

2011 februari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Bonbon van gerookte zalm met venkel en Hollandse garnalen

Bonbon van gerookte zalm met venkel en Hollandse garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine of 1 grote venkelknol	2	
verse eierdooier	1	
mosterd	1	tl
witte wijnazijn	0,5	el
zout		
peper		
zonnebloemolie	1,5	dl
dille	0,25	bosje
room	0,5	dl
gerookte zalmfilet	20	plakjes
hollandse garnalen	600	g
bloem	450	gr.
bakpoeder	1,5	el
koude boter	300	gr.
melk	2,25	dl
roomboter	250	gr.

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 220°C. Bonbons: Snijd de venkel in kwarten, snijd de vingers en de harde kern weg, bewaar mooi groen. Snijd de venkel in piepkleine blokjes (brunoise) Kook in water met zout beetgaar. Spoel in een vergiet met koud water af en laat uitlekken. Mayonaise: Meng in een kom de eierdooier met mosterd, zout, peper en azijn. Klop met de handmixer of garde romig en bleek. Giet al kloppend eerst druppelgewijs en dan in een dun straaltje de olie erbij en laat binden. Proef of er zout, peper of azijn nodig is. Snijd 2 eetlepels dille fijn en roer die door de mayonaise. Bonbons 2: Meng in een kom de venkel met de garnalen en voeg zoveel mayonaise toe dat het mengsel lekker is. Bekleed kleine koffiekopjes met een plakje zalm en vul met het venkel-garnalenmengsel en druk goed aan. Verdun de rest van de mayonaise met wat room. Biscuits: Zeef bloem, bakpoeder en zout boven een kom. Voeg de boter in blokjes toe en snijd met twee messen klein tot het mengsel op broodkruim lijkt. Schep er geleidelijk de melk door tot het deeg zacht en soepel is. Rol het deeg uit tot een lap van 1½ cm. dik en steek er met een uitsteker van ca. 7 cm. koekjes uit. Maak een bal van de rest van het deeg, rol het uit en steek er koekjes uit. Ga door tot het deeg op is. Leg de koekjes op een licht met olie ingevette bakplaat en bak ze in 12-15 minuten goudgeel. Serveer ze warm of lauwwarm. Boter: Maak balletjes van de boter en verdeel ze over 3 schaaltes. Serveren: Stort de kopjes op borden en garneer rondom met dunne mayonaise. Verdeel hier de rest van het garnalenmengsel over. Garneer de bonbon met een toefje dille of venkelgroen. Zet biscuits en boter op tafel.

Filotulp met paddenstoelen en een kleine salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	10	vellen
boter	60	gr.
fijne bladsla-melange	250	gr.
tomaten	2	
notenolie	2	el
olijfolie	4	el
wijn azijn	2	el
mosterd	1	tl
gembersiroop	1	el
zout		
peper		
pijnboompitten	75	gr.
gedroogde cèpes	10	gr.
kastanje/champignons	500	gr.
shii-take	300	gr.
cantharellen	200	gr.
oesterzwammen	100	gr.
trompettes	100	gr.
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
olie	4	el
cognac	3	el
tijm	3	takjes
crème fraîche	2,5	dl
kervel	15	takjes

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 175°C. Filotulpen: Bewaar het ontdooid deeg tijdens de bereiding onder een theedoek. Bestrijk de buitenkant van 20 metalen vormpjes of soufflépotjes in met olie en zet ze omgekeerd op een met bakpapier beklede bakplaat. Smelt de boter, knip het filovel in 4 kwarten en bestrijk ze dun met boter. Leg 2 velletjes kruislinks over de vormpjes zodat een bloemvorm ontstaat en maak zo 20 bakjes. Bak de tulpen in de oven in 8 - 10 minuten lichtbruin en gaar. Laat afkoelen. Salade: Maak indien nodig de sla schoon en scheur of snijd de sla in stukjes. Dompel de tomaten in kokend water tot het vel loslaat, ontvel de tomaten, verwijder vocht en zaad en snijd het vruchtvlees in blokjes. Klop voor de dressing beide soorten olie, azijn, mosterd, gembersiroop, zout en peper door elkaar. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Paddenstoelenvulling: Week de gedroogde paddenstoelen 20 minuten in warm water. Snijd de geweekte paddenstoelen fijn en zeef het weekvocht door b.v. een koffiefilter. Maak de overige paddenstoelen schoon en snijd ze in stukjes. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Verhit olie en boter in een grote koekenpan en fruit hierin de snippers sjalot en knoflook 1 minuut. Voeg de paddenstoelen toe en roerbak met blaadjes van de tijm

ze in ca. 5 minuten gaar. Blus met de cognac en voeg het weekvocht toe, laat het vocht op hoog vuur verdampen. Roer er de crème fraîche door en breng de saus met zout en peper op smaak. Zet de filobakjes 10 minuten voor serveren in de warmhoudkast. Serveren: Meng de sla met de dressing en maak een ring van sla op elk bord. Garneer met pijnboompitten en tomaat. Zet in het midden een tulpbakje en verdeel de paddenstoelen erover. Garneer met een mooi plukje kervel.

