

2013 februari

CCN Limburg · Winter

AMUSE Grotchampignons-beignets met remouladesaus

Grotchampignons-beignets met remouladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frituurolie		
bloem	200	g
witbier	200	ml
ei	2	
grotchampignons	20	stuks
eigeel	2	
mosterd		
azijn		
arachide of maïskiemolie		
peper		
zout		
groene kruiden (kervel, peterselie, dragon)		
augurken	150	g
ui	1	
kappertjes	50	g

Frituurolie in frituurpan verhitten tot 180 °C. In kom bloem met bier en ei tot glad beslag kloppen. Zout en peper naar smaak toevoegen. Champignons in beslag dopen en in porties 2-3 min. frituren tot ze goudbruin zijn. Op keukenpapier laten uitlekken. Op schaal leggen en direct serveren met remouladesaus. Maak een mayonaise / remouladesaus van de ingrediënten. Doe er de fijngehakte kruiden, in stukjes gehakte augurken en fijngesneden kappertjes doorheen. Breng op smaak met mosterd, zout en (witte) peper.

Knolselderijtaartje met jakobsschelpen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij, gesneden in blokjes van 0,5 cm	250	g
grote jakobsschelpen	15	
limoenen (sap)	2	
roze peperkorrels		
avocado, gesneden in blokjes van 0,5 cm	1.25	
citroen (sap)	1	
dille	1	bos
walnoten, grofgehakt	125	g
crème fraîche	2.5	el
grof zeezout		
olijfolie		

Blancheer de knolselderij 2 minuten in kokend water en spoel de blokjes onder koud water af. Laat ze goed uitlekken. Snijd de St. Jakobsschelpen in dunne plakjes en leg deze op een bord. Besprenkel ze met het limoensap en strooi er 2 eetlepels gekneusde roze peperkorrels over. Zet ze op een koele plaats weg en laat ze 10 minuten marineren. Besprenkel de avocadoblokjes met het citroensap. Hak de dille fijn, maar houd enkele takjes achter ter decoratie. Meng in een ruime kom de knolselderij, walnoten, avocado, crème fraîche en dille. Verdeel dit over 10 borden. Gebruik een rond uitsteekvormpje. Leg de plakjes jakobsschelpen dakpansgewijs op de taartjes. Besprenkel ze met olijfolie en decoreer elk taartje met een takje dille, grof zeezout en wat roze peperkorrels.

Parelhoentartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenpoten	6	
kummel (gekneusd)	1	tl
eierdooiers	2	
room	2	el
komkommers	2	
crème fraîche	200	g
fijngesneden korianderblaadjes	3	el
kwarteleitjes	10	
boter		
olie		
rozemarijn	1	takje

Haal het vel van de poten en snijd het vlees van het bot; verwijder de peesjes. Hak het vlees fijn en meng er de kummel, eieren en room door. Breng hoog op smaak en zet tot gebruik in de koelkast. Schil de komkommers en snijd ze in de lengte doormidden. Haal met een lepel het zaad eruit en snijd - dwars - in dunne plakjes. Roer de crème fraîche los; meng er de koriander door en breng op smaak met zout. Maak van het parelhoenvlees tien tartaartjes en bak die snel om-en-om in wat boter en olie; laat 15 minuten in de oven nagaren. Snijd de kwarteleitjes open en bak ze; laat de dooier heel. Steek er met een uitsteker rondjes uit. Lepel een beetje saus op het bord; maak er een "zonnetje" van met de komkommerplakjes. Leg hierop het tartaartje en daarop het kwarteleitje. Garneer met wat naaldjes rozemarijn.

Noordzeetong meunière Hof van Cleve Style

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geroosterde pijnboompitten	125	g
hazelnoten	125	g
panko	125	g
parmezaanse kaas, gemalen	125	g
boter	125	g
zeetong van 400 g	5	stuks
champignons	900	g
sjalot, fijngesnipperd	3	
preiwitten	5	
kokend water		
bouchot mosselen	750	g
water		
peterselie	2	bossen
room	100	ml
peper en zout van de molen		
ongepelde garnalen	500	g
peterselie, fijngesneden	3	takje
kleine lenteuitjes	30	

Panade: Maal in een keukenmachine de pijnboompitten en hazelnoten fijn tot de olie er bijna uitkomt. Voeg de panko, parmezaanse kaas en boter toe. Mix alles tot een smeug geheel en strijk uit op een vel boterpapier. Leg er een tweede vel boterpapier bovenop en rol er met een deegrol over. Plaats in de koelkast en snijd in de gewenste vorm wanneer de panade koud is.

