

2009 februari

CCN Limburg · Winter

AMUSE TOFFEES GEVULD MET GROENTEN

TOFFEES GEVULD MET GROENTEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filo bladerdeeg van ca 15 bij 15 cm	30	plakjes
worteltjes	300	gram
prei van 6 cm	5	stukjes
olie	2	el
taugé	130	gram
milde (sambal) saus / chilisaus	3	el
gezouten pinda's	4	el
eiwit	2	stuks
bieslook		

1. Laat het filobladerdeeg ontdooien en snij in vierkantjes van ca 15 cm. 2. De wortel in fijne julienne snijden. Ook de prei zo fijn mogelijk snijden. 3. Wortel en prei in de olie 3 minuten bakken. 4. Taugé toevoegen, 1 minuut meebakken. 5. Sambalsaus en pinda's erdoor roeren (pinda's evt. nog grof hakken, niet te fijn !). Groentemengsel af laten koelen. 6. Het filo bladerdeeg dun bestrijken met het losgeklopte eiwit. Twee velletjes op elkaar leggen. 7. Op de onderkant van een plakje bladerdeeg 1 eetlepel van het mengsel scheppen. Deeg oprollen en de uiteinden voorzichtig fijnknippen als een snoepje in een papiertje (deze dicht knopen met bieslook of geblancheerde prei-linten). 8. In frituurpan op 175° de toffees 4 minuten bakken en uit laten lekken op keukenpapier. Serveren: Serveer warm op een klein bordje

VISGERECHT LAUWWARME SALADE MET TARBOT IN EEN ROKJE VAN AARDAPPELEN EN TRUFFELSAUS

LAUWWARME SALADE MET TARBOT IN EEN ROKJE VAN AARDAPPELEN EN TRUFFELSAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lollo rosso	1	krop
frisée	1	krop
veldsla	100	gr.
sla	1	krop
imitatietruffel	100	gr.
vastkokende aardappelen	8	grote
tarbotfilets à 80 gram uit het dikke gedeelte	12	
zout		
peper		
eiwitten	4	
olijfolie		
rode paprika's	6	
witte wijnazijn	$\frac{3}{4}$	dl
truffeljus	1	dl
notenolie	1	dl
truffelolie	1	dl
witte basterdsuiker	20	g
warm water	20	g

Salade: 1. Was de slasoorten, slinger droog in de slacentrifuge en scheur, met uitzondering van de veldsla, in reepjes. 2. Snij de imitatietruffel in fijne brunoise. 3. Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en de witte randen. 4. Snij dunne halve maantjes van de vier halve paprika's, dek af en zet tot gebruik weg. 5. Bestrooi de tarbotfilets aan beide zijden alleen met fijn zout (geen peper) en bestrijk één zijde van de filets met losgeklopt eiwit. 6. Schil de aardappelen en snij in cilinders van ± 4 cm Ø, snij op de snijmachine of de mandoline in dunne plakjes. Blancheer de plakjes kort en droog ze. 7. Schik op de met eiwit bestreken viszijde de aardappelschijfjes dakpansgewijs als de schubben van een vis. Truffeljus: Truffeljus is het vocht dat overblijft na het bakken van truffels. De meeste smaakstoffen zitten op de bodem van de pan. Dit kan makkelijk vermengd worden met de rest van het vocht door een klein beetje koud water of bouillon in de pan te doen na het bakken of braden. Verwarm de oven op 150° C. Bereiding à la minuut en afwerking: 1. Verhit een laagje olie in een koekenpan met een antiaanbaklaag en bak de tarbotfilets - met de aardappellaag naar onder - tot de "schubben" lichtbruin en krokant zijn. 2. Bak daarna de onderzijde van de filets - met de "schubben" boven. 3. Leg de filets op de ingevette bakplaat en laat de vis nog 2 tot 3 minuten garen in de oven. Vinaigrette: 1. Maak de vinaigrette op het laatste moment. 2. Meng azijn en truffeljus met een staafmixer en voeg, al mixend, druppelsgewijs de beide oliesoorten toe. 3. Breng op smaak met zout, peper en een schepje met warm water gemaakt suikerwater. Serveren: Meng de slasoorten met een deel van de vinaigrette en verdeel de sla over de borden. Leg een tarbotfilet op de sla en bestrooi het geheel met de truffelbrunoise. Leg de paprika halve maantjes, iets vrij van de rand van het bord en maak een cirkel. Druppel nog wat vinaigrette rondom de sla, blijf daarbij aan de binnenkant van de paprikacirkel.

