

2013 januari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Driehoekjes gevuld met gamba en ricotta

Driehoekjes gevuld met gamba en ricotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe gamba's	15	
szechuanpeper	2	tl
boter	100	gr.
olijfolie		
ricotta	500	gr.
filodeeg	5	vellen
pijnboompitten	50	gr.
rucola	1	zak

Pel de gamba's, snijd de rug overlans in en verwijder het darmkanaal. Snijd 5 gamba's overlans in tweeën en zet deze apart. Stamp de szechuanpeper fijn. Bak de hele gamba's in een beetje olijfolie en voeg szechuanpeper op smaak toe. Bak ze niet te gaar. Bestrooi de ricotta met zout en peper en meng goed. Smelt de boter. Snijd de filodeeg in repen van 10×30cm en kwast ze in met de gesmolten boter. Schep een lepel ricotta op de smalle onderkant van een reep filodeeg en leg hierop een gamba. Vouw het deeg nu in een driehoek door eerst de rechter onderhoek naar de linkerkant te vouwen en zo verder te gaan totdat je het deeg in totaal 6 keer hebt omgevouwen. Leg de driehoekjes op een ingevette bakplaat en bak ze 10 min. in de oven op 180°C. Rooster de pijnboompitten. Bak de halve gamba's en bestrooi ze met een beetje szechuanpeper. **SERVEREN:** Leg op een paar blaadjes rucola op een bord en leg half hierop een driehoekje. Leg de halve gebakken gamba op het driehoekje en strooi wat pijnboompitten over het bord.

Mosselflans

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
sjalotten	2	
boter	300	gr.
witte wijn	500	ml
tijm	2	takjes
laurier	1	blaadje
melk	500	ml
eieren	10	
saffraanpoeder	1	tl
zwarte peper		
zout		
bieslook	1	bos

Pel de sjalotten en snipper ze fijn. Was de mosselen en gooi gebroken en open exemplaren weg. Smelt 30 gr. boter in een grote pan en voeg de witte wijn, takjes tijm en het blaadje laurier toe. Laat 2 min. doorkoken. Voeg de mosselen toe, maal er wat zwarte peper over en leg de deksel op de pan. Kook de mosselen een paar minuten en schud ze regelmatig om. Zet het vuur uit als alle mosselen open zijn en schep ze uit de pan. Gooi evt. ongeopende exemplaren weg. Laat het kookvocht inkoken tot 500 ml. Haal de mosselen uit de schelpen en leg 10 mosselen apart. Breng de melk aan de kook. Breek de eieren in een grote kom, klop ze los en voeg 250 ml. ingekookt kookvocht, de melk en de saffraan toe. Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen. Vet 10 holtes van de muffinplaat in. Leg onder in de holtes enkele mosselen en giet het flanmengsel erover. Zet de flans 15 min. in de oven op 150°C. liefst au bain-marie. Controleer met bv. een cocktailprikker of ze gaar zijn. Ze moeten droog uit de oven komen. Schenk intussen het overgebleven kookvocht van de mosselen in een pannetje en breng aan de kook. Draai het vuur uit en monteer de saus met koude boter en breng indien nodig nog op smaak met zout/peper. SERVEREN: Leg een flan midden op een warm bord en leg er een mossel bovenop. Nappeer er wat saus om heen en werk af met een paar sprietjes bieslook.

Cocotte Claudine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mergpijpjes	10	
runderfond	2	potjes
spitskool	1	kg
boter		
gevogeltebouillon		
truffeltapanade	150	gr.
melk	0.6	l
bloem	50	gr.
aardappels	500	gr.
extra vierge olijfolie	20	ml

Pocheer de pijpjes gedurende max 10 min in runderfond. Op deze wijze is het merg gemakkelijk te verwijderen. Snij het merg vervolgens in plakjes, gebruik de mooiste (we hebben maar de helft nodig) en pocheer deze gaar in wat runderfond. Kruid het merg. Gebraiseerde spitskool: Haal de bladeren van de kool stuk voor stuk los. Haal de kern eruit en snij de bladhelften in dunne repen (cisileren). Zet de koolrepen met een klontje boter aan in een brede pan zonder ze te kleuren. Blus af met een scheutje gevogeltebouillon en laat het geheel ongeveer 8 tot 10 min garen. Als de kool gaar is moet alle bouillon verdampt zijn. Truffelpuree: Maak een bechamelsaus van de melk, bloem en boter. Draai de truffeltapanade samen met de helft van de bechamelsaus glad met eens staafmixer. Wrijf de puree door een zeef en breng het geheel op smaak met iets zout. Aardappelcreme: Kook de aardappels in de schil gaar in water met wat zout, afgieten en even droog laten stomen. Pel ze en pureer ze met de pureeknijper. Roer de boter, olijfolie en de melk door de puree en druk door een zeef. Doe in een spuitzak. SERVEREN: Doe onder in een geschikt bakje een laagje gebraiseerde spitskool. Spuit daarop een laag aardappelcrème en bedek met plakjes rundermerg. Besluit met links truffelpuree en met rechts de overgebleven bechamelsaus. Direct serveren.

