

2008 oktober

CCN Limburg · Herfst

Gerookte forelmousse in een glas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1	
witte wijn	0.5	dl
noilly prat	2	el
visfond	2	dl
slagroom	1.25	dl
boter	10	gr.
cayennepeper		
citroensap		
zout en peper		
forel	625	gram
saus vin blanc	1.5	dl
beetje olijfolie		
gelatine	6	blok
witte wijn (zoet)	5	el
crème fraiche	10	tl
sneetjes toast	5	
takjes kervel	10	
zalmforeleitjes		
rookoven		
rookmot		

Saus: 1. Smelt de boter, voeg de sjalotjes toe en laat ze glazig worden, niet bruinen! Blus het af met de Noilly Prat en de witte wijn en laat het geheel inkoken (er blijft heel weinig over). 2. Roer de visfond en doorheen en laat het geheel tot de helft inkoken. Zeef het geheel. 3. Voeg de slagroom toe en laat het nu circa 5 minuten koken. Breng op smaak met zout, peper, cayennepeper en citroensap. 4. Laat dit nu snel in een bekken op ijswater afkoelen. Vis: 1. Kijk de forel goed na op graten. 2. Bestrooi ze met zout en peper. 3. Vet het rooster van de rookoven in met olie. 4. Rook de forel circa 10-15 minuten in de rookoven. 5. Haal het vel er af, houd een aantal stukjes vis apart voor de garnering en maak de rest van de gare vis in de keukenmachine fijn. Vismousse: 1. Verwarm de oven voor op 150°. 2. Klop de slagroom. 3. Meng de vismousse met de vin blanc. Zet dit in de koeling. 4. Week de gelatine in koud water. 5. Verwarm de wijn en los de gelatine hierin op. Laat het afkoelen en spatel de forelmousse erdoor heen. 6. Meng de slagroom erdoor en breng het geheel op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over de glaasje en zet dit in de koeling om op te stijven. 7. Klop de crème fraîche los. 8. Rooster het brood 10 minuten in en oven van 150°. SERVEREN: Lepel een beetje crème fraîche op de mousse en garneer met een stukje forel, zalmforeleitjes, kervel en een stukje toast.

Mierikswortelsoep met geroosterde ham en brood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentefond	2	liter
witte wijn (droog)	2.5	dl
sjalotjes	250	gr.
boter	2.5	el
teentjes knoflook	2	
aardappels	250	gr.
zure room	3	dl
mierikswortel	75	gr.
nootmuskaat		
citroensap		
zout en peper		
plakken beenham	10	
plakjes zuurdeeg brood (duits oud)	20	
sprieten bieslook	30	
bieslook	5	el

Zet soepborden warm. Soep: 1. Maak de sjalotjes schoon en snipper ze fijn. 2. Schil de aardappels en snij ze in kleine blokjes. 3. Hak de knoflook fijn. 4. Schil de mierikswortel en rasp hem. 5. Bak de gesnipperde sjalotjes in boter goudgeel. Blus af met de witte wijn en voeg de groentefond, blokjes aardappels en de knoflook toe. 6. Laat de soep 20 à 30 minuten krachtig, tot 2/3 inkoken. 7. Roer de zure room glad en voeg dit voorzichtig toe. Laat de soep niet meer koken. 8. Breng de soep op smaak met zout, nootmuskaat, witte peper en citroensap. 9. Meng de geraspte mierikswortel erdoor, laat de soep nog 10 minuten trekken en klop hem schuimig met de staafmixer. Garnering: Verwarm de oven voor op 120°C. Hak de helft van de bieslook fijn. Snij het brood met de snijmachine (stand 18) in dunne plakjes en laat ze drogen in een oven van 120°C tot ze knapperig zijn (circa 20 minuten). SERVEREN: Schep de soep op de borden en garneer met broodplakjes en een plakje mooi gevouwen ham. Leg drie sprieten bieslook in de soep. Strooi wat bieslook op de ham.

Gegratineerde scampi's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
scampi's	70	
visfond	6	dl
witte wijn	1.5	dl
noilly prat	6.25	cl
slagroom	2.5	dl
stuk sjalotjes	2.5	
maïzena	12.5	gr.
eierdooier	20	cl
boter	50	gr.
zout		
cayennepeper		
tomaat	1	
takjes dille	10	

Zet borden warm. Scampi's: Snij de rug van de scampi's open en verwijder het darmkanaal en droog deppen. Saus: 1. Maak de sjalotjes schoon en snij ze fijn. Laat de sjalotjes glazig worden in de boter. Blus het af met Noilly Prat en de witte wijn en laat het tot de helft inkoken. 2. Voeg de visfond toe en laat het weer inkoken. 3. Mixen met een stafmixer. 4. Meng de slagroom met de maïzena en de eidooier en roer dat door de saus. Let op het mag niet meer koken anders schift de saus. 5. Breng de saus op smaak met zout en cayennepeper en vis kruiden.

Scampi's: Gaar de scampi's heel kort in een klein beetje olie. Een klein beetje saus op bord doen, dan de garnalen hierover weer een beetje saus en gratineren met een brander.

SERVEREN: Schep ze op de borden en garneer met een takje dille en een klein stukje tomaat.

