

2011 september

CCN Limburg · Herfst

AMUSE Amuse van oester op lepel met een gembersjalotdressing

Amuse van oester op lepel met een gembersjalotdressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
platte oesters (type 0000)	12	
sojasaus	1	e.l.
sherry	0.5	e.l.
sake (rijstwijn)	0.5	t.l.
suiker	0.25	t.l.
dun gesneden verse gember	0.5	t.l.
dun gesneden bosui	1	e.l.
sesamolie	1	t.l.
citroensap		
geroosterde sesamzaadjes		
amuse lepels	12	

Maak de oesters open (*boven een schaal) en ontbaard (d.i.het zwarte randje aan de oester) deze. Schep ze uit de schelp, laat uitlekken en dep droog. (HET OPGEVANGEN VOCHT BEWAREN VOOR DE MOSSEL SOEP). Meng de oester met wat citroensap en zet ze afgedekt in de koelkast. Doe de sojasaus, sherry, sake en suiker in een klein pannetje en meng goed door elkaar. Laat al roerend op lage hitte koken totdat de suiker oplost. Roer dan de gember en bosui erdoor. Laat 1 minuut koken, voeg dan de sesamolie toe. Serveren: Leg in elke amuselepel een oester. Schep ongeveer 1t.l. saus met wat gember en bosui over elke oester. Garneer met sesamzaadjes en serveer.

Mousse van bloemkool met gelei van peterselie en palingblokjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	
melk	250	ml
room	250	ml
takjes tijm	2	
blaadjes laurier	2	
water	250	ml
zout		
peper		
geslagen room	50	ml
blaadjes gelatine	4	
gerookte paling	1	
bos bladpeterselie	1	
glaasjes	10	

Kook de bloemkool met tijm en laurier in de melk gaar, zeef het en pureer het vervolgens in de keukenmachine tot een gladde massa. Week de gelatine in koud water, knijp het uit en voeg toe aan de nog warme bloemkoolpuree. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en spatel de lobbige geslagen room erdoor heen. Breng op smaak met zout en peper. Doe de puree in de glaasjes en laat opstijven in de koelkast. Doe de peterselie en het water in een keukenmachine en maal het volkomen fijn. Zeef het daarna met een fijne zeef. Verwarm het (niet laten koken!) en los de gelatine erin op. Schenk een dun laagje hiervan op de in de glaasjes afgekoelde bloemkoolmousse. Zet terug in de koelkast om het geheel met de gelei te laten opstijven. Serveren: Haal de glaasjes kort voor het serveren uit de koelkast en leg op elk glaasje wat stukjes paling.

Taartje van Noordzeekrab met meloen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noordzeekrabvlees	300	gr.
goede kwaliteit mayonaise	2	e.l.
zout en peper		
natuurazijn	2.4	dl
water	1	dl
suiker	100	gr.
stuk gele watermeloen	0.25	
stuk galia meloen	0.5	
room	2.25	dl
citroensap	1	dl
blad gelatine	0.5	
bos bieslook	1	
maïsolie	1	dl
fondant	135	gr.
glucose	90	gr.
cacaoboter	10	gr.
groene peperpoeder		
bakje limoencress (garnering)	1	

Noordzeekrab: Neem het schone krabvlees en maak dit aan met mayonaise en breng het op smaak met peper en zout. Zet het geheel koud in de koelkast. **Zoetzuur:** Doe 100 gr. suiker, 1 dl. water en 2,4 dl. natuurazijn bij elkaar, breng aan de kook en laat het vocht goed afkoelen. **Meloen blokjes en plakjes:** Schil de beide meloenen. Snij van de Galia meloen 10 dunne plakjes en snij deze plakjes in de maat van 3 bij 5 cm. en leg apart. Snij daarnaast van beide meloenen mooie kleine blokjes van ongeveer ½ bij ½ cm. Zet nu de meloen onder en laat ongeveer 3 uur marineren. **Citroencrème:** Breng de room en 50 gr. suiker aan de kook, voeg het citroensap toe en laat weer koken, haal van het vuur en doe de geweekte gelatine hier bij en roer het geheel goed door, zet het bakje koud in de koelkast. Wanneer de room goed koud is, deze met een garde iets opslaan zodat deze een beetje lobbijg wordt. **Bieslookolie:** Snij de bieslook fijn en doe in de blender, doe hier een druppel water bij en laat de bieslook fijn draaien. Druk de bieslook uit in een fijn bolzeef en vang het vocht op. Draai het vocht op met een staafmixer en voeg hier langzaam de maïsolie aan toe zodat er een dikke massa ontstaat. **Suikergalette:** Doe de fondant en glucose in een pannetje en kook hier een lichte karamel van. Voeg de cacaoboter toe en laat het geheel afkoelen op een stuk aluminiumfolie. Wanneer de karamel koud is deze fijnmalen in een keukenmachine en dan door een fijne zeef doen. Neem een bakplaat met een siliconenmatje en strooi de fijne karamel hier op uit. Zet ongeveer ½ minuut in een voorverwarmde oven van 170°C zodat het gesmolten is. Haal de karamel uit de oven en bestrooi licht met groene peper poeder. **Serveren:** Leg de 10 plakjes meloen op een plank en leg op elk plakje een beetje aangemaakte krab. Rol de plakjes op en leg bovenaan de rand van het bord en doe op het rolletje een takje limoencress. Laat de meloen uitlekken en doe de uitgelekte meloen in een rechthoekige steker (opmaakvorm), druk het geheel iets aan en doe daarop het stukje karamel met de groene peperpoeder. Zet het taartje in het midden

