

2010 april

CCN Limburg · Lente

VOORGERECHT Zalmtartaar met gepocheerd ei en bieslookdressing

Zalmtartaar met gepocheerd ei en bieslookdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm in blokjes	250	gr.
verse zalm in blokjes	250	gr.
sjalotten fijngesnipperd	2	
citroen (sap)	1	
bieslook fijngesneden	3	el
kwarteleitjes	10	
azijn	1	el
zout		
takjes rucola	10	
mosterd	2	tl
honing	2	tl
bouillon	2	el
eidooier	2	
sherryazijn of witte wijnazijn	2	tl
sherry	2	el
maïskiemolie	3	dl

Meng de gerookte en rauwe zalm met het sjalotje, het citroensap en de bieslook. Breng 1 liter water aan de kook, voeg 1 eetlepel azijn toe en zet het vuur iets lager. Pocheer de kwarteleitjes een voor een door ze vanuit een kopje in het water te laten glijden en laat 5 minuten nagaren op zacht vuur. Niet koken! Dressing: Meng voor de dressing de mosterd, honing, bouillon, eidooier, azijn en sherry met een staafmixer. Giet de maïskiemolie er langzaam bij tot de dressing bindt. Afhankelijk van de binding hoeft men dus niet alle maïskiemolie te gebruiken. Serveren: Maak met stekertjes 10 mooie taartjes van het zalmmengsel. Leg er een takje rucola op en vervolgens een gepocheerd eitje. Druppel de dressing er omheen.

Soep van gerookte forel met prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge prei	400	gr.
sjalot	3	
slagroom van 35%	3,5	dl
limburgse gerookte forel	2-3	
visbouillon	1,5	liter
boter	100	gr.
bloem	75	gr.
droge witte wijn	5	dl
draadjes saffraan	10	
witte peper uit de molen		
zout		
takjes kervel	10	
stokbrood		

Maak de prei en de sjalotten schoon. Snijd de prei in fijne reepjes. Snijd de sjalotten in fijne blokjes. Klop 1½ dl. koude slagroom op. Fileer de gerookte forel. Haal de graatjes uit de filet. Snijd de filet in chinese ruiten. Zorg dat je 10 stukken hebt. Voeg de graten en het vel bij de visbouillon. Laat het trekken tot er voldoende rooksmaak aan zit. Zeef de bouillon door een doek. Zweet de sjalotten in 50 gr. boter. Voeg de bloem toe. Maak er een gare blanke roux van. Roer de koude roux glad met de wijn, de rest van de room en de bouillon. Voeg de saffraan toe. Breng het aan de kook. Laat het 10 minuten zachtjes trekken. Zeef de soep. Breng op smaak met zout en peper. Zweet de prei in 25 gram boter. Zout deze licht. Serveren: Leg de warme prei in een heet soepbord. Leg er een stuk forel op. Schep er met een warme lepel de room op. Schep de soep er omheen. Garneer met een takje kervel. Serveer met warm knapperig stokbrood.

Ravioli tricolore il ragù di quattro formaggi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem (italiaanse type 00)	200	gr.
eieren, losgeklopt	2	
zout		
gehakte peterselie	6	el
verse ricotta	200	gr.
parmezaanse kaas, geraspt	100	gr.
eidooier	1	
peper		
nootmuskaat		
bloem voor groene pasta (italiaanse type 00)	200	gr.
eieren, losgeklopt voor groene pasta	2	
gare spinazie goed uitgelekt en fijngehakt	100	gr.
verse zalmfilet (schoon)	200	gr.
gerookte zalm (zonder rookkorst)	100	gr.
eiwit	1	
gehakte dille	1	eetlepel
room	1	dl
bloem voor rode pasta (italiaanse type 00)	200	gr.
rode bietensap	1	dl
sjalotjes, fijn gesnipperd	2	
olijfolie	1	el
rundergehakt	300	gr.
boter	50	gr.
bloem, gezeefd	60	gr.
melk	8	dl
parmezaanse kaas	100	gr.
edammer	100	gr.
gruyère	100	gr.
fontina	100	gr.

