

2010 november

CCN Limburg · Herfst

AMUSE Amuse van eendenlevercrème en champagne

Eendenlevercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	125	gr.
boter	18	gr.
room	125	gr.
eidooier	1/2	
ei	1	
cognac		scheutje

De room aan de kook brengen samen met de boter. De eendenlever samen met de eidooier en het ei blenderen, langzaam de warme room toevoegen en alles fijndraaien. De nu verkregen eendenlevercrème passeren door een puntzeef en op smaak brengen met peper en zout en de cognac. De crème in een ovenschaal doen en au bain marie op een temperatuur van 150°C gedurende ca 15 min garen. Als de crème volledig is afgekoeld deze in een spuitzak doen met een glad spuitmondje.

Champagnegelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champagne	2,5	dl
gelatine	2	blaadjes
peper		
zout		

De gelatine weken in koud water. De champagne aan de kook brengen en van het vuur nemen. De gelatine toevoegen aan de champagne. Het geheel op smaak brengen met zout en peper. Als de champagne volledig is afgekoeld ontstaat er een gelei. De champagnegelei in een spuitzak doen.

Gemarineerde garnaltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnaltjes	100	gr.
gehakte peterselie	1	el
gesnipperd sjalotje	1	
peper en zout		

De garnaltjes vermengen met de vinaigrette, het gesnipperd sjalotje en de gehakte peterselie en op smaak brengen met zout en peper.

Worteljus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemberwortel	1	stukje
winterwortels	4	
groentebouillonblokje	1	
boter		paar klontjes

Snijd het gemberstukje in plakjes. Kook de wortels en de gember in een weinig bouillon gaar op laag vuur. Pureer de massa in een keukenmachine en zeef het dan in een bolzeef met een pollepel. Klop er een paar klontjes koude boter door.

St. Jacobsmosselen met vanille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	8	stronken
boter		beetje
poedersuiker		
citroen	1	sap van
zout		
peper		
jacobsmosselen	20	St.
vanillestokjes	5	

Maak de witlof schoon, gebruik alleen de hele blaadjes. Verwarm een koekenpan en bak de witlof in een beetje boter. Bestrooi het witlof met iets poedersuiker, zout en peper. Blus het af met citroensap naar smaak. Halveer de vanillestokjes en steek steeds een half stokje door 2 mosselen. Verwarm een koekenpan en bak hier de St. Jacobsmosselen om en om in 2 minuten. Niet te heet laten worden, anders verbrandt de vanille. Breng de mosselen op smaak met zout en peper.

Schaaldierenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	75	g
ui	25	g
knoflook	2	tenen
whiskey	1/4	dl
droge witte wijn	1	dl
tomatenpuree	1	blikje
rozemarijn	10	g
room	2	dl

Pel de gamba's. Verhit olie in een pan en fruit hierin de pantsers al roerende op hoog vuur tot het vrijgekomen vocht verdampt is. Het is essentieel dat de bodem van de pan slechts met een "vliesje" olie is bedekt en dat de pantsers de bodem van de pan volledige bedekken maar in een enkele laag. Voeg de brunoise van de groenten toe en fruit deze al roerend mee op hoog vuur gedurende 2 minuten. Blus de pantsers en de brunoise af met whiskey en laat deze inkoken. Blus vervolgens af met de wijn en laat deze volledig inkoken. Voeg de tomatenpuree (eventueel verse tomaten), laat volledig indampen. Schenk zoveel koud water in de pan dat de massa bedekt is met 1 cm water. Voeg de rozemarijn toe, breng het geheel aan de kook en schuim af. Houdt de coulis 15 minuten tegen de kook aan, passeer door een zeef. Voeg room toe en inkoken tot de gewenste dikte.

Roquefortcrème met witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's	12	grote
olijfolie	1	dl
witlof	4	struikjes
room	1	dl
kippenfond	3	dl
roquefort	30	g
gembersap	6	g
koude boter	90	g
geraspte sinaasappelschil	1	theelepel

Haal 12 blaadjes witlof van de struikjes, snij die in de lengte in reepjes en hou ze apart. Kook de resterende witlof (minus de bittere kern) op een zacht vuur gaar in de room en de kippenfond. Voeg de roquefort en het gembersap toe, pureer alles in de keukenmachine, zeef de saus en roer er de in blokjes gesneden boter door. Giet de saus in de iSi-fles (½ l) en gebruik 1 NO2 patroon. Hou de inhoud warm door de spuit in warm water te zetten. Bak de gamba's kort op een matig vuur in 0,3 dl olijfolie. Ze moeten vanbinnen licht glazig blijven. Bak de reepjes witlof goudbruin in 0,3 dl olijfolie en strooi er de geraspte sinaasappelschil over.

HOOFDGERECHT Gebraden wild in rodewijnsaus begeleid met kweepeer, sjalot, savooiekool en polenta Romana

Rode wijnsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plantaardige olie	10	ml
sjalotten, in plakjes	3	
knoflook, in plakjes	1	teen
rode wijn	1	fles
port	3 1/4	dl
bessengelei	1	pot
tijm	3	takjes
wildfond	1/2	liter
aardappelzetmeel		

Bak de sjalotten en de knoflook en tijm op matig vuur. Laat niet kleuren en kruid licht. Voeg de wijn en de port toe en kook in tot $\frac{1}{4}$. Breng de fond aan de kook en zeef er de wijnreductie in en voeg de bessengelei toe. Kook in tot het gewenste volume. Voor doorgifte binden met aardappelzetmeel.

