

# 2013 november

CCN Limburg · Herfst

---

**AMUSE** Pancettahapjes met gekaramelliseerde sjalot

---

## Pancettahapjes met gekaramelliseerde sjalot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	4	
boter	25	gr.
suiker	25	gr.
crema di balsamico	4	el
cranberrypaté	100	gr.
plakjes pancetta	10	

Snijd de sjalotjes in plakjes. Smelt de boter in een steelpan en fruit hierin de sjalotjes tot ze zacht en glazig zijn. Voeg suiker en crema di balsamico toe en laat het geheel in 30 minuten op laag vuur karamelliseren. Verdeel de paté in tien blokjes en wikkel ieder blokje in een plak pancetta. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag en bak in deze droge koekenpan de pakketjes 2 tot 3 minuten tot de pancetta krokant is. Leg 10 lepels klaar. Verdeel de sjalotjes over de lepels en leg er de pancettahapjes op.

**Garnaal in Tempurabeslag**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olie (om te frituren)		
eidooier	2	
ijskoud water	500	ml
bloem	250	gram
rauwe scampi's, gepeld, darmkanaal verwijderd	10	
zout		
peterselie, fijngesneden	1	bosje
knoflook, geperst	2	teentje
mosterd	2	el
honing	2	el
bouillon	2	soepl
wittewijnazijn	2	el
maïskiemolie	500	ml

Verhit de frituurolie (180 graden). Maak ondertussen een beslag van de eidooiers, het water en de bloem. Voeg naar smaak wat zout toe. Haal de scampi's door het beslag en frituur ze in ongeveer 2 minuten gaar. Meng ondertussen de peterselie, knoflook, eidooiers, mosterd, honing, bouillon (kamertemperatuur) en azijn door elkaar met de staafmixer. Giet er langzaam de olie bij. Goed blijven mengen tot de dressing een beetje gaat binden. Breng de dressing op smaak met zout. Voeg eventueel nog wat honing of olie toe als de dressing in je keel prikt. Neem 10 glaasjes, giet er dressing in en steek een scampi in de dressing.

## Scampisoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scampi ongepeld	10	
olijfolie	1	el
ui, kleingesneden	1	
prei, kleingesneden	1	stukje
tomatenpuree	2	tl
droge witte wijn	4	el
cognac	4	el
visbouillon	600	ml
slagroom, lobbij geklopt	8	el
ketjap	2	el
zout		

Maak de scampi's schoon en bewaar de schalen. Verhit de olie in een pan en bak de ui, prei en de scampischalen 2 minuten. Roer de tomatenpuree erdoor en blus af met de wijn, cognac en de visbouillon, roer goed door. Laat dit op laag vuur ongeveer 15 minuten pruttelen. Haal de scampischalen eruit en pureer het overige mengsel fijn met de staafmixer. Zeef het en schenk terug in de pan. Houd warm. Snijd de scampi's in stukjes en voeg deze toe aan de soep, laat 1 minuut garen (niet langer) en breng op smaak met peper en zout. Roer de ketjap door de slagroom. Verhit de soep en verdeel over de kopjes en schep er een lepel ketjaproom op.

## Scampitartaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten, zaadlijst verwijderd en in blokjes	4	
basilicum, fijngesneden	1	paar blaadjes
olijfolie	2	el
rauwe scampi's, gepeld, darmkanaal verwijderd en 6 stuks grof gesneden (10 dus heel laten)	16	
olie om te frituren		
zout en peper		
metalen ringen		

Meng de tomatenblokjes met de basilicum en een beetje zout en peper. Verwarm de olie in een pan en roerbak de hele scampi's ongeveer 1 minuut. Haal uit de pan. Roerbak nu de grofgesneden scampi's in dezelfde pan in ongeveer ½ minuut gaar en haal uit de pan. Leg op de borden een ring en vul deze met een onderlaag van tomatenblokjes en een bovenlaag van de gehakte scampi's. Druk de vulling goed aan en verwijder de ring. Leg op ieder tartaartje een gebakken scampi.

## Ravioli met truffel en ganzenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem voor pastadeeg (tipo 00)	450	gram
eieren	3	
ganzenlever	250	gr.
truffeltapenade	25	gr.
parmezaanse kaas (stuk)	200	gr.
kastanjechampignons	400	gram
knoflookolie		
kookroom	250	ml
peper en zout		
peterselie		

$\frac{3}{4}$  van de champignons in de cutter redelijk fijnmalen maar niet te fijn. Dit mengsel aanstoven in wat knoflookolie.  $\frac{3}{4}$  van de ganzenlever bij het mengsel voegen en laten smelten. Truffeltapenade erbij voegen alsook de geraspte parmezaanse kaas. Op smaak brengen met peper en zout en af laten koelen. Voor de saus de rest van de champignons fijn snipperen en stoven in wat olijfolie. Voeg de rest van de ganzenlever toe, de room en op smaak brengen. Voor het pastadeeg de bloem in een kom doen. De eieren toevoegen, liefst niet uit de koelkast en met een vork mengen. Dan met de handen verder kneden tot het glad en stevig maar flexibel is. Als het deeg te vochtig of te zacht is voeg dan wat meel toe. Is het te droog voeg iets water toe tot het de gewenste consistentie heeft. Goed doorkneden. Het deeg mag niet aan de vingers blijven plakken. Neem een groot stuk bakpapier en bestrooi dit met bloem. Snijd het deeg in hanteerbare stukken om door de pastamachine te halen. Draai het deeg door de pastamachine op stand 1. Vouw het deeg samen en haal weer door de pastamachine. Herhaal dit vier keer. Haal dan door de machine op stand twee en vervolgens op stand drie en als laatste op stand vier. Bestuif het deeg met bloem en leg met de bebloemde kant op de ravioli vorm. Leg hoopjes van de vulling op het pastadeeg en leg een ander vel pastadeeg eroverheen. Bestuif met bloem en rol de deegrol erover zodat de ravioli's loskomen. Ravioli's ca 4 minuten koken en serveren op voorverwarmde borden met de saus. Bestrooi met grof gehakte peterselie.