Wildzwijnfilet met winters garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilzwijn filets	10	
boter	150	gr.
olijfolie	4	el
prei	1	kleine
champignons	50	gr.
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
kalfsfond	4	dl
port	2.5	dl
sinaasappelsap	2	dl
koude boter	50	gr.
zuurkool	400	gr.
room	2	dl
witte wijn	1	dl
rode kool	0.5	
gerookt spek	75	gr.
ui	1	
kruidnagel	1	
laurierblad	1	
rode wijn	2.5	dl
zout/peper		
pastinaken	400	gr.
uien	2	
melk	0.5	dl
gehakte peterselie	2	el

Vlees: Verhit de olie met de (geklaarde) boter in een ovenbestendige braadslee. Braad de filets op hoog vuur rondom bruin en gaar ze op laag vuur. Laat de filets minstens 10 min rusten en houd warm tot serveren. Saus: Sjalotten snipperen, knoflook pellen en fijnhakken, prei in ringetjes snijden, champignons fijnhakken. Bak de groenten in een beetje boter op middelhoog vuur in ca 5 min zacht. Blus af met de port. Voeg de fond en het sinaasappelsap toe en kook dit op hoog vuur in tot sausdikte. Zeef de saus en monteer van het vuur af met koude klontjes boter vlak voor het serveren. Zuurkool: Snipper de sjalot en knoflook en zet deze aan in de boter. Voeg de uitgelekte zuurkool, fond, room en wijn toe en laat in ca 40 min gaar sudderen tot al het vocht verdampt is. Breng op smaak met zout en peper en houd warm tot serveren. Rode kool: Pel de ui, snij de helft klein en steek de kruidnagel in de andere helft. Snipper de knoflook. Maak de kool schoon en snij deze dun. Snij het spek in reepjes. Smelt wat boter en fruit hierin de gesnipperde ui en het spek. Voeg de rode kool toe en sauteer dit ca. 8 min. Voeg de wijn, halve ui, laurier en wat zout en peper toe. Laat ca 30 min langzaam stoven. Verwijder de halve ui en laurier, maak af met wat boter en houd warm tot serveren. Pastinaakpuree: Snipper de ui. Schrob de pastinaken schoon en snij deze in kleine plakjes.

Zweet de uit aan, voeg de pastinaak toe met een bodempje water en laat dit ca 30 min gaar stoven. Maak een puree met de melk en boter. Voeg als laatste de peterselie toe. Breng op smaak met zout en peper en houd warm tot serveren. SERVEREN: Neem grote voorverwarmde borden. Trancheer het vlees en leg deze in het midden van het bord. Plaats op 12, 4 en 8 uur een grote quenelle zuurkool, rodekool en pastinaakpuree. Lepel wat saus over en rondom het vlees en garneer met wat peterselie.

Warm Appel-Amandeltaartje met Vanille-Amandelijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	dl
slagroom	0.5	l
suiker	200	gr.
eierdooiers	200	gr.
vanillestokjes	2	
kaneelstokje	0.5	
amaretto	0.5	dl
geschaafde amandelen	50	gr.
roomboter bladerdeeg	10	plakken
amandelspijs	125	gr.
granny smith appels	3	kleine
citroensap		
kaneel		
bloem		
vanillestokje	1	
mint	1	bosje

Ijs: Rooster de amandelen in een droge pan, af laten koelen op keukenpapier en zeer fijn hakken. Merg uit 1 vanillestokje schrapen en aan de slagroom toevoegen. Slagroom lobbig kloppen. Suiker met water, geplet kaneelstokje en de vanillestokjes (opengesneden) aan de kook brengen en 15 min laten trekken. Vlak voor het einde Amaretto toevoegen en alcohol laten verdampen. Eierdooiers opkloppen tot een luchtige massa (en ruban). Suikerwater zeven en al kloppend aan de dooiers toevoegen. Slagroom er luchtig doorheen spatelen, samen met de gehakte amandelen. Draai er ijs van en zet in de vriezer. Taartje: Strooi wat bloem op het werkblad en rol iedere plak deeg uit tot ca 15 bij 15 cm. Snij hieruit m.b.v. een schoteltje een cirkel en leg de cirkels op een met bakpapier bedekte ovenplaat en prik wat gaatjes in het deeg. Verdeel de amandelspijs in 20 porties en rol die tot een bolletje. Rol deze tussen bakpapier uit tot een cirkel 1 cm kleiner dan het deeg en leg deze op het deeg. Schil de appels en snij deze doormidden. Verwijder steel, kroon en klokhuis. Snij de appel in heel dunne schijfjes en besprenkel met citroensap. Leg de schijfjes iets overlappend in een cirkel op de amandelspijs, zodat deze volledig bedekt is, maar laat een randje bladerdeeg vrij. Meng de suiker met kaneel en bestrooi de appels hiermee gelijkmatig. Oven voorverwarmen op 180 graden. Bak de taartjes vlak voor het serveren in ca 15 min goudbruin af. Klop de slagroom met het merg van het vanillestokje en wat suiker stijf en plaats deze tot gebruik in de koeling. SERVEREN: Warm taartje onder op het bord plaatsen, daarboven een quenelle van het ijs en een quenelle van de slagroom met daartussen een takje mint.