

2008 september

CCN Limburg · Herfst

GARNAAL IN EIGEN SAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saté stokjes	14	
rauwe garnalen van 70 gram elk	14	
citroenen	7	
olijfolie		
franse cognac	0.5	dl
droge, witte wijn	7	dl
visfumet	4	dl
fijngehakte ui	20	gr.
fijngehakte sjalotjes	40	gr.
grote tomaten, gepeld en ontpit	4	
klein blikje tomatenpuree	1	
teentje knoflook, geperst	1	
room	1	dl
cayennepeper (voorzichtig)		
dragon (in een bosje)	0.25	bosje
fijngehakte kervelblaadjes	0.5	el
koude boter in vlokjes	100	gr.
zout, witte peper, cayennepeper		
appel/perensiroop	1	dl
witte kookwijn		
takjes dragon	14	
fijngehakte peterselie		

1. Leg de saté stokjes tot gebruik in koud water.
2. Pel de garnalen, maar laat de kop en het staartje eraan zitten. Houd de pellen en de garnalen apart.
3. Snij het kopje en het kontje van de citroenen, zodat het vruchtvlees zichtbaar is. Snij de citroenen nu in de lengte doormidden en leg ze, tot gebruik, met de vruchtvleeskant op keukenpapier.
4. Doe wat olijfolie in een pan en verhit dit. Doe er dan de pellen (zie boven) bij en houd deze goed in beweging tot ze mooi rood gekleurd zijn.
5. Giet nu de olie uit de pan. Flambeer (NIET ONDER DE AFZUIGKAP !) met de Franse cognac en blus de pellen dan af met de witte wijn en de visfumet.
6. Voeg dan de ui, sjalot, de in blokjes gesneden tomaat, tomatenpuree, knoflook, room en iets cayennepeper toe. Leg er het samengebonden bosje dragon in en laat het geheel, op een hoog vuur, garen.
7. Neem de dragon uit de bouillon en kook deze, regelmatig roerend, op een hoog vuur tot de helft in.
8. Zeef de saus nu door een fijne zeef. Roer er dan de gehakte kervelblaadjes door.
9. Net voor het uitserveren de warme saus met de koude boter monteren.
10. Ontdoe de garnalen voorzichtig van hun darmkanaal. Steek een saté stokje vanaf de onderkant naar de kop toe in de garnaal. Laat het stokje er aan de onderkant ca 2 ½ cm

uitsteken.

11. Bak de garnalen dan, net voor het uitserveren, op de bakplaat, ingevet met olijfolie kort aan beide kanten gaar.

SERVEREN: Maak de appel/peren siroop wat vloeibaar door er wat witte wijn door te roeren, waardoor deze meer spuitbaar wordt. Laat aan de bovenzijde van het bord wat appel/peren siroop op de rand lopen. Leg in het midden van elk warm bord een halve citroen met de vruchtvleeskant naar beneden en leg een takje dragon op. Steek de garnaal in de citroen, zodat deze rechtop staat. Giet wat saus om de citroen en strooi er wat fijngehakte peterselie over.

LICHT GEBONDEN MOSSELSOEPJE MET EEN HOEDJE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kilo
prei klein gesneden	1.5	
uien, kleingesneden	3	
knolselderij klein gesneden	0.5	
teentjes knoflook	2	
olie		
zout, witte peper		
droge witte wijn	3.5	dl
schoon gemaakte rode paprika	500	gr.
ui, in kleine blokjes	150	gr.
teentjes knoflook geplet	3	
zelfgemaakte visfond	1.5	liter
mosselkookvocht	1	liter
room	3.5	dl
prei (het wit ervan) fijn gesneden	1.5	
bnieslook fijn gesneden		
plakjes bladerdeeg	14	
eierdooier	1	
eiwit	1	

