

# 2008 december

CCN Limburg · Winter

---

**AMUSE** Rondje witloof met geitenkaas en gedroogde tomaat

---

## Rondje witloof met geitenkaas en gedroogde tomaat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
casinobrood	8	sneden
korstloze geitenkaas	250	gram
gedroogde tomaat	50	gram
witlof	6	kleine stronkjes
groene kruiden / tomaat		

Uit het toastbrood rondjes snijden ter grootte van de kleinste vorm. Deze toastjes laten kleuren in een warme oven. Laten afkoelen en nadien de toastjes in een grotere vorm leggen. De verse geitenkaas, op kamertemperatuur, bewerken met de heel, heel fijn gesnipperde gedroogde tomaat. Kruiden met pezo. Spuitbaar maken, eventueel room toevoegen. De toppen van de witlofblaadjes er af snijden en dan verticaal doormidden snijden. Deze halve witlooftopjes naast het toastje steken, in de grootste vorm. De bewerkte geitenkaas hierin spuiten en afwerken met een takje kervel en een velletje van tomaat.

**Cocktail van kreeft en Anjouduif met ganzenleverschuim**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
van anjouduiven	5	borsten
kreeften (300-400 g)	2	stuks
pompoen, in concassé	125	g
geklaarde kippenbouillon	7½	dl
truffeltjes	2	stuks
gelatine	4	blaadjes
room	2½	dl
ganzenlever	250	g
port	1½	borrelglas
cognac	¾	borrelglas
kervel	10	takjes

Kook de kreeft in court-bouillon (zie onder). Kook de pompoenconcassé in kippenbouillon. Braad de duivenborst rosé. Laat alles afkoelen. Controleer of de bouillon hoog op smaak is; anders bijzouten. Los er de geweekte gelatine in op en laat in de koeling lobbijg worden. Snij van de truffels 10 mooie plakjes en snij de rest in julienne. Houd het vlees van de poten van de kreeft apart voor de garnering van de cocktail; snij de rest van het vlees in blokjes (1×1 cm). Snij de duivenborsten in blokjes (ook 1×1 cm). Meng, kreeft, duif, pompoen en truffeljulienne met de lobbige bouillon Vul hiermee cocktail glazen (martinicoupes model "Y") en zet in de koeling. Los de ganzenlever onder zacht verwarmen op in de room. Breng op smaak met port en cognac. Zeef met een fijne zeef en vul, met behulp van een trechter, een iSi-fles (½ l). Breng op druk met twee patronen. Zet dit weg in de koeling. Afwerking: Werk de glazen af met het vlees van de poten en de ganzenleverschuim uit de spuit en garneer met een takje kervel.

## Court-bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	liter
middelgrote wortelen	2	stuks
raapje	1	stuk
preiwit	1	stuk
bleekselderij	1	takje
flink bouquet garni	1	stuk
ui met 2 kruidnagelen bestoken	1	stuk
knoflook	1	teentje
droge witte wijn	½	liter
azijn	½	glas
zout, peper		
cayennepeper	1	mespunt

Breng de ingrediënten aan de kook en laat het 30 minuten tegen de kook aan trekken. Doe de kreeft in de kokende bouillon en kook hem gaar. (8 minuten voor een kreeft van 400 gram, 10 minuten voor een kreeft van 1 kg.) Laat hem uitlekken en laat hem volledig afkoelen. Haal het vlees eruit en snijd het in de gewenste blokjes.

**Zupa funghi secchi porcini**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1½	liter
weekvocht eekhoorntjesbrood	½	liter
olijfolie	2	e.l.
sjalotjes fijn gesneden	2	stuks
knoflook geperst	1	teentje
tijm fijn gesneden	4	takjes
basilicum	4	blaadjes
peterselie	2	t.l.
rauwe vastkokende aardappel	4	stukjes
prei	½	stukje
wortel		stukje
bleekselderij		stukje
farfalline, all ú ovo (heel fijne vlindertjespasta)	2	dessertlepeltes

Zet soepborden warm. Was de paddestoelen in koud water. Week ze ca. 15 min. in vers lauwarm water. Breng daarna aan de kook, even doorkoken, pan van het vuur en nog ca. 10 minuten laten weken. Zeven (met schuimspaan), 2½ dl. weekvocht bewaren. Paddestoelen fijn snijden. Verhit de olijfolie en fruit de sjalot met de gesneden paddestoelen en knoflook. Voeg bouillon en weekvocht toe. Snij de wortel in mooie dunne halve schijfjes. Snij de bleekselderij in dunne schijfjes. 4 stukjes rauwe vastkokende aardappel met appelboor steken en in schijfjes snijden. Voeg de eierpasta(farfalline) toe en de stukjes aardappel ca. 5 minuten garen, dan de wortel en bleekselderij toevoegen en eveneens ca. 5 minuten garen. Als laatste de fijn gesneden basilicum, peterselie en fijn gesneden tijmblaadjes toevoegen. Verder op smaak brengen met een beetje kippenbouillon en peper.

