

# 2012 februari

CCN Limburg · Winter

---

**AMUSE** Knolselderij-roospek shake uit glas

---

## Knolselderij-roospek shake uit glas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	0.5	
melk	80	cl
zout		
peper		
roospek	10	plakken
olie		

Schil de knolselderij en snijd hem in kleine blokjes. Kook ze gaar in een pan met de melk, zout en peper en 5 plakken roospek. Draai wanneer de knolselderij gaar is tot puree (staafmixer erin). Corrigeer de consistentie zo nodig en breng op smaak met zout en peper. Bewaar in de koelkast. Snijd de resterende roospekplakken in 2 delen. Bak het krokant in een beetje olie in een anti-aanbakpan op matig vuur. Laat uitlekken op keukenpapier. Schenk de knolselderij shake in glazen en serveer met 1 plakje spek.

**Tartaar van zeebaarsfilet**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle kwark	200	gr.
vanillestokjes	2	
sjalotjes	2	
olijfolie	3	theel
kippenbouillon	2	dl
peterselie	1	bosje
zeebaarsfilet	800	gr.
oesters	12	
munt	1	bosje
mayonaise	200	gr.
komkommers	2	
cress met kleine blaadjes	1	doosje

Schrap het merg uit de vanillestokjes, roer het merg door de kwark en breng op smaak met zout en peper. Bak de sjalotjes op zacht vuur in de olijfolie, schenk de kippenbouillon erbij en kook het mengsel in tot het vocht vrijwel verdampt is. Risp de peterselieblaadjes van de stengels. Blancheer de blaadjes heel even in ruim kokend water met wat zout en spoel direct daarna koud af. Pureer de peterselie met het sjalotmengsel in een blender tot een glad mengsel. Open de oesters en vang het vocht op. Pureer het opgevangen vocht met 4 eetl. muntblaadjes en de mayonaise. Snijd de komkommers in stukken van ca. 10 cm. en snijd deze stukken in superdunne plakjes. Snijd de zeebaarsfilet in kleine blokjes, breng op smaak met zout, peper en de olijfolie. Snijd de oesters in hele kleine stukjes en meng ze door de zeebaarsstartaar. Rol de tartaar in een aantal komkommerplakjes en maak er een strak rolletje van.

**VISGERECHT** Gerookte scholfilet met gourmandine aardappelsalade, rookspek, tomaten crème en gefrituurde kappertjes

---

## Gerookte scholfilet met gourmandine aardappelsalade, rookspek, tomaten crème en gefrituurde kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scholfilet zonder huid	10	stuks
gourmandine aardappel	625	gram
rookspek	65	gram
uitje	2.5	
mayonaise	5	eetlepel
crème fraiche	2.5	eetlepel
franse mosterd	2.5	eetlepel
zout en peper		
tomaten	250	gram
knoflook	5	tenen
basilicum		
olijfolie		
kappertjes		
dille		
bieslook		
kervel		

Start de rookoven op met blank vurenhout of appelhout en breng de temperatuur naar ongeveer 35 - 40°C. Zuurstof temperen en het vuur afdekken met een schep rookmot. Smeer de scholfilets lichtjes in met mosterd en bestrooi ze met een beetje zout en peper. Leg ze op een rekje in de rookoven en gaar ze in ongeveer 10 minuten. Snij de aardappels in dunne plakjes en kook ze beetgaar. Koud spoelen en daarna mengen met de uitgebakken rookspekreepjes, gesnipperd uitje, mayonaise, crème fraiche en mosterd tot een salade. Plisseer de tomaten en pof ze met knoflook, basilicum en olijfolie in de oven. Pureren en daarna op smaak brengen met zout en peper. Frituur de kappertjes in een klein pannetje met vloeibaar frituurvet. Beetje nazouten.

