

2011 juni

CCN Limburg · Zomer

AMUSE Haringtartaar met tomaat en lente-ui

Haringtartaar met tomaat en lente-ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoute haringen	16	
lente-uitjes	6	
zongedroogde tomaatjes	12	
peterselie (fijngehakt)	8	e.l.
kappertjes	1½	e.l.
halvanaise	6	e.l.
zout		
peper		
meergranen brood	1	
roomboter	1	pakje

Snij de lente-uitjes en de tomaatjes zo fijn mogelijk. Hak de kappertjes grof. Meng de peterselie, lente-ui, zongedroogde tomaatjes en kappertjes. Roer de halvanaise erdoorheen. Snijd de haringen in kleine blokjes en meng dit door het groentemengsel. Voeg zout en peper naar smaak toe. Zet in het midden van 16 bordjes een ringvorm (Ø 5-6 cm, een kopje kan ook). Schep de haringtartaar erin en druk dit goed aan. Verwijder de vorm voorzichtig. Garneer met sneetjes geroosterd meergranen brood en roomboter.

VOORGERECHT Zalmcrème met een kwarteleitje

Zalmcrème met een kwarteleitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	16	
gerookte zalm in reepjes	70	gr.
crème fraîche (light)	3	e.l.
zout		
peper		
enkele blaadjes rucola ter garnering		

Vermeng voor de zalmcrème, de gerookte zalm met de crème fraîche. Voeg peper en zout naar smaak toe. Schep een lepeltje van het zalmmengsel in een glazen borrelglasje en breek hier voorzichtig een kwarteleitje boven. Zet de borrelglasjes in de dichte schaal en stoom de kwarteleitjes 6 à 7 minuten op 100°C. Garneer elk glasje met een klein blaadje rucola.

Mille-feuille van tilapia met ratatouille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pruimtomaten	6	
knoflook	2	tenen
peterselie	2	takjes
olijfolie	4	e.l.
grote rode paprika	1	
grote gele paprika	1	
grote groene paprika	1	
aubergine	1	
middelgrote courgette	1	
gemalen parmezaanse kaas	400	gr.
verse basilicumblaadjes	100	gr.
slagroom	600	ml.
tilapia filets à 100 gr.	10	
citroenen	2	
roma-kerstomaatjes	5	
rode basilicum of 1 bakje rode basilicumcress	10	blaadjes

Ontvel de tomaten, ontpit ze en snijd ze in blokjes. Doe ze in een pannetje met de olie, geplette knoflook, hele peterselie en een beetje zout. Laat op een klein vlammetje zonder deksel 10 minuten sudderen. Haal de knoflook en de peterselie eruit. Breng op smaak met zout en peper. Laat als de saus erg dun is, deze nog even inkoken en zet apart. Snijd alle groenten in blokjes. Verhit de olijfolie en bak de paprika's en de aubergine onder voortdurend roeren ca. 5 min. Voeg de courgette toe en bak nog 2 min. Breng op smaak met zout en peper en voeg zoveel van de tomatensaus toe dat er een mooie smeùge maar niet te dunne ratatouille ontstaat. Hij mag bij het uitserveren niet uitlopen! Zet weg tot gebruik. Verhit de oven op 170°C. Leg een anti-aanbakmat op een bakplaat en maak hierop met behulp van een metalen ring 20 dunne ronde laagjes kaas. Laat voldoende tussenruimte en bak de tuilles 3-5 min. tot de kaas begint te bubbelen en ze goudbruin en krap zijn. Laat ze afkoelen en bewaar tot gebruik op kamertemperatuur. Laat op zacht vuur de slagroom met de helft van de basilicumblaadjes tot de helft inkoken. Zeef door een fijne zeef. Blender de andere helft van de basilicum in de keukenmachine en voeg de gezeefde basilicumroom toe, blender tot er een mooie groene saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Warm vlak voor het serveren voorzichtig op. Warm de ratatouille voorzichtig. Snijd de tilapiafilets in 2 stukken. Bestrooi de filets met een beetje zout en peper en bak ze in een beetje olijfolie aan beide kanten mooi bruin. Druppel op ieder stukje bij het uitserveren enkele druppels citroensap. Lepel op voorverwarmde borden in het midden een beetje ratatouille. Stapel hierop achtereenvolgens: een kaastuille, stukje vis, beetje ratatouille, kaastuille en eindig met een stukje vis. Giet wat basilicumsaus er om heen. Versier de bovenkant van het torentje met een blaadje rode basilicum of een toefje cress en een half roma-kerstomaatje.

Sorbet van Kersen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete kersen	1½	kg.
suiker	300	gr.
water	3	dl.
citroen	1	
eiwitten	4	
poedersuiker	100	gr.
kirsch	3	e.l.
cherry-brandy	16	e.l.