HELDERE OSSENSTAARTBOUILLON OP DE WIJZE VAN IRISH COFFEE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaart	2	kg
kalfsschenkel	1	kg
kalfsbotten en -ribben	1	kg
wortelen	2	
prei	2	
uien	2	
rundergehakt	250	g
kervel	½	bosje
eiwit	120	g
katoenen of linnen zakje	1	
geplette korianderzaadjes	¼	tl
basilicum	¼	tl
marjolein	½	tl
salie	¼	tl
rozemarijn	¼	tl
bonenkruid	¼	tl
tijm	¼	tl
geplette peperkorrels	¼	tl
oesterzwammen	500	g
room	9	dl
bouillon		
zout		
peper		
bladerdeeg	6	plakken
eigeel		
sesamzaad		
madeira	1½	dl

Basisbouillon*: 1. Verwarm de oven voor op 250° C. 2. Snij wortelen, prei en uien en mirepoix (in schijfjes). 3. Bedek de bodem van een braadslee met de mirepoix. Leg hierop de stukken ossenstaart, kalfsschenkel en kalfsbotten en -ribben. 4. Laat een ½ uur zweten in de oven, totdat het vlees een mooie bruine kleur heeft. 5. Doe de inhoud van de braadslee over in een soeppan. 6. Blus de braadslee af met water en voeg de déglace, aangevuld tot 3 liter bij de ossenstaart en kalfsbotten. 7. Breng tegen de kook aan en laat zonder deksel 5 à 6 uur zachtjes trekken (niet koken). 8. Passeer de bouillon eerst door een zeef en daarna door een neteldoek. 9. Laat de bouillon door en door koud worden. Clarifiëren**: 1. Ontvet de bouillon. 2. Snij de prei fijn en meng dit samen met rundergehakt, gehakte kervel en eiwit goed door elkaar. 3. Doe de clarifique in de koude basisbouillon en breng al roerend tegen de kook aan. Stop met roeren als het eerste kookbelletje zichtbaar is. 4. Laat 20 minuten trekken op een laag vuur. 5. Schep met een schuimspaan het "deksel" van de bouillon en passeer de bouillon eerst door een zeef en daarna door een natgemaakte neteldoek. 6. Hang het kruidenzakje in

de geklaarde bouillon en laat op een laag vuur zo lang trekken totdat een volle harmonische en verfijnde smaak is verkregen. 7. Breng op smaak met zout en peper(uit busje).

Oesterzwammenroom: 1. Borstel de oesterzwammen schoon en snij klein. 2. Pureer met een klein scheutje bouillon in de blender. 3. Klop room lobbig onder toevoeging van de

oesterzwammenpuree. 4. Breng op smaak met zout en peper. Bladerdeegstengels: 1. Snij de plakken bladerdeeg in 5 repen. 2. Tordeer de repen en leg ze op een beboterde bakplaat;

bestrijk ze met eigeel en bestrooi ze met sesamzaad. 3. Bak af in een oven op 180 C tot ze lichtbruin zijn. Serveren: Schenk een theelepel madeira in Irish-coffeeglazen. Vul de glazen

voor driekwart met bouillon. Giet over de bolle kant van een lepel de lobbige

oesterzwammenroom op de bouillon. Serveer direct uit tezamen met twee bladerdeegstengels

