

2009 december

CCN Limburg · Winter

AMUSE Canapé van krabvlees en chilipepertje

Canapé van krabvlees en chilipepertje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood	5	sneetjes
olijfolie	1	e.l.
gekookt krabvlees of surimi, kleingesneden	250	gr.
geschaafde citroenschil	0.5	e.l.
chilipepertje, ontpit	1	klein
basilicum, heel fijn gesneden	1	bosje
eieren	2	
citroensap	2	e.l.
zachte mosterd	2	t.l.
peper		
zout		
zonnebloemolie	500	gr.

Verwarm de oven op 160°C. Snijd uit elke snee brood 3 rondjes en leg op een bakblik. Bestrijk de rondjes licht met olijfolie en rooster ze goudbruin. Laat ze afkoelen. Haal het krabvlees los. Klop voor de mayonaise (zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn) de eieren met het citroensap de mosterd en peper en zout. Voeg druppelsgewijs de olie al kloppend bij het eimengsel tot het zich bindt. Meng de mayonaise met het krabvlees, de citroenschil en het chilipepertje. Leg op elk toastrondje een basilicumblaadje. Schep in het midden een flinke theelepel van krabmengsel/mayonaisemengsel.

AMUSE In ham gegrilde vijgen en blauwadderkaas

In ham gegrilde vijgen en blauwadderkaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse vijgen	15	
blauwadderkaas	100	gr.
serranoham	15	plakjes
balsamico azijn	5	e.l.
honing	1.5	e.l.

Was de vijgen en snijd ze kruiselings diep in. Verdeel de kaas in 15 stukjes en stop deze in de vijgen. Verpak de vijgen in de ham en bestrijk ze licht met wat olie. Ovengrill voorverwarmen. Vijgenpakketjes op de bakplaat zetten en ca. 10 min. onder de grill schuiven, tot de ham knapperig is en de kaas begint te smelten. Meng in een kom de balsamicoazijn met de honing. Zet de vijg op het bord en druppel de dressing rondom.

Aardappelkoekje met gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	600	gr.
rozemarijn (fijn gesneden)	2	takjes
olijfolie	2	e.l.
peper		
zout		
sjalotje, fijn gesneden	1	
gerookte zalm	300	gr.
mierikswortel	1	potje
viseitjes	2	potjes

Was de aardappelen, schil ze en rasp grof (niet meer wassen). Meng het raspmengsel met de overige ingrediënten. Maak op een ingevet bakblik met behulp van een ring van 6 cm. Ø rondjes van ± 1 cm. hoog. Druk goed aan en plaats in een voorverwarmde oven van 175°C gedurende 25 min. Haal ze uit de oven en houd ze warm. Snijd de zalm in fijne snippers. Verdeel over de aardappelkoekjes. Schep een lepeltje mierikswortelsaus op de zalmsnippers en garneer met wat viseitjes. Serveren: Leg van elke amuse één op elk bord en serveer er een lekkere Sekt bij.

Taartje van zalm en appel met Calvadosparfum en een zacht saffraansausje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jona gold appels	9	
suiker	45	gr.
boter	50	gr.
calvados	2	dl.
zalmlende	1200	gr.
peper		
zout		
sjalotjes	6	
droge witte wijn	3	dl.
visfond	3	dl.
room	4.5	dl.
saffraan	1	plukje
vleestomaten	3	
kervel	0.5	bosje

Schil de appels, steek de klokhuizen eruit en snij er appelringen van 1 cm. dik van. Smelt de boter in een koekenpan en bestrooi de appelringen met suiker. Stoof de appelringen in de boter, blus af met calvados en laat de appelringen hierin afkoelen. Steek 15 rondjes van 6 cm. Ø uit de zalmlende en snijd ze overlangs door. Kruid de zalmrondjes met peper en zout. Leg 1 appelring tussen de zalmrondjes en 1 appelring er bovenop. Zet de taartjes op een beboterde bakplaat en zet koud weg. Maak de sjalotjes schoon en snijd ze in fijne brunoise. Doe de sjalotjes met de wijn in een pan en reduceer tot de helft. Giet door een zeef en vang het kookvocht op. Voeg hieraan de visfond toe en kook weer tot de helft in. Doe er nu de room bij met de saffraan. Kook tot de gewenste dikte in en kruid met peper en zout. Zeef de saffraandraadjes eruit. Zet de zalmtaartjes 5 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C. Plisseer de vleestomaten en snijd het vruchtvlees in fijne brunoise. Serveren: Maak een spiegeltje van saus op een voorverwarmd bord. Zet het taartje erin en garneer rondom met de tomatenblokjes en de kervelblaadjes. Geef er warm stokbrood bij.