**HOOFDGERECHT** Gebraden hazenrug met muesli, radijs en bieten, vinaigrette van Shiso Purple  
wijnazijn

---

## Gebraden hazenrug met muesli, radijs en bieten, vinaigrette van Shiso Purple wijnazijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode, witte, gele bietjes (al naar gelang voorradig, zo klein mogelijk, enkele stuks per persoon)		
aardperen (topinamboer) (zo klein mogelijk)	30	
olijfolie, indien verkrijgbaar picudo olijfolie van valderrama		
hazenrug (met beide filets op het karkas)	5	stuks
zout en peper		
olijfolie, indien verkrijgbaar cornicabra olijfolie van valderrama		
roomboter		
groentebouquet (1 wortel, 1 prei, 1 ui en stukje knolselderij)	1	wortel
prei	1	
ui	1	
knolselderij	1	stukje
jeneverbes, kruidnagel, blaadje laurier, tijm, rozemarijn		
shiso purple wijnazijn		
rode wijn	5	dl
biologische muesli met gedroogde vruchten		handjevol per persoon
radijsjes	5	
chioggia bietjes	2	
syrha leaves (smaak: milde friszure smaak), koppert cress		
shiso purple (smaak: fris, komijn), koppert cress		
kaneelstok	1	

Stoof de bietjes en aardpeertjes apart gaar, om de mooie kleur te behouden, in de Picudo olijfolie met wat water. Pel de bieten schoon en snijd eventueel het formaat mooi bij. Verwijder de beide vliezen van de hazenrug 'vlies voor vlies'. Snijd de voor- en achterzijde af en kruid met peper en zout. Bewaar de afsnijdsels voor de saus. Bestrooi de hazenrug met peper en zout en braad deze rondom bruin aan in de Cornicabra olijfolie. Begin met de rugzijde. Voeg roomboter toe om het vlees te arroseren. Plaats het vlees in een braadslee en laat even rusten. Plaats de hazenrug vervolgens in de oven voor 4 ongeveer minuutjes op 160°C, bedruip regelmatig met het braad vocht. Laat het vlees na het garen 5 minuten rusten op een warme plaats. Snijd het groentebouquet fijn en bak dit samen met de kruiden en de afsnijdsels van de haas tesamen met een klont roomboter in de zojuist gebruikte braadpan. Blus af met de Shiso Purple wijnazijn en de rode wijn. Laat het geheel reduceren tot het lekker van smaak is. Bak de muesli in de Picudo olijfolie en blus af met een klein beetje wijnazijn, houd warm. Verwarm de bietjes en aardpeertjes in de Picudo olijfolie. Snijd de filets en de haasjes uit de rug karkassen. Zeef de vinaigrette en monteer met de Cornicabra olijfolie, breng op smaak met peper en zout. Schaaf dunne plakjes van de radijs en de rauw gebleven Chioggia biet,

maak aan met Cornicabra olijfolie. Afwerking: Snijd de filets in mooie medaillons en verdeel deze over een langwerpige bord. Leg op ieder bord ook een haasje (uit de onderkant van het karkas (buikzijde) te snijden). Wissel de medaillons in een rechte lijn af met de verschillende bietjes en aardpeertjes. Versier het vlees met de dun geschaafde plakken radijs en Chioggia biet aangemaakt met Picudo olijfolie. Dresseer de gebakken muesli om het gerecht. Garneren met Syrha Leaves en Shiso Purple. De Shiso Purple laat de smaak van de vinaigrette prachtig terug komen. Dresseer de vinaigrette van hazenrug over het gehele gerecht. Schaaf wat kaneel van de kaneelstok over het gerecht tijdens het opdienen aan tafel.

## DESSERT Geitenkaasbavarois met Honingsaus

---

### Geitenkaasbavarois met Honingsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	300	gr.
mascarpone	350	gr.
slagroom	2.25	dl
witte chocolade	175	gr.
honing	9	el
witte port	4	dl
rozijnen	100	gram

Smelt de witte chocolade samen met 4 eetlepels slagroom. Roer er de geitenkaas en de helft van de honing door. Klop de rest van de slagroom lobbij. Meng de mascarpone door het chocolade-kaasmengsel. Spatel de slagroom erdoor. Laat 2-3 uur opstijven in de koelkast. Laat de rozijnen in die tijd weken in de port. Kook port en rozijnen tot de helft in en voeg de resterende honing toe. Maak quenelles van de bavarois en verdeel die over de borden. Schep er wat saus omheen.