Mul met rozemarijn, beurre blanc en wilde spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse mulfilet	20	
citroenen	4	
sjalotjes	3	
knoflook	1	teen
boter	20	gr.
rozemarijn	1	grote tak
laurierblad	1	
witte wijn	3	dl
witte wijnazijn	3	el
koude boter in blokjes	250	gr.
zout		
peper		
vers citroensap	1	el
wilde spinazie	1,5	kilo
ansjovisfilets	4	
bloem om te bestuiven		
olie	3	el

Vis 1: Controleer de filets op graatjes, bewaar de vis afgedekt in de koelkast. Snijd ter garnering de citroen in 20 dunne partjes en knip de rozemarijn in 20 plukjes. Saus: Pel en snipper 3 sjalotjes en de knoflook. Smelt de boter in een sauspan en fruit hierin de sjalotjes, de knoflook, de rozemarijn en het laurierblad ca. 3 minuten (De sjalotten mogen niet bruin worden). Giet de wijn en de wijnazijn erbij en laat het mengsel inkoken tot ca. 4 el. Zeef het vocht desgewenst, verwijder in elk geval de rozemarijn en het laurierblad, en doe het vocht terug in de pan. Houd warm. Klop vlak voor het serveren steeds stukjes koude boter door de saus tot alle boter is opgenomen en de saus romig en breng de saus met zout, peper en citroensap op smaak. Spinazie: Maak de spinazie schoon, verwijder dikke stelen. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook en hak de ansjovis fijn. Vlak voor serveren, smelt de boter in een grote wok en fruit de sjalotjes, de knoflook en de ansjovis 2 minuten. Voeg in delen de spinazie toe en laat die slinken. Breng met zout en peper op smaak. Vis 2: Bestrijk de vis met olie, bestrooi de vis daarna met zout en peper en bestuif met een weinig bloem. Verhit de grillplaat. Bak de mulfilets kort op de velkant, draai ze om en bak kort op de andere kant OF leg de vis op een met boter bestreken ovenbakplaat. Serveren: Verdeel de spinazie over warme borden. Leg op elk bergje een mulfilet. Garneer met citroen en een plukje rozemarijn en lepel de saus eromheen.

Eendenborst met sinaasappelsaus, olijven, witlof en aardappelgratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
knoflook	1	teen
winterwortel	1	kleine
prei	1	smalle
jeneverbessen	6	
peperkorrels	6	
olijfolie	4	el
rode wijn	1,5	dl
rode port	1	dl
perssinaasappelen	3	
grand marnier	2	el
kalfsfond	5	dl
honing	2	tl
zout, peper		
koude boter in blokjes	50	gr.
vastkokende aardappelen	1,5	kilo
slagroom	6	dl
crème fraiche	6	dl
tijm	4	takjes
zout		
peper		
eieren	6	
tamme eendenborsten	10	
olie	3	el
boter	40	g
kleine zwarte olijven met pit	200	gr.
struikjes witlof	10	
kleine spruitjes	600	gr.

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 160°C. Saus: Pel en snipper de sjalotten en de knoflook, maak de wortel en de prei schoon en snijd ze in stukken. Plet jeneverbessen en peperkorrels. Rasp de schil van 1 sinaasappel fijn, pers sinaasappels uit tot er 2 dl sap is. Verhit de olie in een sauspan en fruit hierin de sjalotten, de knoflook, de jeneverbessen, de peperkorrels, wortels en prei ca. 3 minuten. Blus met wijn en port en voeg sinaasappelsap, grand marnier, kalfsfond toe. Breng aan de kook, laat ca. 1 uur trekken en inkoken. Zeef de jus en kook eventueel verder in tot ongeveer 4 dl. Breng de saus op smaak met zout, peper en honing en roer er de geraspte sinaasappelschil door. vlak voor serveren: Verhit de saus en monteer met klontjes boter. Aardappelgratin: Breng de room met de crème fraîche, de geplette knoflook en de tijm aan de kook en laat 5 minuten zacht koken. Zeef het mengsel, voeg zout en peper toe en laat afkoelen. Schil en was de aardappelen en schaaf ze in zo dun