HOOFDGERECHT GEVULDE PARELHOENFILET MET SINAASAPPELSAUS EN WITLOF IN
TRAPISTENBIER

GEVULDE PARELHOENFILET MET SINAASAPPELSAUS EN WITLOF IN TRAPISTENBIER

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
enkele parelhoenfilets	10	
filets voor de farce	2	extra
spinazie van 450 gram	1	pak
gez. pistachenootjes	300	gr.
sjalotten	3	
tijm		
room	½	dl
droge witte wijn	½	dl
eidooiers	2	
boter		
gevogeltebouillon	4	dl
rasp van 3 sinaasappels		
sap van 3 sinaasappels		
koude boter	50	gram
witlof (klein)	10	str
trappistenbier	1	flesje
honing	2	lepels
kipbouillon	1	dl
paneermeel	2	el
gruyèrekaas	2	el
peper en zout		
geschilde aardappelen	400	gram
eieren	3	stuks
uien	150	gram
bloem	50	gram
zout		
peper		
nootmuskaat		
cayennepeper		
arachideolie		

1. Sla de filets plat tussen twee vellen plastic folie met de platte kant van een hakbijl. 2. Laat de spinazie ontdooien, verhit ze even en laat uitlekken. 3. Snij de sjalotten fijn en smoor ze in de boter, voeg de fijngesneden tijm toe en de witte wijn. 4. Laat dit inkoken tot bijna alle vocht verdwenen is. Laat daarna afkoelen. 5. Pel de pistachenootjes en snij in kleine stukjes. 6. Maal de extra filets fijn tot een farce in de keukenmachine en voeg room en eidooiers toe. 7. Breng op smaak met peper en zout. Vermeng dit met het sjalottenmengsel en de pistachenootjes. 8. Kruid de platgeslagen filets met peper en zout en bedek ze vervolgens met de spinazie. 9. Smeer hierover een laag farce, wat peper en zout, en rol ze strak op in aluminiumfolie en

stoom ze in ongeveer 20 minuten gaar. Kort voor uitserveren: Verwijder de folie en bak de rolletjes kort in de hete boter, zodat er een bruin kleurtje op komt. Trancheer de rolletjes met behulp van een scherp mes. Saus: 1. Kook de gevogeltebouillon in, voeg hetsinaasappelsap en rasp toe en kook verder in. 2. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. 3. Kort voor het opdienen monteren met koude boter. Voeg eventueel een scheutje room toe. Witlof: 1. Spoel de witlof schoon en verwijder de harde kern en de losse blaadjes. 2. Doe de boter in een braadslee op een klein vuur en bak hierin de witlof tot ze aan een kant een kleur heeft gekregen en draai ze vervolgens om. Ook deze kant bruin kleuren. 3. Vervolgens bier, bouillon, honing en een snufje zout toevoegen. 4. Bedek de braadslee met een vel aluminiumfolie en laat de witlof 15 minuten zachtjes garen. 5. Schep de witlof in een gratineerschotel en bestrooi ze met paneermeel en geraspte kaas. 6. Zet de schotel kort onder de salamander tot de kaas begint te kleuren. Ui-aardappelgalettes: 1. Uien pellen en fijn snipperen. In water met wat zout blancheren en in een zeef goed uit laten lekken. 2. De geschilde aardappelen in water met een beetje zout gaar koken. Water afgieten en aardappelen in een warme oven laten drogen. 3. De gekookte gedroogde aardappelen door de pureeknijper drukken. 4. Eieren en bloem mengen en samen met de goed uitgelekte uien door de aardappelpuree mengen. Met zout, peper, nootmuskaat en een vleugje cayennepeper kruiden. In een braadpan telkens een eetlepel van de ui-aardappelmasa op middelmatige hitte in arachideolie en boter aan beide kanten goudbruin bakken. Serveren: Leg de getrancheerde filet op een voorverwarmd bord en schep er wat saus omheen. Leg daarnaast een struikje witlof en enkele aardappelgalettes

