

2008 maart

CCN Limburg · Lente

AMUSE Amuse van katenspekrolletjes met groene asperges

Amuse van katenspekrolletjes met groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	5	
melk	2	dl
boter	25	gram
zout	1	el
plakjes katenspek	10	
groene asperges	10	
bosje paarse basilicum		
azijn	1	dl
olijfolie	1	dl
pezo		

Schil de aardappels, kook ze gaar en snij ze in blokjes. Meng de aardappels, een beetje melk en een klontje boter door elkaar en maak er met de pureeknijper of -stamper een mooie gladde puree van. Breng op smaak met zout.

Leg de plakjes spek op de werkplank en verdeel de puree over de plakjes. Maak er rolletjes van. Maak van een deel van de stelen van de asperges een smakelijke vinaigrette door ze te pureren met wat olijfolie en azijn. Breng deze op smaak met wat pezo.

Leg de asperges even op de grill en serveer ze bij de puree. Garneer met de basilicum. Doe naast de rolletjes op het bordje een klein beetje vinaigrette.

Lentesalade met kalfslever en mierikswortelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	250	g
azijn		scheut
selderijknol	500	g
sap van citroen	1	
fijngehakte sjalot	50	g
runderbouillon	2½	dl
sherryazijn	½	dl
pittige mosterd	1	theelepels
walnootolie	1½	dl
druivepitolie	1½	dl
veldsla	250	g
flinke appel	1	
vers geraspte mierikswortel	2	el
crème fraîche	5	el
kalfsfond	3	dl
sneden witbrood	5	
boter	100	g
kalfslever	800	g
bloem	5	el
geklaarde boter	5	el

Biet schoonmaken. Met azijn, beetje zout en suiker gedurende circa 25 minuten (vooral niet te gaar) koken. Afblussen met koud water, schil eraf halen en in julienne snijden.

De selderijknol schillen en ook in lange lucifers snijden. In licht gezouten water met citroensap gedurende ± 1 minuut garen, afspoelen met koud water en laten uitlekken.

De fijngehakte sjalotjes in de runderbouillon aan de kook brengen en laten afkoelen.

Sherryazijn, mosterd, zout, vers gemalen peper, walnoot- en druivepitolie toevoegen en goed door elkaar roeren (met de staafmixer). De lucifers biet en selderij afzonderlijk in de dressing marinieren - houd wat dressing apart.

De appel schillen - eventueel direct onderdompelen in water met citroensap in verband met verkleuring - en zeer fijn raspen. Appel met de crème fraîche en een snufje zout goed door elkaar roeren. Naar smaak de mierikswortel erbij voegen; vervolgens de dressing toevoegen tot de saus net vloeibaar is.

De kalfsfond tot de helft laten inkoken.

Verwijder de korsten van het brood; snijd elke snee brood eerst in vingerdikke repen en dan tot dobbelsteentjes. Smelt boter in de pan op een laag vuur. Doe de dobbelsteentjes erin. Bak de croutons zachtjes, tot ze kleur krijgen. Schud ze vaak om.

Ontvlies de kalfslever zorgvuldig; verwijder de dikke zenen en grote galgangen. De kalfslever in dunne (1 cm dik) plakken snijden en vervolgens in reepjes; zout en peper erop en door de bloem halen en aan iedere kant in de hete, geklaarde boter gedurende ½ minuut braden.

De veldsla door de rest van de dressing halen en in een halve maan op de (grote) borden leggen. De lucifers biet en selderij op de veldsla leggen (maak een mooie compositie), een

spiegel van mierikswortelsaus er onder maken, de reepjes lever in een waaier erop leggen en met de kalfsfond bestrijken. De croutons over de salade verdelen.

SOEP Romige soep met gerookte zalmforel

Romige soep met gerookte zalmforel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmforellen	4	
preien	2	
uien	2	
dille	1	bos
boter	2	el
knoflook	2	tenen
witte wijn	1	fles
noilly prat	1½	dl
slagroom	1½	l
geslagen room	5	el
eigelen	5	
citroensap		
waterkers	1	bos
geroosterd amandelschaafsel	2½	eetlepel

Rook de vissen in de rookoven.

De zalmforellen aan de rugzijde opensnijden en langs de graat naar onderen fileren (bewaars de graten). Daarna de filets plat op een snijplank leggen en de huid verwijderen. Snijd de filets in kleine blokjes en zet koud weg.

Snijd het wit van de preien, de uien en de dille fijn. Hak de graten in stukjes en zet ze aan in 2 eetlepel boter. Niet bruinen! De fijngehakte uien, prei en dille en de knoflooktenen kort meebakken. Met wijn en Noilly Prat afblussen; 7½ dl water toevoegen en aan de kook brengen. Afschuimen en ± 20 minuten zachtjes koken op klein vuur.

Zeven door een kaasdoek, aan de kook brengen en reduceren tot 1/3. De slagroom toevoegen en opnieuw aan de kook brengen.

De lobbige geslagen room en de eigelen doorroeren en de soep ermee binden. Mag niet meer koken. Op smaak brengen met zout en citroensap. De soep moet romig doch vloeibaar zijn.

De blokjes forel op de goed voorverwarmde borden leggen, met de soep opvullen en garneren met waterkers en amandelen.