Verwarm 12 diepe borden voor. Verse pasta: Zeef de bloem met een mespunt zout, maak er een bergje van met een kuiltje in het midden en doe er de eieren in. Werk er met de vingertoppen beetje bij beetje de bloem door en kneed dan ongeveer 10 minuten. Voeg wat bloem toe als het deeg te zacht is, doe wat water bij deeg dat te droog blijft. Maak er een bal van en laat ongeveer 30 minuten rusten. Rol het deeg op een licht bestoven werkblad uit op een dikte van ca 1½ mm. en maak er twee stroken pasta van, waarvan de ene wat groter is als de andere (of maak met de pastamachine vellen). Vulling: Meng in een kom de peterselie, de ricotta, de Parmezaanse kaas, zout, de eidooier en een klein beetje nootmuskaat goed door elkaar. Leg pastastroken op de met bloem bestoven werkbank. Doe de vulling in een spuitzak met een ruime opening en spuit met een tussenruimte van 4 cm., 12 kleine

quenellen op de kleinste pastastrook. Bevochtig de ruimte tussen de quenellen en de randen van de pastastrook met water. Leg hierover de wat groter gemaakte pastastrook. Druk tussen de hoopjes pasta en de randen de bovenste strook op de onderste, zodanig, dat er geen lucht in de ravioli achterblijft. Steek - met de uitsteekvorm - uit het gevulde deeg 12 ronde ravioli van 6-7 cm doorsnede.

Verse groene pasta: Zeef de bloem met een mespunt zout, maak er een bergje van met een kuiltje in het midden en doe er de eieren en de spinazie in. Werk er met de vingertoppen beetje bij beetje de bloem door en kneed dan ongeveer 10 minuten. Voeg wat bloem toe als het deeg te zacht is, doe wat water bij deeg dat te droog blijft. Maak er een bal van en laat ongeveer 30 minuten rusten. Rol het deeg op een licht bestoven werkblad uit op een dikte van ca 1½ mm. en maak er twee stroken pasta van, waarvan de ene wat groter is als de andere (of maak met de pastamachine vellen). Vulling: Maak in de keukenmachine een farce van de verse zalm, de gerookte zalm, de eiwitten, dille en de room. Voeg de room als laatste langzaam toe in verband met het risico van schiften. Leg pastastraken op de met bloem bestoven werkbank. Doe de vulling in een spuitzak met een ruime opening en spuit met een tussenruimte van 4 cm., 12 kleine quenellen op de kleinste pastastrook. Bevochtig de ruimte tussen de quenellen en de randen van de pastastrook met water. Leg hierover de wat groter gemaakte pastastrook. Druk tussen de hoopjes pasta en de randen de bovenste strook op de onderste, zodanig, dat er geen lucht in de ravioli achterblijft. Steek - met de uitsteekvorm - uit het gevulde deeg 12 ronde ravioli van 6-7 cm doorsnede.

Verse rode pasta: Zeef de bloem met een mespunt zout, maak er een bergje van met een kuiltje in het midden en doe er de eieren in. Werk er met de vingertoppen beetje bij beetje de bloem door en voeg beetje bij beetje het bietensap toe totdat het deeg rood gekleurd is. Voeg wat bloem toe als het deeg te zacht is. Kneed dan ongeveer 10 minuten. Maak er een bal van en laat ongeveer 30 minuten rusten. Rol het deeg op een licht bestoven werkblad uit op een dikte van ca 1½ mm. en maak er twee stroken pasta van, waarvan de ene wat groter is als de andere (of maak met de pastamachine vellen). Vulling: Bak de sjalotjes in een pan glazig in de olijfolie, voeg het gehakt toe en bak het gaar. Breng op smaak met zout en peper. Leg pastastraken op de met bloem bestoven werkbank. Doe de vulling in een spuitzak met een ruime opening en spuit met een tussenruimte van 4 cm, 12 kleine quenellen op de kleinste pastastrook. Bevochtig de ruimte tussen de quenellen en de randen van de pastastrook met water. Leg hierover de wat groter gemaakte pastastrook. Druk tussen de hoopjes pasta en de randen de bovenste strook op de onderste, zodanig, dat er geen lucht in de ravioli achterblijft. Steek - met de uitsteekvorm - uit het gevulde deeg 12 ronde ravioli van 6-7 cm doorsnede. Kook de ravioli in porties van 12 in ruim water met een flinke scheut olijfolie in ongeveer 4 minuten beetgaar. Hou ze warm in een schaal die op een pan warm water is geplaatst.

Vierkazensaus: Rasp de vier kazen. Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Laat de boter niet bruin worden. Doe de bloem er in één keer bij en verwarm al roerend op zacht vuur totdat deze roux een temperatuur van 95°C bereikt heeft (bloem moet gaar zijn). Voeg geleidelijk zoveel melk toe totdat er al roerend een gladde saus ontstaat. Breng de saus op een laag vuur aan de kook en blijf roeren tot de saus is ingedikt. Roer de geraspte kazen door de saus tot ze net beginnen te smelten. Haal de pan van het vuur en breng de saus op smaak met peper en zout. Serveren: Doe van elke raviolisort er één in een voorverwarmd diep bord. Dresseer de saus over de ravioli en garneer met wat verse peterselie. Dien meteen op.

