

# 2009 december

CCN Limburg · Winter

---

**AMUSE** Amuse van bitterzoete salade

---

## Bitterzoete salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine stronken witlof	3	
halve abrikozen	0.5	l. blik
pistachenoten	3	eetl.
sap van 3 sinaasappels		
olijfolie	3	eetl.
witte wijnazijn	3	theel.
zout		

Snijd het witlof in de lengte doormidden, verwijder de bittere kern en snijd in lange reepjes. Snijd de abrikozen in mooie reepjes. Hak de pistachenoten grof. Meng de reepjes witlof, abrikozen en de pistachenoten door elkaar in een kom. Maak een dressing van het sinaasappelsap, de olijfolie, wijnazijn en een beetje zout. Meng de dressing door het witlofmengsel. SERVEREN: Verdeel de salade over 12 amuselepels en serveer direct.

**AMUSE** Amuse van gerookte zalm met mango en kokos

---

## Gerookte zalm met mango en kokos

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bosje rucola	1	
gerookte zalm	300	gr.
kleine mango's	3	
geraspte kokos	3	eetl.

Leg op iedere amuselepel een beetje rucola. Snijd de gerookte zalm in repen van 10 bij 3 cm. Rol deze op en leg een rolletje op de rucola. Schil de mango, snijd in dunne schijven en steek er kleine rondjes uit. Leg een rondje op het zalmrolletje en bestrooi met een beetje geraspte kokos.

**Zalmquennelles met salade**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes witte gelatine (bij grote bladen de hoeveelheid halveren)	10	
zalmfilet(zonder vel en graten)	400	gr.
visfond	200	ml.
citroen	1	
zout, peper		
slagroom	250	ml.
sjalotten	8	
bos dille	1	
witte wijnazijn	8	eetl.
zonnebloemolie	12	eetl.
zak gem. salade	1	
sneetjes casinobrood	6	
kerstomaatjes	12	

Week de gelatine in ruim koud water. Snij de zalm in blokjes. Breng de fond aan de kook en laat de zalm hierin voorzichtig gaar worden. Pureer de zalm met de fond. Spoel de citroen af onder heet water, dep droog, rasp de schil eraf en pers hem uit. Meng de zalmpuree met de citroenrasp en het citroensap. Breng op smaak met zout en peper. Laat de gelatineblaadjes in een pan op zeer laag vuur smelten en roer door de zalmpuree en laat afkoelen. Klop de slagroom stijf en spatel hem door de zalmpuree. Breng de mousse nogmaals op smaak en zet hem koel weg. Pel en snipper de sjalotten. Dressing: Hak de dille fijn. Meng de sjalotten, dille, wijnazijn, zout en peper door elkaar en klop de olie erdoor. Maak met behulp van 2 lepels 24 quenelles van de zalmmousse. Rooster het brood en snijd de sneetjes twee keer schuin door. Meng de dressing door de salade. SERVEREN: Leg op ieder bord aan een kant een beetje salade en garneer dit met een kerstomaatje. Leg er vervolgens 2 Zalmquennelles naast. Maak de borden af met 2 stukjes toast en evt. een plukje dille op de Zalmquennelles.

## HOOFDGERECHT Kruidige kwartel

---

### Kruidige kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	6	
zout, peper		
boter	50	gr.
olijfolie	9	eetl.
uien	2	
tenen knoflook	9	
laurierblad	1	
takjes tijm	5	
citroen	1	
(sherry)azijn	3	eetl.
kippenbouillon	300	ml.
kleine worteltjes	24	
bosuitjes	6	
tomaten	3	

Bestrooi de kwartels met wat zout. Verhit de boter en de olie in een braadpan en bak ze rondom bruin en neem ze uit de pan. Snipper de uien, hak de knoflook fijn en fruit ze in het bakvet tot de uien glazig zijn. Bak het laurierblad en de tijm even mee en leg de kwartels terug in de pan. Voeg de in plakken gesneden citroen, azijn, bouillon en flink wat peper toe. Doe het deksel op de pan en stoof de kwartels zachtjes gaar in ong. 40 min. Stoof de laatste 20 min. de worteltjes mee. Snijd de bosuitjes in ringetjes. Snijd de tomaten in schijven en bak ze even in een beetje olie tot ze warm en net gaar zijn. Pas op ze moeten wel heel blijven!! Snijd de kwartels als ze gaar zijn in vieren. SERVEREN: Leg op ieder voorverwarmd bord een kwartelborstje en zet er een pootje rechtop tegenaan. Schep er wat stoofvocht overheen. Leg er twee worteltjes en een schijf tomaat naast. Garneer met de bosuiringetjes.

## TUSSENGERECHT Sorbet

---

### Spoom van Citroenijs met morellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	400	g
citroensap	1	liter
rode port	720	ml
eiwitten, iets losgeklopt	4	
ontpitte morellen/kersen	35	

Zet ijscoupes koud. Verwarm citroensap met de suiker tot alles is opgelost. Voeg de port toe. Laat afkoelen en klop er het eiwit door. Vervolgens hier ijs van maken. Serveren: Doe een of twee kleine bolletjes ijs in de gekoelde ijscoupes en garneer met een kers.

