

2011 januari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Lauwwarme salade van gegrilde wildzwijnfilet op bospaddestoelen en een mosterddressing

Lauwwarme salade van gegrilde wildzwijnfilet op bospaddestoelen en een mosterddressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dijonmosterd	70	gr.
suiker	30	gr.
witte wijnazijn	1	dl
room	1	dl
arachideolie	2	dl
peper		
zout		
champignons	75	gr.
oesterzwammen	75	gr.
shii-take	75	gr.
cantharel	75	gr.
trompette de la mort	40	gr.
knoflook	1	teentje
wildzwijnfilet	0,5	kg

Als eerste de dressing bereiden. Alle ingrediënten behalve de room in blender fijn draaien en als laatste de olie langzaam toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Alle paddenstoelen in kleine brunoise snijden, behalve de trompette, deze openscheuren GOED WASSEN, en daarna kleinsnijden. In bakpan (bakplaat op 200C) snel aanbakken, gehakt teentje knoflook toevoegen, en bakken tot alle vocht verdampt is. Zwijnfilet in 10 gelijke plakken snijden van 50 gram. Peperen en zouten en grillen, elke keer 1 minuut kwart slag draaien en omdraaien, dus 4 minuten in totaal. Rosé doorgaren in oven op 80°C gedurende 10 minuten. Serveren: De paddenstoelen en het wildzwijn lauwwarm op het bord dresser en dressing rondom.

Filet van kwartel op bloedworst met vlierbessengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	5	
ganzenvet	1	pot
wildfond	1	pot
tijm	2	takjes
laurierblaadje	1	
prei	1	st
knolselderij	1/3	
winterwortel	1	
ui	1	
peperkorrels	4	
gevogeltefond	1	pot
wildbouillon	0,5	l
vlierbessengelei	1	pot
calvados of cognac	70	ml
zuurkool	1	pakje
rozijnen	100	gr.
laurierblad	1	
kruidnagel	1	
bloedworst à 25gr	10	plakjes
rum	2	el
bloem	100	gr.
boter	150	gr.

Fileer de kwartels. Borsten en pootjes apart houden. Pootjes op 80°C garen in het ganzenvet. Gevogeltebouillon: Zet de karkassen aan met de ui en de wortel. Dan de selderij en de prei toevoegen en even meebakken. Koud water toevoegen en aan de kook brengen. Afschuimen tot zich geen nieuw schuim meer vormt, daarna de kruiden toevoegen en de pot wildfond. Laat ongeveer 1 uur trekken en kook in tot een krachtige bouillon. Kook een ½ ltr. van de wildbouillon met de pot gevogeltefond, 2 eetl. vlierbessengelei en het laurierblad in tot een krachtige saus. Snijd 10 rondjes uit de bloedworst, bestrooi met wat bloem, bak ze voor en leg ze op keukenpapier. Wel de rozijnen in de rum. Meng ze door de zuurkool en sauteer dit met wat ganzenvet. Voeg de kruidnagel toe en zet weg tot nader gebruik. Bak de kwartelborstjes in boter en blus ze met de calvados. Zet ze afgedekt weg. Verwarm voor gebruik de zuurkool op zacht vuur. Warm de bloedworst en de kwartelborstjes in de oven. De bloedworst niet afdekken (om hem krap te houden), de borstjes wel afdekken. Warm de saus en monteer met koude boter. Serveren: Leg midden op een warm bord met behulp van een ring een rondje zuurkool, hierop een schijf bloedworst en hierop een kwartelborstje. Zet een kwartelpootje rechtop ertegen aan. Leg aan een kant een lepeltje vlierbessengelei en nappeer er wat saus rondom heen.

Heldere paddenstoelensoep met eiergelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wild/wildgevogelgebotten	1,5	kg
prei	3	st
wortels	3	
bleekselderij	3	stengels
zwarte peperkorrels	1	e.l.
jeneverbessen	2	t.l.
laurierblaadjes	2	
eieren	5	
melk	260	ml
zout		
peper		
nootmuskaat		
eiwitten	3	
gedroogd eekhoornbrood	50	gr.
bieslook	2	bossen
evt. droge sherry of port		

Doe de botten in een grote pan met ca. 2 ltr. water. Maak de groenten schoon en snijd ze grof. Doe ze met de peperkorrels, de jeneverbessen en de laurier bij de botten. Breng het geheel aan de kook en laat ca. 1 à 1½ uur trekken. Schuim regelmatig af. Giet de bouillon door een fijne zeef in een schone pan en laat afkoelen. Roer de eieren los met de melk, zout, peper en nootmuskaat maar laat het mengsel niet schuimig worden! Vet een vierkante vuurvaste schaal in met boter en giet de eiermelk erin. Sluit de vorm met aluminiumfolie. Zet de vorm in een grote pan en giet hier zoveel kokend water in dat de kleine vorm tot de helft in het water staat. Leg een deksel op de pan, breng het water weer aan de kook laat de gelei op laag vuur in ca. 45 min. stollen. Laat de eiergelei afkoelen. Roer de eiwitten los, roer ze door de afgekoelde bouillon en breng deze weer aan de kook. Neem de pan van het vuur, laat 5 min. staan en zeef hem opnieuw. Week de paddenstoelen in 200 ml. lauw water. Steek sterren of rondjes uit de eiergelei. Snijd de bieslook (niet te fijn). Snijd de paddenstoelen in schijfjes. Doe ze met het weekvocht in de soep en breng deze aan de kook. Breng op smaak met zout, peper en desgewenst wat droge sherry of port. Serveren: Leg enkel eiersterren in een warm diep bord, schenk de soep met de paddenstoelen erop en garneer met bieslook.