Basilicum-wodka sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	500	gr.
limoensap	1,5	dl
suiker	300	gr.
wodka	1	dl
basilicum	60	gr.
enkele blaadjes basilicum ter garnering		

Breng het water met de suiker aan de kook. Haal van het vuur en voeg basilicum toe. Laat een uurtje trekken. Voeg naar smaak wodka en limoensap toe (dus niet alles ineens). Doe in een keukenmachine en haal vervolgens door een zeef. Draai er sorbetijs van. Serveren: Neem voorgekoelde ijscoupes leg hierin twee bolletjes sorbet en garneer af met een basilicumblaadje

Gebakken lamsfilet, torentje van groene asperges en wilde rijst en saus met Pineau de Charentes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilets van 100 gr	12	
groene asperges	600	gr.
wilde rijst	500	gr.
lamsbouillon	4,5	dl
pineau de charentes (scheutje)		
teentjes knoflook	3	
sjalotjes	3	
koude boter		
room		
cantharellen	500	gr.
peper		
zout		

Snij de onderste harde stukken van de asperges en kook ze beetgaar in licht gezouten water. Spoel ze koud na het koken. Kook de wilde rijst gaar in voldoende water met wat zout en peper. Als de rijst gaar is, afgieten en er wat boter doorheen mengen. Snij de helft van de cantharellen in stukken en stoof deze aan met de sjalot, bevochtig met de bouillon en laat voor de helft inkoken en zeef. Zet vervolgens de andere helft van de cantharellen aan in de braadpan en blus het geheel met de ingekookte jus. Laat geheel weer aan de kook komen en parfumeer met de Pineau de Charentes. Werk af met wat boter. Snij een paar flinterdunne schijfjes van het teentje knoflook. Maak enkele inkepingen in de lamsfilet en steek hierin de plakjes knoflook, kruid met peper en zout. Smelt wat boter in de pan en bak het lamsvlees kort aan in de boter. Vlak voor het uitserveren nog 5 a 6 minuten in een oven van 180°C laten garen. Eminceer (in fijne en dunne plakjes snijden, snij hier op de manier zoals snijbonen gesneden worden) de groene asperges en laat deze in wat room smeug inkoken. Serveren: Neem een metalen ring en schep hierin voor 1/3 groene asperges. Vul verder aan met de wilde rijst en verwijder de ring. Werk af met wat groen. Haal het rosé gebakken vlees uit de oven, laat eventjes rusten en snij in plakjes die je rond het torentje schikt (dakpansgewijs). Lepel wat saus rond het torentje.

Îles flottantes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	1,75	liter
suiker	425	gr.
vanillestokje	2	
eiwitten	7	
zout		
poedersuiker	625	gr.
eidooiers	15	
suiker voor karamel	350	gr.
water voor karamel	2	el

Snijd de vanillestokjes in de lengte door. Breng in een wijde pan met een dikke bodem de melk met de suiker en de vanillestokjes aan de kook en los de suiker al roerende op. Laat het geheel 10 minuten zachtjes trekken. Klop in een schone kom de eiwitten met een snuffje zout stijf. Zeef de poedersuiker erboven en spatel de suiker voorzichtig door het eiwit. Verwijder de vanillestokjes uit de melk en breng de melk weer tegen de kook aan. Schep met een opscheplepel steeds 2-3 bergen eiwitschuim in de hete melk. Denk eraan dat de eiwitbergen tijdens het verwarmen uitzetten, zorg dus voor voldoende tussenruimte. Keer de eiwitbergen na 2-3 minuten voorzichtig met een spatel en pocheer ze in nog 2 minuten gaar. Neem de bergen met een schuimspaan voorzichtig uit de pan en leg ze op een platte schaal. Herhaal dit tot de meringue op is, maak totaal 10 eilanden. Zeef de melk en schenk hem terug in de pan. Klop de eidooiers los met enkele lepels warme melk en schenk ze al kloppend beetje bij beetje bij de melk. Verwarm de melk al roerende tot tegen de kook aan en blijf roeren tot het geheel tot een saus bindt. Karamel: Laat voor de karamel de suiker met het water in een steelpan met dikke bodem op heel zacht vuur al roerende smelten en goudbruin kleuren. Neem de pan van het vuur en roer goed door. Serveren: Schenk de saus in diepe borden en laat de saus afkoelen. Leg de eiwitbergen in de saus en zet de borden minstens 1 uur in de koeling. Garneer de borden met slierten karamel en maak met de karamel slierten over de eiwitbergen