

2010 september

CCN Limburg · Herfst

AMUSE Espuma van pecorino met peer

Espuma van pecorino met peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pecorino romano	100	g
peren	250	g
slagroom	100	ml
xanthaangom	2	g
olijfolie extra vergine		
sifon van 250 ml	1	
gaspatronen	2	

Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf dunne schilfers pecorino. Schil de peren. Doe 150 gr. peer samen met 3 e.l. slagroom in een blender en maal alles fijn. Voeg de rest van de room toe en giet alles door een "superbag" of een fijne zeef. Voeg de xanthaangom toe en mix het geheel tot je een dikke crème hebt. Schenk de crème in de sifon. Draai er de 2 gaspatronen op, schud 15 seconden en zet de sifon rechtop in de koelkast. Snijd de rest van de peer in dunne plakjes. Serveer de espuma in verrines en decoreer ze met dunne plakjes pecorino en een plakje peer. Giet er tot slot een scheutje olijfolie over.

Gevogelte-roomsoep (Crème de volaille)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde morieljes	8	
franse cognac	1	borrelglas
kippenvleugeltjes	1.5	kg
olie	4	el
prei	1	
uien	2	
kruidnagels	4	
laurierblaadjes	3	
tijm		
franse selderij	250	g
sjalotten	5	
champagne	2	glazen
water	2.5	liter
peterselie	1	bosje
room	0.5	liter
zout		
witte peper		
citroen	0.25	
cayennepeper		
opgeklopte room	4	el

Doe de gedroogde morieljes in een glazen schaalte en voeg de Franse cognac, met water aangevuld tot 1 ½ dl, toe. Laat ze hierin weken. Fruit de kippenvleugeltjes in de olie licht aan. Voeg dan de prei, de met kruidnagels bestoken uien, laurierblaadjes, tijm, de gesneden Franse selderij en de in vieren gesneden sjalotten toe. Schep het even goed om en blus het geheel met de champagne af. Voeg nu het water en de peterseliestelen (bewaars 12 toefjes voor de garnering) toe en laat het tot de helft inkoken. Giet het door een zeef, voeg nu de room toe en laat het 15 tot 20 minuten koken. Let op: door de room bruist in het begin de soep erg op. Giet ze nogmaals door een zeef. Breng de soep tegen het uitserveren weer aan de kook en breng ze dan op smaak met zout, witte peper, een paar druppels citroensap en iets cayennepeper. Voeg net voor het uitserveren het weekvocht van de morieljes toe. Snijd de morieljes in stukjes. Vul de warme soepkoppen met de soep en leg er een klein lepeltje geklopte room op. Strooi wat morielje stukjes op de room en de soep en garneer het met een toefje peterselie.

Dwerginktvijes gevuld met shiitakes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde shiitakes	100	g
dwerginktvijes	16	
glasnoedels	100	g
kalfsgehakt	400	g
sojasaus	4	el
peper	2	tl

Week de shiitakes 30 minuten in warm water, laat ze uitlekken en snijd ze in dunne plakjes. Haal de inktvijes goed leeg en zet ze apart. Week de glasnoedels 15 minuten in warm water en snijd ze daarna in 5 cm. lange stukjes. Meng het gehakt met de shiitakes en glasnoedels en voeg de sojasaus en peper toe. Vul de inktvijes voorzichtig (zonder ze te scheuren!) met het vleesmengsel. Leg ze in een stoommandje en stoom ze 20 minuten. Serveertip: geef er sojasaus bij.

HOOFDGERECHT Livar ribstuk met streekpaddestoel en gedroogde ham, aardappelgarnituur, sperzieboontjes en een morieljesaus

Livar ribstuk met streekpaddestoel en gedroogde ham, aardappelgarnituur, sperzieboontjes en een morieljesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
livar ribstuk (rack)	3	kg
livar sjink of prosciutto di monastero	600	g
broodkruim	300	g
truffelsalsa	150	g
paddestoel-soorten	600	g
sjalotjes	90	g
mosterd	60	g
gevogelte bouillon	0.5	liter
kalfsjus	0.25	liter
room	0.5	dl
crème fraîche	2	el
morieljes en vocht	50	g
sperzieboontjes	500	g
middelgrote santé aardappels	12	
olijfolie		
grof zeezout		
roomboter	250	g
tomatenpuree	2	el
gehakte groene kruiden	2	el