**Speenvarken op eigentijdse wijze**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruiten	1250	g
room (minstens 30% vetgehalte)	625	ml
kervel	7.5	el
geitenkaas (gewone, zonder korst)	2.5	el
peper		
zout		
veenbessen	500	g
suiker	250	g
water	250	ml
jonagold appels	7	
droge witte wijn	2.5	dl
agar-agar	2.5	
zoete aardappels	3	
speenvarken-filet	1	kilo
walnoten	250	g
lindehoning	2.5	el
bospaddenstoelen (hoorn des overvloeds, stekelzwam, eekhoortjes-brood)	375	g

espuma: Kook de spruitjes gaar in gezouten water (10-15 min). Meng ze met de kervel en de geitenkaas en mix fijn. Voeg de room toe. Kruid af met peper en zout en houd warm in een espumafles. veenbessengelei: Maak een coulis van veenbessen door de veenbessen te koken met water en de suiker tot ze openspringen, iets wat meestal 5 à 10 minuten duurt. Haal de gekookte bessen door een fijne zeef en houd van de gezeefde coulis enkele eetlepels apart om later het bord mee af te werken. Verwarm de rest opnieuw tot de coulis kookt. Doe er de agar-agar bij en laat al roerend 1 minuutje doorkoken. Giet in een hittebestendig glaasje (1/3e vol) en laat gedurende een half uurtje opstijven in de koelkast. Schil de appels, snijd ze in stukken en kook ze op een zacht vuurtje gaar in de wijn (5 - 10 min). Mix fijn en houd warm. Doe in de glaasjes met opgesteven veenbessengelei een laagje appelmoes en zet op het bord. (door de AgarAgar kan deze warme moes op de gelei, deze smelt pas bij 60 graden) crisps van zoete aardappel: Schil de zoete aardappels en snij er met een dunschiller dunne reepjes van. Laat deze reepjes 15 min in koud gezouten water liggen. Spoel af, dep droog en bak 1 à 2 minuten in de friteuse op 180 °C. Laat de crisps uitlekken op een vel keukenpapier en kruid ze af met peper en zout. speenvarken: Maak de bospaddenstoelen voorzichtig schoon met een champignonborstel. Snijd de filet van het speenvarken in plakjes van ongeveer 1 cm dik. Mix 1/3e deel van deze plakjes in een keukenmachine met de walnoten en honing, kruid met peper en zout en maak hier kleine hamburgers van net zo groot als de plakjes filet. Gril het vlees gedurende 6 à 7 minuten en bak de bospaddenstoelen zeer kort in zeer weinig boter.

**DESSERT** Cilindertje van chocola met crème van vanille, compote van kweeper en siroop van ijzerkruid

---

## Cilindertje van chocola met crème van vanille, compote van kweeper en siroop van ijzerkruid

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
siliconenbandjes van 15 cm lang en 4 cm hoog	10	
pure chocola	250	gram
vanillelikeur (wijnand focking)	2.5	dl
melk	2.5	dl
room	7.5	dl
vanille stokjes	5	
gelatine van 6 gram	7.5	blaadjes
suiker	325	gram
kweeper	2.5	
sinaasappel	2.5	
citroen	1	grote
vanillelikeur	1.25	dl
water	325	gram
verveine	37	blaadjes
suikerkoekjes of ronde ijswafeltjes	20	
slagroom	2	dl
chocolade sticks	20	

Smeer de siliconenbandjes aan 1 kant in met gesmolten chocola en zet ze rond in de koelkast. De melk met opengesneden vanillestokjes licht opwarmen en 20 minuten laten trekken. 2½ dl vanillelikeur toevoegen en weer licht opwarmen. De vanillestokjes verwijderen en de geweekte gelatineblaadjes aan dit mengsel toevoegen. Koud wegzetten. De slagroom met de suiker licht opslaan tot yoghurt dikte. Als het gekoelde mengsel licht begint te geleren, de slagroom er doorheen spatelen. De slagroombandjes vullen met deze vanillecrème tot ½ cm onder de rand. Koud bewaren. De kweeper in kleine blokjes snijden en opzetten met het sap van een citroen, het sinaasappelsap en 1¼ dl vanillelikeur. Onder een deksel langzaam garen en daarna koud laten worden. De suiker met het water koken tot 110 graden Celsius, dan laten afkoelen tot 60 graden Celsius, 30 blaadjes verveine toevoegen en het geheel laten afkoelen en zeven. De overige 7 blaadjes verveine á la minute heel fijn snijden en door de siroop mengen. Klop de slagroom stijf of doe hem in de ISI fles.