

# 2009 januari

CCN Limburg · Winter

**VOORGERECHT** Witlof met gember en roquefort

## Witlof met gember en roquefort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
struikjes witlof	6	
rijpe handperen	3	
gemberbolletjes (uit potje op siroop)	12	
stukje/plak roquefort van ca. 300 gram		
olijfolie	6	el
peper en zout		

Het is belangrijk de ingrediënten vooraf apart voor te snijden en aldus "sur place" klaar te zetten. 1. Was de struikjes witlof en schud ze droog. Verwijder het onderkantje ruim. Snijd elk van de struikjes witlof in de lengte in vieren en verwijder van de 4 partjes de harde binnenzijde en snij vervolgens de kwarten in de lengte in repen van ca 1 cm breed. Zorg ervoor dat alle repen in de lengte wat geordend blijven (maak er dus geen ratjetoe van). 2. Snijd 2 gemberbolletjes fijn in kleine snippertjes en halveer de overige twee (ter garnering). 3. Snijd de Roquefort in 4 dunne plakken/plakjes, maar probeer ze wel hanteerbaar te houden als dunne plakken (niet eenvoudig, maar een beetje breken is nog geen ramp). 4. Snijd de geschildte peer in kwarten, verwijder het klokhuis, maar houd de kwarten wel goed heel. Snijd vervolgens de kwarten in de lengterichting in reepjes van een dikte van een halve tot een hele cm. (Als ze straks even meegewokt gaan worden moeten ze wel heel kunnen blijven.) 5. Verhit de olijfolie in de wok en wok op hoog vuur kort de witlofrepen met de gesnipperde gember. Doe dit als het kan ook wat geordend, d.w.z. probeer met een brede spatel de repen in de wok wat parallel aan elkaar te houden. Doe dit maximaal 2 minuten en houd in de gaten dat de witlofrepen zeker nog wat structuur en beet houden. De gembersnippers met aanhangende siroop hebben hierbij een licht caramelliserend effect. Strooi/maal er wat zout en peper over. 6. Verdeel nu de peerreepjes in de lengterichting over de witlof repen, wentel de inhoud met de spatel(s), zodat ze kort mee opwarmen. Echter niet echt gaar laten worden! 7. Schep of schuif nu de wokinhoud in een vergiet (met onderbord), zodat het garingsproces snel stilstaat en bovendien het eventueel vrijkomend vocht zoveel mogelijk kan wegvloeien. Probeer de repen steeds wat geordend te houden, daar dit goed uitkomt bij de opmaak van de borden. Serveren: Schep aansluitend met 2 lepels een portie nog warme witlofrepen op ieder bord. Probeer de lengteoriëntatie van de repen zo goed mogelijk instant te houden; het wordt dan als het ware een baan over het midden van het bord. Leg midden op die baan een plak(je) Roquefort en bekroon dat met een half gemberbolletje. Serveer uit zodat het gerechtje lauwwarm kan worden genuttigd. Eet smakelijk!

## Visbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	2	kg
grote uien	2	
bleekselderij	250	g
preien (alleen het witte gedeelte)	2	
droge witte	5	dl
takjes dille	5	
takjes tijm	3	
gekneusde peperkorrels	10	
olijfolie		
water		

1. Maak ca. 2 liter visbouillon. 2. Spoel de visgraten schoon, verwijder de koppen of alleen de kieuwen. 3. Pel de uien en hak ze fijn. 4. Snij bleekselderij en prei fijn. 5. Verhit olijfolie in een grote pan en laat de fijngesneden groenten hierin een paar minuten fruiten. 6. Laat de visgraten een paar minuten mee-fruiten, blus af met de witte wijn en voeg daarna water bij tot het geheel onder staat. 7. Laat de visbouillon op een laag vuur 20 minuten trekken. Schuim steeds af. 8. Passeer de inhoud eerst door een zeef en daarna door een vochtige passeerdoek. 9. Laat de visbouillon zachtjes inkoken.

## Zalmmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	500	g
zout		
eiwitten	2	
room	2	dl
noilly prat	2	dl
zout, peper, nootmuskaat		

1. Verwijder restjes vel, vette delen en graten van de zalmfilet. Snij in stukken en pureer in de keukenmachine; voeg wat zout toe. 2. Zet de puree in een kom met ijswater in de koelkast en laat goed koud worden. 3. Pureer de zalm nogmaals kort met toegevoegd eiwit en roer er 1 dl room door. Zorg dat de mousse koud blijft, werk daarom met de kom op ijswater. 4. Voeg verder toe Noilly Prat, zout, peper en nootmuskaat. 5. Klop met een garde tot de puree glanst. 6. Zet koud weg tot verdere verwerking.

## Cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	500	g
madeira	1,5	dl
kalfsbouillon	1	dl
room	1,5	dl

1. Veeg de cantharellen schoon. Hou een paar kleine exemplaren achter voor de garnering en snij de overige in stukjes. 2. Breng madeira en bouillon aan de kook en kook kort in. 3. Voeg de verwarmde room toe tot een gebonden saus. 4. Neem de pan van het vuur en voeg de stukjes cantharel toe, vermeng en laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 225° C. Beboter 12 timbaaltjes. Bedek de binnenkant met een laag zalmpuree. Vul met de cantharellensaus en dek af met zalmpuree. Dek de vormpjes af met aluminiumfolie. Neem een braadslee, vul met heet water tot de hoogte, dat de timbaaltjes er net in kunnen staan en niet met water vollopen. Laat het geheel gedurende ongeveer 12 minuten in de oven garen.

## Madeirasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
madeira	1,5	dl
visbouillon	9	dl
room	3	dl
zout en peper		
ijskoude boter	150	g
dille		
kerstomaatjes	12	
plakjes gerookte zalm	12	

1. Breng madeira en visbouillon aan de kook en laat tot een kwart inkoken. 2. Voeg de (verwarmde) room en de achtergehouden cantharellen toe en laat nog even doorkoken. 3. Breng op smaak met zout en een weinig peper. 4. Monteer de saus met wat klontjes koude boter. Serveren: Stort de timbaaltjes op verwarmde borden. Nappeer met de saus. Snij een klein deel uit de zalmousse en leg dit "open" er tegenaan. Een goed alternatief hiervoor is om de zalmousse middendoor te snijden en de 2 helften iets t.o.v. elkaar te verschuiven, zodat ook de vulling zichtbaar wordt. Garneer met een takje dille, een tomaatje met een tot roosje gevormd gerookte zalm.

## Kalfsbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	1	kg
maïsolie		
tomatenpuree	70	g
grof gesneden ui	75	g
grof gesneden prei	75	g
grof gesneden bleekselderij	50	g
grof gesneden worteltjes	50	g
laurierblad	1	
geperste knoflookteen	1	
takje tijm	1	
takje rozemarijn	1	
gekneusde peperkorrels	6	

1. Verwarm de oven voor op 220°C. 2. Doe de kalfsbotten in een braadslee en laat ze, onder toevoeging van een scheutje maïsolie, rondom bruin braden in de hete oven. Keer de botten af en toe om en schep ze na 20 à 30 minuten over in een grote pan. 3. Zet de braadslee op een matig hoog vuur, voeg tomatenpuree toe en laat deze een paar minuten zachtjes pruttelen om te ontzuren. Roer aanbaksels op de bodem los met een scheutje water en giet de inhoud van de braadslee in de pan met de botten. 4. Giet er 3 liter water bij en breng het geheel aan de kook. 5. Schuim af en voeg, zodra er geen schuim meer boven komt, de groenten en de kruiden erbij. 6. Laat de bouillon minstens 2 uur trekken, liever langer. 7. Verwijder de botten en de groenten, passeer door een zeef en vervolgens door een neteldoek.

## Wortelroomsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortelen	500	g
uien, niet te groot	2	
boter		
witte wijn	1,5	dl
kalfsbouillon	2	liter
honing	25	g
room	2,5	dl
zout, peper		
sap van 1 citroen		
cayennepeper		
mierikswortel (kleine)		
crème fraîche		
gehakte peterselie		

Schep het gestolde vet van de bouillon. Snij de ui en de wortelen en brunoise (kleine blokjes) en stooft in de boter. Blus af met de wijn en voeg de bouillon toe. Laat de soep gedurende 45 minuten zachtjes koken. Pureer de massa in de keukenmachine (of blender). Roer er de honing en de warm gemaakte room door. Breng op smaak met zout, peper en cayennepeper. Serveren: Snij de mierikswortel in een heel fijne julienne en hak de peterselie. Blancheer de zeer dun gesneden mierikswortel, zodat het stokkerige eraf gaat. Besprenkel de mieriksworteljulienne met citroensap. Schep de soep op de borden en garneer met een schepje crème fraîche, de mieriksworteljulienne en de peterselie.

