

2008 februari

CCN Limburg · Winter

VISGERECHT FOREL MET GESMOORDE PREI, AARDAPPEL, GEROOKTE PALING EN BRUINE BOTER

Forel met gesmoorde prei, aardappel, gerookte paling en bruine boter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zijdes beekforel filet	4	
een half boerenbruin brood (bevroren)		
dunne preien	2	
grote kookvaste aardappel	4	
filetje gerookte paling	1	
roomboter	200	gr.
scheutje witte wijn		
peterselie		
balsamico azijn		
olijfolie		
peper		
zout		

Snijd de 4 zijdes beekforel door midden. Snijd zo dun mogelijke plakken (2 a 3 millimeter dik) van het bevroren boerenbruin brood. Leg de plakjes op de 'huidkant' van de forel. Snijd de preien schuin weg. Snijd de peterselie fijn. Snijd van de bonken (aardappels) 8 vierkanten blokjes van ongeveer 2,5 bij 2,5 cm breed en steek met een appelboor hier een gat doorheen. Snijd de paling helemaal fijn. Zet de boter in een pannetje op het vuur tot hij mooi bruin is gekleurd (let op dat het niet verbrand). Wanneer de boter bruin is kan er een scheut balsamico azijn bij. Stoom de aardappeltjes mooi beetgaar of kook ze in een klein laagje gezouten water. Als ze gaar zijn kan de paling in het gat van de aardappel. Smoor de prei in een pan met olie en blus hem af met witte wijn als hij bijna gaar is. Voeg de peterselie toe. Bak de forel filetjes in een hete pan met olijfolie eerst op de brood kant en daarna op de andere zijde. Leg de aardappel met paling in het midden van het bord en daaromheen de prei. Bovenop de aardappel komt het filetje. En een beetje bruine boter om het geheel heen om het af te maken.

Mosselen met korianderschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote mosselen	30	
mosselwater	250	g
blaadje gelatine (geweekt in koud water)	1	
koriander	375	g
water	250	g
korianderwater	250	g
blaadjes gelatine	2	
sinaasappels	2	

Dompel de mosselen 10 seconden in kokend water. Met een scherp mesje de mosselen lossnijden. Haal ze eruit. Bewaar de schelpen. Leg de mosselen op een rooster (1 cm tussenruimte). Bewaar in de koeling. Verwarm ½ deciliter van het mosselwater en los er de gelatine in op. Haal van het vuur en meng met de rest (2 deciliter) van het mosselwater. Bewaar het mosselwater in de koelkast en haal het eruit als het lobbig begint te worden. Nappeer de mosselen met het half gestolde mosselwater, het water moet een beetje vloeibaar en niet te stijf zijn om het goed aan te kunnen brengen. Bewaar de mosselen in de koeling om de gelatine verder op te laten stijven. Herhaal de laatste twee stappen een aantal malen. Haal de korianderblaadjes van de stelen af. Er moet 250 gram blad over blijven. Blancheer de blaadjes 5 seconden in kokend water (dit water niet weggooien). Laat schrikken in ijswater en laat uitlekken. Maal in de blender met 2½ deciliter water. Zeef en daarna door een zeefdoek. Verwarm ½ deciliter van het korianderwater en los er de gelatine in op. Haal van het vuur en vermeng met de rest (2 deciliter) van het korianderwater; breng op smaak met zout. Zeef nogmaals en vul de iSi-fles (½ l) met behulp van een trechter. Laad de fles met 1 patroon en laat 2 uur in de koeling rusten. (Gebruik voor een 1-l fles 2 patronen.) Schil de sinaasappel; zorg dat er zo weinig mogelijk wit aan de schil zit. Snij er julienne (1 mm dikte) van. Blancheer de reepjes 1 minuut in suikerwater. Leg 6 schelpen op een bord, met de punten naar binnen. Leg om-en-om in de ene schelp een mossel (met de gegelatineerde kant naar boven) en vul de andere schelp met korianderschuim. Garneer het schuim met een reepjes sinaasappelschil.

Fazantensoep La Chouffe

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte tarwebloem	450	gr.
volkoren tarwemeel	75	gr.
roggemeel	75	gr.
zakjes gist	2	
zout	1	tl
broodpoeder (glutenpoeder)	15	gr.
karkassen van de fazanten van het hoofdgerecht		
grote winterpeen	1	
speren prei	2	
grote ui	1	
bosje platte peterselie	1/2	
bosje bladselderij	1/2	
gedroogde tijm	2	tl
gedroogde rozemarijn	1	tl
laurierblaadjes	2	
gekneusde peperkorrels	10	st
geplette jeneverbessen	8	st
la chouffe (ardens bier)	0,5	l
water	2,5	l
bouillon	2	liter
nootmuskaat		
peper		
champignons	250	gr.
shiitake	250	gr.
handwarm water	3	dl

