

2012 september

CCN Limburg · Herfst

VOORGERECHT Courgettekaviaar met Parmezaan crème

Courgettekaviaar met Parmezaan crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	4	
komijnpoeder	0.5	theel
tenen knoflook	2	
olijfolie	2	el
takjes verse rozemarijn	2	
parmezaanse kaas	200	gr.
slagroom	40	cl

Snijd de courgettes in plakjes en blancheer deze 2 min. in gezouten kokend water. Laat goed uitlekken. Prak de courgette grof met een vork en meng er al prakkend het komijnpoeder, gesterste tenen knoflook en de olijfolie door. Breng op smaak met zout en peper en voeg de takjes rozemarijn toe. Warm dit mengsel enkele minuten op laag vuur, om te laten garen en de smaken in te laten trekken. Verwijder de rozemarijn, roer tot een homogeen mengsel waarin de groene stukjes van de courgette nog duidelijk zichtbaar zijn en zet tot gebruik koel weg. Schaaf 10 mooie krullen van de kaas. Snijd de rest van de kaas in kleine blokjes. Verwarm de slagroom op laag vuur, voeg de kaasblokjes toe en laat deze al roerend oplossen tot je een egale kaas room hebt. Laat een beetje afkoelen. **SERVEREN:** Vul glaasjes voor twee derde met de courgettekaviaar. Lepel er voorzichtig wat kaascrème op (als deze te koud = stijf geworden is even verwarmen) en werk af met een kaas krul.

Vitello Tonnato

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn op olie uit blik, uitgelekt	450	gram
ansjovisfilets, uitgelekt	10	
kappertjes	5	el
droge witte wijn	5	el
vers geperst citroensap	2	el
melk	5	el
mayonaise	15	el
dun gesneden kalfsfricandeau (origineel) of varkensfricandeau (vervangend)	750	gram
grof gemalen zwarte peper		

1. Houd een kwart van de kappertjes apart voor de garnering. Doe de rest bij de tonijn met de ansjovisfilets, wijn, citroensap en melk en pureer met de staafmixer tot een gladde saus. Meng de mayonaise erdoor en voeg eventueel nog melk toe als de saus te dik is. De saus moet uiteindelijk yoghurtdikte hebben. 2. Spreid de plakken fricandeau uit op de borden, iets overlappend. Schep de tonijnsaus erover en strijk uit. 3. Strooi de rest van de kappertjes en de peper erover.

Risotto Scampi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	2.5	liter
olijfolie		
ui, gepeld en fijngehakt	2.5	
stengel bleekselderij, schoongemaakt en fijngehakt	2.5	
risottorijst	750	gram
zeezout en zwarte peper uit de molen		
witte wijn	3	dl
een klontje boter		
stukje parmezaanse kaas, vers raspen (ongeveer 2 flinke handen vol)		
scampi's	30	
limoen	1	
knoflooktenen, geperst	3	
peper en zout		

Zet de visbouillon op laag vuur. Zet een passende, diepe pan met een flinke scheut olijfolie op laag vuur en doe er de gehakte ui en bleekselderij bij. Laat 10 minuten zachtjes bakken, regelmatig roeren. De ui en selderij moeten zacht zijn, maar nog niet verkleurd. Draai het vuur iets hoger, doe er de rijst bij en een snufje zout. Blijf 2 minuten roeren. Schenk er de wijn bij en blijf roeren tot alle vocht geabsorbeerd is. Schep een soeplepel visbouillon bij de rijst, blijf roeren en wacht tot hij volledig geabsorbeerd is voordat je een volgende lepel erbij doet. Laat de risotto 16 minuten koken terwijl je er ongeveer om de minuut bouillon bij scheidt en blijft roeren tot de rijst mooi al dente is (de korrels zijn zacht en goed eetbaar maar hebben nog wel hun vorm). De risotto is nu nog iets vloeibaarder dan hij uiteindelijk moet zijn, hij stijft nog op. Haal de pan van het vuur, roer de boter en de Parmezaanse kaas erdoor en voeg naar smaak zout en peper toe. Laat nog 2 minuten staan voor het uitserveren. Marineer ondertussen de scampi's met olie, knoflook, peper, zout, zest van de limoen en sap van limoen. Bak de scampi's en leg op de risotto.

