

2011 november

CCN Limburg · Herfst

AMUSE Lepelhapje met appel, zuurkool en wild zwijn

Lepelhapje met appel, zuurkool en wild zwijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appel goudreinet	0.5	stuk
zuurkool	50	gr.
bier	0.5	flesje
wild zwijn rookworst (poelier)	100	gr.
bosvruchtenconfiture	2	el

Verwarm de rookworst in kokend water (ca. 15 minuten). Kook de zuurkool ca. 7 minuten in het halve flesje bier. Giet de zuurkool af in een vergiet en laat deze afkoelen. Schil ondertussen de appel, verwijder het klokhuis en snijd hem in dunne partjes. Leg 12 amuselepels klaar. Haal de rookworst uit het water en snijd hem in 12 plakjes van ongeveer 1 cm dik. Leg op elke lepel een partje appel. Leg daarbovenop een pluk zuurkool en een schijfje rookworst. Maak de hapjes af door er een halve theelepel confiture op te leggen. Variatietip: Gebruik eventueel runderrookworst i.p.v. wild zwijn rookworst. Serveren: Serveer de hapjes lauw of koud.

Tartaar van mosselen op roggebrood met mosselsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	6	kg
olijfolie		
mirepoix		
droge witte wijn (muscadet)	1	fles
in ringen gesneden wit van preien	2	stuk
gesnipperde uien	2	stuk
in plakjes gesneden wortel	1	stuk
paar takjes gesneden selderie		
olie/boter	30	gr.
gekneusde peperkorrels	6	stuk
laurierblaadjes	3	stuk
plakken roggebrood	20	stuk
ronde steker (5 cm. ø)	1	stuk
fijn gesnipperde uien	2	stuk
witte wijnazijn		
mayonaise	7	el
gehakte bieslook		
gehakte kervel		
kervel		
zout		
witte peper, gemalen		
heldere boter	2	dl
sap van limoenen	3	stuk
eidooiers	7	stuk
ingekookte mosselvocht	6	el
witte wijn	2	el
gesmolten boter	250	gr.
cayennepeper		
water		
azijn		
scharreleitjes	20	stuk
gele frisée		
kleine blaadjes lollo rosso	100	gr.
mosselschelpen		
borage cress	2	doosje

De mosselen hoeven slechts goed gespoeld te worden om uitwendig schoon te zijn. Verwijder de kapotte mosselen. De mosselen die openstaan moeten extra nagelopen worden. Openstaande mosselen hoeven niet per definitie weggegooid te worden. Houd de open

mosselen met de bolle kant even onder de koude waterstraal, tik even tegen de schelp. Sluit de mossel zich, dan is hij nog vers en geschikt voor consumptie. De mosselen die open blijven, moet u weggooien. Neem twee grote pannen en schenk wat olijfolie in beide pannen. Verdeel de mirepoix over de beide pannen en fruit de mirepoix in de olijfolie. Blus de mirepoix af met de witte wijn. Verdeel de mosselen over de beide pannen en schud ze om zodat de mirepoix zich verdeelt door de mosselen. Breng op hoog vuur aan de kook met het deksel op de pan. Schud de mosselen halverwege de kooktijd om (Kook niet te lang, als de mosselen openstaan zijn ze gaar.) Giet de mosselen af in een vergiet en vang het vocht op. Zeef het opgevangen vocht door een fijne zeef en reduceer het vocht tot ca. 1 dl. Terwijl de mosselen afkoelen, de plakken roggebrood met een ronde steker uitsteken. Gekookte mosselen uit de schelpen halen en fijn snijden. Gedeelte van de schelpen bewaren. Twee fijn gesnipperde uien kort stoven in de wijnazijn. De gesneden mosselen vermengen met de mayonaise, beetje olijfolie, gehakte kervel en bieslook, gestoofde uitjes en op smaak brengen met peper en zout. In de koelkast plaatsen. Limoenbotervinaigrette: Vermeng alle ingrediënten voor de limoenbotervinaigrette. Mosselsabayon: Klop voor de sabayon de dooiers met het mosselvocht goed los, voeg dan de wijn en witte wijnazijn erbij en klop dit au bain marie op tot een schuimige massa. Meng er dan al kloppend de gesmolten boter door. (Let op de temperatuur!) Breng op smaak met zout en wat cayennepeper. Drie niet te grote pannen met 2 liter water, zout en een flinke scheut azijn aan de kook brengen. De eieren voorzichtig breken in een kopje en met een eetlepel een draaikolk maken in het azijnwater. Hierin het eitje laten ronddraaien en in ongeveer 4 minuten pocheren. In koud water onderdompelen en op het laatste moment even in de oven met iets vocht opwarmen. De roggebroodrondjes over de borden verdelen en de mosseltartaar in een steker hierop verdelen en goed aandrukken. De garnering en mosselschelpen er omheen verdelen. Serveren: Leg op de tartaar een lauwwarme gepocheerde eitje en nappeer deze met de sabayonsaus. De lauwwarme limoenbotervinaigrette over de garnering lepelen en direct serveren.

