

2012 december

CCN Limburg · Winter

AMUSE Praline van Foie gras

Praline van Foie gras

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
foie gras	1000	gram
notenmengeling	500	gram
bouillon	1	dl
porto	50	cl
fondant chocolade (70%)	100	gram
versgemalen peper		
zout		
sierlijke houten stickjes	1	doosje

Maak eerst de chocoladecoulis. Breng de bouillon en porto aan de kook en reduceer tot de helft. Voeg de chocolade toe en roer tot alle chocolade is gesmolten. Breng op smaak met zout en peper. Hak de noten fijn en rooster in een steelpan. Maak met behulp van 2 theelepels balletjes van de foie gras. Wentel de bolletjes foie gras door de notenmengeling en houd koel tot gebruik. serveren: Teken een streep chocoladecoulis op een bord en leg er enkele pralines op.

Blini's met gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	1000	gram
pijpajuin	10	stengels
eieren	20	
slagroom	10	el
geraspte parmezaanse kaas	5	el
parmezaan schilfers	10	el
boter	5	el
versgemalen peper		
zeezout		
roze peper		

Snijd de helft van de zalm in hele kleine stukjes en houd de andere helft apart. Splits de eieren en klop de eierdooiers los met de slagroom, wat versgemalen roze peper en de geraspte Parmezaanse kaas. Roer de kleine stukjes zalm door het mengsel. Klop de eiwitten stijf en schep voorzichtig door het dooiermengsel. bak de blini's: Smelt de boter in een koekenpan en bak kleine omeletjes van het eiermengsel. Garneer de omeletjes met de rest van de zalm, pijpajuin en nog wat Parmezaan schilfers.

Tartaar van Pietjesveld met gepocheerd scharrelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine augurkjes	32	
zeer malse entrecote	2000	gram
geplukte frisee sla	2	bos
gesneden bieslook	32	el
geblancheerde haricots verts	400	gram
kleine plakjes parmezaanse kaas	40	
rucola sla	2	bosjes
scharreleitjes	40	
plakjes truffel	40	
azijn	5	dl
zachte olijfolie	8	el
truffeldressing	4	dl
basisdressing	6	el
notenolie	0,5	dl
poedersuiker	1	eetlepel
mosterd	1	theelepel
water	1	dl
zonnebloem- of olijfolie	5	dl
eidooier	1	
jus de truffe	4	el

Vries de entrecote licht aan en hak hem vervolgens met een scherp mes zo klein mogelijk. Zorg dat het vlees goed koud blijft, want anders gaat de bindkracht verloren. Meng het gehakte vlees met de bieslook, de gehakte augurkjes en de olijfolie. Breng de smeūige massa op smaak met peper en zout. Zet in een pan 1 liter water op met de azijn en voeg als het kookt een snufje zout toe. Laat nu de eitjes voorzichtig in het water, dat net tegen de kook aan is, zakken en laat ze circa vijf minuten doorgaren. Snij de plakjes truffel in zeer kleine blokjes (brunoise). Voeg nu de jus de truffe toe en daarna, druppelsgewijs, de basisdressing. Doe de eidooier in een bekken met de mosterd, de azijn, het water en de poedersuiker. Klop dit geheel los en voeg dan, al kloppend, de notenolie en zonnebloem- of olijfolie toe. Stop als de gewenste dikte bereikt is en breng de dressing dan op smaak met peper en zout. serveren: Doe de tartaarmassa in een ring en druk deze voorzichtig aan. Verwijder de ring en leg op de tartaar Parmezaanse kaas, de gesneden haricots verts en daar bovenop weer de aangemaakte sla. Daarop legt u het gepocheerde ei en u werkt het geheel af met geschaafde truffel. Druppel de truffeldressing eromheen.

Paling met gemarineerde komkommer en auberginepuree met miso

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
palingen	8	
knoflook	2	teen
aubergine	2	
crème fraiche	2	g
miso	10	g
champonzu (sojasaus)	1	cl
komkommers	2	
zout	6	g
suiker	50	g
witte wijnazijn	3,2	cl
vocht van gemarineerde komkommer	10	cl
gevogeltefond	10	cl
fijne brunoise van gemarineerde komkommer	100	g

Strip de palingen en maak ze schoon. Snijd ze in gelijke stukken en verwijder de graat. Gaar 20 minuten sous vide op 65 C. Snijd de gepelde knoflook in vieren en prik de partjes in de schil van de aubergine. Wikkel de aubergine in aluminiumfolie en gaar circa 45 minuten in een voorverwarmde oven op 145 C. Verwijder de schil en de knoflook, draai het vruchtvlees, de crème fraiche, miso en champonzu pulserend fijn in de keukenmachine. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijst, vermeng met zout en laat circa 30 minuten staan. Vermeng met de suiker en azijn en laat het circa 1,5 uur marineren. serveren: Maak mooie quenelles van de auberginepuree en leg de paling op een bord. Maak de paling af met de komkommervinaigrette. Garneer het geheel met het komkommerkruid.