Paddenstoelenravioli in een roomsaus met een kwartelborstje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	7.5	dl.
salie	3	blaadjes
basilicum	3	blaadjes
tijm	1	takje
rood pepertje (zonder zaadjes)	0.5	gehakt
knoflook fijngehakt	1	teentje
versgeraspte nootmuskaat		
versgemalen peper		
zout		
sherry	3	e.l.
pecorino kaas	100	gr.
gemengde paddenstoelen	300	gr.
ui	1	
knoflook	2	tenen
rauwe ham	75	gr.
gekookte ham	75	gr.
boter	2	e.l.
peterselie	0.25	bosje
lavas of selderij	1	takje
nootmuskaat		
ei	1	
hardgekookte eieren	2	
selderij (garnering)	1	bosje
tarwebloem	375	gr.
eieren	2	
eierdooiers	4	
olijfolie en wat water	2	e.l.
kwartels	8	
peper		
veenbessencompote of verse cranberry's	1	potje
aluminiumfolie		

Kook in een pan de room voor de saus tot 1/3 in en draai het vuur lager. Hak de kruiden fijn en voeg ze met de specerijen aan de saus toe. Roer de sherry door, laat de versgeraspte pecorinokaas er in smelten en houd de saus warm, maar laat niet meer koken. Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in kleine blokjes. Snijd ook de ui, knoflook en ham in kleine blokjes. Smelt de boter in een pan en fruit er de ui-, knoflook- en hamblokjes in aan. Meng er de paddenstoelen door, laat bakken tot het vocht vrijwel is verdampt. Voeg nu de fijngehakte kruiden toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Klop de eieren los en meng ze door de massa. Laat iets stollen zodat de massa zich wat bindt. Meng er als laatste de

fijngehakte hardgekookte eieren door. Vul de ravioli met dit mengsel. Stort de bloem in een bergje op een werkvlak, druk een kuiltje in het midden en laat er de eieren en eierdooiers in glijden. Voeg peper en zout toe. Roer met een vork vanuit het midden geleidelijk de bloem langs de kuilwand door. Schuif de bloem met de handen van buiten naar binnen er overheen en werk hem er geleidelijk door. Eventueel olijfolie toevoegen. Kneed het ca. 10 minuten tot een glad, elastisch deeg. Verpak het in folie en laat 1 uur koel rusten. Verdeel het deeg vervolgens in 6 stukken en rol die stuk voor stuk op een met bloem bestoven werkblad uit tot dunne grotere deegvellen dan de maat van de ravioli vorm uit. Bestrooi één kant van de deeglap royaal met bloem en leg de bebloemde kant onder op de vorm. Vul de ravioli met het paddenstoelenmengsel, leg een tweede iets vochtig gemaakte deeglap er overheen. Druk voorzichtig met de deegroller aan, zonder de vulling te verschuiven. Neem de ravioli uit de vorm, doe ze over in kokend water met weinig zout en kook ze in ca. 4 à 5 minuten gaar. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en doe ze over op de warme borden. Fileer de borstjes van de kwartel en leg aan de kant. Verwarm een grote koekenpan, smelt de boter in de pan en bestrooi de kwartelborstjes met wat peper. Bak de kwartelborstjes snel rondom bruin. Strooi wat zout erover en wikkel ze in aluminiumfolie. Laat ± 5 minuten op een warme plaats rusten. Serveren: Leg de ravioli in het midden van het verwarmde bord. Schep er wat roomsaus over. Snijd de borstjes in schuine plakken en verdeel over de ravioli. Leg er een theelepeltje cranberrycompote op. Leg er een licht gefrituurd selderijblaadje op.

