

# 2013 april

CCN Limburg · Lente

---

**VOORGERECHT** Coquilles met salsa van tomaat en gemberlimoencrème

---

## Coquilles met salsa van tomaat en gemberlimoencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	20	stuks
basilicum		enkele blaadjes
witte wijn		
citroensap		
rijpe romano tomaten	5	stuks
sjalotjes	2,5	stuks
rode peper		
nam pla		beetje
zout		
limoen	2	stuks
gember verse	2,5	cm
slagroom	1,25	dl
zout en peper		
forel eitjes		

Salsa van tomaat: Snijd de tomaat in kleine blokjes. Stoof de sjalotjes in wat olijfolie met de ragfijn gesneden rode peper. Voeg dan de tomatenblokjes heel even toe en breng op smaak met de gesneden basilicum en wat Nam Pla. Laat afkoelen. Gemberlimoencrème: Maak de gember schoon en rasp deze. Pers de limoen uit. Sla de room op tot dik lobbijg en meng met het citroensap en de geraspte gember. Eventueel op smaak brengen met peper zout en Nam pla. Coquilles: Snij de coquilles in dunne plakjes leg ze op een snijplank met huishoudfolie. Besprenkel nu de gesneden coquilles met een beetje wijn, citroensap en wat peper. Garnering: Snijd de basilicum fijn. Serveren: Verdeel de salsa over koude borden. Leg hierop de plakjes coquilles met daarop de fijn gesneden basilicum. Trek een streep van de Gemberlimoencrème naast de salsa. Garneer verder af met de foreleitjes.

**Bouillon van gerookte paling en gegrilde grietfilet**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grietfilet a 50 gram	10	stuks
mycryo		
gerookte paling (grote)	2	stuks
honing	50	gram
ponzu		naar smaak
boter	100	gram
paling afval (vellen en graten)	2,5	stuks
prei	1,5	stuks
bleekselderij	2	stengels
dille	0,5	bosje
ui	2	stuks
roomboter	1,5	el
wijn (witte, riesling)	600	ml
vermouth (noilly prat)	100	ml
krachtige visfond	600	ml
wit van prei	1	stuks
eiwit	100	gram
rundertartaar	150	gram
paksoi	1	stronken

Paling bouillon: Doe de boter in de pan en fruit hier in de fijn gehakte groente aan maar laat niet bruin worden. Blus af met de wijn en Noilly Prat. Voeg de graten en het vel van de paling toe. Voeg het visfond toe, laat aan de kook komen vuur laag zetten en schuim het af. Laat dit 30 minuten trekken passeer dan de bouillon door een natte passeerdoek. Laat de bouillon nu snel afkoelen tot  $\pm 60^{\circ}\text{C}$ . Clarifique: Snijd het witte deel van de prei fijn. Meng dit met het eiwit en de tartaar. Groente: Maak de paksoi schoon en snijd fijn. Bereiding - Paling bouillon: Doe nu de clarifique in de afgekoelde bouillon. Laat de bouillon nu langzaam tegen de kook aan komen en zet daarna het vuur laag. Niet meer in roeren. Als de eiwitkoek boven is gekomen schep die er voorzichtig af. Passeer de bouillon nu weer door een schone natte passeerdoek. Maak de bouillon op smaak af. Vis: Snijd de paling in mooie mootjes. Breng voor de paling de honing qua smaak in balans met de ponzu (niet te zoet). Bestrijk er de paling mee en laat onder de warmtelamp op temperatuur komen. Haal de grietfilet stukjes door de mycryo. Gril aan beide kanten en laat tot juiste garing komen. Groente: Stoof de paksoi en breng deze op smaak. Serveren: Leg de grietfilet op een groot warm soepbord daarnaast een beetje paksoi met daar op een stukje paling en wat dille. Schenk de palingbouillon er aan tafel over.