VISGERECHT Gegrilde coquille, gebakken oester van de kip, salade van knolselderij met paddestoelenmayonaise en truffel, saus van knoflook

Gegrilde coquille, gebakken oester van de kip, salade van knolselderij met paddestoelenmayonaise en truffel, saus van knoflook

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenoesters (sot l'y laisse)	24	stuk
ganzenvet		
knolselderie	0.5	stuk
kingboleten	12	stuk
sojaolie	0.5	dl
hele eieren	3	stuk
gladde dijon-mosterd	90	gr.
witte wijnazijn	30	gr.
aceto balsamico	30	gr.
zout	8	gr.
truffelolie	0.75	dl
hazelnootolie	0.75	dl
knoflook	1	bol
paar takjes tijm		
laurierblaadjes	4	stuk
witte wijn		
room	1.5	dl
kippenbouillon	3	dl
koude ongezouten roomboter		
coquilles (in de schelp, niet diepvries coquilles)	12	stuk
truffel		
blaadjes kervel		

Doe de kippenoesters in een pannetje en giet er zoveel ganzenvet bij dat ze onder staan. Laat ze een goed uur garen in het hete, niet kokende vet. Snijd de knolselderie in julienne en blancheer in zout water. Controleer op gaarheid en laat uitlekken. Paddenstoelenmayonaise: Hak de schoongeborstelde boleten in kleine stukjes en bak in sojaolie. Maak mayonaise met de eieren, de gemengde oliën, de mosterd, het zout en de azijnsoorten. (ingrediënten op kamertemperatuur) Meng de mayonaise vervolgens goed met de afgekoelde stukjes paddenstoel en druk het geheel daarna door een zeef. Knoflooksaus: Snijd de bol knoflook dwars door de tenen heen in drie plakken. Doe deze samen met de laurier, de takjes tijm en een beetje zout in een pan met een beetje sojaolie en bruin alles aan. Giet daarna witte wijn erbij, zodat alle ingrediënten net onder staan. Laat zachtjes inkoken tot bijna alle wijn is verdwenen. Haal de laurierblaadjes eruit. Giet daarna de room en de kippenbouillon erbij. Zet de staafmixer erin en maak er een puree van. Druk deze door een zeef en monteer met blokjes boter tot een dikkige saus. Maak de coquilles schoon en snij de spieren haaks op het spierweefsel in tweeën – de corail wordt voor dit recept niet gebruikt. Grill vlak voor het serveren de coquilles op een gloeiend heet rooster – geen olie. Grill vijftien seconden aan één kant, dan vijftien seconden op dezelfde kant, maar met de coquille negentig graden gedraaid, zodat een ruitpatroon ontstaat. Doe dat zelfde met de andere kant. Serveren: Meng zoveel van de paddestoelenmayonaise met de selderie dat de mayonaise niet overheerst. Leg een

goede pluk op het midden van een bord. Leg daarop de kippenoesters en de coquille. Lepel er wat van de warme, met de mixer tot schuim geklopte knoflooksaus overheen en schaaf er wat truffel over. Garneer met wat blaadjes kervel.

TUSSENGERECHT Perensorbet

Perensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	400	gr.
water	4	dl
rijpe, zachte peren, geschild, in vieren gesneden, het klokhuis verwijderd	2	kg
het sap en de geraspte schil van 2 citroenen		
grappa, of meer of minder naar smaak	1	dl
munt		

Zet om te beginnen de suiker en het water in een pan op het vuur. Laat ze aan de kook komen, zet het vuur laag en laat de pan 3 minuten op staan. Leg er de in vieren gesneden peren in en laat ze, tenzij ze superzacht zijn, 5 minuten mee sudderen. Zet de pan van het vuur en laat de peren 5 minuten staan. Doe er dan het citroensap (zonder de pitjes) en de geraspte citroenschil bij. Giet alles in een foodprocessor, pureer het en wrijf de puree door een grove zeef in een kom. Giet de grappa erbij, roer goed en proef. De grappa moet niet te overheersend zijn en een te sterke alcoholmaak geven. Verschillende merken verschillen in sterkte en smaak, dus volg je eigen smaak. (Maar gebruik niet te veel alcohol, omdat de sorbet anders niet bevroest.) Draai er een sorbetijs van in de ijsmachine. Serveren: Schep in een sorbetglasje een bolletje ijs en garneer met een blaadje munt.

