

2007 december

CCN Limburg · Winter

Ossenhaastartaar met aardappelsalade, kaviaar en schaaldierencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	400	g
verse kappertjes	3	el
eigelen	2	
basisvinaigrette (2/3 deel olie en 1/3 deel sherryazijn)	0.5	eetlepel
gehakte bieslook		
in de schil gekookte aardappels, in blokjes gesneden	600	g
appel in brunoise (piepkleine blokjes)	100	g
brunoise van cornichons (kleine zure augurkjes)	30	g
kappertjes	30	g
mayonaise	45	g
crème fraîche	45	g
kappertjesvocht	3	el
crème fraîche voor afwerking		
kaviaar		
schaaldierencoulis		

Snij de ossenhaas in een ragfijne brunoise. Hak ook de kappertjes fijn en vermeng alle ingrediënten met elkaar tot een smeuge massa.

Aardappelsalade

Meng alle ingrediënten voorzichtig door elkaar en breng de salade op smaak met peper en zout. Bewaar buiten de koeling.

Breng de tartaar tenslotte op smaak met peper en zout.

Plaats een schone PVC-ring met een diameter van 7 cm op een bord. Lepel onder in de ring een laagje van 2 cm aardappelsalade en druk deze aan. Schep daarop vervolgens een laag ossenhaastartaar en druk ook deze behoedzaam aan.

Maak de ring voorzichtig los en bekroon het torentje met een toef crème fraîche en een lepeltje kaviaar. Schep rondom het torentje enkele lepels schaaldierencoulis en serveer het gerecht direct

Schaaldierencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
strandkrabben	500	g
garnalen	300	g
olijfolie	1	dl
tomatenpuree	40	g
armagnac	0.5	dl
droge witte wijn	1.5	dl
wortel	75	g
knolselderij	70	g
venkel	50	g
sjallot	50	g
bleekselderij	25	g
knoflook	2	tenen
rozemarijn	10	g
tijm		takje
visbouillon	1	l

Kneus de pantsers van de strandkrabben (bijvoorbeeld met een gehaktmolen).

Verhit olie in een pan en fruit hierin de strandkrabdelen al roerende op hoog vuur tot het vrijgekomen vocht verdampt is. Het is essentieel dat de bodem van de pan slechts met een "vliesje" olie is bedekt en dat de krabdelen de bodem van de pan volledige bedekken maar in een enkele laag.

Voeg de brunoise van de groenten toe en fruit deze al roerend mee op hoog vuur gedurende 2 minuten.

Blus de krabdelen en de brunoise af met cognac/armagnac en laat deze inkoken.

Blus vervolgens af met de wijn en laat deze volledig inkoken.

Voeg de tomatenpuree (eventueel verse tomaten), laat volledig indampen.

Voeg de visbouillon toe, laat het geheel droogkoken, blus af met port en laat weer inkoken.

Schenk zoveel koud water in de pan dat de massa bedekt is met 1 cm water.

Voeg de bouquet garni en de kruiden toe, breng het geheel aan de kook en schuim af.

Houdt de coulis 15 minuten tegen de kook aan, passeer door een zeef. Vocht inkoken tot de gewenste dikte.

VOORGERECHT Trostomaatje gevuld met een zalf van makreel, mimosavinaigrette met oesters en broccoli

Trostomaatje gevuld met een zalf van makreel, mimosavinaigrette met oesters en broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten van 5 cm doorsnee	10	
makrelen van 600 g per stuk	5	
eierdooiers	4	
witte peper (vers)		
fleur de sel		
citroensuiker (heel fijn gesneden citroenschil)		
scharreleieren	5	
broccoliroosjes	200	g
creuses geopend en losgestoken	20	
olijfolie vergine	10	el
aceto balsamico wit	3	el
olijfolie (vergine)		
brioche brood heel	1	

Snij de tomaten in aan de onder- en zijkant. Leg ze kort in kokend water, laat schrikken en haal het vel eraf. Snij het kapje eraf. Hol de tomaatjes uit en leg ze met de bolle kant naar boven op een doek.