1. Was en controleer de mosselen.
2. Snij de uien, prei, knolselderij en de knoflook goed klein. Doe in een pan wat olie en zet de kleingesneden groenten, al roerend, hierin aan. Niet laten kleuren. Kruid ze dan met zout en witte peper en blus het met de witte wijn af.
3. Voeg de mosselen toe, dek de pan met het deksel af en kook ze kort op een hoog vuur tot alle mosselen nèt open zijn (anders worden ze taai na de volgende behandeling).
4. Giet ze in een zeef en vang het kookvocht op. Haal de mosselen uit de schelpen.
5. Maak de rode paprika schoon, snijd ze in vieren, verwijder de zaadlijsten en snij ze in kleine blokjes.
6. Snij de ui goed fijn en plet de knoflook.
7. Verhit wat olie in een grote pan en zet daar de paprika, ui en knoflook in aan, zonder deze te laten kleuren. Doe er dan de visfond en het mosselkookvocht bij. Breng het geheel aan de kook en laat het 20 minuten zachtjes doorkoken.
8. Voeg bij de laatste 5 minuten de room toe.
9. Pureer de soep met een staafmixer. Breng ze op smaak met zout en witte peper.
10. Laat ze afkoelen.
11. Verdeel de mosselen, fijngesneden prei-wit en de fijngeknipte bieslook over de soepkoppen en vul ze voor iets meer dan de helft af met de velouté.
12. Steek uit elk plakje bladerdeeg een rondje dat groter is als de soepkop.
13. Smeer de buitenrand van de soepkop in met eiwit.
14. Trek het bladerdeeg strak over de koppen en plak ze op het eiwit vast. Bestrijk de bovenkant hiervan met een zacht kwastje in met de eierdooier.

15. Plaats de soepkoppen nu ca 30 minuten in de koeling.

16. Verwarm een oven voor tot 200° C.

17. Zet de soepkoppen nu in de voorverwarmde oven, draai deze na 5 minuten terug tot 175° C en laat ze dan ca 10 minuten gaan, tot het deeg goudbruin is en mooi bol staat.

SERVEREN: Zet de soepkoppen op een, met een servet belegd, koud onderbord en serveer ze direct uit.

KONIJN MET BASILICUMSAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenruggen	7	
geklaarde boter	150	gr.
cognac	0.5	dl
kalfsfond	7	dl
zout, zwarte peper		
ganzenvet	700	gr.
krielaardappelen	1	kg
suiker	200	gr.
water	3	dl
appelen (cox orange)	1.5	kilo
suikersiroop		
boter	100	gr.
bospeentjes	28	
peultjes	28	
verse basilicum	1	bosje

1. Haal de filets van de konijnenruggen, ontvlies ze en snijd ze zodanig bij dat ze overal ongeveer even dik zijn.
2. Hak de botten klein en zet deze, samen met de afsnijdsels stevig aan in de geklaarde boter.
3. Deglaceer het braadvocht met de cognac, voeg de kalfsfond toe en laat het tot 2,2 dl inkoken.
4. Zeef de saus.
5. Kruid de filets met zout en zwarte peper en wrijf dit in.
6. Leg ze in een pan en doe er zoveel warm ganzenvet (70°C) in dat ze net onderstaan. Gaar de filets in 25 minuten, waarbij het ganzenvet tussen de 60 en 70° C moet liggen. (hang de thermometer in het ganzenvet)
7. Bewaar daarna ½ dl van het ganzenvet*.
8. Schil de aardappelen en steek er 56 bolletjes van 2 cm Ø uit.

Suikersiroop

1. Maak een lichte suikersiroop door de suiker nèt te laten oplossen in het water.
2. Kook de aardappelbolletjes t.z.t. 3 minuten in deze lichte suikersiroop. Bewaar deze suikersiroop.
3. Schil de appelen en steek er 56 bolletjes van 2 cm Ø uit.
4. Blancheer ze 2 minuten in de suikersiroop van 1 en laat ze in de suikersiroop afkoelen. Laat ze in een vergiet uit lekken.
5. Bewaar deze suikersiroop.
6. Bak ze net voor het uitserveren "à la minute" in wat boter goudgeel.
1. Borstel/rasp de bospeentjes schoon, laat een beetje van het groen (ca. 1 cm.) er aan zitten. Kook ze beetgaar.
2. Warm ze net voor het uitserveren even op in wat boter en een beetje suikersiroop.
3. Haal de draadjes, voor zover nodig van de peultjes, spoel af en kook beetgaar. Warm ze net voor het uitserveren even op in wat boter.
4. Maak, tegen het uitserveren, de saus warm en doe er het ganzenvet* bij. Voeg dan, van het

vuur af, de fijngehakte basilicum toe.

SERVEREN: Snij de filetjes in smalle plakjes en leg deze als een halve maan op de warme borden. Leg er de krielaardappel naast en schep een lepeltje hete saus over de filets. Garneer 2 bospeentjes en 2 peultjes per bord.

