

2007 november

CCN Limburg · Herfst

AMUSE Amuse van Luikse bloedworst met appel

Amuse van Luikse bloedworst en appel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|----------|
| bloedworst (belgische) | 250 | g |
| appelen (goudreinet) | 2 | á 3 stuk |
| rode ui | ½ | st |
| ontbijtspek | 50 | gram |
| peterselie | | |

Belgische bloedworst is gebonden met gort, limburgse met boekweitmeel. Schil de appelen en verwijder het klokhuis. Snij de appelen in 10 schijven van 4 a 5 mm dikte. Bak de appelschijfjes tot beetgaar en licht bruin in een pan met wat boter. Snij de bloedworst in 30 schijven van ca 8 mm en bak deze in een hete pan met weinig olie. De schijfjes moeten stevig maar niet droog worden. Reken ca 3 min. baktijd. Snij de ui in dunne ringen en snij het spek in kleine blokjes. Bak de ui gaar samen met de spekjes. Uitserveren: Schik een appelschijf op een voorverwarmd bordje en leg hierop 3 schijfjes bloedworst. Garneer verder met het uien/spek mengsel en versier het geheel met wat in hete olie gebakken grote roosjes peterselie.

Bospaddestoelen en ganzenlever in knisperend filodeeg

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| ganzenlever | 500 | gram |
| zout, peper | | |
| gem. paddenstoelen (bijv. cantharellen, eekhoorntjesbrood, kanstanjeboleten) | 625 | gram |
| boter | 70 | gram |
| filodeeg (dipvries) | 10 | vellen |
| zeer fijn gehakte sjalotjes | 2 | |
| rode port | 250 | ml |
| gevogelte fond | 250 | ml |
| kalfsfond | 125 | ml |

Snijd de ganzenlever in 10 mooie plakken en bestrooi dit licht met zout en peper. Bak de plakken ganzenlever snel om en om in een droge tefalpan en dep ze droog tussen keukenpapier. Maak de paddenstoelen schoon, snij ze in brunoise en bak deze ook snel om en om in de boter, breng op smaak met zout en peper. Leg een vel filodeeg plat neer en leg in het midden een bedje van paddenstoelen, plaats daarop een plak gebakken ganzenlever. Smeer de randen van het deeg in met wat gesmolten boter en vouw de randen naar elkaar toe in de vorm van een rots. Plaats de pakketjes op een beboterde bakplaat en bak ze in ca 6 min. goudbruin in de oven op 225° C. Fruit voor de saus de sjalot aan in de boter en blus de pan met de port, laat dit indampen en voeg beide fonds toe, laat dit wederom inkoken tot de gewenste dikte en monteer de saus met koude boter. Breng op smaak met zout en peper en zeef de saus voor het serveren. Presentatie: Serveer de pakketjes op verwarmde borden met de saus ernaast.

SOEP Soep van garnalen met specerijen, rouille met Piment d'Espelette, koriander en spies met garnaal en knolselderie

Soep van garnalen met specerijen, rouille met Piment d'Espelette, koriander en spies met garnaal en knolselderie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|----------|
| chin. garnalen | 20 | grote |
| boter | | |
| (gesnipperd) | 3 | uien |
| knoflook | 4 | tenen |
| tijm | 1 | tak |
| rozemarijn | 1 | tak |
| serehstengel | 1 | stuk |
| kerriepoeder | 1 | eetlepel |
| djoeroek | 5 | blaadjes |
| tomatenpuree | 3 | el |
| room | 1 | eetlepel |
| aarsappel | 1 | stuk |
| eierdooier | | |
| olijfolie | | |
| piment d'espelette | | |
| verse koriander (beter gedroogde koriander) | 1/1 | bos |
| knolselderie | | |
| satéstokjes | | |

De garnalen pellen en de schillen bewaren verwijder de darmkanaal. De schillen in boter rood laten kleuren, voeg de ui, de knoflook, tijm, rozemarijn, sereh en djoeroek toe laat mee fruiten. Doe het kerriepoeder erbij en fruit even mee. Doe 2 liter water en de tomatenpuree erbij breng aan de kook, laat een uur trekken en passeer door een fijne zeef. Rouille: Snij de aardappel in stukjes en kook deze gaar in een gedeelte van de soep, wrijf door een zeef, klop de eidooier door de nog warme aardappel en doe druppelswijs de olijfolie erdoor. Maak de knoflook met drukken en wrijven fijn en fruit even in olijfolie, doe bij de rouille en breng op smaak met zout en Piment d'Espelette. Verdere Bereiding: Breng de soep aan de kook en breng op smaak met zout, peper en room. Schil de knolselderie en snij in blokjes van 1 cm en kook knapperig af - niet te hard en niet te zacht. Snij de garnalen in stukjes en rijg om en om garnaal en knolselderie op een satéstokje. Bestrooi met zout en peper. Bestrijk met olijfolie en bak gaar en bruin in een koekenpan. Snij de koriander fijn. Opmaak: Smeer een soepbord in met rouille. Leg een satéstokje in het bord zodat het uiteindelijk op de rand van het bord ligt. Bestrooi met koriander. Schep aan de tafel de soep in de borden.

