

2010 januari

CCN Limburg · Winter

AMUSE Kleine schaaldierensalade met een Pernodsausje

Kleine schaaldierensalade met een Pernodsausje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rivierkreeftenstaartjes, gekookt en gepeld	75	gr.
hollandse garnalen	75	gr.
kokkels, gekookt	50	gr.
kleine, gekookte inktvistentakels op olie	50	gr.
sjalotje, fijngesneden	1	
peterselie, gehakt	2	el
tomaat, ontveld, zonder zaadjes, in blokjes gesneden	1	
mayonaise	3	el
crème fraîche	1	eetlepel
pernod	1	eetlepel
tomatenketchup	1	eetlepel
sap en rasp van 1 citroen		
versgemalen peper en zout		

Meng in een ruime kom de schaaldieren door elkaar samen met het sjalotje, de peterselie en de tomaatblokjes. Roer de mayonaise glad met de crème fraîche, Pernod, de citroensap en de tomatenketchup. Breng op smaak met peper en zout. Schep de salade in 8 bakjes of glaasjes, schep de saus erop en garneer met brood of soepstengels en een takje groen. Strooi als laatste de geraspte citroen erover.

Kabeljauwfilet in een aardappeljasje met mosterdsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet à 50 gram	12	st
kruidenmosterd	8	el
verse groene tuinkruiden	8	el
grote aardappels	6	
eidooiers	4	
olijfolie, peper & zout		
visfumet	6	dl
nouilly prat	3	dl
sjalotjes	4	
crème fraîche	1	dl
koude boter	50	gr.
citroensap	3	tl
preien	3	
cantharellen	400	gr.

Smeer de kabeljauwfilet in met de mosterd en bestrooi de vis met de kruiden. Kook de geborstelde aardappelen beetgaar in de schil. Pureer de gepelde aardappels en roer hier de eidooiers, peper en zout door. Rol steeds een kwart van het aardappelmengsel tussen 2 vellen plasticfolie uit en vouw hier een stuk kabeljauwfilet in. Kook voor de saus de fumet samen met Nouilly Prat en de gehakte sjalotjes in tot de helft. Voeg de crème fraîche toe en kook het vocht weer in tot de helft. Zeef de saus en breng hem op smaak met de mosterd, peper en zout. Verwarm vlak voor het serveren de saus weer en klop er met de staafmixer klontjes koude boter door. Maak de saus verder af met het citroensap. Maak de prei schoon en snij in grove julienne. Pocheer even, droog daarna goed en sauteer ze beetgaar in een beetje boter. Houd warm. Maak de cantharellen schoon met een borsteltje en bak ze even snel aan in een beetje olijfolie op de wokbrander. Bak de ingepakte kabeljauwfilets in hete boter aan beide kanten goudbruin en net gaar. Neem ze uit de pan. Leg de kabeljauwfilets op een preibedje op de warme borden. Schep de saus rond het gerecht en strooi er wat cantharellen omheen.

Bisque de Homard (Kreeftensoep)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkreeften	2	
ui	1	
prei	1	
wortel	1	
knoflook	4	teentjes
gemalen peper	1	eetlepel
selderzout	1	theelepel
blaadje laurier	1	
kruidnagel	1	
peterselie		
dille		
tijm		
kervel		
water	6	liter
kreeftenpulp		
mirepoix van 1/2 ui, 1/2 prei en 1/2 wortel, 1 blaadje laurier, tijm, 1 teentje knoflook, 6 witte peperkorrels, peterselie en kervel		
tomatenpuree	1	eetlepel
bloem	50	g
cognac	5	cl
olie		
vis bouillon of water	3.5	liter

Doe alle ingrediënten, nodig voor het koken van de kreeft, in een ruime pan en trek hiervan een court bouillon. Voeg de kreeften toe en kook 8 min. op een laag vuur. Haal het vlees uit de karkas en bewaar dit als garnituur. Pureer de karkassen tot u pulp overhoudt. Braad de pulp in ca. 10 min. licht aan in olie. Voeg de mirepoix en de tomatenpuree toe en laat 5 minuten bakken. Doe de bloem erbij en laat even garen: blus nu met de cognac. Flamberen en daarna de visbouillon of het water toevoegen. Laat het geheel 3½ uur zachtjes koken en passeer het vervolgens door een zeef. Even opkoken en op smaak brengen met peper en zout. (maak gebruik van de snelkookpan als er geen 3½ uur kooktijd beschikbaar is) Serveer de soep in voorverwarmde soepkommetjes.