Heldere kippenbouillon met fijne groente en Eierstich

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip	1	
prei	1	
selderijknol	0.25	
winterwortel	1	
laurierblaadjes	2	
peterselie	1	takje
tijm	1	takje
foelie blaadjes	2	
bouillonblokjes	2	
zout		
peper		
preien	2	
knolselderij	0.25	
selderijgroen fijngehakt		
eieren	5	
room	10	e.l.
spa rood	5	e.l.
peterselie fijngehakt		

Haal het loszittende vet uit de buikholte van de kip en spoel ze onder de koude kraan af. Zet de soeppan op het vuur en doe er een klontje boter in. Laat smelten. Voeg toe: $\frac{1}{4}$ selderijknol, 1 winterwortel (grof gesneden), 1 prei, 2 foelie blaadjes, zout, peper, 2 laurierblaadjes, takje peterselie, takje tijm. Smoor de groenten tot ze vocht loslaten. Doe de kip erbij en voeg $2\frac{1}{2}$ liter water toe. Breng de soep aan de kook en schuim geregeld af. Doe over in snelkookpan. Laat de soep $1\frac{1}{2}$ uur trekken op klein vuur. Haal de kip uit de pan en schenk de soep door een passeerdoek over in een andere pan. Breng de soep eventueel hoog op smaak met bouillonblokjes, zout en peper. Maak de groenten schoon en was de prei onder stromend water. Snijd de wortel en de knolselderij in fijne brunoise en de prei in heel dunne ringetjes. Bewaar de prei afgedekt tot gebruik in een kommetje. Deze wordt rauw op het bord in de soep gelegd. Voeg de wortel- en selderijbrunoise aan de nog hete soep toe, maar laat niet meer meekoken. Klop de eieren op met de handmixer en voeg de room, het mineraalwater, zout peper en nootmuskaat toe. Roer er met een lepel de gehakte peterselie door. Beboter (bijv.) n patévorm en giet het eimengsel hierin. Vul een vuurvaste schotel met kokend water en plaats de patévorm hierin. Zorg dat de patévorm voor $\frac{3}{4}$ in het hete water staat. Laat het eimengsel in een voorverwarmde oven van 160°C in ± 45 minuten gaar worden. Laat de massa in de uitgeschakelde oven in de vorm afkoelen. Stort het ei op een plank en snijd in plakken. Steek er met een vormpje een sterretje uit. Serveren: Verdeel de soep over de voorverwarmde borden. Leg in elk bord de fijne preiringetjes, fijn gehakte selderijblaadjes en eiersterretjes.

Blue Curaçao sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte gelatine	2	bl.
boter/margarine	1	t.l.
witte basterdsuiker	1	e.l.
blue curaçao	8	e.l.
limoen	1	
vanille roomijs	1	l.
koude spa-citroen	4	dl.
slagroom uit spuitbus		

Gelatine weken in koud water. Intussen plat bord met boter dun invetten. In steelpan 4 e.l. water aan de kook brengen. Basterdsuiker toevoegen en oplossen. Gelatine uitknippen en van vuur af oplossen in water. Blue Curaçao erdoor roeren. Op bord schenken. Laten afkoelen en opstijven in koelkast. Gelatine snijden in kleine stukjes. Limoen wassen en halveren, van elke helft 2 dunne plakjes snijden. Rest uitpersen. Ijs in bolletjes in glazen scheppen, limoensap erop, spa-citroen eroverheen. Garneren met slagroom en gelatinesnippers en een schijfje limoen.

Ananas-Pina Colada sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananasstukjes op zware siroop (nettogewicht ca. 257 g)	1	blikje
suiker	75	g
citroensap	1	eetlepel
piña colada	75	ml
mint	2	toefjes

Giet de ananas boven een pan af. Breng de siroop aan de kook en los de suiker er al roerend in op. Laat de siroop in een bak met koud water afkoelen. Pureer de ananas in een keukenmachine. Meng de siroop, het citroensap en de Piña Colada erdoor. Schenk het ananasmengsel in een diepvriesdoos (inhoud ca. 500 ml) en laat het in ca. 2-3 uur bevriezen. Roer het ijsmengsel elk half uur goed door. Pureer het half bevroren ijs zo mogelijk na ca. 2 uur met een staafmixer. Serveren: Schep de anassorbet met een ijsbolletjestang in twee hoge coupes of op twee bordjes. Garneer het ijs met een toefje mint.

HOOFDGERECHT Wildzwijnrollade met rozijnen en mosterdsaus met een garnituur van rode kool, spruitjes, stoofpeertjes en aardappelpoffertjes