Zeetong: Haal het vel van de vis en fileer 'dubbel'. Snijd de zijkanten van de tong, kruid van binnen met peper en zout en vouw dicht. Plaats in een vacuüm zakje en voeg klein beetje boter toe. Garen voor 7 minuten op 53°C en een warmwaterbad. (Als je dat niet hebt, neem een ovenschotel, leg de filets erin, met een beetje boter en wat vocht, aluminiumfolie erover en in de oven laten garen.) Haal de tong eruit en beleg met de panade, plaats onder de grill tot een goudbruine korst is verkregen.

Champignons: Snij de champignons in fijne plakjes en daarna in fijne blokjes. Stoof aan in boter met een sjalot en kruid met peper en zout.

Prei: Snij het wit van de prei in ringen (schijven). Leg de preischijven in een pan en leg er de klontjes boter op. Kruid met peper en zout. Giet er klein beetje kokend water bij en laat 2 minuten uitdampen op het vuur.

Mosselen: Doe de ontbaarde mosselen in kleine steelpan. Kruid met peper en voeg een klein scheutje water toe. Dek af en plaats 1 minuut op het vuur. Haal de mosselen uit de schelp. Hou mosselsap apart voor de peterseliecoulis.

Peterseliecoulis: Doe de geplukte en gewassen platte peterselie in kokend gezouten water. Giet na 1 minuut af en laat schrikken in ijswater. Giet er door een zeef het sap van de mosselen bij en voeg een scheutje room toe. Mix tot een coulis en breng op smaak met peper en zout.

Afwerking: Snijd de garnalen fijn. Vermeng met de duxelle van champignon en een beetje peterselie en warm even op. Warm de lenteuitjes op in een klein beetje water met boter. Kruid af met peper en zout.

Gâteau au chocolat et aux pistaches

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde en gehakte vijgen, stengels verwijderd	80	g
cognac	60	ml
puur chocolade	200	g
gemalen amandelen	400	g
pistaches, licht geroosterd, gehakt	150	
maïzena	2	el
poedersuiker	250	g
eiwitten	6	
wijnsteenbakpoeder	0.25	tl
puur chocola, gehakt	875	g
zachte boter	625	g
eigelen	15	
eieren	5	
gezeefde poedersuiker		
geklopte slagroom		
bosvruchten		

Leg de vijgen en de cognac in een kommetje en laat 1 uur staan. Laat uitlekken. Hak de chocolade in kleine stukjes. Mix met de amandelen, de pistaches, de maïzena, de vijgen en de helft van de poedersuiker in een grote kom. Klop de eiwitten met het bakpoeder tot schuim, doe er geleidelijk de resterende poedersuiker bij en klop tot zich zachte pieken vormen. Meng met het vijgen-chocolademengsel en doe in een vorm van 26 cm. Zet in een oven van 200° C gedurende 10 minuten. Verlaag de temperatuur naar 150° C en laat nog 30 minuten in de oven staan totdat het stevig aanvoelt. Haal uit de oven en verlaag de oventemperatuur naar 100° C. Smelt ondertussen de chocolade en de boter au-bain-marie, onder af en toe roeren, totdat het gesmolten en glad is. Klop de eigelen en eieren totdat het goed gemengd is, doe er de suiker bij en klop tot het een dikke witte massa is en de suiker opgelost is. Doe de eimassa bij de chocolade en meng. Giet vervolgens deze massa over de warme taart en bak 15 minuten op 100° C totdat de chocoladelaag stevigheid krijgt. Neem uit de oven en laat afkoelen in de vorm. Poeder af met de gezeefde poedersuiker. Serveer in parten met een quenelle van geklopte slagroom en enkele bosvruchten.