van een bord en leg aan de ene kant van het taartje een streep bieslookolie en aan de ander kant een streep je citroencrème.

SOEP Crèmesoep van mosselen met kerrie, mosterd, jonge prei en schuim van oester

Crèmesoep van mosselen met kerrie, mosterd, jonge prei en schuim van oester

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
winterwortel	1	
prei	1	
ui	1	
bleekselderie	3	st
kerrie	1	t.l.
mosterd	1	t.l.
witte wijn	2	dl
peper korrels		
bosje blad laurier	0.5	
visbouillon	1	liter
room	0.5	liter
dunne prei	3	
witte wijn (beetje)		
oestervocht (vocht van de amuse)	250	gr.
sucro	2	gr.

Mosselen: Controleer de mosselen. Houd mosselen die wijd openstaan onder stromend water of tik de mossel tegen het aanrecht. Gaan de mosselen dicht dan kun je ze gebruiken, blijven de mosselen openstaan, gooi ze dan weg. Het bouquet fijn snijden en aanzetten in olijfolie. De kerrie en mosterd even mee fruiten en afblussen met de witte wijn. Laurier en peper en mosselen toevoegen, deksel op de pan en de mosselen koken onder af en toe opschudden. Als de mosselen open zijn afgieten in een zeef en het vocht opvangen. De mosselen uit de schelpen halen en in een klein beetje vocht bewaren en afdekken. De schelpen kunnen weg maar het bouquet kan terug in het vocht. Het vocht inkoken met de room. Zeven, op smaak maken en warm houden. Vlak voor doorgeven opschuimen met de staafmixer. Groente: De prei in tweeën snijden en deze stukken heel koken in water met zout en een beetje witte wijn. Kook de prei net gaar (ongeveer 10 min.). Koud spoelen en op een doek drogen. Snij in schuine mooie gelijke plakjes. Oesterschuim: Oestervocht en sucro goed mengen met staafmixer en verwarmen tot 60 graden. Opschuimen met de staafmixer. Serveren: Op hete diepe bordjes. Verdeel de mosselen en de prei over de borden en giet de soep erop. Schep wat oesterschuim midden in het bord op de soep.

Pruumensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe pruimen, gehalveerd en ontpit	1	kg
geraspte schil van (biologische) sinaasappels	2	
pruimenlikeur	5	e.l.
fijne tafelsuiker	500	gr.
water	0.5	liter
kaneelstokje	0.5	
eiwitten	2	

Zet 12 sorbetglazen in de koeling. Leg 4 pruimen apart. Halveer de overige pruimen, ontpit ze en hak in stukjes. Doe de stukjes in een grote kom en roer de geraspte sinaasappelschil, de pruimenlikeur en 2 e.l. van de suiker erdoor. Laat het mengsel ca. 1 uur staan. Giet ondertussen ½ ltr. water in een middelgrote pan, voeg de resterende suiker en het kaneelstokje toe en breng al roerende aan de kook; blijf roeren tot de suiker is opgelost. Laat de siroop afkoelen. Verwijder het kaneelstokje en schep het mengsel in een keukenmachine of blender, voeg de afgekoelde siroop toe en pureer. Zeef desgewenst de massa door een bolzeef. Klop de eiwitten in een vetvrije kom stijf. Giet de massa in de ijsmachine en draai er een sorbetijs van, waarbij halverwege de draaitijd het stijfgeklopte eiwit wordt toegevoegd. Serveren: Halveer de vier apart gehouden pruimen, ontpit ze. Snij plakjes van de gehalveerde pruimen. Schep bolletjes van het sorbetijs in de gekoelde sorbetglazen. Garneer met de plakjes pruimen.