Sorbetto di melone con lamponi (Meloensorbet met frambozen)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
meloen	600	gr.
frambozen	200	gr.
suiker	50	gr.
ei (vers)	1	
poedersuiker		

Snijd de meloen in stukken en pureer hem met de helft van de suiker. Schenk de puree in de ijsmachine en zet aan. Splits het ei en klopt het eiwit stijf met de resterende suiker. Voeg het eiwit bij het ijs als het de juiste structuur heeft. Laat de ijsmachine nog even doordraaien tot het een mooi sorbetijs is. Bestrooi de frambozen met wat poedersuiker. Serveren: Neem het ijs uit de ijsmachine en serveer het in een klein schaalje met de gesuikerde frambozen

Osso bucco op Milanese wijze

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschenkels van ca. 4 cm dik	10	
bloem		
peper en zout		
olijfolie	0.5	dl
boter	50	gram
teentje knoflook, fijngehakt	1	
ui, fijngehakt	1	
stengel bleekselderij, fijngehakt	1	
droge witte wijn	2.5	dl
laurierblaadje	1	
piment, gemalen		
kaneel, gemalen		
citroenrasp	2	tl
fijngehakte bladpeterselie	2	el
teen knoflook, fijngehakt	1	
macaroni	1	kg

Bestuif elke kalfsschenkel met bloem welke is gekruid met peper en zout. Verwarm de olie, boter, knoflook, ui en bleekselderij in een pan met dikke bodem waar alle kalfsschenkels in een laag in passen (maar doe de kalfsschenkels er nog niet in). Bak de ingrediënten 5 minuten op laag vuur tot ze zacht maar nog niet bruin zijn. Voeg de kalfsschenkels toe en bak ze in 12 tot 15 minuten, of tot ze lekker bruin zijn. Leg de kalfsschenkels in een enkele laag in de pan. Giet de wijn erbij. Voeg het laurierblaadje, piment en de kaneel toe. Breng het geheel aan de kook. Doe een deksel op de pan. Zet het vuur laag. Kook het mengsel 15 minuten op laag voor. Voeg dan 1¼ dl warm water toe. Laat het mengsel 45 tot 60 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan (de kooktijd is afhankelijk van de rijpheid van de kalfsschenkel) of tot het vlees mals is en het met een vork gesneden kan worden. Controleer de dikte van het vocht een of twee keer tijdens de kooktijd. Voeg warm water toe indien dit nodig is. Meng voor de gremolata de citroenrasp, peterselie en de knoflook. Leg de kalfsschenkels op een bord. Houd ze warm. Verwijder het laurierblaadje. Zet het vuur hoger en roer 1 á 2 minuten tot de saus is ingedikt. Schraap eventuele stukjes van de bodem van de pan tijdens het roeren. Breng het geheel op smaak. Doe het vlees bij de saus. Verwarm alles nog eens goed. Roer vervolgens de helft van de gremolata erdoor. Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Serveren: Leg op een zijde van een voorverwarmd bord wat macaroni. Leg hier tegenaan een kalfsschenkel. Doe er wat saus overheen en garneer met de resterende gremolata.

Panna cotta con zabaione al marsala e salsa al miele (Panna cotta met sabayon van marsala en honingsaus)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	2	
slagroom	250	ml
vanillestokje, opengesneden	0.5	
marsala		glaasje
aardbeien	250	gr.
mascarpone	1	el
honing	125	ml
verse munt		
eierdooiers	2	
suiker	3	eierdopjes
witte wijn		glaasje

Week 2 blaadjes gelatine in koud water. Zet 250 ml slagroom op met ½ vanillestokje, opengesneden en merg los. Voeg een scheutje likeur toe en breng het geheel tegen de kook aan, niet koken! Passeer en voeg al roerend de gelatine toe. Stort het mengsel in 4 vormpjes, dek ze af en zet ze direct in de koeling. Was en snij de aardbeien in kwartjes. Voeg een el. mascarpone toe aan 125 ml honing en laat dit oplossen op laag vuur samen met de aardbeien en wat verse munt. Als de mascarpone is gesmolten van het vuur halen. Klop au bain marie 2 eierdooiers met een scheut marsala, 3 eierdopjes suiker en een scheut witte wijn tot een gare sabayon van yoghurt dikte. Serveren: De panna cotta midden op het bord met de warme honingsaus er overheen en sabayon eromheen serveren evt. met takje mint.