

# 2012 januari

CCN Limburg · Winter

---

## Gamba's en roquefortcrème, witlof met geraspte sinaasappelschil en schaaldierenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote gamba's	12	
olijfolie	0.5	dl
tomatenpuree		blikje
whiskey	0.25	dl
droge witte wijn	1	dl
wortel	75	g
ui	25	g
knoflook	2	tenen
rozemarijn	10	g
room	2	dl
witlof	4	struikjes
geraspte sinaasappelschil	1	theelepels
kippenfond	3	dl
roquefort	30	g
gembersap	6	g
koude boter	90	g

Pel de gamba's. Verhit olie in een pan en fruit hierin de pantsers al roerende op hoog vuur tot het vrijgekomen vocht verdampt is. Het is essentieel dat de bodem van de pan slechts met een "vliesje" olie is bedekt en dat de pantsers de bodem van de pan volledige bedekken maar in een enkele laag. Voeg de brunoise van de groenten toe en fruit deze al roerend mee op hoog vuur gedurende 2 minuten. Blus de pantsers en de brunoise af met whiskey en laat deze inkoken. Blus vervolgens af met de wijn en laat deze volledig inkoken. Voeg de tomatenpuree (eventueel verse tomaten), laat volledig indampen. Schenk zoveel koud water in de pan dat de massa bedekt is met 1 cm water. Voeg de rozemarijn toe, breng het geheel aan de kook en schuim af. Houdt de coulis 15 minuten tegen de kook aan, passeer door een zeef. Voeg room toe en inkoken tot de gewenste dikte. Haal 12 blaadjes witlof van de struikjes, snij die in de lengte in reepjes en hou ze apart. Kook de resterende witlof (minus de bittere kern) op een zacht vuur gaar in de room en de kippenfond. Voeg de roquefort en het gembersap toe, pureer alles in de keukenmachine, zeef de saus en roer er de in blokjes gesneden boter door. Giet de saus in de iSi-fles (½ l) en gebruik 1 NO2 patroon. Hou de inhoud warm door de spuit in warm water te zetten. Bak de gamba's kort op een matig vuur in 0,3 dl olijfolie. Ze moeten vanbinnen licht glazig blijven. Bak de reepjes witlof goudbruin in 0,3 dl olijfolie en strooi er de geraspte sinaasappelschil over. Verdeel de langoustines over de borden en leg de gebakken reepjes witlof op de langoustines. Spuit de roquefortsaus rondom. Klop de schaaldierenbouillon met de resterende olijfolie op met een staafmixer en schep deze over de langoustines.

**Galantine van parelhoen, eendenleverpaté en scampi**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jonagold appels	6	
parelhoenfilets	500	g
endenleverpaté	500	g
zout		
peper		
paprikapoeder		
boter		
scampi's	30	
olijfolie	9	el
uien	750	g
suiker	150	g
cantharellen	750	g
lollo rosso	2	kroppen
zeer fijn gehakte blaadjes tijm	0.5	el
wijnazijn	1	el
honing	0.5	el

Snijd de appel in fijne schijven (2 schijfjes p.p) en laat deze in een oven drogen op 100°. Kruid de parelhoenfilets met peper, zout en paprika en bak ze gaar in wat boter. Pel de scampi's, verwijder het darmkanaal en bak ze kort in olijfolie. Laat alles goed afkoelen. Snijd de parelhoen in dunne reepjes. Leg plastic folie op de werktafel. Beleg de folie met de sneden parelhoen, dan de eendenleverpaté en vervolgens de scampi's. Rol alles zeer strak op en plaats deze roulade in de koelkast. Snijd de uien in fijne slierten en stoof ze in boter. Bestrooi met de suiker en laat alles karameliseren. Reinig de cantharellen en bak ze zonder vetstof in een antikleefpan. Voeg de cantharellen bij de uienconfituur en laat alles afkoelen. Snijd de opgerolde parelhoen met paté en scampi een stukjes van circa 4 cm. Leg een metalen ring van 6 cm op het bord en plaats de confituur erin. Neem de ring weg zet de galantine erop. Maak het bord af met een garnituur van lollo rosso en schijfje gedroogde appel en wat druppels dressing.

## Pompoensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olie	6	el
ui, geschild en gesnipperd	1	
knoflook, uitgeperst	2	teentjes
stukje gember, geschild en geraspt	2	cm
milde currypasta	1	el
tomatenblokjes uit blik	200	g
butternutpompoen, geschild, zaden verwijderd en vlees in kleine blokjes gesneden	1	
groentebouillon	1	liter
stukjes kwartelborstfilet	130	g
grove garam masala	1	tl
peper uit de molen en zeezout		
kokosmelk	200	ml
mangochutney	4	el

Verhit de helft van de olie (3 el) in een grote pan en bak de ui en knoflook glazig. Voeg gember, currypasta, tomaat en pompoen toe en bak nog 5 min mee. Schenk de bouillon erbij en laat ca 20 min zachtjes koken tot de pompoen zacht is. Wrijf intussen de kwartelfilet in met masala, peper en zout. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak het vlees op matig vuur in 7 min gaar en bruin. Schenk de kokosmelk bij de soep, haal van het vuur en pureer glad met een staafmixer. Roer de mangochutney erdoor. Schep de soep in borden en verdeel de stukjes kwartelfilet erover.



