

2011 oktober

CCN Limburg · Herfst

St. Jacobsmosselen in kerrieroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	35	gr.
koude boter	50	gr.
kleine st. jacobsmosselen	12	
kerriepoeder	1	tl
room	1	dl
droge sherry	1	dl

Fruit de sjalotten glazig in een beetje boter. Voeg de sherry toe en laat 2 min. zachtjes doorkoken. Pocheer de St.Jacobsmosselen 1 min. in het vocht en haal ze uit de pan. Voeg peper, zout room en kerrie toe en laat de saus tot de helft inkoken. Roer de koude boter erdoor en verwarm op het laatste moment de mosselen in de saus. Serveren: Leg een St. Jacobsmossel op een lepel met een beetje saus.

Garnaaltjes in gestoofde sla

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	3	
olijfolie	12	el
basilicum	2	blok
slablaadjes	12	
roze garnalen	12	
sjalotten	20	gr.

Plisseer de tomaten en ontdoe ze van zaad. Hak ze fijn. Fruit de sjalotten in de olijfolie. Voeg de tomaten en de basilicum toe. Stoof het geheel enkele minuten door. Breng op smaak met peper en zout. Dompel de slablaadjes even in kokend water met zout. Daarna koud spoelen. Wikkel de gepelde garnalen in een slablaadje. Warm de garnalenpakketjes in de saus. Zoet ze met wat suiker. Serveren: Leg ze op een lepel met een beetje saus.

Wijngaardslak met knoflook

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wijngaardslakken	12	
knoflook	1	teen
boter	10	gr.
bouillon	12	dl
room	0.75	dl
pernod	32	cc

Snipper de gepelde knoflook en fruit ze aan in de boter. Blus met de bouillon en de Pernod. Voeg de room toe en laat al roerend inkoken. Voeg op het laatst de gewassen slakken toe, kruid met peper en zout. Serveren: Leg de slakken op een lepel met een beetje saus.

Zoetzuur witlof met rauwe ganzenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeer kleine stronkjes witlof (mini)	24	
gevogeltebouillon	4	dl
plakjes rauwe ganzenlever	24	
boter	100	gr.
suiker	100	gr.
sherry-azijn	6	el
blaadjes rucola	24	
balsamico-azijn	2	el
eigelen	2	
olijfolie	6	el
peper		
grof zeezout		

Was de witlofstronkjes en bestrooi ze met peper en zout. Zet ze in de boter aan zonder te kleuren en vul vervolgens op met bouillon zo dat ze half onder staan. Dek af met beboterd papier of aluminiumfolie, breng aan de kook en laat zachtjes verder garen (ongeveer 15-20 minuten). Haal ze uit de pan en laat uitlekken. Bak ze daarna in de boter aan, bestrooi met de suiker en laat licht karameliseren. Blus af met de sherryazijn en laat deze volledig verdampen. Meng de balsamico-azijn met de olie (lauwwarm) en 2 eigelen en draai met de staafmixer homogeen op, breng op smaak met peper en zout. Rol de gekarameliseerde stronkjes witlof in de ganzenlever. Serveren: Schik de witlofstronkjes strak op een (rechthoekig) bord. Bestrooi de lever met grof zeezout en gemalen peper en garneer met een blaadje rucola. Druppel de vinaigrette onderaan de stronkjes.

Krokant gebakken kalfszwezerik met gemarineerde oesterzwammen en shiitake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hartzwezerik van het kalf	1	kg
winterwortel	1	
ui	1	
prei	1	
peterselie	4	takjes
witte wijn	2	dl
boter (klontje)		
bloem		
olijfolie		
oesterzwammen	0.5	kg
shiitake	0.5	kg
knoflook (fijngesneden)	1	teentje
citroensap		
basilicum	0.5	bosje
dragon	0.5	bosje
peper		
zout		

Zet de zwezerik 1 uur in gezouten water. Spoel de zwezerik ½ uur overvloedig onder koud stromend water. Snij intussen de winterwortel, ui, prei en peterselie fijn. Laat met een klontje boter in een pan even zweeten, voeg de wijn toe en 1,5 liter water. Breng aan de kook en laat ½ uur zachtjes trekken. Leg dan de zwezerik erin; breng opnieuw aan de kook, laat 10 minuten zachtjes borrelen. Haal dan de zwezerik uit het vocht, spoel af met koud water en verwijder zorgvuldig de vliezen. Verdeel de zwezerik in stukjes van ca. 30 gram. Breng ze op smaak met peper en zout en wentel ze lichtjes door de bloem. Leg ze in een koude pan met olijfolie en bak krokant aan beide zijden. Scheur de oesterzwammen in repen en blancheer deze in kokend water. Meng olijfolie met dragon, basilicum, citroensap, peper en zout. Doe hier de oesterzwammen gelijk uit het kokend water gelijk in en laat marineren. Veeg de shiitake schoon (niet wassen!) en halveer ze. Fruit het fijngesneden knoflookteentje in wat hete olijfolie (laat niet bruin worden!). Roer de shiitake erdoor en laat ze stoven tot het vocht verdampt is. Breng op smaak met wat peper en zout. Serveren: Dresseer 2 el shiitake in het midden van elk bord. Leg drie stukjes kalfszwezerik hierover heen. Verdeel hierom heen 2 el oesterzwammen.

