

2010 juli

CCN Limburg · Zomer

VOORGERECHT Struisvogelcarpaccio met truffelolie, tomatenpesto en Parmezaanse kaas

Struisvogelcarpaccio met truffelolie, tomatenpesto en Parmezaanse kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
struisvogelfilet	3/4	kg
citroenen (het sap)	4	
mosterd	2	el
extra vierge olijfolie	2	dl
truffelolie	1	dl
parmezaanse kaas	250	gr.
grof zeezout	2	el
dunne sneetjes roggebrood (ingeesmeerd met olijfolie)	16	
rucolasla	400	gr.
teentjes knoflook	2	
pijnboompitten	2	el
gedroogde tomaten	160	gr.
olijfolie	16	cl

De struisvogelfilet ruim een uur in de diepvriezer laten aanvriezen. In dunne plakjes snijden met een snijmachine en deze op huishoudfolie rondschikken. Hou rekening met de grootte van het bord dat je gaat gebruiken. Elk plakje flink insmeren met de extra vierge olijfolie en besprenkelen met een weinig truffelolie. Bedek met huishoudfolie en begin hierop de opmaak voor het volgende bord. Ga zo door totdat je de opmaak van 16 borden gereed hebt. Dek de laatste af met huishoudfolie en zet het vlees direct in de koelkast. Net voor opdienen een vinaigrette maken van de mosterd, het sap van de citroenen en een scheutje van de fijne olijfolie. Tomatenpesto: De tomatenpesto maken door alle ingrediënten te mixen tot een fijne pesto. Op smaak brengen met peper en zout. Serveren: Het vlees op het bord schikken. In het midden de tomatenpesto storten, de rucolasla over de pesto schikken zo dat de pesto nog lichtjes zichtbaar blijft. De vinaigrette over het vlees gieten. Afwerken doen wij met de korrels grof zeezout en de schilfers Parmezaanse kaas.

Kabeljauw gerold in pesto met parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bossen basilicum	2	
pijnboompitten	200	gr.
parmezaanse kaas	100	gr.
teentjes knoflook, geperst	2	
olijfolie		
citroensap		
peper		
zout		
plakken parmaham	10	
kabeljauwfilet (aan 1 stuk, of 2 kleine)	1	kilo
tomaten	500	gr.
teentje knoflook	1	
peterselie, vers gehakt	2	el
honing	6	el
appelciderazijn	1	el
rucola	150	gr.

Pesto: Meng de basilicum, pijnboompitten, knoflook, Parmezaanse kaas en een flinke scheut olijfolie in een keukenmachine of met een staafmixer. Als de pesto aan de droge kant is, voeg dan wat meer olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper, een paar druppels citroensap en eventueel zout. Leg de plakken parmaham in de breedte dakpansgewijs op elkaar op plastic folie. Smeer de pesto over de ham en leg de kabeljauwfilet erop. Rol voorzichtig met behulp van de plasticfolie de ham om de vis. Sluit de rol af met het plastic en leg hem even in de vriezer om op te stijven. Tomatensaus: Pel de tomaten en verwijder de zaadjes. Snijd ze in kleine blokjes. Verhit de olie en fruit even de knoflook. Voeg de tomaat met peper en zout naar smaak. Laat de saus zachtjes inkoken tot een dikke saus. Dressing: Maak de dressing van een eetlepel appelciderazijn, drie eetlepels olijfolie en zes eetlepels honing. Het geheel goed door elkaar roeren. Eerst proeven. De dressing moet een fris zoetje hebben. Haal de rol uit de plastic en snijd hem in stukken (1 per persoon). Bak deze 5 tot 10 minuten in een pannetje met olijfolie. Serveren: Maak met de saus op elk voorverwarmd bord een spiegeltje van de tomatensaus. Leg op het spiegeltje van tomatensaus het schijfje kabeljauw. Garneer af met een klein beetje rucola en gehakte peterselie.

Soepje van tomaten, pijnboompitten en olijfoliecroutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	5	
gedroogde tomaten op olie	15	
sjalotten	5	
tomatenpuree	1	el
gevogeltefond	3/4	liter
fijngehakte dille	6	el
peper		
zout		
balsamico azijn	1	el
madeira	1/2	dl
vrij dikke sneden oud brood	10	
olijfolie		
enkele takjes dille		
slagroom	1 1/4	dl
pijnboompitten	6	el