**HOOFDGERECHT** Hertebiefstuk met Aachener Printensaus en een winters garnituur

---

## Hertenbiefstuk met Aachener Printensaus en een winters garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	gr.
tijm	3	theel.
laurierblaadjes	2	
tenen knoflook	2	
sjalotten	2	
kruidnagel	1	
tomatenpuree	3	eetl.
fles rode wijn	1	
aachener printen(ongesuikerd)	125	gr.
appelstroop	3	eetl.
pot wildfond	1	
koksroom	0.5	l.
grote aardappels	7	
knolselderij	0.5	
melk	0.5	l.
geraspte gruyèrekaas	125	gr.
gerookt spek	125	gr.
eieren	2	
nootmuskaat, peper, zout		
rode uien middelmaat	8	
zout		
gemalen zwarte peper	2	t.l.
olijfolie	8	e.l.
balsamico azijn	8	e.l.
rode wijn azijn	4	e.l.
struikjes witlof van gelijke grootte	6	
poedersuiker		
honing		
kleine appels	12	
pot goede cranberrycompote	1	
kaneel		
hertenbiefstukjes van +/- 125 gr.	12	
peper, zout		

Saus: Hak de sjalotten en de knoflook fijn, bak ze in wat boter glazig en voeg de kruiden toe. De tomatenpuree toevoegen en al roerend ontzuren. Aflussen met de rode wijn en de wildfond. Voeg de Aachener Printen en de stroop toe en laat 1 uur zachtjes trekken. Daarna blenderen en door een zeef passeren. Room toevoegen, op smaak brengen met zout en peper en laten reduceren tot een mooie gladde saus. Aardappel/knolselderijaart: Schil de

aardappels en de knolselderij en snijd ze in dunne plakjes. Kook ze in melk en water met een teen knoflook in aparte pannen halfgaar. (moeten goed onderstaan) Klop de room en de eieren met wat nootmuskaat, peper en zout tot een luchtig mengsel, voeg de kaas toe en klop nogmaals op. Snijd het spek heel dun en bak het heel zachtjes uit, maar het mag niet hard worden! Meng het door het roommengsel. Beboter een ovenschaal en pers er een teen knoflook boven uit en verdeel goed over de schaal. Leg er laag om laag de aardappels en de selderij in en giet er tussendoor het roommengsel overheen. Dek af met het laatste roommengsel. Laat in de oven op 175°C heet en gaar worden. Het moet stevig worden en in stukjes te snijden zijn.

Uienmarmalade: 1. Schil de uien en snijd ze in schijven. Verhit de olijfolie in een pan met dikke bodem en bak hierin de uien met zout en peper tot de uien zacht zijn. Blijf goed roeren, ze moeten niet bruin worden. 2. Voeg de twee soorten azijn toe. Laat aan de kook komen, zet het vuur héél laag. Doe een goed sluitende deksel erop en laat een uurtje stoven. Pas op voor aanbranden, maar roer er zo weinig mogelijk in zodat de uien zoveel mogelijk heel blijven. 3. Voeg indien de marmelade te zuur is nog wat suiker toe.

Gebakken witlof: Verwijder het bittere pitje en kook de struikjes beetgaar. Laat goed uitlekken. Snijd ze in de lengte doormidden en bak ze op de snijkant in de boter met de honing lichtbruin. Doe er wat poedersuiker op. Zet weg tot gebruik.

Gepofte appeltjes: Boor met een appelboor het klokhuis uit de appels en snijd van die uitgeboorde cilinder de onderkant af, ong. 1 cm. hoog. Stop dat terug in de appels en plat deze iets af aan de onderkant zodat ze vlak staan. Vul de appels met cranberrycompote en bestrooi met wat kaneel, zet ze op een bakplaat en laat ze in de oven op 175°C gaar worden. Goed blijven opletten en evt. met de temperatuur spelen, want ze mogen niet uit elkaar vallen. Hertebiefstukjes bestrooien met peper en zout en in de hete boter mooi rosé bakken. Meteen serveren.

SERVEREN: Een beetje saus op een voorverwarmd bord scheppen en het biefstukje er half opleggen. Verder opmaken met een stukje aardappeltaart, ½ struikje witlof en een appeltje. Leg er een bergje uienpuree naast.

## Maanzaadparfait met frambozenpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	8	
kristalsuiker	150	gr.
slagroom	500	ml.
maanzaad	8	eetl.
amandellikeur(facultatief)	2-3	eetl.
diepvriesframbozen	750	gr.
poedersuiker	3-4	eetl.
sinaasappels	4	
bosje munt	1	

Klop voor de parfait de eidooiers met de kristalsuiker au bain marie dik en luchtig. Neem de schaal van het waterbad en blijf kloppen tot de eiercrème koud is. Klop de slagroom stijf en spatel deze met het maanzaad en desgewenst de amandellikeur door de eiercrème. Doe de massa in een diepvriesbestendige schaal en zet deze afgedekt in de diepvriezer. Laat de frambozen ontdooien. Houd enkele mooie apart om de borden mee te versieren. (Liefst 3 per bord). Pureer de rest en zeef de puree door een fijne zeef. Zoet de puree met de poedersuiker. Was de sinaasappels goed en maak ze droog. Rasp met een zestetrekker lange reepjes van de schillen. Schil de sinaasappels zo dat ook het wit er van af is. Snijd de sinaasappelpartjes uit de vliesjes. Vang het uitlopende sap op en roer dat nog door de frambozenpuree. SERVEREN: Snijd plakken van de maanzaadparfait en schik 1 of 2 plakken op een koud bord. Maak het bord verder op met een waaier van 3 partjes sinaasappel en enkele frambozen. Garneer met een topje munt en strooi er een paar sinaasappelzestes over.

## Koffie met bonbons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bonbons	80	