Wildzwijnrollade met rozijnen en mosterdsaus met een garnituur van rode kool, spruitjes, stoofpeertjes en aardappelpoffertjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijnrollades van de schouder van ca. 1000 gr.	2	
boter	200	gr.
olijfolie		
spek brunoise	50	gr.
ui middelgroot fijngehakt	1	
champignons fijngehakt	200	gr.
prei fijngesneden	100	gr.
rode port	2	dl.
rode wijn	2	dl.
zwarte peperkorrels	20	gr.
laurierblaadjes	2	
jeneverbessen	16	
selderij (klein bosje)	20	bl.
knoflook ongepeld	2	tenen
wildbouillon	1	ltr.
mondamin (sausbinder voor donkere sauzen)	2	e.l.
rozijnen in port geweekt (eerst goed spoelen i.v.m. zwavel)	125	gr.
dijon mosterd (fine)	3	e.l.
zout		
peper		
rode kool	1200	g.
sinaasappels	5	pers
kaneelpoeder	2	t.l.
grote goudreinetten	2	
suiker		
harde spruitjes	750	gr.
nootmuskaat vers geraspt		
gieser wildeman peren (van gelijk formaat)	15	
citroen	1	
rode bessensap	2	dl.
kaneelstokjes	4	
vanillesuiker	5	zakjes
grote zoete aardappelen (± 750 gr.)	6	
eieren losgeklopt	3	
gehakte bieslook	3	e.l.

Laat bij de poelier de wildzwijnrollades maken en braad ze in een ruime braadpan rondom bruin in boter en olijfolie. Neem het vlees uit de pan en plaats de rollade op een rooster in een

voorverwarmde oven van 90°C. Thermometer aanbrengen en 20% vocht toevoegen. De rollades langzaam laten garen tot kerntemperatuur 60°C is bereikt in het hart van de rollades. Aan het braadvocht de spekjes, de uitjes, de champignons en de prei toevoegen en even laten smoren. Blus af met port(afkomstig van de rozijnen) en de wijn. Voeg alle kruiden plus de selderij en de knoflook toe, evenals de wildfond. Laat het geheel langzaam smoren en inkoken. Zeef de saus en monteer deze met de "mondamin". Let op! stap voor stap eerst halve hoeveelheid. Voeg de mosterd toe en maak de saus op smaak met zout en peper. Snijd de rollades in plakken van 1 cm. (1 p.p.) Snijd de rode kool in vieren en verwijder de kern, snijd de kool in een dikte van 1½ mm. (keukenmachine of hand). Haal dikke nerven eruit. Goed wassen en met aanhangend wateren de uitgeperste sinaasappels opzetten. Na ± 40 minuten de in stukken gesneden appels toevoegen en al-dente gaarkoken. Op vergiet laten uitlekken. Met weinig boter opstoven en met peper en zout op smaak brengen. De hoeveelheid suiker die wordt toegevoegd is afhankelijk van de zuurgraad van het sinaasappelsap. Kaneel door de kool roeren en warm wegzetten. Maak de spruitjes schoon en kook ze in weinig water met wat zout in 8 minuten beetgaar. Laat ze uitlekken en schud de boeter erdoor, bestrooi met wat nootmuskaat. Warm houden. Schil de peren en laat het steeltje intact. Zet ze op in koken water, waarbij ze voor ¾ onder staan. Voeg de schillen van de gewassen citroen, de kaneelsokjes en de vanillesuiker toe. Na ± 30 minuten het bessensap en de wijn toevoegen. Het geheel op klein vuur 1½ uur laten stoven. Schil de aardappelen en rasp ze grof. Vermeng het raspsel met de losgeklopte eieren en de bieslook. Breng op smaak met peper en zout. Vorm er bolletjes van en druk ze plat. Bak ze als poffertjes in een poffertjespan in de boter. De aardappelpoffertjes kunnen eventueel ook van te voren gemaakt worden en verwarmd worden in de oven, maar à la minute zijn ze het lekkerste. Serveren: Voorverwarmd groot wit bord, rode kool in het midden, half hierop de rollade, stoofpeertje rechtop aan de bovenkant van het bord, 3-5 spruitjes links ernaast en 3 aardappelpoffertjes rechts naast de peer. Saus half van het vlees af laten lopen. Garneren met dunne reepjes gefrituurde schorseneren als plukje bovenop de rode kool.