Wilde eend met appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden	5	
olijfolie		
pot gevogeltefond	1	
pot runderfond	1	
sojasaus	75	ml
honing	75	ml
kleine ui	1	
kastanjechampignons	100	gr.
boter		
verse tijmblaadjes	0.5	t.l.
grote spinaziebladeren	10	
appels (golden delicious)	4	
suiker	250	gr.
appelsap	125	ml
stengels spaghetti + extra voor evt. breuk	10	
takjes tijm	10	

Snijd de borsten en de poten van de karkassen. Leg de borsten tot gebruik koel weg. Hak de karkassen kleiner en zet ze aan met olijfolie en bak ze tot ze mooi bruin zijn. Blus af met de fonds, breng aan de kook en voeg de sojasaus en de honing toe. Laat zachtjes min.1uur trekken. Zeef en laat inkoken tot sausdikte. Verwijder het vel van de poten. Snijd het vlees van de botten en haal de harde stukken eruit. Maal het vlees in de blender fijn en voeg zout en peper toe. Snijd het uitje heel fijn. Snijd de kastanjechampignons in kleine blokjes. Fruit de ui in wat boter, voeg de tijm en de champignons toe en bak zachtjes gedurende 5 min. Neem de pan van het vuur en meng met het eendengehakt. Blancheer de spinaziebladeren, spoel ze af, dep ze droog en leg ze plat op tafel. Snijd de dikke nerf eruit en leg telkens 2 bladeren kruislings over elkaar, zodat er een matje ontstaat. Verdeel de vulling over de bladeren en maak er mooie rolletjes van. Schil de appels en snijd ze in blokjes van 3x3x2cm. Doe de suiker met 5 e.l. water in een pannetje en verhit tot een goudbruine caramel ontstaat. Pas op dat hij niet te donker wordt!! Voeg de appelblokjes toe en meng tot alle blokjes bedekt zijn met de caramel. Voeg het appelsap toe en laat de stukjes heel even garen. Ze moeten heel en knapperig blijven. Frituur de spaghettistengels en laat ze uitlekken op keukenpapier. Stapel 3 stukjes appel op elkaar en steek ze vast met een gefrituurde spaghettistengel en een takje tijm. Bak de eendenborsten op de velkant tot ze rosè zijn en dan nog heel even op de andere kant. Laat ze rusten onder aluminiumfolie. Verwarm de oven op 170°C. Gaar de spinazie-eendenrolletjes in de oven gedurende 8-12min. Snijd de kastanjechampignons in tweeën en bak ze snel in een zeer hete pan. Verwarm de saus. Serveren: Snijd de eendenborsten in schijven en leg ze als een waaier midden op verwarmde borden. Snijd de spinazie-eendrolletjes schuin doormidden en zet een half rolletje rechtop naast de eend. Zet aan de andere kant een appeltorentje. Strooi de kastanjechampignons erom heen en nappeer het bord met wat saus.

Honing vanille pannacotta met passiefruitcoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	250	ml
slagroom	250	ml
lavendelhoning	80	gram
poedersuiker	80	gram
blaadjes gelatine	3	
vanillestokje	2	
passiefruitmousse	500	gram
coeur de cognac		

Bereiding pannacotta: Leg de gelatineblaadjes in koud water om ze te weken, knijp ze uit om het overtollig water kwijt te raken. Snijd het vanillestokje in de lengte door en verwijder de zaadjes. Breng melk, slagroom, honing, het vanille-stokje en de zaden aan de kook, haal ze van het vuur af en laat het geheel tien minuten trekken. Voeg de geweekte gelatine toe, roer en zeef het en giet het in de verrineglazen. Zet in de koelkast tot het uitgehard is.

Bereiding passiefruitcoulis: Verwarm de fruitmousse en de suiker totdat de suiker geheel is opgelost. Week de gelatine, voeg het toe aan de mousse, roer en zeef het. Als de verrinnes met pannacottamix zijn uitgehard, giet je de coulis er over heen zodat die een tweede laag vormt.

Serveren: Maak het dessert af door het licht te besprenkelen met Coeur de Cognac. Op deze manier voert de licht fruitige zoetheid de boventoon.