DESSERT GEMBERIJS IN AMANDELBAKJE MET TROPISCHE SAUS EN FLENSJE MET
SINAASAPPELMOUSSE

GEMBERIJS IN AMANDELBAKJE MET TROPISCHE SAUS EN FLENSJE MET SINAASAPPELMOUSSE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooier	180	g
gembernat	6	el
room	1½	dl
gembernootjes	12	
suiker	90	g
gesmolten boter	75	g
sap van sinaasappel	1½	
sap van citroen	1½	
bloem	100	g
geschaafde amandelen	150	g
eieren	6	
olie	3	el
melk	9	dl
gelatine	8	blaadjes
sinaasappelsap	3	dl
grand marnier	9	el
sinaasappelrasp	4½	tl
eiwit	180	g
sinaasappelen	6	
grapefruits	6	
kumquats	24	
munt		

Gemberijs: 1. Klop de dooiers met de suiker en het gembernat au bain marie schuimig. 2. Voeg de verwarmde room toe en blijf kloppen tot de massa is gebonden. 3. Laat de ijsbasis geforceerd afkoelen. 4. Maak de ijsmachine gereed en doe hierin dan de ijsbasis en laat draaien tot de massa lobbij is. Voeg dan fijngesneden gekonfijte gember toe. 5. Zodra het ijs klaar is neem dan een blad voorzien van bakpapier en leg hierop de benodigde bolletjes ijs en plaats het geheel in de vriezer tot gebruik.

Amandelmandjes: 1. Verwarm de oven voor op 200* C. 2. Vermeng heel voorzichtig alle hiervoor bestemde ingrediënten door elkaar. 3. Laat afkoelen in de koelkast. 4. Beleg een bakblik met bakpapier. 5. Maak van het deegmengsel dunne cirkels op het bakpapier van 10 cm Ø. 6. Bak ze 5 - 7 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn. 7. Druk ze onmiddellijk in een klein bakje (kopje) tot een mandje en laat afkoelen tot ze hard zijn. 8. De mandjes uit bakjes nemen.

Flensjes: 1. Maak een beslag van de ingrediënten. 2. Laat het beslag in de koelkast minimaal een 1/2 uur staan om zich te zetten. 3. Laat boter in een goed voorverwarmde koekenpan smelten en verdeel goed over de bodem. 4. Doe net genoeg beslag in de koekenpan om de bodem te bedekken. Zodra de bovenkant droog is het flensje onmiddellijk omkeren en afbakken. 5. Laat afkoelen.

Sinaasappelmousse: 1. Week de gelatine in koud water. 2. Klop au bain marie de eierdooier met 2 el suiker door elkaar en voeg hier langzaam de voorverwarmde melk bij. 3. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en los in de warme massa op. 4. Voeg hierna bij de massa het

sinaasappelsap, de likeur en de sinaasappelrasp toe. 5. Laat de substantie afkoelen tot lobbijg consistentie. 6. Klop de eiwitten stijf. 7. Voeg langzaam de rest van de suiker aan de stijfgeslagen eiwitten toe, blijf kloppen tot de suiker opgenomen is. 8. Spatel de eiwitten zo luchtig mogelijk door de lobbige massa. 9. Laat in de koeling opstijven. Tropische saus: 1. Pers sinaasappelen en grapefruits uit. 2. Breng het sap met de suiker aan de kook, voeg het merendeel van de in partjes gesneden kumquats toe. 3. Hou enkele partjes kumquat apart voor garnering. 4. Laat het sap trekken en inkoken. 5. Laat de saus afkoelen. Serveren: Plaats een amandelmandje op het bord en vul met gemberijs. Leg een met mousse gevuld flensje er naast. Maak een spiegeltje van de saus en garneer met partjes kumquat en muntblad.