjes. Afwerking en presentatie: Leg op het midden van gekoelde grote borden aparte bergjes zalm, haring en garnaltjes. Leg hieromheen de garnering van paprikablokjes, veldsla en kappertjes. Schenk kruislings twee strepen saus over het geheel. Zet de rest van de saus in een saucière op tafel.

## Oestersoep

| Ingredient                             | Hoeveelheid | Eenheid   |
|--|-------------|-----------|
| wilde of schele oesters                | 30          | stuks     |
| eidooiers                              |             |           |
| room                                   | 1,5         | dl        |
| boter                                  | 75          | g         |
| kerrie                                 |             | mespuntje |
| bieslook (gesnipperd)                  | 2           | el        |
| peper - zout                           |             |           |
| visfumet (fumet = ingekookt kookvocht) | 1,5         | liter     |
| koud water                             | 1,5         | liter     |
| visgraten                              | 1           | kilo      |
| tijm                                   | 1           | takje     |
| gekn. witte perkorrels                 | 5           |           |
| kleine ui                              | 1           |           |
| knolselderij                           | 1           | stukje    |
| prei                                   | 1           |           |
| olie                                   |             | scheutje  |
| droge witte wijn                       | 1           | dl        |
| stokbrood                              |             |           |
| boterballetjes                         |             |           |

Visfumet: 1. Witte mirepoix aanzweten in olie en boter (niet laten kleuren). 2. Visafval toevoegen en smoren. 3. Blussen met de wijn en water toevoegen. 4. Tegen de kook aanbrengen en 20 minuten laten trekken. 5. Afschuimen, ontvetten, passeren en in laten koken tot 1 liter. 6. Oesterschelpen openen en oesters eruit nemen. Het oestervocht zorgvuldig opvangen, door een doek zeven en apart houden. (Zorg dat er tijdens het opensteken geen onrechtmatigheden in het vocht terecht komen.) Oesters na het openen nooit spoelen! 7. Liaison van eidooiers en room bereiden en hiermee de fumet binden (niet warmer dan 70 graden Celcius ivm schiften). 8. Op smaak brengen met peper, zout en kerrie. 9. Opmonteren met koude blokjes (schuimig kloppen) en au bain marie wegzetten. 10. Oesters gedurende 2 minuten pochieren in het opgevangen oestervocht, vervolgens het vocht weer door een doek zeven en aan de schuimig geslagen soep toevoegen. Uitserveren: Zodra de oesters zijn gepocheerd, over de voorverwarmde soepkoppen verdelen (3 stuks per persoon). Schenk er de schuimig geslagen soep over en strooi er een weinig gesnipperde bieslook over en serveer meteen uit. Geef er stokbrood en boterballetjes bij.

**Gebakken St. Jacobs-Mosselen met een Kleurrijk Mozaïek van Paprika's**

| Ingrediënt                  | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| st. jacobsmosselen          | 15          |         |
| groene paprika              | 1           |         |
| rode paprika                | 1           |         |
| gele paprika                | 1           |         |
| room                        | 4           | dl      |
| noilly prat                 | 1           | dl      |
| droge witte wijn            | 1           | dl      |
| sjalotjes                   | 5           |         |
| citroen                     | 1           |         |
| boter                       |             |         |
| peper - zout                |             |         |
| gekookte rode biet (coulis) | 50          | g       |
| stokbrood                   |             |         |
| boterballetjes              |             |         |

1. Snij de St. Jacobsmosselen horizontaal doormidden en leg ze op een schone doek. (Hou oranje koraal apart). 2. Schil de paprika's zeer zorgvuldig met een dunschiller en snij de in de lengte in reepjes van ½ cm. Snij hiervan langwerpe ruitjes. (mooi van vorm) 3. Laat de ruitjes afzonderlijk per kleur gaar worden in kokend gezouten water. Laat ze uitlekken en afkoelen. 4. Doe nu de ruitjes per kleur in een pan met wat geklaarde boter. Kruid met peper en zout en hou ze warm. 5. Pel en hak de sjalotjes en laat ze zweten in wat boter zonder te kleuren. 6. Voeg de Nouilly Prat en witte wijn toe en laat ¼ inkoken. 7. Voeg 3 dl. room toe en laat nogmaals tot gewenste dikte inkoken. 8. Zeef de saus en breng op smaak met peper, zout en citroensap. 9. Sla de overgebleven 1 dl room lobbige en voeg aan de saus toe en hou de saus warm. 10. Bak de mosselen in een tefalpan met ruim zonnebloemolie. Kruid ze na het bakken met peper en zout. 11. Maak oranjekoraal warm in een beetje room. Garnering: Pureer de kleingesneden rode biet in een mixer/blender zeer fijn, passeer door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Uitserveren: Schik de paprika ruitjes afwisselend per kleur op elk bord. Bedek spiegel van het bord met de saus en schik de medaillons (3 per persoon) in het midden. Maak ter versiering een fantasie met de rode bietencoulis. Garneer af met oranje koraal en geef er stokbrood en boterballetjes bij.

### Citroensorbet met Basilicum

| Ingrediënt      | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| verse basilicum | 10          | g       |
| citroensap      | 1,5         | dl      |
| water           | 4           | dl      |
| witte wijn      | 2           | dl      |
| suiker          | 225         | g       |
| eiwit           | 50          | g       |

Breng 4 dl water met de suiker aan de kook. Laat 3 minuten doorkoken. Laat de siroop afkoelen. Was de basilicum en hak heel fijn. Meng gezeefd citroensap met wijn, basilicum en siroop en draai in circa 25 minuten tot ijs. Klop het eiwit half stijf en laat de laatste 10 minuten meedraaien in de ijsmachine. Afwerking en presentatie: Serveer de sorbet in een coupe.