DESSERT Chocoladecakeje met koffietruffel, toffeesaus, gegrilde mango en lobbij geklopte room

Chocoladecakeje met koffietruffel, toffeesaus, gegrilde mango en lobbij geklopte room

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bittere chocolade	200	gr.
room	200	gr.
boter	80	gr.
nescafé	2	e.l.
eierdooiers	8	
suiker	250	gr.
amandelen (fijngemalen)	120	gr.
rijstbloem	160	gr.
eiwitten	12	
mango's	8	
poedersuiker		
water	2	dl.
sinaasappelsap	2.5	dl.
vanillesuiker	1	zakje

Rasp de chocolade en doe in een kom. Breng de room en boter aan de kook en giet deze bij de chocolade. Roer tot het geheel is opgelost, voeg er de nescafé aan toe en laat afkoelen. Verdeel de chocolade in 15 truffels en zet in de koeling. Begin pas met de chocoladecakejes wanneer de truffels hard zijn. Smelt de chocolade au bain-marie. Klop de eierdooiers met de suiker schuimig en spatel daardoor de fijngemalen amandelen met de rijstbloem en de iets afgekoelde chocolade. Klop in een tweede (ontvette) kom de eiwitten met het beetje suiker. Spatel dit door de cakemassa/ Beboter de cakevormpjes en bestrooi ze met wat bloem. Vul ze voor 1/3 met beslag, doe er dan een truffel in en lepel er nog een beetje beslag op. Zorg dat er om de truffel beslag zit anders smelt de truffel in de oven. Zet ze weg in de diepvries voor ± 1 uur. Snijd van de mango's mooie plakken (3 p.p.) Bestrooi met poedersuiker en laat ze onder de grill kleuren (of met crème brûlée brander). Breng de suiker en het water aan de kook en laat het mengsel mooi zacht bruin karameliseren. Haal van het vuur en giet heel voorzichtig het sinaasappelsap bij. Roer tot alles is opgelost. Verwarm de oven voor op 170°C. Haal de cakejes uit de vriezer en schuif in de voorverwarmde oven. Bak ze af in ± 11 minuten. Schenk de room in een kan en klop deze met de vanillesuiker lobbij. Schep de room bij het uitserveren over het cakeje, zodat de uitlopende chocolade overloop tin de room. Serveren: Stort linksboven op het bord de nog warme cake. Schep er de lobbij geslagen room zijdelings over. Lepel daarvoor de karamelsaus en leg aan de rechterkant de plakken gegrilde mango. Het is de bedoeling dat als men de cake doorsnijdt, de truffel eruit vloeit. Serveer er een mooie dessertwijn bij.

Friandises

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rondjes van bakpapier 8 cm. ø	15	
fijn penseel	1	
zacht bittere chocolade	120	gr.
slagroom	1.5	dl.
poedersuiker	30	gr.
amaretto	1.5	e.l.
spuitzak met sterretjes mondstuk		
sinaasappellikeur	1.5	e.l.
boter	30	gr.
gemalen amandelen	35	gr.
gemalen donkere chocolade	35	gr.
bonbonbakjes	15	
volle melk chocolade	130	gr.
bonte mini marshmallows	40	gr.
zeer fijn gehakte walnoten (geen poeder)	25	gr.
gedroogde abrikozen in fijne stukjes verdeeld	25	gr.
papieren bonbonbakjes	15	

Vorm hoorntjes van de rondes bakpapier en plak met plakband stevig vast. Smelt de chocolade au bain-marie en smeer met een penseel de hoorntjes van binnen in met de gesmolten chocolade. Begin weer met het eerste hoorntje en besmeer ze voor de 2e keer met de zachte chocolade. Zet de hoorntjes in de koelkast en laat de chocolade hard worden. Klop de slagroom met de poedersuiker stijf en druppel er voorzichtig de Amaretto gedurende het kloppen bij. Vul een spuitzak met de slagroom en leg tot gebruik in de koelkast. Haal voorzichtig het bakpapier van de hoorntjes. Vul de hoorntjes met een toefje crème van Amaretto. Leg ze op een schaal en leg ze tot gebruik in de koelkast. Smelt au bain-marie de chocolade met de likeur onder voortdurend roeren. Voeg al roerend de boter, poedersuiker en het amandelraspsel hieraan toe. Laat de massa op een koele plek iets steviger worden. Strooi de gemalen chocolade op een diep bord. Rol 30 balletjes van de iets afgekoelde chocolademassa en rol deze vervolgens door de gemalen chocolade. Leg elk bolletje in een bonbonbakje en laat verder opstijven in de koelkast. Beleg een bakblik met bakpapier. Breek de chocolade in kleine stukjes en laat au bain-marie smelten. Marshmallows, noten en abrikozenstukjes goed door de chocolademassa roeren. Leg kleine chocolade/vruchtenhoopjes op het bakblik op een koele plek, zodat de chocoladebrokjes stevig worden. Wanneer ze voldoende hard zijn van het bakpapier halen en eventueel in bonbonkraagjes leggen. Serveren: Serveer met koffie.