Sorbet van pompelmoes (15 personen)

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| grote roze pompelmoezen | 7 | stuk |
| confiture suiker | 175 | gram |
| eiwit | 70 | gram |
| citroenmelisse | 90 | takjes |

Begin direct, want het vriezen duurt 1 ½ tot 2 uur. Was en pers voorzichtig 5 pompelmoesen uit zonder de binnenkant ervan te beschadigen. Schraap uit 5 halve schalen voorzichtig het witte dons. Zet de schalen koel weg. Filter hiervan 5 dl sap. Breng 1 dl water met 125gram suiker al roerende aan de kook en voeg deze siroop toe aan het sap. Draai er vervolgens ijs van. Stop halverwege. Het ijs moet nog bewerkbaar zijn. Doe de massa in een kom. Zet koud weg. Breng 50 gram suiker met 2 el water aan de kook. Deze siroop moet zodanig zijn ("au boule") dat indien men een druppel in koud water laat vallen deze druppel nog kneedbaar blijft. Sla de eiwitten los en werk er beetje bij beetje de kokende siroop door. Klop door totdat er een stevige eiwitsneeuw ontstaat. Werk deze meringue voorzichtig door het nog zachte ijs en vul hiermee de 5 halve geprepareerde vruchten. Strijk de vruchten gald af Plaats deze in de vriezer. Pers vervolgens 1 pompelmoes uit en filter het sap. Breng aan de kook met 25 gram suiker. Pel de ovrige 2 pompelmoezen. Zorg dat het witte velletje ook verwijderd wordt. Snij hieruit de partjes. Doe deze in een kom en voeg de siroop toe. Doe er ook een takje citroenmelisse in. Zet in de koeling. Uitserveren: Snij de met sorbet gevulde helfden in 3 gelijke delen. Plaats een gemarineerd partje op een klein koel bordje. Napeer dit met wat siroop en plaats daarnaast een sorbetschaal. Garneer verder met enkele blaadjes citroenmelisse.

HOOFDGERECHT Gekonfijte ganzenborst met kanstanjesaus, rode kool en knoedel

Gekonfijte ganzenborst met kastanjesaus, rode kool en knoedel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| ganzenborst | 1200 | gram |
| ganzenvet | 2 | blikken |
| suiker | 40 | gram |
| zout | 20 | gram |
| laurierpoeder | 1 | tl |
| tijm | 1 | tl |
| kruidnagel | 1 | tl |
| peper | 1 | tl |
| kalsfond | 2 | Ltr. |
| koksroom | 2 | dl |
| kastanjepuree | 150 | g |
| zout, peper | | |
| rode wijn | ½ | glas |
| appelstroop | | |
| boter | | |
| bloem | | |
| aardappelen (bintjes) | ¾ | kg |
| ei | 1 | |

Begin met de borsten. Zij gaan 3 uur in de pan op een zo laag mogelijke temperatuur (85°C). Snij het vel van de borsten en bak dit langzaam uit. Zeef het vet en voeg dit later bij het ovrig vet. Maak het kruidenmengsel voor de kruiden door elkaar te mengen. Kruid de borsten aan weerszijde, schud de overtollige kruiden eraf en laat 10 min. intrekken. Verwarm het vet tot ca 80 - 100°C. Leg de borsten in de pan en zorg dat ze geheel onder staan. Plaats de pan weer op het vuur en laat de borsten 2 ½ uur verder garen. Het vet mag niet heter worden, het vlees wordt anders droog. De eventuele troebeling in het vet zal na verloop van tijd verdwijnen. Zeef het vet. Het vet is, nadat het gezeefd is, opnieuw gebruikbaar. Saus: Kook Kalsfond in tot 50%, voeg de room toe en de kastanjepuree. Breng op smaak met zout, peper, wat rode wijn en wat stroop. Bind de saus indien nodig met wat "beurre-manie". Kneed daartoe boter met bloem in gelijke hoeveelheden en voeg die beetje bij beetje en al roerende toe aan de kokende saus totdat de gewenste dikte bereikt is. Aardappelknoedel: Schil de aardappelen en kook de helft tot bijna gaar in gezouten water. Laat deze afkoelen. Zet de andere helft weg onder water. Rasp de rest van de aardappelen en druk het vocht d.m.v. een handdoek uit de massa. Maak het rauwe raspel zo droog mogelijk. Druk de bijna gare aardappelen door de pureepers of wrijf ze over de rasp en vermeng dit direct met het rauwe raspel. Doe 2 el bloem op een schoteltje en werk de rest van de bloem onder het aardappelmengsel. Meng er verder de losgeklopte eieren door en kruid naar smaak met zout. Maak 20 kleine knoedels van ca 3 cm rond, rol deze door de bloem en kook ze in ca 20 min. gaar in licht gezouten water. Houd warm. Gebruik als alternatief kant en klare knoedels en kook deze volgens recept op de verpakking. Rode Kool: Snij de rode kool in dunne slierten en zet dit op met een bodempje water, de kleingesneden en geschilde appel, en een snuf zout. Steek de kruidnagels in de ui en plaats de ui onder het kooldek. Laat de kool in ca 30 min gaar smoren en roer ze zo nu en dan om. Verwijder de ui, en voeg een scheutje azijn toe. Breng op Smaak

