

2010 oktober

CCN Limburg · Herfst

VISGERECHT Mosselen met een dressing van ingekookt mosselvocht, kleine groenten en spinazie

Mosselen met een dressing van ingekookt mosselvocht, kleine groenten en spinazie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote zeeuwse mosselen	100	stuks
droge witte wijn	2,5	dl
citroen	2	stuks
olijfolie	1,5	dl
zout		
witte peper uit de molen		
wortel	125	gr.
koolrabi	125	gr.
stevige tomaten	2	stuks
groene courgette	200	gr.
jonge wilde spinaziebladeren	30	stuks
stokbrood	1	stuks

Was de mosselen. Stoom de mosselen gaar in de witte wijn. Giet de mosselen af in een zeef boven een pan. Haal de mosselen uit de schelp. Bewaar de lege schelpen! Kook het vocht in tot een lichte stroop. Laat deze afkoelen. Vermeng de stroop met de olie en citroensap. Breng op smaak met zout en peper. Maak de wortel en koolrabi schoon. Snijd deze in brunoise. Blancheer de brunoise. Laat ze goed uitlekken. Plisseer de tomaat en snijd brunoise. Snijd het groen van de courgette. Snijd brunoise. Meng alle brunoise door de dressing. Was de spinazie. Ontsteel de spinazie. Sla deze droog. Snijd de spinazie in ragfijne reepjes. Serveren: Leg vijf dubbele schelpen in een rondje op een koud bord. Leg in iedere schelp wat spinazie. Leg er twee mosselen op. Giet wat groente-dressing over de mosselen. Serveer met warm knapperig stokbrood.

Parelhoenderfilet gevuld met cantharellen en omwikkeld met savooienkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenderkarkassen	10	stuks
parelhoenderfilets met vleugelbeentje	10	stuks
cantharellen	400	gr.
sjalotten	2	stuks
madeira	1,25	dl
witte peper uit de molen		
zout		
savooienkoolbladeren	20	stuks
aluminiumfolie		
nicola aardappelen	10	stuks
slaolie	2,5	dl
bieslook	1	bos
boter om in te bakken en om de saus te monteren		

Trek van de karkassen een bouillon. Ontvet deze. Kook deze in tot een stroop. Maak de cantharellen schoon. Hak ze zeer fijn. Pel de sjalotten. Snijd deze in zeer kleine blokjes. Fruit de sjalotten. Voeg de cantharellen toe. Fruit deze even. Voeg de madeira toe. Breng het aan de kook. Verdamp de madeira. Koel het af. Snijd van de parelhoenderfilets een envelop. Snijd het losse fileetje zeer fijn. Vermeng met de cantharellen. Peper en zout de filets. Vul de envelop met cantharellenmix. Snijd de nerf uit koolbladeren. Blancheer de bladeren. Spoel ze koud. Dep ze droog. Smeer een stuk folie in met boter. Leg er twee bladeren op. Leg de gevulde filets op de kool. Rol het strak op. Draai beide uiteinden dicht. Pocheer ze gaar in water van 80°. Schil de aardappelen. Snijd deze in blokjes. Blancheer deze beetgaar. Giet deze af. Bak deze krokant in de olie. Giet ze in een bolzeef. Zout ze licht na. Roer de koude boter door de warme stroop. Snijd de bieslook in fijne ringetjes. Serveren: Snijd het vlees in plakjes. Schep wat saus op een heet bord. Leg het vlees in de saus. Strooi de aardappelen er omheen. Strooi er bieslook over.

Sorbet "Galliano"

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen (het sap ervan)	1	stuks
suiker		
perziken-puree (merk "boiron")	1	liter
sinaasappelen (het sap ervan)	6	stuks
galliano likeur	1	borrelglas
eiwit	1	stuks
rode gekonfijte kersen	14	stuks

Zet 14 brede champagnecoupes in de koeling. Pers de citroen uit en breng het sap over op een schoteltje. Dompel de randen van brede champagnecoupes er net in en druk ze dan in de suiker die ook op een schoteltje ligt. Zet de glazen met de suikerrand in de grote koeling. Druk de perzikenpuree door een fijne zeef. Doe hier het gezeefde sinaasappelsap en de Galliano likeur bij. Proef het af op smaak. Draai er een mooi sorbet-ijs van. Voeg halverwege de draaitijd het stijf geklopte eiwit toe. Serveren: Spuit het sorbet-ijs vanuit de sorbetière in de gekoelde champagnecoupes. Garneer ze met een gekonfijte kers.

Boulangère aardappelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels (desirée) geschild in dunne plakjes, 3 mm	1,5	kg
uien, gehalveerd in dunne ringen, 3 mm	2	stuks
knoflookteentjes	2	stuks
takje tijm		
olijfolie		
zout		
peper		
paar takjes verse salie, blaadjes geplukt en fijngesneden en een paar blaadjes heel gelaten		
groentenbouillon	4	dl
vers geraspte parmezaanse kaas		handvol
ongezouten boter	50	gr.