Snij de filets van de makreel af en snij de graat eruit. Ontdoe ook de filets van de huid en gaar de schone makreelvis onder de salamander licht gaar. Blijf erbij. Roer het gare visvlees met een vork glad samen met de eidooier en de olijfolie. Op smaak brengen met de witte peper, fleur de sel en de citroensuiker.

Vinaigrette

Kook de 5 scharreleieren hard en wrijf deze door een bolzeef. Dit heet mimosa. Rasp de topjes van de broccoliroosjes en zeef door een grove zeef. Blancheer de topjes kort en meng deze met de mimosa. Snij de oesters grof en meng ook deze met de mimosamassa. Maak het geheel af met de aceto en de olijfolie tot een egale vinaigrette.

Snij de brioche dun (4 mm) op de snijmachine en besmeer deze dun met olijfolie, bak deze krokant in een oven van 160°.

Vul de tomaatjes met de makreelcrème en maak deze lauw in een gematigde oven van 70°.

Presentatie

Dresseer de tomaatjes op het midden van het bord en de vinaigrette erom heen. Leg een plakje brioche tegen de tomaat aan.

Kopje lichtgebonden witte preisoep met crème fraîche en groene kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit van prei	850	gr.
crème fraîche	3.5	dl
verschillende groene kruiden (bieslook, en bijv peterselie)	50	gr.
kippenbouillon	1.8	liter
knoflook	2	teen
bieslook	1	bos
peper en zout		
boter		

1. Het wit van de preien fijn snijden en zeer goed wassen. Samen met de geperste knoflook in een klontje boter zachtjes aanzweten, maar niet laten kleuren.
2. De bouillon toevoegen en met het deksel op de pan koken tot de prei gaar is. Pureer de soep met behulp van de staafmixer.
3. Wat warme soep toevoegen aan anderhalve deciliter crème fraîche. Vervolgens dit mengsel toevoegen aan de rest van de soep; deze mag nu niet meer koken. Op smaak brengen met peper en zout.
4. Een paar takjes bieslook apart houden. De rest van de groene kruiden fijnsnipperen en mengen met 2 dl crème fraîche.

Uitserveren

Serveer de soep in amusekopjes.

Van het crème fraîche mengsel quenelles draaien en in de borden leggen.

Garneren met de apart gehouden versnipperde bieslook

Sorbetijs van rode grapefruits

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2.6	dl
suiker	235	g
vers geperst en gezeefd sap van rijpe rode grapefruits (circa 5 stuks)	3	dl
campari	0.5	dl
eiwit	1	

Doe het water met de suiker in een smalle hoge pan. Breng het suikermengsel tegen de kook aan, laat nog even op matig vuur staan tot de suiker goed is opgelost en vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur

Meet 450 gram suikersiroop af, voeg grapefruitsap en campari toe en roer goed dooreen. Controleer de suikerdichtheid op 18 graden Beaumé en voeg indien nodig voorzichtig iets koud water toe tot juiste aantal graden is bereikt.

Bevries het mengsel in de ijsmachine.

Voeg eiwitschuim toe aan de sorbet wanneer deze licht bevroren is, maar nog een slappe consistentie heeft en laat de machine dan verder draaien tot het ijs de gewenste stevigheid heeft.

Klop daartoe kort van tevoren het eiwit met de suiker in een vetvrije kom halfstijf.

Gebraden wildzwijnshaas met pastinaakmousseline en zuurkoolloempia met laurierjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salie	0.5	bos
rozemarijn	0.5	bos
citroentijm	0.5	bos
knoflook	3	tenen
gekneusde peper	10	g
zeezout	20	g
gekneusde korianderkorrels	10	g
citroenrasp		
sinaasappelrasp		
wildzwijnshaas	600	g
geklaarde boter		
olijfolie		
kalfsjus		

Hak de kruiden, specerijen en knoflook fijn en meng met de citroen- en sinaasappelrasp fijn - gebruik eventueel de Magimix. Strooi dit mengsel op een stuk aluminiumfolie en rol de zwijnshaas hierin. Zet koel weg tot gebruik.

Maak de haas schoon en dep droog met keukenpapier. Bak de zwijnshaas in ruim geklaarde boter en olie goed bruin aan alle kanten. En laat daarna doorbraden tot een kerntemperatuur van 55°. Bewaar in de oven op 80°.