Snijd de pomodori tomaten en gedroogde tomaten in stukken. Snipper de sjalotten fijn en bak deze in de tomatenolie glazig. Roer de tomatenpuree door en bak dit even. Voeg nu de in stukken gesneden tomaten en de fond toe en laat alles op klein vuur gedurende 10 minuten zachtjes sudderen. Pureer en zeef de soep en doe de balsamico-azijn en de dille erbij en breng op smaak met peper en zout. Breng de soep op smaak met wat Madeira. Croutons: Snij de korstjes van je sneden brood en besmeer beide kanten met olijfolie. Gebruik hier eventueel een keukenkwast voor. De ingewreven sneden moeten nu met een scherp mes in blokjes worden gesneden. Probeer de blokjes zo te snijden dat ze even hoog als breed zijn (kubusjes). Bak de blokjes goudbruin in een pan en serveer apart bij de soep. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Serveren: Klop de slagroom lobbig tot stevig en maak de slagroom wat pittiger met wat zout en peper. Verdeel de soep over kleine warme soepkopjes. Laat in elk kopje 1 el. slagroom lopen. Strooi de pijnboompitten op de room en garneer verder met een takje dille. Serveer de croutons in een lepel apart bij elk kopje soep.

Kipfilet met balsamico, muntblaadjes en pijnboompitten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets met vel	10	
balsamico-azijn	1	dl
bruine suiker	8	el
olijfolie	1	el
knoflookteentjes geperst	2	
kippenbouillon	1	liter
witte wijn	1/2	fles
takjes munt	2	
zout		
gemalen zwarte peper		
verse gember, geraspt	1	el
muntblaadjes, gefrituurde	1	kopje
pijnboompitjes, geroosterd	1/2	kopje
rode uien	3	
boter		
vastkokende aardappels	1	kg
volle melk	1/2	liter
room	1/2	liter
versgemalen witte peper		
versgeraspte nootmuskaat		
teentjes knoflook	2	
versgeraspte emmentaler	200	gr.
vers verkruid witbrood	4	el
sperziebonen	500	gr.

Meng de kipfilets met de balsamico-azijn en bruine suiker. Laat ze in de koeling ½ uur marinieren. Saus: Verwarm voor de saus de olie in een grote zware koekenpan en bak de 2 geperste knoflookteentjes een paar seconden. Doe de bouillon, wijn en de munttakjes erbij. Laat het 10 minuten sudderen of tot de saus tot 1/3 van zijn omvang is ingekookt. Doe de gember erbij. Haal van het vuur en verwijder de munt. Verwarm de oven voor op 220°C. Bestrooi de gemarineerde kip met zout en leg de kip met het vel naar boven in een ondiepe ovenschotel en zet haar 15 minuten in de oven tot ze goudbruin is. Bedruip aan het eind van de baktijd met wat bakvet zodat de kip een mooie bruine kleur krijgt. Verwarm de saus en doe er de marinade van de kip bij. Haal de kip uit de oven, doe deze in de warme saus, laat 5 à 10 minuten op heel laag vuur sudderen. Verwarm 2 à 3 cm. olie in een diepe pan. Doe er een handvol verse muntblaadjes in en frituur ze een minuut tot ze knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. (Je kunt dit van tevoren doen en ze bewaren in een luchtdichte trommel). Rooster de pijnboompitten. Snijd de uien in partjes en bak ze in boter op zacht vuur. Houd warm. Schil de aardappelen en snijd ze in ongeveer 2 mm. dikke schijven. Breng de melk met de room, het zout, de peper en de nootmuskaat in een pan aan de kook en voeg de aardappelschijven toe. Laat dit ongeveer 10 minuten koken, onder regelmatig roeren.

Verwarm de oven op 180°C. Snijd de teentjes knoflook doormidden en wrijf er een gratinvorm mee in. Roer 125 gram geraspte kaas door het voorgekookte aardappelmengsel en vul er de vorm mee. Strijk het oppervlak glad, bestrooi dit met het wit brood en de rest van de kaas en leg er de overblijvende boter in vlokjes op. Laat het gerecht in het midden van de oven in ongeveer 40 minuten goudbruin bakken. Indien het oppervlak te bruin wordt, dek de vorm dan af met aluminiumfolie. Maak de sperziebonen schoon en kook ze in zout water. Giet af en breng op smaak met nootmuskaat. Houd warm. Serveren: Leg de stukken kip op warme borden, lepel er de saus overheen en leg er de gefrituurde muntblaadjes en geroosterde pijnboompitten op. Serveer met een stukje aardappelgratin, 3 partjes ui en een portie sperziebonen.

Aardbeiengranité

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	gr.
poedersuiker	75	gr.
sap van ½ citroen		
wodka	1/2	dl

Was de aardbeien. Verwijder dan pas de kroontjes en snij ze in stukken. Doe 1 dl water, suiker en de aardbeien in een pan. Verwarm tot de suiker is opgelost en haal de pan van het vuur. Pureer de aardbeien, wrijf door de zeef en vang het vocht op. Voeg citroensap en wodka toe. Giet het geheel in een lage schaal met zoveel mogelijk oppervlak (liefst metaal, bijv. een ovenschaal) en laat in de vrieslade bevriezen. Roer de ijskristallen regelmatig los met een vork.

Dragonijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete witte wijn	2	dl
dragon	50	gr.
slagroom	7	dl
eieren	5	
eidooier	120	gr.
suiker	150	gr.

Was en droog de dragon. Houd 15 mooie takjes apart en hak de rest van de blaadjes fijn. Breng de witte wijn aan de kook en laat het 10 minuten op laag vuur trekken. Voeg de dragonstukjes toe en zet het mengsel in de koelkast. Klop de room lobbig en zet hem in de koelkast. Klop de eieren en de eidooiers met de suiker au bain marie tot het mengsel handwarm is. Klop het verder van het vuur af koud. Spatel, als de eiermassa goed is afgekoeld, de slagroom, het afgekoelde wijnmengsel en de overige dragon erdoorheen. Maak er ijs van in de ijsmachine.

Bladerdeegkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken diepvries bladerdeeg	5	
poedersuiker		

Verwarm de oven voor op 175°C. Bestrooi de plakken bladerdeeg met poedersuiker en rol ze dun uit - daarbij geen bloem gebruiken! Bak ze af in de oven en snij ze in lange punten. Bestrooi deze nogmaals met poedersuiker en glaceer ze nog even in de oven.

Rabarbercompôte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	1.5	kilo
fijne kristalsuiker	125	gr.
vanillestokje	1	

Maak de rabarber schoon en snij de stelen in maantjes van ca. 1 cm dik. Laat deze twee uur met de suiker en het merg uit het vanillestokje marinieren. Kook ze vervolgens kort en laat ze afkoelen. Zet de compote koud weg tot gebruik.

Dragon-suikersiroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	dl
kristalsuiker	100	gr.
dragon	30	gr.

Kook het water met de suiker tot een dunne siroop. Hak de dragon superfijn en roer hem erdoor. Af laten koelen tot gebruik.

DESSERT Roze knoflook sorbet

Roze knoflook sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	3.5	dl
poedersuiker	200	gr.
roze knoflooktenen in schijfjes gesneden	12	
vers sap van groene citroen	40	cl
reepjes van de schil van groene citroen (zestes)		

Laat het water, de suiker en de roze knoflook schijfjes samen 6 minuten koken. Haal de knoflookschijfjes er uit en laat het vocht afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg het citroensap toe beetje bij beetje toe (afproeven) aan het vocht en laat dat vervolgens verder afkoelen in de diepvries of draai er in de sorbetière een sorbetijs van. Nb. Bij gebruik van de diepvries van tijd tot tijd omroeren, totdat het mengsel korrelig wordt maar nog wel een beetje zacht is. Serveren: Voor het opdienen in kleine glazen, een paar reepjes citroenschil er op leggen als decoratie.

Sorbet au Calvados

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
water	3.5	dl
vanillestokje	1	
citroen (sap van)	1	
kaneel	0.5	tl
eiwitten	3	
borrelglaasjes calvados	2	
gelatine blaadjes	2	
muntblaadjes	10	
citroenen	2	
calvados	0.7	dl

Verhit water met suiker en laat suiker al roerend oplossen. Voeg hele vanillestokje (niet doorsnijden!!) toe en laat even trekken. Haal van het vuur en voeg de, in ruim koud water voorgeweekte en goed uitgeknepen, gelatineblaadjes toe. Verwijder het vanillestokje en laat afkoelen. Doe het citroensap en de ½ t.l. kaneel erbij en roer door elkaar. Draai er in de sorbetère ijs van. Voeg op het moment dat het ijs enige consistentie krijgt de calvados toe. Klop de eiwitten stijf en voeg ook dit toe aan het nog zachte ijs. Serveren: Doe in gekoelde coupes een 1/2 el. calvados en plaats hierop twee bolletjes ijs. Garneer af met een muntblaadje en dun partje citroen.

Gember-limoen sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gember, geschild	25	gr.
suiker	150	gr.
water	3.5	dl
limoenen	2	
eiwitten	2	
limoen	1	

Los suiker in water op. Gember zo fijn mogelijk raspen en 30 min in suikerwater laten trekken. Voeg hierbij rasp van 2 limoenen. Alle limoenen uitpersen en sap toevoegen (beetje bij beetje / op smaak brengen). In sorbetière ijs draaien. Klop de eiwitten goed los en voeg deze halverwege toe. Serveren: Doe een bolletje ijs in een coupe en garneer de coupe verder met een dun half schijfje limoen.