## Ravioli van Gandaham en Bokkesprong geitenkaas met een saus van gepofte knoflook

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflookbol	4	stuks
ganda ham (gedroogd)	5	plakjes
salie	30	blaadjes
witte bloem	310	gram
italiaansbloem	60	gram
ei	185	gram
water	25	ml
olijfolie	20	ml
bokkesprong geitenkaas	200	gram
ganda ham (niet gedroogd)	6	plakjes
knoflook gepofte	10	teentjes
groentebouillonpoeder		naar smaak
melk	250	ml
room	500	ml
rozemarijn	2,5	topje
geplukte tijm	1	takjes
boter		

Pastadeeg: Meng voor het pastadeeg alle droge ingrediënten in de keukenmachine. Voeg al draaiende ei, water en olie toe tot een mooi deeg. Haal het uit de machine en kneed het  $\pm$  5 minuten door met de handen. Verpak het in plasticfolie en laat in de koeling rusten  $\pm$  30 minuten. Saus: Zet voor de saus de gepofte knoflook aan in een beetje olijfolie. Voeg de kruiden toe. Voeg de melk en room toe en laat reduceren tot saasdikte. Zeef het vocht en breng op smaak (met groente-bouillonpoeder). Vulling: Snijd voor de vulling de Gandaham zeer fijn. Meng met de geitenkaas en breng op smaak. Garnering: Frituur de salieblaadjes in wat olie. Bereiding - Pastadeeg: Rol met behulp van de pastamachine zeer dun uit. Maak er met de vulling ravioli van. Kook gaar in gezouten water. Saus: Verwarm de saus nu en monteer de saus schuimig met de staafmixer. Serveren: Leg de ravioli in een diep voorverwarmd bord. Schep er de schuimige saus bij. Garneer verder af met de gefrituurde salie, 4 teentjes gepofte knoflook en reepjes gedroogde ham. Poffen van knoflook: Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het bovenste kapje van de bollen knoflook, zodat je de tenen een beetje kunt zien. Sprengel er een beetje olie over en pak de bollen in aluminiumfolie. Zet ze in een braadslee en bak de bollen 45 minuten tot ze zacht zijn. Laat iets afkoelen en druk de knoflookpuree uit de tenen.

**HOOFDGERECHT** Lamsfilet met specerijen en een jus van bonenkruid

---

## Lamsfilet met specerijen en een jus van bonenkruid

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilet	1	kg
steranijs	5	stukjes
kruidnagels	4	
venkelzaad	25	gr.
korianderzaad	25	gr.
kaneel	1	teel.
chioggia biet	250	gr.
olijfolie	75	cl.
asperges	2	kg
rietsuiker		
roseval aardappel	450	gr.
grove mosterd	5	eetl.
melk		
lamsfond	2	dl.
bonenkruid	1/4	bosje
bloem	15	gr.
boter	15	gr.
tahoon cress	1	bakje

Gevacumeerd vlees licht afspoelen en droogdeppen. De lamsfilets licht kruiden met peper en zout. Steranijs en kruidnagel grof vermalen in de vijzel. Dan samen met het venkel, korianderzaad en kaneel in de cutter een mengsel draaien met de puls knop. Het moet geen poeder worden. De lamsfilet bestrooien met het specerijen mengsel en per 4 vacumeren. Apart zetten (hoeft niet in de koeling). Het vacumeren dient ervoor om de specerijen goed in het vlees te laten trekken. Thuis rol je het strak op in de plasticfolie en laat je het een tot 2 dagen in de koeling intrekken. Schil de bietjes en snijd ze op de snijmachine stand 10. Maak de olijfolie aan met wat zout en haal hier de bieten doorheen. Laat de bieten even uitlekken en vacumeer in twee porties. Hier vacumeren we de bieten om een hoger smaak en kleur gehalte te behouden. De witte en rode ringen vervagen indien ze te lang rechtstreeks in water gekookt worden. Snijd het houtige deel van de asperges, schil ze en snijd ze op lengte voor het bord. Kook de asperges net niet gaar. Spoel ze koud als je twijfelt zodat ze niet nagaren. Leg ze op een bakplaat en bestrooi met rietsuiker. Aardappel schillen in stukjes snijden en net onder water met wat zout beetgaar koken. In een koekenpan met iets olijfolie de mosterd onder voortdurend roeren verwarmen. Na enige tijd houd je alleen de grove mosterd over. Vermeng de gebrande mosterd met de aardappel en stamp het grof. Aanlengen met wat warme melk. Er mogen best wat stukjes aardappel in blijven zitten, het moet geen puree worden. Breng de lamsfond aan de kook met het bonenkruid en laat dit 10 minuten trekken. Zeef het kruid eruit. Maak een blonde roux van boter en bloem en blus het af met de lamsfond. Presentatie: Kook de bietjes tegen het uitserven in de vacuumzak in + 20 minuten gaar. Warm de aardappel met gebrande mosterd op. Bak de lamsfilet rosé. Karamelliseer de asperge met de rietsuiker onder de salamander. Plaats de asperges op het bord en garneer met tahoon cress. Werk het bord af met schijfjes biet, de lamsfilet en nappeer de jus van bonenkruid er rond.