Crème van knolselderij met notenolie, gebakken paddenstoelen & pastinaak en bladerdeegsterren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui, gesnipperd	4	
olijfolie	8	el
knolselderij, schoon en in blokjes (\pm 2000 g)	2	
knoflook, geplet	4	teentje
witte wijn	300	ml
kippen- of groentebouillon	4	liter
crème fraîche	800	g
pastinaken, schoon en in dunne schijfjes	4	
roomboter	100	g
gemengde bospaddenstoelen, in repen gescheurd	600	g
peper uit de molen		
zout		
notenolie: hazelnoot of walnoot		
bladerdeeg	20	velletjes
eidooier, losgeklopt met wat water	1	

Fruit in een pan met dikke bodem de ui in de olijfolie. Voeg de knolselderij en de knoflook toe, schep af en toe om. Blus af met witte wijn en giet de bouillon erbij. Laat 25 minuten zacht koken, tot de knolselderij gaar is. Verwarm de oven voor op 180°C. Pureer de soep helemaal glad met de staafmixer. Klop de crème fraîche erdoor en breng de soep op smaak met zout en peper. Laat hem inkoken tot hij iets dikker wordt. Steek met een uitsteekvorm 40 sterren uit het deeg en leg ze op een vel bakpapier op de bakplaat. Bestrijk met wat losgeklopt eigeel en bak de sterren in circa 15-20 minuten goudbruin. Laat ze iets afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte doos. Dit kan allemaal tot 2 dagen van tevoren. Verhit de boter en de overgebleven olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak de pastinaakplakjes en de reepjes paddenstoel snel aan beide zijden knapperig. Maal er ruim peper en zout boven. Serveren: Schep de soep in kommen, verdeel de gebakken pastinaak en paddenstoel erover. Druppel overal wat notenolie over en leg er een ster bij. Dien direct op.

Jacobsmosselen met schorseneren en verse curry

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte jacobsmosselen	40	
kruim van zuurdesembrood	240	gram
lijnzaad	90	gram
beurre noisette (op kamertemp.)	450	gram
geklaarde boter		
ananas	400	gram
granny smith appels	8	
koriander	2	bosjes
munt	8	takjes
groene pepers	8	
geraspte kokosnoot	200	gram
limoenen (sap van)	4	
citroenen (sap van)	4	
mango azijn	20	cl
verse geelwortel	200	gram
kurkumapoeder	20	gram
schorseneren	12	
jonge uitjes	20	
rammenas in plakjes	12	
boter (gezouten)		
gevolgeltebouillon	20	cl
potje fleur de sel		

Het is belangrijk om de curry drie dagen op voorhand te bereiden, zodat alle smaken zich kunnen ontwikkelen. Snijd hiervoor de genoemde ingrediënten zo fijn mogelijk, voeg de vloeistoffen toe en laat 3 dagen marineren in de koeling. Snijd het broodkruim met het mes zeer fijn en kleur goudbruin in de geklaarde boter. Laat uitlekken op keukenpapier en voeg het lijnzaad toe. Snijd voor de groenten de uien doormidden en brand op de grillplaat. Smelt de gezouten boter, voeg de schorseneren en de uien toe, dek af met bakpapier en laat 5 minuten zachtjes garen. Blus af met de gevogeltebouillon, voeg de plakjes rammenas toe en laat verder garen. Snij de jacobsmosselen horizontaal doormidden. Verwarm de beurre noisette tot 62 graden, leg er de jacobsmosselen in en laat afhankelijk van de dikte enkele minuten garen. Serveren: Dresseer de groenten op het bord met wat verse curry, laat de mosselen uitlekken en doop aan één kant in het krokante kruim. Dresseer bij de groenten en maak af met enkele korrels fleur de sel.

Citroensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	liter
suiker	1,5	kg
citroenen	4	
eiwitten	8	
citroenlikeur	4	dl
munt	1	bosje

Laat op het vuur de suiker oplossen in het water. Laat afkoelen en voeg er het sap bij van de citroenen. Klop de eiwitten stevig. Doe de vloeistof in de ijsmachine en draai er ijs van. Voeg halverwege de eiwitten toe en laat het verder draaien tot het ijs stevig is. Serveren: Doe in een glas een bolletje ijs en doe er een scheutje citroenlikeur bij. Garneer met een muntblaadje.