Beef Wellington met rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mals rosbeef, aan één stuk van gelijke dikte	2	kg
zout		
peper		
boter	25	gr.
uien fijn gesneden	2	stuk
champignons fijn gehakt	350	gr.
plakjes diepvriesbladerdeeg, ontdooid	12	stuk
roompaté (bijv. van kip of eend)	175	gr.
eieren, losgeklopt	2	stuk
sjalotjes, fijngesneden	3	stuk
cantharellen, fijngesneden	175	gr.
kalfsfond	4	dl
rode wijn	3	dl
rode kool	1	stuk
port	150	ml
bruine basterdsuiker	2	el
mooie lange sperziebonen	60	stuk
rucolacress	1	bakje

Vorbereiden: Bestrooi de rosbeef met zout & peper en bak het vlees in 25 gr boter in circa 10 min. rondom bruin. Laat het op een rooster afkoelen. Champignonmengsel: Bak de ui in 25 gr boter circa 10 min. Voeg de champignons toe en bak deze 5-10 min. mee tot het vocht verdampt is. Breng op smaak met zout & peper en laat afkoelen. Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze uit tot een grote lap die ruim om het vlees past. Meng de paté met 4 el champignonmengsel en strijk dit in een dikke laag over de bovenkant van het vlees. Leg het vlees met de bestreken kant op het midden van het deeg en strijk de rest van het champignonmengsel over de zijkanten en bovenkant van het vlees. Snijd de hoeken uit het deeg (anders worden de hoeken te dik en niet gaar) bestrijk de randen van het deeg met losgeklopt ei en vouw het deeg om het vlees. Druk de randen goed aan en leg het ingepakte vlees met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei. Steek een vleesthermometer voorzichtig via de zijkant in het vlees, de thermometerpunt moet in het midden van het vlees zitten. Bak het vlees circa 30 min. in het midden van een voorverwarmde oven op 200°C tot de kerntemperatuur 50 °C is. Dek het deeg eventueel af met aluminiumfolie als het te bruin wordt. Laat de Beef Wellington afgedekt met aluminiumfolie nog 5-10 min. rusten. Saus: Bak voor de saus de sjalotjes circa 5 min. in 20 gr boter. Voeg de cantharellen toe en bak ze 3-5 min. mee. Voeg de kalfsfond en de wijn toe en laat de saus 10-15 min. zachtjes inkoken. Roer in gedeelten 30 gr boter door de saus tot deze iets gaat binden. Breng op smaak met zout & peper en serveer de saus. Rode kool voor bij Beef Wellington: Snij de rode kool in fijne reepjes. Verhit de boter en bak de kool enkele minuten. Voeg de overige ingrediënten toe en laat op een zacht vuur beetgaar sudderen. Regelmatig controleren op aanbranden! Als de kool gaar is en er nog vocht over is, dit voorzichtig inkoken tot er een mooie stroperige massa ontstaat. Maak de sperziebonen schoon, verwijder de uiteinden. Zet de sperziebonen in koud water met wat zout op het vuur

en kook ze in ± 20 minuten al dente. Controleer ze regelmatig. Serveren: Leg een lepel rode kool midden op een verwarmd bord. Leg er 5 sperziebonen naast elkaar midden op en zet hierop de Beef Wellington. Leg een lepel van de rodekool naast de Beef Wellington. Nappeer de saus er om heen en strooi er wat rucolacress over.

DESSERT Warme vruchten uit de oven met vanilleijs

Warme vruchten uit de oven met vanilleijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	2	stuk
slagroom	0.75	l
melk	0.25	l
suiker	200	gr.
eidooiers	6	stuk
sinaasappels	4	stuk
appels	4	stuk
peren	4	stuk
ananas	1	stuk
meloen	1	stuk
kiwi's	4	stuk
mango's	2	stuk
frambozen	2	bakje
aardbeien	2	bakje
boter	150	gr.
honing	300	gr.
witte wijn	6	dl

Snijd de vanillestokjes in de lengte open. Breng de melk en de slagroom met de vanillestokjes aan de kook en laat 30 min. trekken. Verwijder de stokjes. Doe de eidooiers bij de suiker en klop het mengsel dik en romig. Roer een paar eetlepels van de warme melk door het ei/suikermengsel en klop dit mee. Giet het mengsel voorzichtig bij de rest van de warme melk. Zet de pan weer op een zeer klein vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden. Koel het mengsel in een bak koud water terug. Schep het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Zet tot gebruik in de vriezer. Verwarm de oven op 175°C. Schil de sinaasappels en snijd de partjes eruit. Maak de ananas schoon en snijd in stukjes van ca. 3 cm. Schil de appels en peren, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes. Maak de meloen, mango's en kiwi's schoon en snijd in blokjes van ca. 3 cm. Snijd de vanillestokjes in de lengte open. Smelt de boter in een royale ovenvaste pan. Voeg de suiker en de vanillestokjes toe. Laat de suiker licht karameliseren. Voeg dan eerst de appels toe, daarna de peren en bak ze even op zacht vuur. Voeg de honing toe en vervolgens de ananas, meloen, kiwi, en mango. Laat het geheel even bakken en zet vervolgens de pan 3 min. in de oven. Haal uit de oven en blus af met de wijn. Maak de aardbeien schoon en voeg de aardbeien en de frambozen bij het warme fruitmengsel. Roer heel voorzichtig even om. De vruchten mogen niet kapot gaan. Serveer direct. Serveren: Schep het warme fruit met wijnsaus in diepe borden en leg er een bol ijs op.