## Runderhaas met artisjokmousse en pekinggelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse gember		
knoflook	3	tenen
kleine rode peper	1	
bosuitjes	3	
runderfond	600	ml
water	375	ml
sojasaus	240	ml
sherry	375	ml
sake	375	ml
bruine suiker	60	g
steranijs	8	
kaneelstokje	1	
kruidnagelen	3	
agar agar		
artisjokbodems	450	g
eidooiers	3	
boter	240	g
grote langwerpige vastkokende aardappels	10	
kippenbouillon	250	ml
grote garnalen	10	
olijfolie		
kleine roosjes broccoli	20	
gerookte rode paprika	1	el
runderhaas à 100gr	10	st
rode peperkorrels		

Schil de gember en rasp zoveel fijn, dat er 4 theelepels zijn. Dit is de hoeveelheid die gebruikt wordt. Plet de knoflook. Snijd de rode peper open, verwijder de zaadjes en snijd in ringen. Snijd de bosuitjes in grove ringen. Meng alle andere ingrediënten in een pan, breng aan de kook en laat inkoken tot ca. 1/3. Giet door een fijne zeef in een maatbeker en noteer het volume. Giet terug in de pan, breng opnieuw aan de kook, voeg per 250ml vocht 2 theelepels agar agar toe en laat onder zeer goed roeren in ca. 10 sec. oplossen. Haal de pan van het vuur, laat even afkoelen en maak dan meteen op gekoelde borden een mooie dunne spiegel. Smelt de boter. Blender de artisjokbodems tot een fijne puree, meng de eidooiers erdoor en vervolgens de gesmolten boter. Breng op smaak met zout en peper en bewaar tot gebruik op kamertemperatuur. Schil de aardappels en snijd ze met behulp van een ring in de vorm van een cilinder. Elke aardappel moet 1 cilinder worden. Snijd de boven en onderkant recht zodat ze mooi rechtop blijven staan. Zet ze rechtop naast elkaar in een passende pan, voeg de boter en de kippenbouillon toe en zoveel water dat ze onderstaan. Kook ze zachtjes beetgaar en giet ze voorzichtig af. Ze garen nl. nog wat na, maar moeten stevig blijven en niet uit elkaar vallen. Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en snijd ze in de lengte een beetje in zodat bij het

bakken een vlinder ontstaat. Bak ze in hete olijfolie. Kook de broccoliroosjes beetgaar. Pers de knoflook uit boven een kom, voeg de geprakte gerookte paprika en de olijfolie toe en marineer hierin de runderhaas gedurende maximaal 15 min. Kruid het vlees met peper en zout, bak het in hete boter snel aan beide kanten bruin en van binnen rosé en laat even rusten. Leg aan de bovenkant van de pekingjusspiegel links de biefstuk en zet de aardappelcilinder er rechtop rechts naast. Leg de garnaal op de aardappel. Spuit aan de voorkant 2 of 3 toefjes artisjokmousse of maak er mooie hoopjes van. Leg de broccoli tussen de artisjokmousse en versier ieder hoopje mousse met een rode peperkorrel.



## Driemaal fazant op Elzasser wijze

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	8	
uien	3	
venkelzaad	1	el
karwijzaad	0.5	el
zuurkool uit het vat	1.5	kilo
schwarzwalder schinken	2	ons
ganzenvet	1	blik
vers gemalen peper		
geplette jeneverbessen	12	
laurier	3	blaadjes
edelzwicker	7	dl
noilly prat	2	dl
boter	250	g
redstar	2	kg
rôtidor-kruidenmix		
cranberries	1	zak
rookoven + materialen		
alu-folie		
goudrenetten	5	
peper		
sauteuse		
geklaarde boter		
calvados		

Oven voorwarmen op 150°C. Snij de borstfilets uit de fazanten. Snij de poten van de karkassen. Controleer grondig op hagel!!! Geef de karkassen z.s.m. aan de makers van de soep. Wrijf het venkel- en karwijzaad fijn in de vijzel. Snij Schwarzwalder Schinken en julienne. Pel en snipper de uien. Laat de zuurkool evt. in een grote bolzeef uitlekken en druk zoveel mogelijk vocht eruit. Fruit uisnippers in drie eetlepels ganzenvet in een grote pan. Fruit de Schinken julienne even mee. Voeg de zuurkool, het gevijzelde venkel- en karwijzaad, de geplette jeneverbessen en de laurierblaadjes toe. Kruid met versgemalen peper. Giet de 2 dl Noilly Prat erbij en ongeveer 5 dl Edelzwicker. Sluit de pan en laat zo lang mogelijk sudderen. Controleer af en toe of er nog genoeg vocht in de pan zit, vul anders bij met bouillon van de soep. Doe de boter in een kleine steelpan en zet op laag vuur. Laat de boter smelten. Blijf er bij staan en let op: de boter mag niet gaan borrelen. Giet het botervet voorzichtig in een schaalteje. Snij de onderpoten los van de dijstukken. Zet de laatste weg voor latere verwerking. Verwijder de pezen in de poten. Dit gaat als volgt. Breek het botje in de poot vlak boven het enkelgewricht, maar laat de pezen intact. Draai nu de klauw rond het breukvlak. Door deze draaiende beweging zullen de pezen uit het vlees worden getrokken zonder dit te beschadigen. Geef het afval (behalve de klauwen) ook aan de soep. Druk nu het vlees langs het botje naar beneden, zodat a.h.w. een stokje met een bolletje vlees eraan ontstaat. Zet de boutjes rechtop in een passende pan. Verwarm het ganzenvet in een andere pan en giet