HOOFDGERECHT Lamsrug in kruidenkorst en tijmsaus met tagliatelle van boekweit en ragout van drie soorten bonen

Lamsrug in kruidenkorst en tijmsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilet (plus de botten)	1	kg
grote winterwortel	1	
selderijknol	½	
flinke prei	1	
uien	2	
peterselie	1	bos
jeneverbessen	1	theelepel
peperkorrels	1	theelepel
verse laurierbladen	2	
fijngewreven majoraan	1	theelepel
kervel, dragon, basilicum en tijm	½	bos
rozemarijn	1	tak
knoflook (geplet)	1	teen
broodkruim (wit)	500	g
eigelen	5	
eieren	3	
olijfolie	3	eetlepel
witte wijn	¼	l
boter	150	g
verse tijmblaadjes		

Zet de bonen (zie bonenragout) in de week.

Snijd de wortel, selderij, uien, prei en de stelen van de peterselie fijn (peterselieblad bewaren).

Alles vermengen.

Jeneverbessen en peperkorrels plat drukken, de laurierbladen grof verkrumelen en vermengen met de majoraan en 1 eetlepel van het groentemengsel. De rest van het mengsel afgedekt bewaren.

Lamsfilet met dit kruidenmengsel inwrijven en zo lang als mogelijk laten intrekken.

Kervel, dragon, basilicum, tijm, rozemarijn en peterselieblad fijn snijden en met het broodkruim, eigeel en ei, peper en zout in de keukenmachine tot een dikke pasta verwerken.

Eventueel iets afslappen met water.

Maak het lamsvlees schoon en droog - bewaar het kruidenmengsel voor de saus - en braad snel in hete olijfolie aan alle kanten bruin en laat afkoelen. Beleg een bakplaat met bakpapier en leg hierop het bewaarde groentemengsel. Rol de pasta met de deegroller uit tot een dunne plak, bestrijk met eiwit en pak het vlees hierin. Leg hem op het groentemengsel. In een voorverwarmde oven op 250° braden (als de kerntemperatuur niet hoger komt dan 60 à 65 graden, blijft het vlees rosé) en circa 10 minuten laten rusten.

Het kruidenmengsel en de in kleine stukken gehakte botten van de lamsrug in de olie bruin bakken. Aflussen met de wijn, ¾ liter water toevoegen en 1 à 2 uur zachtjes laten koken, zeven en flink reduceren. Monteren met boter en op smaak brengen met zout, peper en de verse tijmblaadjes.

Bonenragout

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
haricots verts	100	g
groentebouillon	1	l
gerookt spek	50	g
fijn gehakte ui	1	
boter	2	eetlepel
witte bonen (weken!)	100	g
kidney beans (weken!)	100	g
nootmuskaat uit de molen		
vers bonenkruid		

Laat de bonen uitlekken. Kook de boontjes apart in de groentebouillon, niet te gaar, blus af met koud water en laat uitlekken. Snijd het spek in blokjes en zweet met de ui aan in de boter, voeg de uitgelekte bonen toe, warm door en breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat en het verse bonenkruid.

Boekweitpasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boekweitmeel	125	g
pastameel	125	g
eieren	3	
olie	1	theelepel
zachte boter	2	el

Maak van de ingrediënten een pastadeeg, laat rusten, draai er tagliatelle van en kook die 1 à 2 minuten in water met wat olie en zout.

Chocoladetaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bruine basterdsuiker	100	g
ongezouten boter	150	g
eidooier	60	g
eiwit	120	g
pure couverture	150	g
geschaafde amandelen	85	g
gezeefde patentbloem	85	g
suiker	3	el

Bekleed de bodem van een springvorm van 24 cm ø met bakpapier en beboter de vorm.

Laat de boter op keukentemperatuur komen.

Klop de boter en de bruine suiker op. Voeg al kloppend steeds 1/3 van de eidooier toe.

Maal de chocoladecallets en amandelen fijn. Voeg beide toe aan het boter/suikermengsel en klop tot een egaal mengsel ontstaat.

Klop de eiwitten met een snufje zout stijf. Klop op het laatst de 3 eetlepels suiker mee.

Vouw het eiwit in 4 delen met een spatel voorzichtig door het chocolademengsel.

Giet het beslag in de vorm en bak in ca. 60 minuten af. Controleer tegen het einde op gaarheid.

Laat de taart in de springvorm, buiten de koeling, volledig afkoelen.

Rode bessengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bessensap à 2,5 dl	1	flesje
blaadjes gelatine	5	
suiker	50	g
crème de cassis	0,5	dl

Week de gelatineblaadjes minsten 15 minuten in koud water.

Verwarm het bessensap, los er de suiker in op en vervolgens de uitgeknepen gelatineblaadjes.

Voeg crème de cassis toe en laat enigszins lobbijg worden.

Muntijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	100	g
suiker	125	
melk	4,5	dl
room	2	dl
crème de menthe	0,5	dl
munt	1	bosje

Zet de topjes van het bosje munt apart voor garnering. Hak de rest klein. Verhit de melk en roer de gehakte munt erdoor. Doe het deksel op de pan, draai het vuur uit en laat een kwartiertje trekken.

Klop eidooier en suiker met de mixer op hoogste stand dik en wit.

Passeer de melk door een fijne bolzeef, warm nog even door en voeg bij scheutjes aan het dooiermengsel toe.

Verhit de massa in een pan ($\pm 80^{\circ}\text{C}$), onder voortdurend roeren, tot de spatel wordt genappeerd.

Haal de pan van het vuur en laat in een koudwaterbad, onder af en toe roeren, afkoelen.

Roer crème de menthe erdoor. Klop 2 dl room lobbige en roer eveneens erdoor. Draai tot ijs. Bestrijk de taart met een laagje bessengelei. Laat opstijven, ook nu weer buiten de koeling.

Crème chantilly

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	2,5	dl
poedersuiker	2	el
vanillesuiker	1	zakje

Klop de room met de poeder- en vanillesuiker stijf. Doe in een spuitzak met gekartelde spuitmond.