

# 2012 december

CCN Limburg · Winter

---

**AMUSE** Soepje van Paprika, pecorino en parmaham

---

## Rode paprikasoep met pecorino en parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	3	el
rode paprika in blokjes	1½	
knoflook	2	tenen
gerookte paprikapoeder	4	theel.
vleesbouillon van tablet	450	ml
parmaham	5	plakjes
pecorino in piepkleine blokjes	70	g
basilicum fijngehakt	2	takjes
zout en versgemalen zwarte peper		

Verwarm 1½ eetlepel olijfolie in een kleine pan en smoor de paprika en knoflook met de paprikapoeder afgedekt 3-4 minuten. Schenk de bouillon erbij en breng het geheel aan de kook. Kook de paprika in 10 minuten zachtjes gaar. Pureer alles met de staafmixer tot een gladde, lichtgebonden soep en breng op smaak met zout en peper. Warm de soep nog heel even zachtjes door. Halveer de plakjes ham in de lengte en bak ze in een koekenpan met een eetlepel olijfolie knapperig. Laat de plakjes op keukenpapier uitlekken. Meng de blokjes pecorino met het basilicum. SERVEREN: Schenk de paprikasoep in de glaasjes en verdeel de pecorino met basilicum erover. Steek er de plakjes ham in.

## Bitterbal van Makreel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	1	blaadje
room	1	dl
makreel gerookt of gestoomd	200	gr.
bloem	100	gr.
paneermeel	100	gr.
eiwit	1	
mayonaise	2	el
sojasaus	1	el
friseesla		

Verdeel de makreel in kleine stukjes. Week het gelatine blaadje in koud water. Breng de slagroom aan de kook. Haal van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe en roer tot deze is opgelost. Laat afkoelen en meng door de makreel. Weeg porties van 15 gram af en maak er balletjes van. Wentel de balletjes eerst door de bloem, dan door het losgeklopt eiwit en vervolgens door het paneermeel. Frituur de balletjes in frituurvet van 180°C. Roer een sausje van mayonaise en de sojasaus. Serveren: Leg er een beetje frisesla tegen de rand van het bordje, leg een lepeltje saus in het midden van het bordje en leg hier een bitterballetje op.

## Coughettekaviaar met Parmezaanrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	4	
komijnpoeder	½	theel.
knoflook	2	tenen
olijfolie	2	el
verse rozemarijn	2	takjes
parmezaanse kaas	200	g
slagroom	40	cl

Snijd de courgettes in plakjes en blancheer deze 2 min in gezouten kokend water. Laat goed uitlekken. Prak de courgettes grof met een vork en meng er al prakkend het komijnpoeder, geperste tenen knoflook en de olijfolie door. Breng op smaak met zout en peper en voeg de takjes rozemarijn toe. Warm dit mengsel enkel 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 courgettes nog duidelijk te zien 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 kaas crème op en werk af met een kaas krul.

**Tamme eend met sinaasappel-abrikozen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	25	
vers geperst sinaasappelsap	350	ml
honing	3	el
kaneelstokjes	2	
citroen	1½	
roomboter	3	el
mini paksoi	10	stronkjes
olijfolie	6	el
middelgrote zoete aardappels	8	
tamme eendenborsten	6	
sojasaus	4	el
oestersaus	4	el