zoveel vet bij de boutjes dat ze onder staan. Konfijt de boutjes op een laag vuur gedurende 2 tot 2 1/2 uur (laat niet aan de kook komen!!!). Breng een pan met ruim water aan de kook. Schil de aardappelen, snij overlangs in vieren, spoel af en doe in het kokende water. Breng water opnieuw aan de kook, sluit de pan, draai het vuur laag en laat aardappelpartjes 7 minuten garen. Bereid de compote volgens de aanwijzingen op de verpakking. Prepareer de rookoven volgens de beschrijving. Leg de filets op het rooster en rook ze maximaal 5 minuten, ze moeten een lichte rooksmaak krijgen. Haal de filets uit de rookpan, wikkel in alufolie en zet warm (niet TE warm) weg. Schil de appels. Snij boven- en onderkant vlak en snij de appels in plakken. Verwijder met een ronde uitsteker het klokhuis. Snij de appelrestjes (m.u.v. pitjes en vliesjes) klein en meng door de zuurkool. Verhit boter in een pan en bak hierin de appelplakken. Laat op keukenpapier uitlekken. Kruid de boutjes met peper. Verhit in een sauteuse ca. 60 gr geklaarde boter en bak de boutjes op hoog vuur aan beide zijden aan. Blus af met calvados, dek de pan af en laat de boutjes op half vuur net aan gaar worden. Hou de boutjes warm en doe de braadjus over in een sauspan. Verhit in drie Tefalpannen ca. 30 gr geklaarde boter. Verdeel de aardappelpartjes over de pannen. Bak ze kort al omschuddend op hoog vuur. Laat ondertussen de grote sauteuse op temperatuur komen. Schep de aardappelpartjes uit de tefalpannen in de schaal. Doe zoveel van het bakvet in de sauteuse dat de bodem net aan bedekt is. Doe de aardappelpartjes over in de sauteuse. Bestrooi met Rôtidor of andere kruiden. Bak op halfhoog vuur nog enkele minuten onder regelmatig omschudden (sauteren). Haal de filets uit de alufolie. Bestrijk met (zonnebloem)olie en bak aan beide zijden snel krokant op de grillplaat. Verhit de braadjus van de boutjes. Schep een royale "berg" zuurkool op de warme borden. Leg hierop een appelplak, schep in het gat van het klokhuis een lepel cranberry compote. Leg naast de zuurkool een filet, een bovenboutje en een gekonfijt onderboutje. Nappeer de eerste twee licht met braadjus. Geef er een ruime opscheplepel gebakken aardappeltjes bij.

## Koningstaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	250	g
suiker	250	g
vanillesuiker	1	zakje
zout		
eieren	4	
bloem	200	g
maïzena	50	g
bakpoeder	1	afgestreken tl
puddingpoeder (chocoladesmaak)	1	pakje
cacaopoeder	10	g
koude melk	5	dl
boter	250	g
chocolade	100	g
wat kokosvet		

Roer de boter met de mixer op de hoogste stand tot een glad geheel. Voeg suiker, vanillesuiker en zout toe. Roer het geheel tot een gladde massa. Voeg met tussenpozen van 30 seconden de eieren toe. Meng bloem en maïzena, zeef ze en mix ze op de middelste stand door het deeg. Bak 7-8 bodems uit het deeg. Bekleed steeds een ingevette springvorm (doorsnee 28 cm.) met 2 eetlepels van het deeg. Strijk het deeg glad en bak de bodems zonder springvormrand in 8-10 minuten lichtbruin in de op 180-200°C voorverwarmde oven. Zorg er wel voor dat de bodems aan de randen niet te dun zijn, want anders worden de randen te donker. Stort de bodems direct na het bakken op een rooster. Bereid een pudding van puddingpoeder, cacao, suiker en melk volgens de aanwijzingen op de verpakking (maar dan met 75-100 gr. suiker). Zet de pudding in de koelkasten roer hem af en toe door. Roer de boter tot een glad papje en lepel de pudding erdoor. Bestrijk elke deegbodem met de botercrème en vorm een taart door de bodems op elkaar te stapelen. De bovenste laag moet een deegbodem zijn. Breek de chocolade in stukken, roer ze samen met het kokosvet op laag vuur au bain marie tot een glad glazuur en bedek de taart hiermee. Vul een spuitzak met wat botercrème en versier de taart met wat toefjes. Decoreer de taart met chocoladeblaadjes.