

2009 september

CCN Limburg · Herfst

VOORGERECHT Zoete knoflookgarnalen

Zoete knoflookgarnalen (Söta vitlökgarneelen)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse grote garnalen	50	
sherryazijn	5	e.l.
olijfolie	7	e.l.
abrikozenconfiture	6	e.l.
mosterd	2	e.l.
knoflook geperst	5	teen
zeezout (fijn)		
chilipeper met molen		

1. Dep de garnalen droog met keukenpapier. 2. Doe voor de marinade de sherryazijn, 3 e.l. olijfolie, de confiture, de mosterd en de knoflook met fijn zeezout en versgemalen chilipeper naar smaak in een kom. Roer het tot het mengsel een gladde marinade wordt. 3. Doe de garnalen in een schaal en schenk er de marinade over. Zet de garnalen minimaal 30 minuten afgedekt in de koelkast om te marineren. 4. Verhit in een koekenpan de resterende olijfolie en bak in 3 à 4 minuten per kant mooi bruin en gaar. De confiture geeft de garnalen een vrolijk zoet accent.

Pasteitje van oostzeevis (Östkustmunsubit)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scholfilet	400	gr.
atlantische zalmfilet	120	gr.
schelvisfilet	120	gr.
gepelde noordzeegarnalen	100	gr.
mosselen	12	
champignons	200	gr.
citroen (sap)	½	
witte wijnsaus	2	dl
vel bladerdeeg	1	
ei	1	
boter	40	gr.
dille (toefjes)		
peper en zout		

1. De champignons met een klont boter, het citroensap en een scheut water aan de kook brengen. Op smaak brengen met peper en zout, afdekken en zachtjes laten garen. Daarna laten afkoelen. 2. De zalm en schelvisfilets in dobbelsteentjes snijden, de scholfilet in kleine stukjes snijden. De verschillende vissoorten, de garnalen en de champignons onder elkaar mengen en op smaak brengen met peper en zout. 3. Vier ronde vormpjes instrijken met boter, het vismengsel over de vormpjes verdelen en goed aandrukken. De vormpjes in een grote pan met een bodem water plaats (au bain-marie) en laten garen op zacht vuur. 4. Uit het bladerdeeg vier rondjes snijden met dezelfde diameter als de vormpjes. Bestrijken met het ei, losgeklopt met een snuffje zout en 15 minuten bakken in een voorverwarmde oven op 175°. 5. Ondertussen de mosselen gaarkoken (bewaar de schelpen) en de witte wijnsaus opwarmen op een klein vuur. 6. Het bladerdeeg overlangs doormidden snijden. De visporties uit de vormpjes halen, op de bodempjes bladerdeeg leggen en afdekken met de overgebleven hoedjes bladerdeeg. 7. Rondom het pasteitje de witte wijnsaus gieten en garneren met mosselen in de schelp en een toefje dille.

VISGERECHT Timbaaltje van snoekbaars- en grietfilet met sauce hollandaise en een groentetaartje

Timbaaltje van snoekbaars- en grietfilet met sauce hollandaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grietfilet	180	gr.
snoekbaarsfilet	180	gr.
heel ei	145	gr.
zout		
snufje cayennepeper		
room (koud)	2.4	dl
tongschar	600	gr.
grote winterwortel	1	
haricotverts	180	gr.

1. Snij de griet- en snoekbaarsfilet klein en cutter ze samen met de eieren, vleugje zout en snufje cayennepeper toevoegen. 2. Koel deze farce op ijs en roer er de koude room door. 3. Bekleed de timbaaltjes ruim met plasticfolie. 4. Winterwortel met de snijmachine (stand 10) in de lengte snijden en daarna in brunoise snijden. Beetgaar koken in zout met ietwat suiker. Laat schrikken in koud water. Laat ze goed uitlekken en droog ze. 5. Maak de haricot-verts schoon en kook ze beetgaar in water met zout, laat ze schrikken in koud water. Snij brunoise en droog ze. 6. Bedek de bodem van de timbaaltjes met brunoise van wortel en haricot-verts. Tongschar tussen plasticfolie pletten, mooi bijsnijden, licht kruiden met peper en zout en de zijkanten van de timbaaltjes hiermee bedekken. 7. Vul de timbaaltjes met de visfarce en vouw de folie er overheen. Dek elk timbaaltje af met aluminiumfolie en plaats deze in een braadslee gevuld met kokend water. 8. Plaats de braadslee in een op 100° voorverwarmde oven gedurende 10-12 minuten om te garen. (kerntemperatuur 67°).

Groentetaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pakje bladerdeeg	1	
grote ui	1	
grote prei	1	
broccoli	180	gr.
ontbijtspek	120	gr.
geraspte kaas	240	gr.
room	1.8	dl
heel ei	140	gr.
cayennepeper		
zout		

1. Bekleed een met boter ingevette taartvorm met een Ø van 20 cm. met bakpapier en daarna met bladerdeeg. Prik het deeg met een vork in en bak in oven half gaar (12 minuten op 170°).
2. Snij julienne van wortel, prei, ui en ontbijtspek. Snij de broccoli klein. 3. Zweet het ontbijtspek aan, voeg de wortel toe en fruit deze licht. Doe dit daarna met de ui, prei en tenslotte de broccoli. Kruid licht met cayennepeper en zout. Roer er 100 gr. geraspte kaas door. Vul de taartvorm met deze massa. 4. Klop de eieren los. Voeg de room hieraan toe en stort dit over het mengsel in de taartvorm. Strooi er tenslotte de resterende 100 gr. geraspte kaas over. 5. Bak dit taartje gedurende 30-40 minuten in een voorverwarmde oven van 225°C. (mocht de bovenzijde te hard verkleuren, dan afdekken met aluminiumfolie) 6. Laat na het bakken even rusten en snij er punten van.

Sauce hollandaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte kookwijn	½	dl
azijn	½	dl
gekneusde peperkorrels	15	
sjalotjes (fijngehakt)	2	
laurierblaadje	1	
eidooiers	90	gr.
geklaarde boter	250	gr.
peper		
zout		

1. Water, azijn, gekneusde peperkorrels, de fijngehakte sjalotjes en het laurierblad in een pan doen en tot 1/3 laten inkoken. Zeef massa en laat wat afkoelen. 2. Klop de eidooiers los en giet het ingekookte vocht onder voortdurend roeren erbij. Laat de massa au bain-marie binden en giet in een klein straaltje al roerend de geklaarde boter erbij. Breng op smaak met peper en zout. Het bekken waar het ei in geklokt wordt, in een pan heet water hangen. De bodem van het bekken mag nooit het water raken.

Varkenshaas met rosé kersenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	1	kg
olijfolie	3	e.l.
sjalotjes (fijngesnipperd)	2	
rosé wijn	350	ml
kersenconfiture	4	e.l.
verse tijmblaadjes	2	e.l.
peper en zout		

1. Klap het dunne uiteinde van de varkenshaas terug en zet dit met een cocktailprikker of stukje keukentouw vast zodat het vlees overal even dik is. Bestrooi de varkenshaas met peper en zout. 2. Verhit in een koekenpan de olijfolie en bak de varkenshaas in 10-12 minuten rondom goudbruin en rosé van binnen. 3. Neem het vlees uit de pan en laat in aluminiumfolie rusten. 4. Fruit de sjalotjes in het braadvet. Schenk er de wijn bij en schraap de aanbaksels met een spatel los. 5. Roer de confiture erdoor en laat de jus tot de gewenste dikte inkoken. 6. Voeg tijm met versgemalen zout en peper naar smaak toe. Verdeel de varkenshaas over 10 borden en lepel er de rosékersenjus over.

Krokant vossenbessenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit van 2 eieren		
eierdooiers	2	
poedersuiker	½	dl
potje vossenbessenjam (440 gr. lingonsylt)	1	
gin of essence	½	dl
kleine schuimgebakjes (circa)	30	
slagroom	3	dl
passievruchten	4	
lichtgesuikerde vossenbessen		

1. Klop het eiwit op tot een stevig schuim, klop de room lobbig. 2. Klop de eierdooiers en de poedersuiker op tot een luchtig beslag. Meng hier de vossenbessen, gin en room door. 3. Spatel hier het opgeklopte eiwit voorzichtig door. 4. Doe de helft van het beslag in een ronde cakevorm, steek de schuimgebakjes erin en doe hier weer de rest van het beslag overheen. 5. Bedek de vorm met folie en laat minstens 4 uur in de diepvries staan. 6. Haal de vorm 30 minuten voor het opdienen uit de vriezer. Kieper het ijs voorzichtig op een schotel en garneer met vossenbessen. Desgewenst kunt u bij het ijs een sausje geven. 7. Hol een paar passievruchten uit en meng het vruchtvlees met vossenbessensiroop. Let op: Uit tijdgebrek nemen we de ijsmachine en maken torentjes van het ijs!