Rode mulfilet met sucadestoof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sucadelappen	1	kg
uien	2	
laurierblad	1	
kruidnagelen	2	
runderfond	1	pot
filodeeg	5	vellen
rode mulfilets	10	
blaadjes basilicum	20	
boter	250	gr.
opperdoezer ronde aardappels	10	
diepvries doperwten extra fijn	350	gr.
bieslook (voor garnering)	1	bosje

Snipper de uien. Bestrooi het vlees met zout en peper en bak het in hete boter aan beide zijden mooi bruin. Bak de uien mee tot ze glazig zijn. Voeg het laurierblad en de kruidnagelen toe. Blus af met de fond. Voeg indien nodig nog zoveel water toe tot het vlees net onderstaat. Laat met de deksel op de pan ca. 1 uur zachtjes sudderen tot het vlees gaar is. Verwarm de oven op 180°C. Snijd de vellen filodeeg in 2 stukken. Droog de visfilets en bedek iedere filet met 2 blaadjes basilicum. Dek af met het halve filovel en snijd het filovel bij in de vorm van de vis. Bestrijk met gesmolten boter. Gaar de vis gedurende ca. 30 min. in de oven. Snijd de aardappels in 4 parten en kook ze gaar. Kook de doperwten in ca. 4 min. beetgaar. Snijd het vlees in dobbelsteentjes, voeg de erwten en een beetje saus toe. Serveren: Leg aan de rand van een verwarmd bord een waaier van 4 stukjes aardappel. Schep eronder een portie vlees-erwtenmengsel en leg daarop een visfilet. Versier met een paar sprietjes bieslook.

Makarons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure amandelbroyage (gemalen amandelen)	90	gr.
cacaopoeder	12	gr.
bloemsuiker	180	gr.
eiwitten	80	gr.
poedersuiker	20	g

Meng de broyage, het cocoa-poeder en de bloemsuiker grondig. Klop de eiwitten tot sneeuw met de poedersuiker. Voeg toe aan het eerste mengsel. Verdeel het beslag in hoopjes op bakpapier. Laat de makarons 30 minuten rusten. Plaats dan 20 tot 25 minuten in de oven op 140°C.

Smeug sinaasappellaagje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
onbehandelde sinaasappelen	4	
hele eieren	160	gr.
griessuiker	180	gr.
boter	120	g
sinaasappelen (extra)	4	

Rasp de schil van de 4 onbespoten sinaasappelen en pers ze uit om 140 gr vruchtensap te bekomen. Meng de griessuiker met de eieren, voeg het sinaasappelsap en de geraspte schil toe en laat, al roerend garen in bain-marie, totdat de massa indikt. Voeg de boter in stukjes toe en laat emulgeren. Bewaar. Schil de overige sinaasappelen en snijd er partjes van (tussen de vliezen). Bewaar.

Basilicumsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	40	gr.
platte peterselie	10	gr.
suikerstroop (250 gr suiker per ½ liter water)	250	gr.

Dompel de basilicumblaadjes en de platte peterselie even onder in kokend water en laat afkoelen op ijs. Laat uitlekken en mix het met de suikerstroop. Druk door een fijne zeef en laat turbineren in de ijsmachine. Bewaar in de diepvries.

Basilicumblaadjes gefrituurd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frituurolie / vet	0.5	liter
basilicumblaadjes	24	

In heel klein pannetje bodem olie verhitten. Rest van basilicumblaadjes met enkele tegelijk in olie onderdompelen en ca. 30 sec. frituren, tot ze glazig en krokant zijn. Met vork of kleine schuimspaan blaadjes uit olie scheppen en op keukenpapier laten uitlekken.

Cacaosaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	200	gr.
poedersuiker	50	gr.
cacaopoeder	30	gr.
eierdooiers	50	gr.

Verwarm de melk. Voeg de cacao toe. Meng de eierdooier met de suiker. Laat de cacaomelk over het eimengsel vloeien en laat het nogmaals koken als een crème anglaise.