Begin met het drogen van 300 gr. Prosciutto di Monastero. De plakjes Prosciutto di Monastero op een siliconenmatje of bakpapier laten drogen in de oven op 130° gedurende 25 minuten, maar in elk geval tot de ham droog en knapperig is. Wrijf de gedroogde Prosciutto di Monastero fijn. Livar ribstuk schoonmaken en larderen met de ander 300 gr. Prosciutto di Monastero. (Larderen: reepjes van Prosciutto di Monastero met behulp van lardeernaald door het vlees rijgen). Maak de truffelsalsa: paddestoel met truffelsalsa aanbakken. Fijn draaien met behulp van keukenmachine. Daarna door een haarzeef wrijven. Injecteer het ribstuk met de zelf van paddestoel truffelsalsa met behulp van een injectiespuit. Vervolgens het ribstuk aanbraden. Maak een mengsel van de mosterd, het broodkruim en de gedroogde en fijn gewreven Prosciutto di Monastero. Wrijf met dit mengsel het aangebraden ribstuk in. Plaats het ribstuk in een ovenschaal en laat in de oven van 160°C ca. 40 min. nagaren (moet gaar zijn). Verpak het vlees zodra het uit de oven komt in aluminiumfolie en laat het minimaal vijftien minuten rusten. Daarna in plakken snijden en direct serveren. De gedroogde morieljes in gevogelte bouillon laten weken. Vervolgens de morieljes doorsnijden. De rest van de ingrediënten inkoken tot de gewenste dikte. De morieljes op het laatst toevoegen aan de garnituur. Snij de puntjes van de sperzieboontjes en neem eventuele draden direct mee, was ze en breek ze in stukjes. Zet de boontjes met weinig water en wat zout op en kook ze in 15-20 minuten gaar. Giet ze af en spoel met koud water. Bestrooi ze met wat nootmuskaat. Was de aardappelen schoon. Besprenkel de aardappels met een beetje olijfolie en bestrooi met wat grof zeezout. Pof de aardappels in de oven op 200 graden tot deze gaar zijn (ongeveer 25 minuten). Laat de aardappels afkoelen, verwijder dan de schil en prak de

aardappels met een vork. Maak de helft van de crème fraîche aan met de tomatenpuree, peper en zout, en de andere helft met de gehakte groene kruiden. Warm de gebroken sperzieboontjes op met een klontje boter en hou ze warm. Maak de aardappelpuree warm met roomboter, zout, peper en wat groene kruiden. Maak met behulp van een garneerring twee aardappeltorentjes, garneer het ene torentje met de tomaten-crème-fraiche en het andere met de kruiden crème fraîche. Opmaken op warme borden. Aardappeltorentjes boven aan het bord, sperzieboontjes er tegenover hiertussen een plak varkensribstuk, schenk de morieljesaus ernaast.

DESSERT Ramboetans met rode vruchten in Moscato gelei met dunne room en puree van rode vruchten

Ramboetans met rode vruchten in Moscato gelei met dunne room en puree van rode vruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadje gelatine	9	
moscato d'asti	1.25	dl
honing	50	g
ramboetans	15	
bramen	250	g
bosbessen	250	g
kleine aardbeien	250	g
aalbessen	250	g
plakfolie		
plastic ringen	10	
plastic strips	10	
frambozen	375	g
citroen	1	
poedersuiker		
zeer koude slagroom	5	dl
eau de vie de framboises		druppels
munt		

Week de gelatine in voldoende koud water. Breng de 1,25 dl. Moscato d'Asti met de honing aan de kook. Los de uitgeknepen gelatine hierin op. Laat het geheel iets afkoelen. Voeg de 3,75 dl. Moscato toe. Zet in de koeling tot een hangende gelei ontstaat. Zet een snee in de schil van de ramboetan. Snijd het vruchtvlees van de pit. Maak het overig fruit schoon. Bekleed een plaat met plakfolie. Zet de ringen op de plaat. Zet de strips erin. Vul de ringen met het fruit (niet de aalbessen). Zet de plaat een kwartier in de koeling. Giet de hangende gelei daarna over het fruit. Zet de plaat terug in de koeling. Haal de kroontjes uit de frambozen. Blender de frambozen met de staafmixer tot een puree. Zeef de puree. Breng de puree op smaak met het sap van de citroen en poedersuiker. Vermeng de slagroom met de eau de vie de framboises. Klop de zeer koude slagroom dik vloeibaar. Schep wat frambozenpuree op een koud bord. Schep in het midden wat room. Trek er met een vork strepen in (rond). Zet de aspic erin. Bestrooi de takjes aalbessen met poedersuiker. Garneer met een bepoederd takje aalbessen en een blaadje munt.