Ossenhaas met heerlijke portsaus en een stampotje van rucola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
opperdoezers	1.5	kilo
uien	2	
knoflook	2	teentjes
zout & peper		
rucola (250 gr)	1	zakje
melk	4	dl
kaneel (naar smaak)		
roomboter		
rode port	1	fl
italiaanse kruiden (naar smaak)		
rode uien	2	
kastanjechampignons	250	gr.
bosui	1	bosje
sjalotjes	2	
bruine basterd (naar smaak)		
ossenhaas	1.5	kg
tomaten	4	trosjes

Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Pel en halveer de ui en de knoflook. Leg ze in een bolzeef en hang de zeef in de pan van de aardappels. Kook de aardappels in ruim water met zout in circa 20min gaar. Verwarm de melk. Haal de zeef met ui en knoflook weg. Giet de aardappels af en stamp ze fijn met de melk en olie. Meng de rucola erdoor (eventueel fijn hakken) en breng de stampot op smaak met zout, peper, kaneel en boter. Saus: Snipper de ui en fruit deze in de steelpan. Voeg hieraan toe de knoflookteentjes, sjalotjes, Italiaanse kruiden en de bosuitjes. Voeg iets later de kastanjechampignons toe en blus het geheel met rode port. Voeg uiteindelijk een grote hoeveelheid port toe en kook de saus in. Maak deze gedurende het proces wat zoeter door het toevoegen van bruine suiker. Ossenhaas rondom in ca. 4 minuten bruin bakken. Daarna even laten rusten buiten de pan. Voor het opdienen de ossenhaas ca. 30 minuten laten zweten in de oven op een temperatuur van 120 graden. Tomaatjes grillen in de oven. Ossenhaas trancheren en op het bord neerleggen. Stampotje in vormpje storten en afmaken met de trostomaten. Saus om en gedeeltelijk over het vlees draperen.

Chocoladelasagne met zoethoutijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade	200	gr.
gelatine	3	blaadjes
couverture	300	g
slagroom	0.75	liter
eiwit	250	gr.
geleisuiker	150	gr.
kumquats	10	
witte wijn	1	dl
suiker	60	gr.
eierdooiers	6	
eieren	3	
room	5	dl
zoethout (gehakt)	90	gr.
cognac	6	el

Zet borden koud. Chocoladelasagne: Van stevig plastic of eventueel van bakpapier 20 vierkantjes van 8×8 centimeter knippen. Laat de chocolade au bain-marie al roerend smelten tot een gelijkmatige massa. Smeer de vierkantjes aan één zijde met de chocolade in, zodat een dunne film van ongeveer 1 mm ontstaat. Leg de vierkantjes met de chocoladekant naar boven op een groot vel bakpapier op egale ondergrond. Als de chocolade hard is geworden, het plastic voorzichtig verwijderen. Chocolademousse: Week de gelatine in koud water. Smelt de chocolade au bain-marie. Sla bijna alle slagroom half stijf. Sla de eiwitten stijf. Roer de gelatine met een scheut slagroom door de gesmolten chocolade. Laat het al roerend tot lauw afkoelen. Spatel eerst het stijfgeslagen eiwit en daarna de slagroom door het chocolademengsel. Laat in de koelkast koud worden. Kumquats: Kook een suikergelei van de wijn en de suiker. Trek dunne sliertjes schil van 5 kumquats. Snij de resterende kumquats in dunne plakjes en pocheer deze in de suikergelei. Zoethoutijs: Klop de eierdooiers met de eieren en de helft van de suiker schuimig wit. Breng een halve deciliter room met de rest van de suiker en het gehakte zoethout langzaam aan de kook. Zeef de room en schenk dit al kloppend bij het eimengsel. Doe het geheel weer terug in de pan en laat op een klein vuur binden – niet koken! Het geheel al roerend snel laten afkoelen. Klop de rest van de slagroom stijf en spatel de room samen met de cognac door het mengsel. Maak hiervan ijs in de machine. Spatel de mousse tussen twee lasagne velletjes. Rangschik naar eigen inzicht de lasagne, de kumquatplakjes met daarop de sliertjes en een bolletje ijs op (ijs)koude borden.