Zeef de 3 soorten bloem en het glutenpoeder in de kom van de KitchenAid. Strooi de gist over de bloem en zet de kom in de machine, bevestig de deeghaak en zet de machine aan op lage stand. Strooi het zout over de bloem en giet er bij gedeelten het handwarme water bij. Let erop dat het deeg niet te nat wordt. Zet de machine op matige snelheid en laat enkele minuten draaien tot het deeg soepel en elastisch is. Stort het deeg uit de kom op een bebloemd werkvlak. Werk het deeg heel even door en bol het deeg op. Laat de bol 20 minuten afgedekt rijzen. Bol het deeg opnieuw op, leg de bol op een ingevette en met bloem bestrooide bakplaat en snij de bovenzijde kruislings in. Dek af met een schone theedoek en laat circa 50 minuten narijzen. Bak het brood af in 30 minuten. Hak de fazantenkarkassen klein en bruineer in een flinke lik ganzenvet (van het hoofdgerecht) in een sauteuse. Doe over in een braadslee en bruineer verder in de oven op 250°C. Doe op het laatst de mirepoix erbij en laat enkele minuten mee bruineren. Doe de inhoud van de braadslee over in een grote kookpan, blus de braadslee af met een deel van het bier, giet dit met de losgeschraapte aanbaksels in de pan. Doe de kruiden en specerijen erbij. Giet de rest van het bier in de pan en vul het vocht aan met water tot 2,5 liter. Laat zo lang mogelijk zachtjes trekken. Passeer de

bouillon door een bolzeef en ontvet eventueel met velletjes keukenpapier. Snij de paddenstoelen in dunne plakjes en verwarm ze even in een beetje bouillon. Breng bouillon op smaak met geraspte nootmuskaat, peper en zout. Hak peterselieblaadjes. Warm de soep vlak voor het uitserveren nog even door. Schep de paddenstoelen in de warme borden en giet er de hete bouillon overheen. Bestrooi met gehakte peterselie. Geef er het brood met boterkrullen of -balletjes.

Driemaal fazant op Elzasser wijze

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blik ganzenvet (ook voor de soep)	1	
uien	3	
venkelzaad	1	el
karwijzaad	1/2	el
zuurkool uit het vat	1,5	kilo
schwarzwalder schinken	2	ons
vers gemalen peper		
geplette jeneverbessen	12	
blaadjes laurier	3	
edelzwicker	7	dl
noilly prat	2	dl
boter	250	gr.
fazanten	8	
geklaarde boter		
redstar	2	kg
rôtidor-kruidentmix (of andere aardappelkruiden)		
goudrenetten	5	
cranberry's	1	zak

Oven voorwarmen op 150°C. Snij de borstfilets uit de fazanten. Snij de poten van de karkassen. Controleer grondig op hagel! Geef de karkassen z. s. m. aan de makers van de soep. Wrijf het venkel- en karwijzaad fijn in de vijzel. Snij Schwarzwalder Schinken en julienne. Pel en snipper de uien. Laat de zuurkool evt. in een grote bolzeef uitlekken en druk zoveel mogelijk vocht eruit. Fruit uisnippers in drie eetlepels ganzenvet in een grote pan. Fruit de Schinken julienne even mee. Voeg de zuurkool, het gevijzelde venkel- en karwijzaad, de geplette jeneverbessen en de laurierblaadjes toe. Kruid met versgemalen peper. Giet de 2 dl Noilly Prat erbij en ongeveer 5 dl Edelzwicker. Sluit de pan en laat zo lang mogelijk sudderen. Controleer af en toe of er nog genoeg vocht in de pan zit, vul anders bij met bouillon van de soep. Doe de boter in een kleine steelpan en zet op laag vuur. Laat de boter smelten. Blijf er bij staan en let op: de boter mag niet gaan borrelen. Giet het botervet voorzichtig in een schaalte. Snij de onderpoten los van de dijstukken. Zet de laatste weg voor latere verwerking. Verwijder de pezen in de poten. Dit gaat als volgt. Breek het botje in de poot vlak boven het enkelgewricht, maar laat de pezen intact. Draai nu de klauw rond het breukvlak. Door deze draaiende beweging zullen de pezen uit het vlees worden getrokken zonder dit te beschadigen. Geeft het afval (behalve de klauwen) ook aan de soep. Druk nu het vlees langs het botje naar beneden, zodat a.h.w. een stokje met een bolletje vlees eraan ontstaat. Zet de boutjes rechtop in een passende pan. Verwarm het ganzenvet in een andere pan en giet zoveel vet bij de boutjes dat ze onder staan. Konfijt de boutjes op een laag vuur gedurende 2 tot 2½ uur (laat niet aan de kook komen!). Breng een pan met ruim water aan de kook. Schil de aardappelen, snij overlans in vieren, spoel af en doe in het kokende water. Breng water opnieuw aan de kook, sluit de pan, draai het vuur laag en laat aardappelpartjes 7 minuten garen. Prepareer de rookoven volgens de beschrijving. Leg de filets op het rooster en rook ze maximaal 5 minuten, ze moeten een lichte rookmaak krijgen. Haal de filets uit de rookpan,