Aardappels boulangère zijn schijfjes aardappel en ui gebakken in de oven. Pel de uien, halveer ze en snij ze in dunne plakken. Snij de knoflookteentjes fijn. Laat de uien en de knoflook in een pan met wat olijfolie en tijm, even sudderen / glazig worden. Laat afkoelen. Schil en was de aardappelen en snij ze in ronde schijfjes van 3 mm. dik. Beboter een ovenschaal van ± 20 x 30 cm. en 5 cm. hoog, verdeel een laagje aardappelschijfjes over de bodem. Verdeel er een laagje ui / knoflook over en bestrooi met wat gesneden salieblaadjes, zeezout en versgemalen zwarte peper. Herhaal dit steeds en eindig met een laag aardappelplakjes die elkaar iets overlappen. Verwarm de groentenbouillon en giet de hete bouillon over de aardappelen, zodat deze net niet onderstaan. Bestrooi met nog wat zout en peper. Strooi de parmezaan en de hele salieblaadjes er over en verdeel de boter over de aardappels. Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de aardappels in ± 1 uur op de bovenste richel in de oven. Controleer na ongeveer 45 minuten of de aardappelen helemaal gaar zijn en giet dan de resterende bouillon uit de ovenschaal. Plaats de ovenschaal terug in de oven en laat de bovenkant in de resterende 15 minuten goudbruin worden.

Appel-vijgenschutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels	5	stuks
gewelde gedroogde vijgen	625	gr.
uien	3	stuks
appelciderazijn	3	el
zout en peper		

Appels schillen en in stukjes snijden. Vijgen in stukjes snijden. Uien snipperen. In pan met dikke bodem de helft van de boter verhitten en de uien 3 min. zachtjes fruiten. Appel toevoegen en 1 min. meebakken. Vijgen, azijn en 200ml. water toevoegen en op een heel zacht vuur ±10-15 min. zachtjes stoven tot het mengsel dik en zacht is, maar geen pap!! Op smaak brengen met zout en peper.

Broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
struiken broccoli	2-3	stuks

Verdeel de broccoli in 10 mooie roosjes en kook ze in licht gezouten water beetgaar.

Struisvogelbiefstuk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
struisvogelbiefstukjes	10	stuks
boter	125	gr.
rode wijn (norton malbec)	500	ml

De struisvogelbiefstukjes in de rest van de boter mooi rosé bakken, in aluminiumfolie wikkelen en even laten rusten. Rode wijn in de pan bij het braadvet schenken, de aanbaksels losroeren en de saus op hoog vuur tot de helft inkoken. Serveren: Maak op een warm bord, uit het midden, een spiegeltje van de saus en leg daar het biefstukje op. Schep een lepel boulangère aardappelen tegenover het biefstukje. Leg een schep chutney aan de ene kant van de aardappelen en aan de andere kant het broccolirosje.

Gepocheerde peren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
conference peren	10	stuks
steranijs	6	stuks
kaneelstok	2	stuks
vanillestok	2	stuks
kruidnagel	6	stuks
water	2	liter
suiker	1,5	kg
citroenen	2	stuks

Breng de suiker met het water aan de kook. Haal dit vervolgens van het vuur en voeg de specerijen en de citroen eraan toe. Laat dit een uur trekken. Breng het vervolgens weer aan de kook en voeg hier de geschilde peren aan toe. Even door laten koken en af laten koelen in de suiker-specerijenstroop.

Honingparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	12	stuks
eieren	4	stuks
suiker	100	gr.
honing	400	gr.
room	750	gr.
melk	2	dl
blaadjes gelatine	5	stuks

De dooiers, eieren en de suiker luchtig kloppen in een warm waterbad (au bain marie), totdat het yoghurt dikte is. Ondertussen de melk met de honing koken en hieraan de in lauw warm water gewelde gelatine toevoegen. Vervolgens de room stijf kloppen. Als alles afgekoeld is de dooiers, eieren en suikermassa in spatelen met de honing en melk. De luchtige room hieraan toevoegen. In een (spring)vorm storten en in de vriezer laten opstijven.

Tartin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels, golden delicious	10	stuks
suiker	250	gr.
boter	100	gr.
plakjes korstdeeg	10	stuks
iets eidooier		

Kook van de suiker karamel. Als deze goudbruin is, de boter toevoegen. Deze karamel in ingesmeerde anti-aanbak vormpjes gieten. Appels schillen en klokhuis verwijderen. Deze in dunne plakken snijden en op de karamel stapelen. Afdekken met korstdeeg. Dit insmeren met eidooier en afbakken op 185°C (ca. 8 minuten). Serveren: Plaats een gepocheerde peer op een bord. Snij 10 puntjes uit de parfait en plaats op elk bord een puntje parfait. Stort op elk bord een tartin uit.