mogelijke schijfjes. Klop de eieren los met zout en peper en roer er de room door. Vet een ovenschaal in, leg er een laag aardappelschijfjes in en bedek die met roommengsel. Maak zo meerdere lagen en eindig met room. Zet de schaal in de oven en laat de schijfjes in ca. 1 uur gaar worden. Steek uit de gratin 20 rondjes of snijd hem in vierkantjes. Eendenborsten: Kerf met een mes een ruitjespatroon in het vet, zorg dat er niet in het vlees gesneden wordt en bevoet het vlees met zout en peper. Verhit olie en boter in en of 2 koekenpannen en bak de eendenborstfilets op de velkant ca. 8 - 10 minuten tot bijna al het vet gesmolten is. Draai de filets om en bak de andere kant snel (2-3 min) bruin. Laat het vlees eventueel verpakt in folie rusten (vlees moet wel rosé blijven, mag niet te zeer doorgaren-/koken). Snijd de filets schuin in plakjes. Witlof: Halveer de struikjes witlof, bak ze in wat boter met 1 lepel olie en wat tijm beetgaar. Breng op smaak met zout, peper en eventueel een mespunt suiker. Spruitjes: Maak de spruitjes schoon en kook ze beetgaar. Serveren: Schep op een warm bord aan de linkerkant wat saus, leg er een halve eendenborstfilet bij en wat olijven. Leg rechts een half witlofstruikje en wat spruitjes. Serveer de gratin op een apart bordje of leg dit vóór op het warme bord.

Hazelnootparfait met karamelsaus en een klets kop met fruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnooten	200	gr.
eierdooiers	12	
suiker	170	gr.
slagroom	4	dl
eiwitten	8	
amandellikeur	6	el
plastic koffiebekertjes	20	
zachte roomboter	60	gr.
basterdsuiker	125	gr.
patentbloem	60	gr.
kaneel		mespunt
amandelschaafsel	1	el
mango's	2	
kiwi's	4	
bananen	2	
citroensap	1	el
amaretto	2	el
water	1,25	dl

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 170°C. Parfait: Rooster de noten in een koekenpan lichtbruin, laat ze op keukenpapier uitlekken en hak ze tot korrels. Klop in een hittebestendige kom de dooiers met de helft van de suiker tot een dikke romige massa, zet de kom op een pan warm water en klop verder tot de massa een lichtgebonden vla is. Zet de kom in een bak koud water en laat de vla, nu en dan roerend afkoelen. Klop de eiwitten met de rest van de suiker stijf. Klop de slagroom dik en bijna stijf, schep er de noten en de likeur door. Schep dit mengsel door de dooiers en spatel de eiwitten erdoor. Vul de bekertjes met de parfait en tik de bekertjes op het aanrecht om luchtballen te verwijderen, zet de bekertjes in de vriezer. Klets koppen: Meng boter, basterdsuiker, bloem, 2-3 eetlepels water, kaneel en amandelschaafsel snel tot een deeg. Laat het afgedekt 1 uur opstijven in de koelkast. Bekleed 3 bakplaten met bakpapier. Vorm 20 balletjes ter grote van een flinke knikker en plaats er 5-6 op afstand van elkaar op een bakplaat. Ze vloeien erg uit! Bak niet alle koekjes tegelijk, dan heeft U tijd om ze te vormen. Bak de koekjes in 15 minuten bruin. Keer de plaat eventueel halverwege de baktijd. Als ze uit de oven komen zijn de koekjes nog zacht. Steek ze van de plaat en leg ze bijvoorbeeld op een deegrol of kommetjes, laat ze afkoelen. Klop de slagroom met suiker naar smaak stijf. Maak het fruit schoon en besprenkel plakjes banaan met citroensap en likeur. Karamelsaus: Maak van suiker met water karamel, zorg dat de saus niet te donker wordt. Laat de saus afkoelen en roer er likeur door. Serveren: Houd de onderkant van elk bekertje parfait kort in heet water en stort de parfait, of knip de bekertjes aan de zijkant open en stort de parfait. Zet de klets kop vast op het bord met een tipje slagroom. Spuit wat slagroom in elke klets kop en schep er wat fruit op. Lepel wat karamelsaus over en naast het ijs.