Sinaasappel-abrikozen: Wel de gedroogde abrikozen minstens 4 uur in zoveel water dat ze onder staan. Breng het sinaasappelsap met de honing in een brede pan aan de kook. Kneus het kaneelstokje en voeg toe. Rasp de citroen boven de pan. Laat het geheel op laag vuur in circa 6-8 minuten tot de helft indampen. Blijf er bij. Halveer de abrikozen en voeg toe aan het stroperige sinaasappelsap. Bewaar voor de eindbereiding. Paksoi: Snijd de stengels van de paksoi los maar laat het blad er aan zitten. Blancheer de stengels 1 minuut in kokend water met zeezout. Spoel ze direct af met koud water. Dep ze droog met keukenpapier. Vouw het blad over en rondom de stengel. Bestrijk ze met olijfolie. Bewaar voor de eindbereiding. Geroosterde zoete aardappel: Verwarm de oven voor op 180°C. Was de zoete aardappels en verpak ze elk afzonderlijk in aluminiumfolie. Gaar ze 45-60 minuten in de voorverwarmde oven. Maak de folie los en laat de aardappels iets afkoelen tot je ze gemakkelijk kunt hanteren. Snijd de aardappels in parten. Eend: Haal de eendenborsten minstens 15 minuten voor het bakken uit de koelkast. Maak de eendenborst schoon door de zeentjes weg te snijden. Snijd het vel van eendenborstfilets tot aan de vleeskant kruiselings in. Verhit een antiaanbakpan en leg de eendenborsten met de vet kant naar beneden in de pan. Bestrooi de eendenborstfilets met een beetje zeezout en zwarte peper. Bak het vel op middelhoog vuur in 5 minuten krokant, draai de eendenborsten om en bak de vleeskant bruin. Schenk het vet door een zeefje in een schone bakpan en bewaar voor de aardappels. Zet het vuur laag, schenk de sojasaus en oestersaus bij de eend en laat de eendenborstfilets om en om nog 2-3 minuten in de saus garen tot ze rosé zijn. Laat het vlees circa 3 minuten rusten in de pan of in aluminiumfolie. Aardappels: Rooster de zoete aardappels in circa 3-4 minuten goudbruin in het overgebleven bakvet van de eend. Voeg de soja- en oestersaus toe. Sinaasappel-abrikozen: Verwarm de sinaasappel-abrikozen op laag vuur tot ze lauwwarm zijn. Paksoi: Verhit intussen een grillpan. Bestrijk de paksoi met olie en grill in circa 1 minuut aan één zijde, druk ze hierbij met een spatel plat in de pan. Serveren: Leg drie stukjes paksoi kruiselings op elkaar in het midden van platte ronde borden. Trancheer de eend en leg 3 stukjes eend op de paksoi. Leg daar 2 stukjes paksoi op en daarop weer 2 stukjes eend. Roer een klontje boter door de abrikozen en verdeel enkele abrikozen rondom het torentje. Lepel de saus er in cirkel omheen. Serveer er een part zoete aardappel bij.

## Kreeftensoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse kreeften van 400 gram	4	
lobbig geslagen room	300	g
olijfolie	4	el
verse fijngehakte gember	2	theel.
knoflooktenen	2	
uien	2	
wortels	2	
bleekselderij	2	stengels
tijm	4	takjes
laurierblaadjes	2	
cognac		scheutje
droge witte wijn	3	dl
ital.tomaten	1½	ltr blik
visfond	5	dl
kalfsfond	5	dl
dragon	2	takjes
sinaasappel schil	½	
citroen schil	½	

Breng in een grote pan water aan de kook, doe de kreeften er levend in en kook ze gedurende 10 min. Neem de kreeften eruit en laat afkoelen. Breek de koppen en scharen van de kreeften. Snijd de staartpantser aan de buikzijde open met een scherp mes en pel de pantsers van het staartvlees af. Hak de koppen, pantsers en scharen fijn. Snijd het kreeftenvlees in kleine blokjes en zet weg. Verhit in ruime pan de olie met de knoflook. Haal de knoflook uit de olie zodra deze bruin beginnen te kleuren. Zet de gehakte pantsers aan in de hete olie en voeg de klein gesneden groenten en fijngesneden gember bij de pantsers. Voeg tenslotte laurier en tijm toe. Flambeer met cognac en voeg witte wijn, gepureerde gezeefde tomaat, kalfs- en visfond toe en doe de dragon en sinaasappel- en citroenschil erbij. Laat gedurende 45 min. zachtjes trekken en zet de pan vervolgens met deksel erop gedurende 1 uur apart. Zeef de soep vervolgens door zeef en puntzeef. Kook in tot gewenste hoeveelheid en breng op smaak met zout en peper en een beetje fijngehakte dille. SERVEREN: Doe blokjes kreeft in kleine voorverwarmde kopjes, vul aan met fond en nappeer met een eetlepel lobbige geslagen room. Strooi hierover een klein beetje dille.