Kook wat kalfsjus in tot deze begint te geleren en lak de zwijnshaas hiermee af.

Pastinaakmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(opperdoes)aardappelen	400	g
grote pastinaken	5	
boter	200	g
magere melk	2.5	dl
ganzenvet	2	dl

Schil de pastinaken, snij er drie over de lengte in 4 kwarten. Bak de 10 mooiste goudbruin in wat ganzenvet en voeg daarna de rest van het ganzenvet toe. Laat dit rustig op 70° doorgaren tot beetgaar.

Schil de aardappelen. Snij de overgebleven pastinaken in stukken. Kook ze samen in ruim water met zeezout tot ze gaar zijn. Wrijf door een fijne zeef. Breng de melk aan de kook en voeg deze toe aan de puree. Roer er vlak voor het serveren de boter door met wat peper.

Zuurkoolloempia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	600	g
katenspek		stukje
jeneverbesen	6	
kruidnagels	2	
karweizaad	1	theelepel
sjalotten	2	
knoflook		tenen
laurier (vers)	2	takjes
noilly prat	2	dl
bloemenhoning	1	eetlepel
loempiavellen van 15'15 cm	20	
hazelnootgruis	50	g
eiwit	1	
bloem		
zonnebloemolie		
crème fraîche	1	eetlepel

Spoel de zuurkool met koud water. Dit goed uit laten lekken.

Voeg de ingrediënten t/m de honing toe aan de zuurkool in een pan. Zet de zuurkool op laag vuur tot de gewenste gaarheid. Laat afkoelen en verwijder het vocht.

Vouw de loempiavellen dubbel, plak vast met wat water. Meng de zuurkool (eerst kruidnagel etc. verwijderen) met wat crème fraîche en verdeel over de loempiavellen. Vouw de twee lange kanten naar binnen en dan de korte kanten. Bebloem de zijkanten en doop deze daarna in het eiwit en dan in het hazelnootgruis. Laat de loempia's ongeveer 2 uur rusten in de vriezer. Frituur de loempia's op 170° tot goudbruin.

Kalfsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oude rode port	4	dl
kalfsfond	4	dl
ahornsiroop	1	eetlepel
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
jeneverbessen, gekneusd	4	
laurier, vers	10	blaadjes

Kook de port samen met sjalot, jeneverbes en knoflook tot de helft in. Voeg de kalfsfond, ahornsiroop en laurier toe en reduceer weer tot de helft. Passeer dit door een doek en maak af op smaak. Bind met een beetje beurre manié.

Chocoladekoek met muntsaus en sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bittere chocolade	500	g
boter	100	g
eieren (gesplitst)	10	
suiker	350	g
verse munt	10	takken
kiwi's	2	

De chocolade met de helft van de boter smelten en laten afkoelen. Het eigeel erdoor roeren.

Het eiwit met 100 g suiker stijf slaan en dat door de chocolademassa spatelen. Ongeveer twee uur in de koelkast laten staan.

1 liter water met de rest van de suiker tot een siroopje koken. Munt toevoegen; 2 minuten laten koken en 10 minuten laten trekken op een zacht vuur. Dit samen met de geschilde kiwi's in de mixer pureren en zeven.

Beboter 10 kleine vormpjes - bij voorkeur miniatuurtulbandvormpjes - met de rest van de boter en verdeel de chocolademassa erover. Bak ongeveer 10 minuten - de koeken moeten van binnen iets smeugig blijven - in een voorverwarmde oven op 225°.

Cranberrycompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cranberry's	200	g
suiker	100	g

Breng 1 dl water aan de kook. Voeg de suiker en de cranberry's toe. 10 minuten koken, tot de bessen open springen.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	4	
amaretto	2	el
bloemenhoning	2	el
witte basterdsuiker	2	el
slagroom	2	dl

Alle ingrediënten (behalve de room) samen in een kom mengen en er au bain-marie een dikke saus van kloppen. Spatel er voorzichtig de geklopte slagroom door.

Maak met een grote ronde vorm een cirkel van de sabayon op het bord. Giet wat muntsaus aan de binnenkant van de vorm, daar een chocoladekoek op storten. Een lepeltje compote daar op/in en serveer (zonder de vorm).

Koffie met bonbons