TUSSENGERECHT ITALIAANSE SORBET

ITALIAANSE SORBET

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	175	gr.
water	3.5	dl
citroensap	1.4	dl
marsala wijn	1.5	dl
eiwit	1	
eiwitten	2	
mokka-extract	2	el
de mokka pakje 250 gr. of zakjes		

1. Zet 14 brede champagnecoupes in de koeling.
2. Breng de suiker met het water aan de kook en laat het 5 minuten doorkoken. Voeg er dan het citroensap en de Marsala wijn bij en laat de massa afkoelen.
3. Draai hiervan, tegen het uitserveren, in de sorbetière een mooi ijs en voeg tegen het einde het stijfgeslagen eiwit toe.
4. Klop, voor het Italiaanse schuim de eiwitten met de suiker au bain marie goed stijf. Doe er dan het afgekoelde mokka extract bij.

SERVEREN: Doe een bolletje ijs in een gekoelde champagneglas. Spuit hierop een rozet Italiaans schuim.

VARKENSMÉDAILLON MET VANILLE-PORTSAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
goede rode port	5.5	dl
kalfsfond	7	dl
vanillestokje	1.5	
koude boter		
zout, zwarte peper		
knolselderij (schoon)	850	gr.
aardappelen	2	
zout, witte peper		
schorseneren	500	
citroen	1	
water met wat melk		
zout, nootmuskaat		
appels, granny smith	3	
boter		
varkensmédaillons van 100 gr elk	14	
zout + witte peper		

1. Doe de rode port, kalfsfond en de in de lengte opengesneden vanillestokjes in een pan en kook de massa tot ca 2 dl in.
2. Verwijder de stokjes.
3. Monteer de saus net voor het uitserveren met klontjes koude boter en breng ze op smaak met zout en zwarte peper.
4. Schil de knolselderij en snij deze in blokjes.
5. Kook deze in een bodempje water met wat zout gaar. Laat ze nu goed uitlekken.
6. Schil en kook de aardappelen gaar. Pureer de knolselderij met de aardappelen. Breng het op smaak met zout en witte peper. Verhit het even, net voor het uitserveren.
7. Boen en was de schorseneren. Snij van 2 schorseneren met een dunschiller lange repen. Leg ze in water met wat citroensap tot aan het frituren. Droog ze net voor het frituren (tegen het uitserveren) goed af en bak ze goudgeel.
8. Snij de rest van de schorseneren in schuine plakjes, kook ze in water met wat melk (= om ze wit te houden), zout en nootmuskaat. Houd ze warm.
9. Schil de appels en snij ze in julienne.
10. Verhit, net voor het uitserveren de boter en bak de julienne hierin snel goudgeel aan.
11. Kruid de varkensmédaillons met zout en witte peper en bak ze kort voor het opdienen mooi rosé.

SERVEREN: Leg een spiegeltje saus op elk warm bord en leg er de varkens-médaillon in. Garneer het met de selderij-puree. Strooi op de puree wat appeljulienne. Leg er de plakjes schorseneer bij en steek 3 gefrituurde schorseneerrepjes in de selderijpuree. Serveer het direct uit.

BAVAROIS VAN GEITENKAAS MET WITTE CHOCOLADE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	250	gr.
witte chocolade	325	gr.
room	1	liter
fijne kristalsuiker	3	eetlepel
blaadjes gelatine	10	
frambozen	750	gr.
poedersuiker	300	gr.
water (of 2½ dl. bourgogne wijn)	2.5	dl
citroen (sap)	1	

1. Zet borden koud in de koeling.
2. De gelatine in koud water weken.
3. De zachte geitenkaas en de witte chocolade in 2½ dl. Room au bain marie zacht laten worden.
4. 5 dl. room met de suiker opkloppen.
5. 5 blaadjes geweekte gelatine aan de lauwe massa toevoegen. Wanneer deze massa bijna koud is, de opgeklopte room toevoegen en eronder spatelen.
6. In vormpjes doen en 4 uur laten opstijven in de koeling.

Frambozencoulis:

1. Hou 100 gr. frambozen apart voor de garnering.
2. De rest van de frambozen in de blender pureren.
3. De gepureerde massa door een haarzeef wrijven.
4. Poedersuiker met het water of de wijn en het citroensap tot een lichte siroop laten inkoken.
5. Frambozenpuree toevoegen en enkele minuten laten inkoken. (het kan zijn dat je er meer suiker aan moet toevoegen omdat je niet op voorhand weet hoe zoet het fruit is dat je gebruikt)

SERVEREN: Stort de bavarois midden op een bord. Giet de frambozencoulis met enkele straaltjes over de bavarois en laat de rest rondom de bavarois vloeien. Garneer verder met de apart gehouden frambozen. Wijnadvies: Loupiac (een "Vin moelleux" uit de Sauternes-regio).