**Coquilles op linzenrisotto, saus van sla en spekjes**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sintjakobsschelpdieren	15	stuks
linzen (le puy)	250	g
bleekselderij	1½	stengel
worteltjes	2	stuks
sjalotjes	2	stuks
bouillon	¾	l
boter	65	g
botersla	2½	krop
gerookt spek, in blokjes	250	g
room	2½	dl
kippenbouillon	2½	dl
gerookt spek	30	plakjes

Snij de bleekselderij, het worteltjes en het sjalotjes in kleine blokjes. Zet deze groentenconcassé aan in de boter. Voeg de linzen toe en laat even meebakken. Blus af met een beetje bouillon. Verwarm totdat bijna alle vocht verdampt is en voeg dan weer wat bouillon toe. Ga zo door tot de linzen gaar zijn, maar nog wel wat beet hebben. Bak de spekjes uit. Snij de sla in reepjes en voeg toe. Blus af met kippenbouillon en laat 10 minuten sudderen. Pureer in de blender en zeef. Voeg de room toe en kook in tot de gewenste dikte en breng over in een doseerfles. Verwarm de oven vóór op 150°. Bak de plakjes spek tussen twee siliconenmatjes, onder druk, in 15 minuten krokant. Bak de coquilles kort om-en-om aan en snij in tweeën. Maak langwerpige of vierkante borden als volgt op. Maak met behulp van een uitsteekring (6 cm Ø) drie rondjes linzen op een rij. Spuit er twee strepen saus langs. Leg op elk rondje linzen een halve coquille. Garneer met het krokante spek.

**TUSSENGERECHT** Sorbet**Sorbet à la poire**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote sappige peren	4	stuks
citroen	1	stuk
suiker	300	gram
mint		takje
poire williams		klein flesje

Zet 10 glaasjes in de koeling. Schil de peren, snijd ze in partjes en verwijder de klokhuizen. Snijd ze verder klein en meng ze direct met het sap van de citroen om verkleuring tegen te gaan. Pureer ze met 300 gram suiker in de mixer. Doe de massa in de ijsmachine en draai er ijs van. Doe de bevroren massa in een bak en zet hem tot het gebruik in de diepvriezer. Uitserveren: Doe in elk glas een klein bolletje ijs. Doe er een heel klein beetje poire Williams opschenken. Leg er een blaadje mint op.

**Hertenkotelet met eigen jus, puree van biet en braam en paddenstoelen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenribstuk (10 kotelletjes)	1	stuk
gemengde paddenstoelen (bv pieds de mouton, trompettes de mort en cêpes)	1	kg
tijm		takjes
bietjes	10	stuks
bramencoulis		
hertenfond	1	liter
koude boter, in blokjes	125	g

Het hertenrack ontvliezen en rondom bruin aanbraden (het gaat nog de oven in). Botten schoonkrabben. Snij de rode bietjes in blokjes en kook 30 minuten in de bramencoulis. Pureren en inkoken tot stand. Voeg eventueel gekookte aardappel toe. Paddenstoelen schoonmaken. Aanbakken met een takje tijm. Zouten en peperen. Afwerking: Wildfond inkoken tot gewenste dikte en monteren met koude boter. Zet de racks in een oven van 185° en laat 15-20 minuten garen. Laat rusten en snij er kotelletten van. Serveer, op een warm bord, een torentje bieten/bramen-puree, een bergje paddenstoelen en een kotelet. Nappeer met de saus.

**Kastanje-ijs met gekonfijte kastanjes op een bedje van noten**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	1	liter
room	400	gram
suiker	400	gram
eierdooiers	4	stuks
marasquin	6	el
kastanjepuree (blik)	600	gram
verse tamme kastanjes	32	stuks
water	3	dl
mengeling van noten (pistache - walnoten - hazelnoten, enz.)	500	gram
rode vruchten (frambozen, enz.)	500	gram
chocolade	500	gram
advocaat	50	ml

Maak eerst een ruban-blanc van de eierdooiers, de melk, de room en de suiker (breng de melk en de room met de helft van de suiker aan de kook en klop ondertussen de eierdooiers met de rest van de suiker goed op, breng een deel van de melk bij het eierdooiermengsel, voeg alles opnieuw bij de melk en verwarm het geheel zacht verder op tot er een binding ontstaat, neem van het vuur en koel af). Voeg er daarna de kastanjepuree en de marasquin aan toe en homogeniseer goed. Draai af in een ijsmachine. Smelt de chocolade " au bain-marie " en maak ronde " schijfjes " op bakpapier en laat opstijven. Voor de gekonfijte kastanjes: de kastanjes 15 minuten in lauw water laten weken en daarna een inkerving bezorgen, kook ze gedurende 15 minuten in water en pel ze dan. Laat ze nu verder garen in water met suiker (a 75 gram / dl water) gedurende zeker 1 uur. Mix in een keukenrobot de notenmengeling tot een grove mix. Pureer ondertussen de rode vruchten samen met de suikersiroop en zeef door. Meng de advocaat met een scheutje room en wat bloedsuiker. Bordschikking: Leg links bovenaan het bord een bedje van de grove notenmengeling en daar bovenop een bolletje kastanje-ijs, garneer dit met het schijfje chocolade en een stukje rood fruit. Leg hiervoor de gekonfijte kastanjes en trek met een (verf)borstel een paar strepen met beide sausjes.

**Koffie met bonbons**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bonbons	80	stuks