Zet de 16 coupes koud. Was de kersen, haal de steeltjes er van af (maar bewaar 16 kersen met steeltje voor de garnering). Breng 3 dl. water en 300 gr. suiker aan de kook en maak er een lichte siroop van. Koel de siroop terug / laat ijskoud worden. Ontpit de kersen. Maal ze in de blender fijn en druk ze dan door een zeef. Voeg het sap van 1 citroen toe (niet in één keer, proef af op smaak). Voeg de koude siroop toe. Geef er ook de kirsch bij. Meng goed. Draai er een sorbetijs van in de sorbetière. Voordat het helemaal stijf is kloppen we het eiwit met 100 gr. poedersuiker stijf en roeren het onder de compositie. Draai het ijs verder af. Schenk in elke coupe een eetlepel cherry-brandy. Verdeel met een ijslepel het sorbetijs over de 16 coupes. Garneer elke coupe af met een kers.

Lamsfilet met asperges en spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilets à 100 gr.	16	
spekjes	150	gr.
witte wijn	9	e.l.
rozemarijn	1½	takje
wortel	1½	
sjalotten	3	
knoflook	3	tenen
runderbouillon	9	dl.
honing		
olijfolie		
witte asperges	1½	kg.
spinazie	1	kg.

Verwarm de oven voor op 80°C. Snijd de wortel in blokjes en snipper de sjalotten. Bestrooi de lamsfilets met zout en peper en bak ze in een beetje olijfolie snel aan alle kanten bruin. Haal ze uit de pan. Bak het spek even uit, blus af met de wijn en doe spek en wijn in een ovenschaal. Voeg rozemarijn, wortel en sjalotten toe en pers de knoflook erboven uit. Giet de bouillon in de ovenschaal tot deze voor ca. 1/3 gevuld is en leg de lamsfilets boven op de groenten. Dek af met aluminiumfolie en zet 30 min. in de oven. Haal de ovenschaal uit de oven. Leg de lamsfilets apart en houd ze warm in aluminiumfolie. Zeef het vocht, kook in tot sausdikte, breng op smaak met zout en peper en roer er wat honing doorheen. Schil de asperges en snijd ze in 2 stukken. Roerbak ze in een beetje boter of olie lichtbruin en beetgaar. Roerbak de spinazie. Leg de spinazie in het midden van voorverwarmde borden. Leg de asperges er bovenop. Snijd de lamsfilets in plakjes en leg ze op de asperges. Verdeel de saus eromheen.

Gratin van rabarber met aardbeien en rozemarijnijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	800	g
suiker	600	g
kaneelstokjes	4	st
vanillestokjes	2	st
verse gember	1	cm
poedersuiker		
sinaasappels, schilletjes zonder wit	3	st
aardbeien	750	g
grand marnier	3	el
room	550	ml
koffieroom	100	ml
melk	350	ml
rozemarijnnaaldjes	25	g
eidooiers	8	st
eieren	6	st
room, geslagen	275	ml
rozemarijn	12	takjes

Maak het rozemarijnijs. Verwarm de room, koffieroom en melk tot 80 °C. Voeg het gespleten vanillestokje en de rozemarijnnaaldjes toe en laat dit mengsel 20 min trekken. Klutst de eieren en eidooiers met de suiker en voeg dit aan de compositie toe. Verhit het geheel al roerende tot 70 °C en zeef de vloeistof direct. Laat de massa helemaal afkoelen en draai deze daarna in de ijsmachine tot ijs. Bereid de gratineermassa. Breng hiervoor de melk samen met de room aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat hierin het gespleten uitgeschraapte vanillestokje 30 min trekken. Verwijder na 30 min het vanille stokje. Sla de eidooiers los met de suiker en giet het room/melkmengsel al kloppend hierbij. Verhit nu de saus op een laag vuur tot zo'n 75°C. Zodra de saus dikker begint te worden, de pan van het vuur nemen en de inhoud door een zeef in een bakje gieten. Koud wegzetten. Vlak voor gebruik de geslagen room door de vanillesaus spatelen. Was de rabarber en snijd de stengels in gelijke stukken. Vermeng ze met de suiker, de gesnipperde gember en voeg het kaneel en vanille stokje toe. Kook dan de rabarber in het eigen vocht. De sinaasappelschilletjes fijn snijden en driemaal blancheren in kokend water. De derde keer opzetten met een beetje water en wat poedersuiker. De aardbeien schoonmaken, halveren en bedruppen met Grand Marnier. De rabarber en de aardbeitjes op het bord dresser en de vanille-gratineersaus eroverheen scheppen. Even laten kleuren onder de salamander grill. Leg er een bol rozemarijnijs op en garneer met een takje rozemarijn. Snel serveren.