**VISGERECHT** Saignant gebakken tonijn met tartaar van kreeft en sorbet van groene appel,  
Structuren van De Koninck Amber

---

## Saignant gebakken tonijn met tartaar van kreeft en sorbet van groene appel, structuren van De Koninck Amber

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe oosterschelde kreeft	400	gram
olijfolie van extra goede kwaliteit		
citroenzijn	3	el
peper van de molen		
zout		
sakú tonijn	400	gr.
fijn zeezout		
shichimi togarashi japanse kruidenmengeling	3	el
gelatine	2	blaadjes
melk	200	g
sojasaus	4	el
de koninck amber	200	g
volle room	400	g
agaragar	1½	g
sap van groene appel granny smith	400	g
suiker	60	g
citroensap		
avocado's	2	
peper en zout		
wasabinootjes	10	
komkommer	10	plakjes
affila cres	10	takjes
apple blossom	10	takjes

Tonijn: Kruid het stuk tonijn met zeezout en shichimi togarashi. Bak de tonijn saignant op een teppanyakiplaat. Tartaar van kreeft: Snijd de kreeft met een scherp mes tot tartaar. Breng op smaak met olijfolie, citroenzijn, peper en zout. Mousse van De Koninck Amber: Week 2 gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de melk, de sojasaus en 200 g De Koninck Amber tot 45°C. Los hierin de gelatine op. Klop ondertussen de room op en vermeng met de gelatinebasis. Laat opstijven in de koelkast. Gelei van De Koninck Amber: Breng 200g De Koninck Amber met 1½ g agaragar aan de kook. Schuim af en giet op een platte plaat. De gelei zal onmiddellijk opstijven. Sorbet van groene appel: Week 2 gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de suiker met 60g appelsap tot 45°C. Voeg het resterende appelsap toe en breng op smaak met citroensap. Vries in op -20°C in een pacojet en draai af net voor het serveren. Avocado: Schil de avocado's en wrijf onmiddellijk in met citroensap om de mooie groene kleur te bewaren. Mix het vruchtvlies fijn en breng op smaak met peper en zout. Serveren: Snijd de tonijn in plakjes van ½ cm. Leg een reepje gelei in het midden van het bord en schik hierop de tonijn. Werk af met de tartaar van kreeft, de structuren van De Koninck Amber, sorbet, avocado's, komkommer, wasabinootjes en verse kruiden.

**HOOFDGERECHT** Gebakken hertenkalfbiefstukjes met pruimedantensaus, Pastinaakpuree, spruitjes en uiencompote

---

### Gebakken hertenkalfbiefstukjes met pruimedantensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenkalfrug biefstukjes á 60g	10	
zout en peper		
maisolie	2	el
boter	2	el
gedroogde pruimen zonder pit	30	
armagnac	2	dl
wild fond	4	dl
rode wijn	2	dl
rode port	1	borrel glas
spruitjes schoon gewicht	500	g
aardappelen schoon gewicht na afkoken	150	g
ontbijtspek zeer klein gesneden	100	g
room	2	el
geraspte jong belegen kaas	25	g
nootmuskaat		
cranberrys	400	g
suiker	100	g
sinaasappelrasp	2	theel.
sinaasappelsap	3	el