## Maanzaadtaartje met Leffe Tripel-ijs en vossenbessensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	0,5	dl
honing	1,5	el
suiker	50	gram
leffe tripel	2,5	dl
slagroom	2,5	dl
zachte boter	64	gram
eieren	3	stuks
kaneel	0,5	mespuntje
citroen (raspt)	0,25	stuk
zout		snufje
blauw maanzaad	125	gram
hazelnoten	25	gram
poedersuiker voor garnering		
mint topjes		
verse vossenbessen (preiselberen)	50	gram
port (ruby)	0,5	dl
keukenstroop	0,1	dl
steranijs	0,5	stuk
kaneelstokje	0,5	stuk
laurierblaadjes	0,5	stuk
mintblaadjes		
poedersuiker		

Leffe-ijs: Plaats van te voren een roestvrijstalen bak in de diepvries. Klop de slagroom lobbijg en zet hem weg voor later. Klop de eidooiers met de honing en de suiker tot een dikschuimige massa. Breng het bier aan de kook en laat het tot de helft inkoken. Haal de pan van het vuur. Meng een klein deel van het ingekookte bier goed door de dooiermassa. Voeg dit mengsel toe aan de rest van het bier. Klop het au bain-marie tot een gebonden crème. Spatel de room er door. Laat het afkoelen en draai er ijs van. Als het ijs klaar is in de ijsmachine, doe het dan in de voorgekoelde bak en zet dit weer terug in de vriezer tot later gebruik. Maanzaadtaartje: Bekleed een smalle (half ronde) bakvorm met bakpapier. Scheid de eieren. Klop de boter luchtig. Klop met de mixer de dooier, een derde van de suiker, citroenrasp en zout tot een schuimige massa. Maal de hazelnoten fijn (poeder). Klop de eiwitten half stijf; voeg geleidelijk de resterende suiker toe en klop het eiwit goed stijf. Spatel eidooiermassa nu door de boter. Spatel het stijf geklopte eiwit voorzichtig door het eidooiermengsel. Spatel er nu voorzichtig het maanzaad en de fijn gemalen hazelnoten door. Verwarm de oven voor op 165°C. Schep het mengsel in de bakvorm en bak de taart 30 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer met een houten prikker of de cake gaar is. Haal de vorm uit de oven en laat iets afkoelen. Stort de taart terwijl die nog warm is. Snijd in benodigde porties en bestuif met poedersuiker. De taart moet lauwwarm geserveerd worden. Vossenbessensaus: Breng de port met de honing, keukenstroop, steranijs, kaneel en laurier aan de kook. Voeg de vossenbessen toe en laat ze 5 minuten meekoken. Laat ze nu tot kamertemperatuur afkoelen. Verwijder de

steranijs, kaneel en laurierblad als de bessensaus is afgekoeld. Pureer het bessenmengsel met een staafmixer en zeef het. Doe het in een spuitflesje en laat afkoelen. Serveren: Verdeel de vossenbessensaus over de gekoelde borden. Leg op de saus een lauwwarm stuk maanzaadtaart. Leg daarbij een quenelle van Leffe-ijs. Garneer met mint topje.