met een klontje boter, zout, peper suiker en evt. wat kaneel. Garnering: Controller de kastanjes op slechte stukken en gaar deze in wat bouillon van een groentenbouillonblokje. Uitserveren: Plaats op een voorverwarmd groot bord aan een zijde een deel van de ganzenborst. Napeer de saus royaal links over de ganzenborst en plaats in de saus 2 knoedels. Leg aan de rechter zijde een bergje rode kool. Garneer met een 3 tal gare kastanjes. Serveer direct uit.

Appeltaart met herfstgeur, kaneelijs en vanillesaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| droge gist | 5 | gram |
| melk | ½ | dl |
| rozijnen | 30 | gram |
| rum | 2 | el |
| sinaasappelsap | 1 | el |
| sinaasappel marmelade | 2 | el |
| gezeefde bloem | 250 | gram |
| suiker | 40 | gram |
| eieren | 2 | stuk |
| mespunten zout | 2 | stuik |
| boter | 80 | gram |
| jona gold appels | 3 | stuk |
| eigeel | 35 | gram |
| grote suikerkorrels (voor de garnering) | 2 | el |
| vanillestokjes | 1 | ca 8 cm |
| snuif zout | | |
| maizena | ½ | el |
| amandellikeur | 1 | el |
| room | 3 | dl |
| kaneelstokjes | 3 | stuk |
| gemalen kaneel | 1 1/2 | tl |
| vanille stokje | 12 | cm lang |
| eierdooier | 180 | gram |
| mint | | |

Los de gist op in de lauwarde melk. Meng in kom de rozijnen, de rum, het sinaasappelsap en de marmelade. Doe in een grote kom de gezeefde bloem en de opgeloste gist. Werk er vervolgens de suiker, de losgeslagen eieren en het zout door. Kneed de boter er beetje bij beetje doorhen totdat het deeg los komt van de kom. Dek het deeg af met een doek en laat het ca 1 uur rijzen in een lauwarde omgeving. Kneed het deeg vervolgens om het luchtig te maken. Bekleed een springvorm met een groote van 28 cm met beboterd bakpapier. Verdeel het deeg in ein groot deel en een kleinere deel. Met het grote deel moet de bodem van de vorm bedekt worden (ca 1 cm dik). Van de kleinere moet een lange worst gevormd werden. Bedek hiermee de wanden. Laat het deeg daarna nag 15 min op kamertemperatuur rusten. Schil de appelenen verwijder het klokkenhuis. Snij de appels in smalle repen en verdeel deze repen dakpansgewijs over het deegbakje. Kwast de randen in met eigeelen strooi de suikerkorrels op de rand. Bak het deeg 25 min in een voorverwarmde oven van 175°C. Laat de rozijnen uitlekken en vang het lekvocht op. Verdeel de rozijnen over de appelen en bak nog eens 10 min verder. Laat de taart 15 min afkoelen in de vorm alvorens deze voorzichtig op een erkje om te storten. Vanillesaus: Breng de Melk met het opengesneden vanillestokje en een snuifje zout aan de kook en laat 20 min zachtjes trekken. Klop de eieren los en maak deze aan

met de maizena en de suiker. Voeg onder goed roeren een deel van de kokende melk toe en giet vervolgens het lauwarme mengsel onder voortdurend roeren bij de kokende melk en laat dit even dik worden. LET OP: temperatuur max 80°C. Doe dit eventueel "au bain marie". Verwijder het vanillestokje en schrap het merk eruit. Doe dit terug in de saus. Breng op smaak met 1 el amandellikeur. Kaneelijs: Laat de room, de melk, de helft van de suiker, de kaneelstokjes en het opengesneden vanillestokje 20 min zachtjes te laten trekken. Zeef de massa, klop de eierdooiers met de rest van de suiker schuimig en voeg dit beetje bij beetje bij het mengsel. Laat zachtjes binden tot max 80°C. Doe dit eventueel "au bain marie". Afkoelen en tot lijns draaien. Uitserveren: De taart kan lauwarm of koud opgedient worden. Besprenkel de taart, vlak voor het uitserveren, met het vocht van de rozijnen. Plaats een stukje taart op de zijkant van een groot bord, maak een klein spiegelkje van vanillsuau ernaast en leg hierin een bolletje kaneelijs. Versier het ijs met een blaadje munt.