Week de pruimen gedurende 20 uur in de armagnac. Doe de geweekte pruimen met de armagnac, wild fond, rode wijn en port in een sauspan, en kook deze. Haal de pruimen als ze zacht zijn uit de saus en kook de saus verder in tot  $\frac{1}{4}$  van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zet beide weg tot nader gebruik. Maak de spruitjes schoon, was ze en kruis de stronkjes in. Schil de aardappels, was ze en snijd ze in stukken. Kook de spruitjes met de aardappelen in ongeveer 15min gaar in water met zout. Smelt intussen de boter in een koekenpan en bak de spekjes zachtjes krokant uit, laat ze uitlekken op keukenpapier en zet ze weg. Giet de spruitjes en de aardappelen af en stamp ze fijn, roer de room, de kaas en de spekjes erdoor en laat het geheel goed warm worden. Breng de puree op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Breng alle ingrediënten van de cranberry compote aan de kook en laat 5 á 10 minuten koken tot de bessen zacht zijn. Bestrooi de hertenkalfsbiefstukjes licht met vers gemalen peper. Doe de mais olie met de boter in een sauteuse en laat dit heet worden. Bak hier de biefstukjes in enkele minuten mooi bruin (ze moeten rosé blijven). Serveren: Maak een spiegelkje van de saus op het voorverwarmde bord. Leg hierin de hertenkalfbiefstuk en garneer verderaf met de warme pruimen, spruitjespuree en cranberry compote.

**DESSERT** Ananas-venkel salade met Bananen-saffraan ijs en een pannacotta van kokos

---

## Ananas-venkel salade met Bananen-saffraan ijs en een pannacotta van Kokos

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	4	
baby-ananassen	4	
venkel knollen	4	
olijfolie	4	el
witte balsamico	4	el
suiker		
sinaasappels	2	
gember	20	g
schmand	400	ml
rijpe bananen	3	
rode peper	1	
saffraan	0,7	g
basilicum		
stevia zoetstof		
citroenen	2	
kokosvlokken	10	el
kokosmelk	1	l
gelatine	5	bl.
rum bruin	5	cl
zout		

Ananas-venkel salade: De limoenen goed wassen. Zeste van 2 limoenen. Sap van 2 limoenen. Venkel wassen. Snij de venkel in repen van 1 cm. Doe wat suiker in een pan met dikke bodem en laat deze karamelliseren, doe de gesneden venkel erbij en laat deze 3 minuten zachtjes garen in de karamel. Haal de pan van het vuur en doe de venkel in een sla kom. Doe vervolgens de zeste van de limoen, het sap en de ananasschijfjes bij de afgekoelde venkel. Marineer de salade met de olijfolie en de witte balsamico. Zet koel. Bananen-saffraan ijs: Was de sinaasappels. Zeste en sap van 1½ sinaasappel. Rasp de gember heel fijn. Doe de schmand in een pan en verwarm tot 70°C, doe er de saffraandraadjes bij en laat dit 5 minuten trekken. Haal van het vuur en laat afkoelen. Verwijder de zaadlijsten uit de rode peper en snijd, afhankelijk van de grote, een helft heel fijn. Hak enkele blaadjes basilicum. Schil de bananen en doe deze bij de schmand. Doe er dan de fijn gesneden rode peper, basilicum, gember, het sinaasappelsap, de zeste en wat stevia bij. Meng alles even goed door en pureer alles in de keukenmachine tot een fijne gladde massa. Draai er vervolgens een mooi glad ijs van. Kokos pannacotta: Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Zeste en sap van 1 tot 1½ citroen. Doe wat suiker in een pan en laat deze karamelliseren, blus af met wat kokosmelk. Roer goed door tot een gladde massa. Draai het vuur nog even hoog en verwarm de massa tot 80°C. Knijp de geweekte gelatine blaadjes uit en doe deze in de bij de warme massa. Zet het vuur uit. Roer de gelatine door de massa tot dit geheel is opgelost. Doe vervolgens de rest van de kokosmelk, de rum, het sap en de zeste van de citroen(en) bij en roer alles goed door. Schenk in vochtige vormpjes en zet koel weg. Serveren: Stort de kokos-pannacotto, iets uit het

midden van het bord, op het bord en bestrooi deze rijkelijk met kokosvlokken. Leg een lepel van de ananas-saffraan salade naast. Schep er een bolletje of canelle banaansaffraan ijs bij en garneer met een blaadje citroenmelisse.