wikkel in alufolie en zet warm (niet TE warm) weg. Schil de appels. Snij boven- en onderkant vlak en snij de appels in plakken. Verwijder met een ronde uitsteker het klokhuis. Snij de appelrestjes (m.u.v. pitjes en vliesjes) klein en meng door de zuurkool. Verhit boter in een pan en bak hierin de appelplakken. Laat op keukenpapier uitlekken. Kruid de boutjes met peper. Verhit in een sauteuse ca. 60 gr geklaarde boter en bak de boutjes op hoog vuur aan beide zijden aan. Blus af met calvados, dek de pan af en laat de boutjes op half vuur net aan gaar worden. Hou de boutjes warm en doe de braadjus over in een sauspan. Verhit in drie Tefalpannen ca. 30 gr geklaarde boter. Verdeel de aardappelpartjes over de pannen. Bak ze kort al omschuddend op hoog vuur. Laat ondertussen de grote sauteuse op temperatuur komen. Schep de aardappelpartjes uit de Tefalpannen in de schaal. Doe zoveel van het bakvet in de sauteuse dat de bodem net aan bedekt is. Doe de aardappelpartjes over in de sauteuse. Bestrooi met Rôtidor of andere kruiden. Bak op halfhoog vuur nog enkele minuten onder regelmatig omschudden (sauteren). Haal de filets uit de alufolie. Bestrijk met (zonnebloem)olie en bak aan beide zijden snel krokant op de grillplaat. Verhit de braadjus van de boutjes. Schep een royale "berg" zuurkool op de warme borden. Leg hierop een appelplak, schep in het gat van het klokhuis een lepel cranberry compote. Leg naast de zuurkool een filet, een bovenboutje en een gekonfijt onderboutje. Nappeer de eerste twee licht met braadjus. Geef er een ruime opscheplepel gebakken aardappeltjes bij.

Steranijsflan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	250	g
melk	125	g
eierdooiers	5	
suiker	75	g
stuks steranijs	7	

Plet de anijs tussen twee lagen bakpapier tot ze geur loslaten. Verwarm de room en melk en laat de anijs er 2 uur in trekken. Meng dooier en suiker en klop tot wit. Voeg de anijsroom toe. Zeef en giet in kleine bakjes. Verwarm au bain-marie in de oven (op 120°) gedurende circa 20 minuten. Maal in de keukenmachine en laat afkoelen in de ijskast. Klop op met de garde.

Venkelwater

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	500	g
water	1/2	l

Verwijder de steel (bewaren) en snij de venkelbladeren in kleine stukken. Kook de stelen 2 minuten en de bladeren ½ minuut. Verfris in ijswater en laat uitlekken. Maal in de blender met het kookwater en zeef. Zeef nogmaals door een doek.

Venkelgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelwater	5,5	dl
stroop	0,7	dl
blaadjes gelatine (geweekt in koud water)	3	

Verwarm de stroop tot 50° en los er de gelatine in op. Haal van het vuur en voeg het venkelwater toe. Laat 2 uur in de koeling opstijven.

Gekonfijte venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1,2	l
suiker	800	g
venkelknollen (100 g per stuk)	5	

Verwarm in een pannetje water en suiker tot koken. Laat op een zeer zacht vuur de (hele) venkels 1½ uur garen. Haal uiteindelijk de taaie buitenbladen eraf en bewaar de stelen.

Stroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1,25	dl
suiker	125	g

Meng de ingrediënten en breng aan de kook.

Donkere stroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	g
water	60	g

Breng de suiker (droog) op kleur. Blus af met water en laat afkoelen in de koeling.

Ananassoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas (2 kg totaal)	2	
water	1	dl
donkere stroop	75	g

Verdeel de ananas in twee porties. Schil en snij de ene helft in stukken; er moet 625 gram zijn. Meng de stukjes ananas met water en stroop en maal in de keukenmachine. Verwarm de ananaspuree tot 70°. Laat uitlekken in een zeef. Vang het vocht op. Meng vlak voor het serveren de ananasbrunoise (zie verderop) en fijngehakte venkel door de soep. Snij van de overgebleven ananas 20 plakjes op de snijmachine, stand "3". Snij de rest van de ananas in brunoise.

Anijskaramel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	g
water	1,25	dl
glucose	40	g
anijszaad (poeder)	50	g

Doe in een pannetje 75 gram water, suiker en glucose en maak een blonde karamel. Haal van het vuur en blus af met ½ dl water. Dompel de anijs erin en laat reduceren tot stroperig. Zeef. Snij de gekonfijte venkelsteel in vieren en wikkel die in ananasplakjes. Zet 2 stukken venkelconfit in een soepbord en breng er anijskaramel op aan. Doe de soep in een kan. Doe in het bord vijf lepeltjes flan afgewisseld met venkelgelei. Garneer flan en gekonfijte venkel met venkelblaadjes. Giet er aan tafel de soep bij.