**Fazantenborst met Portsaus**

| Ingredient                            | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------------|-------------|---------|
| fazantenborsten                       | 5           |         |
| geklaarde boter                       |             |         |
| rode port                             | 3           | dl      |
| gevogelte fond                        | 6           | dl      |
| crème fraîche                         | 0,75        | dl      |
| room                                  | 0,75        | dl      |
| peper - zout                          |             |         |
| geschilde aardappelen                 | 750         | g       |
| boter                                 | 20          | g       |
| eieren (eigeel en eiwit apart houden) | 2           |         |
| bloem                                 | 30          | g       |
| zout - nootmuskaat                    |             |         |
| amandelschaafsel (niet grof)          | 75          | g       |
| knolselderij                          | 1           |         |
| winterwortelen                        | 2           |         |
| olie (om te frituren)                 |             |         |
| blauwe druiven                        | 40          |         |

1. De fazantenborsten mooi fileren en kant bijsnijden. Licht met peper en zout bestrooien en op een niet te hoog vuur aan beide zijden aanbraden. 2. Vervolgens pan van het vuur nemen en de borsten afgedekt (in de pan) ca. 5 minuten laten rusten tot ze precies a point zijn. 3. Borsten uit de pan nemen en warm houden, vet afgieten en bodem afblussen met rode port en tot  $\frac{1}{4}$  in laten koken. 4. Gevogeltesfond toevoegen en wederom in laten koken tot gewenste dikte. 5. Saus afmaken met de crème fraîche en de room en op smaak brengen met peper en zout. Aardappel-Amandelballetjes: 1. De geschilde aardappelen fijn snijden en in zout water koken, water afgieten en aardappelen meteen door een aardappelpers drukken. 2. Zachte boter, eigeel, bloem erdoor mengen en op smaak brengen met zout en nootmuskaat. 3. Laat aardappelpuree afkoelen. 4. Maak hiervan balletjes ter grootte van een kers en rol deze door het losgeklopte eiwit en rol ze door het amandelschaafsel. 5. Bak ze vervolgens in royaal olie in de friture-pan goudgeel. 6. Met een schuimspaan eruit scheppen en op keukenpapier uit laten lekken. Legumes-frites: 1. Snij de groente in julienne. 2. Bak elk soort apart in kleine hoeveelheden tegelijk in olie (150 à 160 graden Celcius) 3. Laat ze uitlekken op keukenpapier, bestrooi met peper en zout en hou warm. Snij de blauwe druiven kruislings in en ontpit ze. Bestrooi ze licht met wat witte peper en maak ze warm onder de salamander. Uitserveren: Maak een klein spiegeltje van de saus op een groot voorverwarmd bord. Leg hierin de mooi in tranches gesneden fazantenborst. Garneer af met amandelballetjes, gefrituurde groenten en de druiven.

**Moscovite van Vanille, Purée van Aardbeien en Mango-Seizoenfruit**

| Ingrediënt          | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| ei-gelen            | 4           |         |
| gelatine            | 5           | blad    |
| poedersuiker        | 125         | g       |
| kristalsuiker       |             |         |
| vanille-suiker      | 15          | g       |
| melk                | 2,5         | dl      |
| room                | 2,5         | dl      |
| vanille stokje      | 1           |         |
| amandelolie         |             |         |
| mango's (of blikje) | 2           |         |
| citroen (sap van)   | 1           |         |
| aardbeien           | 10          |         |
| druiven (blauw-wit) | 300         | g       |
| kiwi's              | 2           |         |
| carambola           | 1           |         |
| ananas-schijven     | 5           |         |
| perziken (blikje)   | 1           |         |
| groen               | 10          | takjes  |

1. Week de gelatineblaadjes in koud water en laat ze goed uitlekken. 2. Schil de mango's, bewaar de ene helft voor de versiering en maak van de andere helft een coulis (door te cutteren). Passeer deze door een puntzeef en zet koud weg. 3. Klop de eigelen, in een Hobart, op met poedersuiker zodat het volume toeneemt en zet koud weg. 4. Giet de melk in een diepe pan, voeg het in de lengte doormidden gesneden vanillestokje toe en breng melk langzaam aan de kook. 5. Laat een tijdje trekken en verwijder daarna vanille stokjes. 6. Giet nu de kokende melk al roerende bij de opgeslagen eigelen. 7. Zet de pan terug op een zacht vuurtje en bewerk de massa al roerende tot een Engelse crème. (let op: niet warmer dan 70 graden Celcius ivm schiften) 8. Voeg de voorgeweekte gelatineblaadjes bij de crème en KOEL DEZE DAARNA OP IJS AF tot hij gaat hangen. 9. Klop de room lobbij, meng er de vanillesuiker door tot een crème chantilly wordt verkregen. 10. Bestrijk de binnenkant van een vorm met amandelolie en zet de vorm koud weg. 11. Vermeng de Engelse crème met de crème Chantilly. 12. Vul de vorm met deze massa en plaats deze in de koeling. Garnering: Maak de aardbeien schoon, rol ze in het citroensap en haal ze vervolgens door de kristalsuiker. Pureer de aardbeien en passeer ze door een fijne zeef. Verdun, indien nodig, de aardbeien coulis met wat suikersiroop. Proef de zuurtegraad van de coulis en zet koud weg. Uitserveren: Houd de vorm even in warm water en stort de moscovite voorzichtig uit de vorm. Snij er plakjes van. Glans de bodem van de grootste borden half om half met de beide coulis. Leg op elk bord een plakje moscovite, trek er ruitjes in met een mes. Garneer af met alle fruitsoorten en verfraai met takje groen. Bestrooi de randen van de borden met poedersuiker.