Fazantenborst-savooienkoolrolletjes met eendenlever en vossenbessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stuks fazantenborst	5	
kippenborst	250	gr.
slagroom	2.5	dl
stuks eierdooier	2.5	
eendenlever	400	gr.
st. savooienkool bladeren	5	
varkensnet	750	gr.
geklaarde boter	150	gr.
vossenbessen	150	gr.
potje vossenbessengelei	0.5	
gesmolten boter		
zout en peper		
fleur de sel		
linzen	200	gr.
stuks zwoerd	2	
olijfolie	5	el
st. sjalotjes	5	
teentjes knoflook	2	
snufje suiker		
rode port	2.5	dl
balsamico azijn	5	el
kalfsbouillon	0.5	liter
boter	5	el
kummel		
bonenkruid		
takjes rozemarijn	10	

Zet borden warm. Vlees: 1. Blancheer de koolbladeren in heel zout water (circa 2 minuten). Schrik ze af in ijskoud water en droog ze af. 2. Snij de kippenborst in blokjes en hak dat met ijskoude slagroom, de eidooier in de keukenmachine fijn. Breng het op smaak met zout en peper. 3. Snij met een heel scherp mes vingerdikke gaatjes in de fazantenborst. 4. Snij per persoon 1 vingerdik staafje en 2 mooie dunne plakjes van de eendenlever. Houd de eendenlever zo koud mogelijk. Bestrooi de plakjes met fleur de sel en zet ze koud weg. 5. Spoel het varkensnet heel goed uit. 6. Verwarm de oven voor op 200°. Groente: 1. Hak de sjalotjes fijn. 2. Snij een beetje savooienkool fijn. Vlees: 1. Klaar de boter. 2. Strijk een beetje farce in de inkepingen van de fazantenborst en stop de staafjes eendenlever erin. 3. Bestrijk de koolbladeren met de farce, en leg de fazantenborst erop en maak er een rolletje van. 4. Snij het varkensnet in passende stukken en rol het koolrolletje erin. Snij het overtollig net weg. 5. Bak de rolletjes voorzichtig in de geklaarde boter bruin. 6. Laat ze in de oven circa 7 minuten garen. Overgiet ze af en toe met boter. Haal ze uit de oven en houd ze warm met aluminiumfolie. Groente: 1. Bak de sjalotjes met de knoflook en suiker in de olijfolie. Giet azijn

en de port erbij en laat het geheel koken. 2. Voeg de kalfsbouillon, de linzen en het zwoerd toe en laat het ± 40 minuten zacht koken. 3. Maak de kummel fijn in de vijzel. Breng het op smaak met zout, peper, kummel en bonenkruid. 4. Roer de koude boter door de massa en laat het nu niet meer koken. Verwijder het zwoerd. SERVEREN: Snijd de rolletjes in twee stukken (schuin) en leg ze op het bord. Schep er wat linzen naast. Druppel een beetje lizensap over de rolletjes heen. Verwarm de vossenbessen, meng die met de gelei en schep een beetje op het bord. Rol de plakjes eendenlever op en garneer de rolletjes ermee. Garneer verder met een beetje fijngesneden en gebakken savooienkool en wat rozemarijn.

Citroentaartjes met kumquatragout

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	375	gr.
zure room	375	gr.
gelatine	6	blok
witte wijn (zoet)	0.75	dl
suiker	100	gr.
citroen	1.5	
harde wener		
bloem	150	gr.
witte basterdsuiker	50	gr.
boter	100	gr.
eierdooier	1	
citroensap		
snufje zout		
kumquats	500	gr.
aardappelmeel (afgestreken)	2	el
vanillestokje	1	
jus d'orange	3.125	dl
takjes mint	10	

Citroentaartjes: 1. Week de gelatine in koud water. Knijp ze uit en los het in wat wijn met water op. 2. Rasp de citroen en pers ze uit. 3. Meng de mascarpone met de room, citroenrasp en citroensap en de suiker. Voeg de in warme wijn opgeloste gelatine toe. Laat het licht opstijven. 4. Bekleed een bakplaat met bakpapier. 5. Vul stekers van Ø 8 cm met de crème en zet ze circa 2 uur in de koeling. Harde Wener: 1. Verwarm de oven voor op 175°C. 2. Zeef de bloem. 3. Wrijf de boter en de suiker glad en meng wat citroensap erdoor. 4. Meng het eidooier er door en voeg de bloem en het zout toe. Kneed het geheel goed door, maar niet te lang anders breekt het deeg met het uitrollen. 5. Verpakt het deeg in keukenfolie en laat het een uur op stijven in de koeling. 6. Bestuif de werkbank met wat bloem en rol de bal deeg uit. (plm 5mm) 7. Steek er rondjes uit van Ø van 8 cm en leg ze op een bakmatje. 8. Zet ze circa 10 à 15 minuten in een oven van 175°C. Let op dat ze niet verbranden. Ragout: 1. Blancheer de kumquats kort in kokend zout water (om de bittere smaak weg te krijgen). 2. Spoel ze koud, halveer ze en ontpit ze. Haal de steeltjes eraf. Laat ze met de suiker, jus d'orange en het vanillestokje open gespleten en haal het merg er uit en laat zacht koken. 3. Verwijder het vanillestokje. 4. Meng de aardappelmeel met de wijn en meng dat door de ragout. 5. Laat alles afkoelen. SERVEREN: Verwijder de stekers en zet de taartjes op de deeggrondjes op de borden. Garneer met de kumquatragout en een muntblaadje.