**Wildfond**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
botten van klein wild	1	kg
olijfolie		
tomatenpuree	75	g
rode wijn	2	dl
fijngehakte uien	75	g
grof gesneden prei	75	g
kleingesneden knolselderij	50	g
kleingesneden wortel	50	g
laurierblad	1	
geplette knoflookteen	1	
takje tijm	1	
vossebessen	20	g
geplette jeneverbessen	10	
gekneusde peperkorrels	6	

1. Doe de wildbotten in een braadslee en laat ze, onder toevoeging van een scheutje olijfolie rondom goed bruin braden (brunereren) in een voorverwarmde oven op 220° C. Keer de botten af en toe om. 2. Voeg op het laatst de gesneden groenten toe en laat kort meebrunereren. 3. Schep alles uit de braadslee over in een grote pan. 4. Blus de sleet af met een scheut water, voeg de tomatenpuree toe, zet de sleet op een laag vuur, roer de aanbaksels los en laat het tomatenvocht zachtjes pruttelen om te ontzuren. 5. Giet het vocht bij de botten en de groenten in de pan. Vul de pan met water tot alles ruim onder staat en breng aan de kook. Schuim af, zodra het water kookt. 6. Voeg de wijn en de kruiden toe en laat de bouillon 4 tot 6 uur trekken. 7. Verwijder de botten en passeer de bouillon door een zeef en vervolgens door een passeerdoek. 8. Laat afkoelen en schep het vet eraf.

## Konijnenbouten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crépinette		
konijnenbouten	12	
gemengde paddestoelen	500	g
witbrood	4,5	sneetje
room	2	dl
eieren	5	
gehakte peterselie, bieslook en basilicum		
mosterd en zout		

1. Spoel de crépinette onder stromend koud water schoon. 2. Snij de konijnenbouten in de lengte aan één zijde open, verwijder het bot. 3. Borstel de paddestoelen schoon en hak fijn. 4. Vermeng de paddestoelen met broodkruim, room, eieren, kruiden, mosterd en zout. 5. Vul met deze farce de holtes van de bouten. Omwikkel de bouten één voor één met crépinette. 6. Bak de konijnenbouten in hete olie goed aan, zodat de crépinette wegsmelt en laat daarna op een laag vuur met een deksel op de pan de bouten garen.

## Pruimensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontpitte, voorgeweekte pruimen (pruneaux)	500	g
cognac	1,5	dl
kaneelpoeder		
wildbouillon	5	dl
zout en peper		

1. Kook de bouillon in tot fond. 2. Overgiet de pruimen in een pan met lauw water, tot ze net onder staan. 3. Voeg cognac en kaneelpoeder toe en kook de pruimen gaar. 4. Zet 24 pruimen apart voor garnering. 5. Pureer de rest van de pruimen, voeg wildbouillon toe, kook (indien nodig) in tot de gewenste dikte, breng op smaak met zout en peper.

## Gepofte aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	12	
bosuitjes	6	
spruitjes	36	
plakken ham	3	
geraspte oude goudse kaas		
paneermeel		

1. Kook de aardappelen in de schil gaar. 2. Snij de bosuitjes in smalle ringetjes, maak de spruitjes schoon en snij op de kern kruislings in. Blancheer beide afzonderlijk. 3. Zet in een koekenpan spruitjes, bosuitjes en stukjes ham aan. 4. Neem het baksel uit de pan en vermeng met de kaas. 5. Hol de gare aardappelen uit door van de zijkant een kapje af te snijden en pureer slechts een klein deel van het aardappelkruim en vermeng met het eerdere mengsel. 6. Vul met dit alles de uitgeholde aardappelen, bestrooi met paneermeel (kapje liever niet terugzetten). 7. Bak de aardappelen in de oven op 200° C bruin.

## Groentengarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	500	g
worteltjes	36	
peper		
zout		
suiker		

1. Snij roosjes van de broccoli, tourneer de worteltjes en kook beide afzonderlijk beetgaar. 2. Wals de broccoliroosjes even in een koekenpan met een klontje boter. 3. Glaceer de worteltjes met een klontje boter en een theelepel suiker. 4. Breng beide op smaak met peper en zout.

## Biscuit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers van hele eieren	6	
het wit van de eieren + 6 extra eiwitten (180 g)		
suiker	45	g
bloem	150	g
aardappelzetmeel	24	g

1. Verwarm de oven voor 175° C. 2. Splits de eieren en vang dooiers en wit apart op. 3. Klop de eidooiers met 15 gram suiker au bain-marie in ca. 10 minuten tot 37° C. Klop daarna nog 10 minuten koud. 4. Sla de vier eiwitten met een snufje zout stijf. 5. Spatel het geslagen eiwit luchtig door het dooiermengsel. 6. Spatel vervolgens de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel erdoor. Overbewerk het deeg niet! 7. Spatel alles voorzichtig door elkaar, zodanig dat het mengsel luchtig blijft en niet klontert. 8. Bekleed de bakplaat met bakpapier en stort het mengsel hierop uit; strijk uit tot 5 mm dikte en bak lichtbruin in circa 15 minuten.

## Mascarponebavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
timbaaltjes	12	
gepast. eidooier	90	g
gepast. eiwit	90	g
poedersuiker	30	g
mascarpone	600	g
amaretto	1,5	dl
blaadjes gelatine	8	
room	5	dl
suiker	75	g
boter		
zeer sterke koffie	1	dl

1. Week de gelatineblaadjes in koud water. 2. Klop de eidooiers en de eiwitten samen met de poedersuiker tot een stevige massa. 3. Voeg de mascarpone toe en klop opnieuw tot een stevige massa. 4. Verwarm de Amaretto en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe, roer goed door elkaar. 5. Laat afkoelen, maar niet stollen. 6. Meng de Amaretto/gelatine door de mascarpone. 7. Klop de room met suiker stijf en spatel door het mengsel. Beboter de binnenkant van de timbaaltjes. Bedek de bodem met uitgestoken biscuitrondjes die niet dikker mogen zijn dan 5 mm en trempeer (besprenkel) deze royaal met het koffie-likeurmengsel. Vul tot de helft met mascarponebavarois. Leg er weer een biscuitrondje op, besprenkel ook royaal met het koffielikeurmengsel. Vul verder aan met bavarois en dek ten slotte met een plakje biscuit af, maar besprenkel dit niet. Doe de overgebleven mascarpone in een spuitzak voor garnering en zet samen met de timbaaltjes in de koeling.

## Bramensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	3	
glucose	60	gr.
mousserende wijn	3,75	dl
zwarte bramen	240	gr.
eiwit (gepasteuriseerd)	45	gr.
suiker	75	gr.

1. Breng wijn, suiker en glucose aan de kook en laat de suiker volledig oplossen. 2. Voeg de in koud water geweekte gelatine toe, roer goed door elkaar en laat de massa afkoelen. 3. Pureer de zwarte bramen en voeg bij het wijn/suiker mengsel, meng weer goed door elkaar en laat afkoelen. 4. Draai in de ijsmachine tot lobbij, voeg dan het stijf geslagen eiwit toe, draai verder tot ijs. 5. Neem, zodra het ijs klaar is, een plaat met bakpapier leg hierop quenelles ijs en laat in de vriezer verder bevriezen (echter niet te erg; anders voor opdienen tijdig wat laten ontdooien).

## Gekarameliseerde citrusschijfjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	300	gr.
sinaasappels	6	gr.
citroenen	6	
water	0,9	dl
cacaopoeder		
room	3	dl
witte chocoladegaletjes	12	
pure chocoladegaletjes	12	
muntblaadjes		
cocktailkersen	12	

1. Smelt de suiker met het water in een pan met dikke bodem tot een blonde karamel. 2. Snij de sinaasappel en de citroen in plakjes en dompel in gedeelten in de karamel. 3. Laat op bakpapier afkoelen.