Hazenrugfilet met een port-patésaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	5	dl
kalfsfond	2,5	dl
jeneverbessen	3	
kruidnagel	1	
peperpaté	100	gr.
koude boter	150	gr.
krielaardappelen	750	gr.
olijfolie	3	el.l.
suiker	3	e.l.
spruitjes	350	gr.
slagroom	1	dl
eieren	3	
eidooiers	2	
boter		
hazenrugfilets (± 80 gr per persoon)	7	

Doe de port en kalfsfond in een pan, voeg de gekneusde jeneverbessen en de kruidnagel toe en laat tot de helft inkoken. Prak in een kom de paté fijn en voeg al roerend het portmengsel toe, tot er een gladde saus ontstaat. Daarna blenderen en zeven. Breng op smaak met zout en peper en monteer de saus vlak voor gebruik met koude boter. Kook de aardappelen beetgaar en laat ze afkoelen. Verhit de olijfolie, voeg de suiker toe en laat deze smelten, maar niet kleuren. Voeg de aardappelen toe en laat ze onder af en toe omscheppen goudbruin bakken. Maak de spruitjes schoon en kook ze in water met zout beetgaar. Pureer ze met room, ei, en eidooier en breng op smaak met zout en peper. Beboter kleine soufflébakjes en vul ze met de spruitjespuree. Zet de bakjes voor 2/3 in een heet waterbad in de oven op 180°C gedurende ± 35 min. Bestrooi de hazenrugfilets met zout en peper en bak ze mooi rosé in de boter. Serveren: Trancheer de filets, leg ze op een warm bord en nappeer ze met de saus. Leg de spruitjesflan en de aardappeltjes ernaast.

DESSERT Gâteau au chocolat met compôte van kumquats en vanille-caramelsaus

Gâteau au chocolat met compôte van kumquats en vanille-caramelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	21	
bloem	150	gr.
maïzena	150	gr.
pure chocolade	450	gr.
boter	520	gr.
poedersuiker	450	gr.
kumquats	500	gr.
suiker	500	gr.
melk	1	l
vanillestokjes	2	
eidooiers	10	
filodeeg	6	vellen
slagroom	250	ml
verse munt	10	topjes
grand-marnier		
granaatappels	2	

Cake: Bestrijk de wanden van 1 of 2 cakevormen met boter en bestuif ze met bloem. Splits de eieren. Zeef de bloem met de maïzena in een kom. Breek de chocolade in stukjes en smelt au bain Marie. Klop de boter met de helft van de poedersuiker tot een dikke, bleke crème. Voeg al kloppend een voor een de eidooiers toe; voeg de volgende dooier pas toe als de vorige volledig in de massa is opgenomen. Roer de iets afgekoelde maar nog vloeibare chocolade door het dooiermengsel. Klop de eiwitten stijf en voeg tijdens het kloppen met kleine beetjes de rest van de poedersuiker toe. Spatel eerst het eiwit en dan het gezeefde bloem-maïzenamengsel zo luchtig mogelijk door het dooiermengsel. Schep het beslag in de cakevorm(en) en bak de cake(s) 30-40 min. in een voorverwarmde oven op 170°C. Controleer op gaarheid. Stort op een rooster en laat afkoelen. Was de kumquats, doe ze in een pan en giet er zoveel water op dat ze onderstaan. Breng aan de kook, en giet ze af. Breng ze op dezelfde manier nog driemaal aan de kook in koud water. Doe de uitgelekte vruchten daarna in een steelpan, voeg de suiker toe en verhit het geheel al roerend tot de suiker gesmolten is. Laat de kumquats 15-20 min. zachtjes pruttelen, tot ze glazig zijn en alle suiker is geabsorbeerd. Laat ze afkoelen en snijd ze fijn. Verhit 150 gr. suiker onder gestaag roeren in een steelpan tot de suiker volledig is gesmolten en goudbruin begint te kleuren. Giet de melk erbij, voeg de vanillestokjes toe en verhit de melk al roerende op een laag vuur tot de karamel volledig is opgelost. Laat de melk ca. 10 min. zachtjes trekken. Klop intussen de eidooiers met de rest van de suiker tot een blanke crème. Breng de vanille-karamelmelk aan de kook en giet hem al roerende bij het dooiermengsel. Giet het geheel terug in de pan en verwarm het op een laag vuur tot er een lichtgebonden saus ontstaat. Giet de saus door een fijne zeef en laat volledig afkoelen. Roer af en toe en dek af om te voorkomen dat er een vel ontstaat. Laat de vellen filodeeg ontdooien en snijd ze in stroken van 10 cm. breed, snijd de stroken vervolgens in driehoekjes van ca. 10x10x10 cm. Leg de driehoekjes tussen twee vellen bakpapier op een bakplaat en dek het geheel af met een tweede bakplaat om te voorkomen dat de deegplakjes krom trekken. Bak de driehoekjes goudbruin in een voorverwarmde oven op 175°C. Snijd de

cake horizontaal in drie plakken. Besprenkel de onderste en de middelste plak met Grand-Marnier en bestrijk ze met de kumquatscompote. Leg alle plakken weer op elkaar zodat de cake zijn oorspronkelijke vorm herkrijgt. Snijd de cake vlak voor het opdienen in plakken en de plakken in driehoekjes op het formaat van de filodeegdriehoekjes. Haal de pitjes uit de granaatappels. Serveren: Leg een plakje cake in het midden van een bord, leg hierop een filodeegdriehoekje en herhaal dit nog twee of drie maal. Bestrooi het bovenste driehoekje royaal met poedersuiker. Smit een rozet slagroom erop en garneer met een topje munt. Schep de vanille-karamelsaus er om heen. Strooi enkele granaatappelpitjes over de saus of leg een lepeltje pitjes in de saus.