Sjalotten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten, schoongemaakt	20	kleine
boter	150	gram
peper en zout		
speculaaskruiden	2	el
rode wijn		weinig

Smelt de boter tot schuimig en doe de sjalotten erbij. Bak ze glazig, kruid met peper en zout en speculaaskruiden. Stoof ze gaar en laat uitlekken op een zeefje. Verwarm voor het serveren kort in een weinig van de rode wijnsaus.

Polenta Romana

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bouillon (gevogelte)	1	liter
boter	125	gram
polenta, fijn	350	gram
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
water	150	gram
melk	150	gram
bloem	150	gram
eidooiers	5	
gehakte peterselie	1/2	bos
uitgebakken spekjes	75	gram

Zweet de knoflook, sjalot in de boter aan. Voeg de bouillon toe. Voeg de polenta toe. Kook tot de "blub" gaar. Laat deze even rusten. Kook het water, melk en de boter. Voeg de gezeefde bloem toe. Kook deze gaar tot een droge "deegbal". Meng de polentamassa met de deegbal. Voeg 1 voor 1 de dooiers toe tot een homogene massa. Voeg de gehakte peterselie en spekjes toe. Doe de massa in een bak en laat afkoelen. Neem 2 lepels en maak er canelles van en frituur deze goudgeel en zout eventueel licht na. (Je kunt ze voorbakken en voor het uitserveren nog kort nabakken).

Kweeper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kweeperen	4	
witte wijn	2	dl
water	3	dl
suiker	200	gram
kaneelstokjes	2	
laurierblaadjes	2	verse

Schil de kweeperen. Snijd de peren in partjes (quartiers). Kook de witte wijn, water en suiker met kaneel en laurier. Kook hierin de peertjes tot ze gaar zijn.

Savooiekool bonbon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
savooiekool (of 2 kleine)	1	grote
gevogeltebouillon	1	blokje
boter	50	gr.
bloem	60	gr.
slagroom	1	dl
melk	2	dl
peper		
zout		
kummel	1	tl

Maak de savooiekool schoon en zorg voor 15 grote bladeren. Snijd uit die bladeren de nerf en blancheer ze. Snijd de kern in julienne en stoof deze gaar in gevogeltebouillon. Maak van 50 gram boter en 60 gram bloem een blanke roux en voeg er de 2 dl melk en 1 dl slagroom aan toe. Meng dit mengsel door de gestoofde kool. Laat afkoelen. Leg een groot stuk huishoudfolie op een snijplank en leg hier de hele bladeren dakpansgewijs op in een horizontale lijn. Strijk de koolmassa met een spatel op de bladeren en rol met 2 personen een lange rol en laat opstijven in de koeling. Haal voor het opwarmen de rol uit de koeling en warm op op een teflonmatje in de oven. Snijd er schijven van.

Wild

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrug, aan een stuk, plusminus	2	kilo incl. bot
rauwe aardappelen		

Bak het vlees in de boter op middelmatig vuur. Neem een ovenschaal en plaats er een aantal rauwe aardappelschijven op en plaats het vlees daarop. Gaar het wild in de oven met een kerntemperatuur van 50C. Laat het kort rusten en peper en zout het.

Taartje van chocolade met frambozen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cake 1/2 à 1 cm dik	20	plakjes
frambozen (vers)	100	losse
frambozen (vers of diepvries)	300	gram
gelatine	7	blaadjes
volle melk	4 1/4	dl
kristalsuiker	75	gr.
vanillestokje	1	
bittere couverture	65	gr.
eierdooier	3	
cacaopoeder	15	gr.
eau de vie de framboise		naar smaak
slagroom (zeer koud)	7	dl
witte couverture	250	gr.
poedersuiker		
pistache noten	50	groene gevliesde

Bekleed een plaat met huishoudfolie. Zet de ringen met de strips erop. Steek een rond plakje cake uit. Leg een plakje cake in de ring. Zet losse frambozen rondom op de cake tegen de plastic strip (± 7 per ring). Houd er 30 over (voor garnering, 3 per persoon). Week de gelatine in ruim, koud water. Breng de melk met de helft van de suiker en het open gesneden vanillestokje aan de kook. Laat de melk tien minuten trekken. Haal het vanillestokje eruit. Los de bittere couverture erin op. Roer de eierdooiers met de andere helft van de suiker en het cacao-poeder zeer luchtig. Roer de hete chocolademelk door de eidooiermix. Los de uitgeknepen gelatine erin op. Voeg de eau de vie naar smaak toe. Laat het mengsel afkoelen tot het begint te geleren. Klop de helft van de zeer koude slagroom zalfachtig op. Spatel de slagroom door de gelerende massa. Vul de ringen met de bavarois. Dek de bavarois af met een plakje cake. Breng de andere helft van de slagroom aan de kook. Los de witte couverture erin op. Blender de 300 gram frambozen tot een saus. Zeef de saus. Breng deze op smaak met poedersuiker en beetje eau de vie. Hak de pistachenoten grof.