Ree filet met pistachenoten, gekonfijte sjalot en gevulde artisjok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ree medaillons van 40 gram p/st	80	
gehakte pistachenoten	250	gram
reebotten en afsnijdsels	2	kg
preien	2	
wortels	2	
sjalotten	4	
knoflook	4	teentjes
rode wijn	1	liter
cognac	10	cl
bruine fond (wildfond)	1	liter
artisjokbodems	40	
girolles	800	gram
sjalotten (gehakt)	4	
tomaten (in fijne brunoise)	8	
witte wijn	4	dl
mooie sjalotten	80	
geleisuiker	500	gram
rode port	2	dl
boter	250	gram

Kleur voor de saus de gehakte botten en afsnijdsels in een ruime pan, voeg de schoongemaakte en gesneden groenten toe en bak eveneens stevig aan. Flambeer met de cognac, voeg rode wijn toe en laat tot $\frac{3}{4}$ reduceren. Voeg de fond toe, laat reduceren tot de gewenste dikte en passeer. Ontvet de saus en breng op smaak. Tourneer de artisjokken, kook ze beetgaar in een blanc en hol lichtjes uit. Maak de girolles schoon, hak grof en bak mooi goudbruin in een klontje boter. Voeg de gehakte sjalot en knoflook toe en blus af met de witte wijn. Laat reduceren tot de pan vrijwel volledig droog is en voeg de brunoise van tomaat toe. Breng op smaak met peper en zout en vul er de artisjokken mee. Schil de sjalotten, leg ze in een ovenschaal, voeg de rest van de ingrediënten toe en dek af met aluminiumfolie. Gaar gedurende 2 uur in de oven van 130 graden. Kruid de ree medaillons met zout en peper en kleur mooi in een scheutje olie met wat roomboter. Laat even rusten en server met de rest van de onderdelen. Nappeer rijkelijk met de saus en garneer met wat pistache.

Fruit-wijnsoep met mascarpone-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	100	gram
bronwater	1,4	dl
suiker	80	gram
melk	0,4	dl
droge witte wijn	2	dl
vanillestokje	0,5	stuk
citroen	0,25	stuk
sinaasappel (sap van)	0,5	stuk
roze peper	3	bolletjes
kruidnagel	1	stuk
crème de cassis	2,5	cl
sinaasappelzestes		
aardbeien	50	gram
frambozen	50	gram
bosbessen	50	gram
rode bessen	50	gram
braambessen	50	gram
frambozencoulis	0,5	dl
muntblaadjes (garnering)		
sinaasappelzestes (garnering)		
donkere kandijsuiker	20	gram
kristalsuiker	20	gram
boter	20	gram
sinaasappelsap	5	cl
bloem	30	gram

Zet de soepborden koud!! Mascarpone-ijs: Zet een bak voor het ijs in de diepvriezer om goed koud te worden. Giet water, melk en suiker in een steelpan en breng dat al roerend aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat lauw worden. Voeg er al kloppend de mascarpone door. Meng het mengsel goed. Laat het mengsel koud worden en draai er ijs van. Als het ijs goed is, uit de machine halen, in de bak doen en in de vriezer zetten. Wijnsoep: Trek zestes van de sinaasappel; pers de sinaasappel uit. Pers de citroen uit. Meng alle ingrediënten voor de wijnsoep en breng aan de kook in een steelpan. Laat daarna op een klein vuurtje nog 15 minuten sudderen. Giet de soep door een zeef en laat afkoelen. Krokante koekjes: Trek zestes van de sinaasappel en bewaar die voor garnering; pers daarna de sinaasappel uit. Smelt in een pan de kandijsuiker, kristalsuiker en de boter. Blus het mengsel met het sinaasappelsap; meng al roerend de bloem erdoor. Zet het deeg in de koeling en laat het een half uur rusten. Bereidingswijze: Krokante koekjes: Verwarm de oven voor op 180°C. Maak met behulp van een lepel kleine hoopjes deeg op een met bakpapier beklede ovenplaat. Druk ze plat in een langwerpige vorm. Bak ze ongeveer 5 minuten in de oven. Als ze een goudbruine kleur hebben, mogen ze uit de oven. Fruit: Meng al het fruit voorzichtig met de frambozencoulis.

Serveren: Verdeel het fruit over koude diepe borden en verdeel de wijnsoep erover. Schep daarop een bolletje ijs. Garneer met sinaasappelzestes, een munttopje en een krokant koekje.

KOFFIE Koffie met Friandise

Koffie met Friandise