

# 2013 december

CCN Limburg · Winter

---

**AMUSE** Loempia met gamba's en avocado

---

## Loempia met gamba's en avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's (rijpe)	2	
gamba's	40	
knoflook	4	teentjes
brickdeeg	16	vellen
olijfolie		
citroensap		
eiwit		
sesamzaad		
zout en peper		
avocado's (currycrème)	2	
kerriepoeder	2	tl
currypasta	3	tl
wijn (witte)		
zeezout	1	kg
satéstokjes	40	

Loempia's: Snijd het vruchtvlees van de avocado's in kleine blokjes. Pel de gamba's en snijd ze deze en de droog. Hak de knoflook fijn. Snijd het brickdeeg in rechthoeken van circa 8 x 8 cm. Bewaar de restanten voor de garnering. Verhit een beetje olijfolie met de knoflook in een pan. Zet de gamba's hierin aan. Haal ze uit de pan, hak ze grof, kruid ze met zout en peper, schep de stukjes avocado erdoorheen en voeg wat citroensap toe. Neem de loempiavellen, lepel er een schap gamba-avocadovulling op en sla beide zijkanten over de vulling heen. Rol de pakkertjes als een loempia op. Plak het deeg vast met eiwit. Bestrijk de loempia met eiwit en wentel ze door het sesamzaad. Frituur de stukjes afsnijdsels van het brickdeeg. Currycrème: Snijd het vruchtvlees van de avocado in kleine blokjes en voeg wat citroensap toe. Pureer de avocadoblokjes met een staafmixer fijn. Voeg het kerriepoeder en de currypasta toe. Schenk er eventueel wat witte wijn bij wanneer de massa te dik is. Serveren: Schep een laagje zeezout in de glaasjes. Verwarm de frituurolie tot 180°C. Frituur de loempia's tot ze goudbruin zijn. Prik ze op een satéstokje. Schep een beetje currycrème bovenop de loempia en garneer met een stukje brickdeeg.

**Gemarineerde zalm met oester-bloemkoolmousse**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm (dik stuk)	1000	gr.
zeezout	2	el
suiker	8	el
dille	60	gr.
peper		
knolselderij schoon	250	gr.
olie	2	dl
witte wijnazijn	60	ml
honing	1	el
peper en zout		
oesters	12	
grote bloemkool	1	
room	4	dl
gelatine	6	blaadjes
truffelaardappels	6	st
bieslook	1	bosje
kervel	1	bosje

Gemarineerde zalm: Snijd de zalm in dunne plakjes. Hak de dille fijn en meng de dille met suiker, zeezout en peper. Strooi de helft van het dillemengsel in een platte schaal, leg de plakjes zalm erop en bestrooi met de rest van het dillemengsel. Leg er vershoudfolie over en bedek met iets zwaars. Zet de vis 45 tot 60 minuten in de koeling. Knolselderijvinaigrette: Snijd de knolselderij brunoise. Kook ze gaar en spoel ze koud af en laat ze goed uitlekken. Pureer ze en maak er samen met de olie/azijn een vinaigrette ervan. Breng die op smaak met peper, zout en wat honing. Bloemkoolmousse: Maak de bloemkool schoon en snijd ze in roosjes. Week de gelatine in koud water. Kook de bloemkoolroosjes met wat zout in 15 minuten gaar. Laat ze uitlekken en pureer ze met de room, verwarm even en voeg de uitgeknipte gelatine toe. Maak de oesters schoon pureer ze tot een gladde massa met wat oestervocht. Meng hierdoor de bloemkoolmousse en breng het mengsel op smaak. Truffelaardappel: Schil de truffelaardappels en snijd ze in flinterdunne frietjes (mag op de mandoline). Gemarineerde zalm 2: Haal de zalm uit de marinade en schraap de marinade eraf. Truffelaardappel 2: Frituur de flinterdunne truffelaardappel twee maal. De eerste keer in een friteuse van 160 °C. Frituur ze de tweede keer in vet van 170 °C mooi krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met peper en zout. Presentatie: Leg een plakje gemarineerde zalm op een klein bordje. Bestrijk dit met wat knolselderijvinaigrette. Leg er wat oester-bloemkoolmousse naast. Garneer met de aardappelstrips en wat kruiden.

**Gerookte eendenborst met herfstsalade**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst	2500	gr.
peper en zout		
mandarijntjes (uitgelekt)	1000	gr.
bleekselderij	36	stengels
grand manier of mandarine	80	ml
gelatine	16	blaadjes
ongezouten cashewnoten	300	gr.
witte pitloze druiven	1000	gr.
yoghurt	6	dl
walnotenolie	120	ml
frambozenazijn	120	ml
citroensap		
bieslook	1	bosje

Eendenborsten kruiselings insnijden en kruiden met peper en zout (als de vetlaag erg dik is, iets eraf halen). De borsten 5 minuten roken, daarna 8 tot 10 minuten in een oven van 160 °C plaatsen tot het vlees nog wat rosé is. Is de vetlaag erg dik, dan de eendenborst even kort in een hete droge pan verder bakken. Het spek knapperig laten worden. Het vlees laten afkoelen in de koelkast. Mandarijnen afgieten, partjes pureren en zeven. De mandarijnenpuree op smaak brengen met wat citroensap en verwarmen. Gelatine in koud water zacht laten worden, uitknijpen en in de hete puree op laten lossen. De puree in een klein plat schaaltje gieten en op laten stijven. Stengels bleekselderij met dunschiller schillen, 3 mooie holle stukjes (per persoon) van ongeveer 3 cm afsnijden. De rest van de bleekselderij brunoise snijden. Druiven halveren en ontpitten; als ze groot zijn nogmaals halveren. De holle stukken bleekselderij blancheren en koud afspoelen. De brunoise gesneden bleekselderij kort blancheren en koud afspoelen. Dressing maken van yoghurt, walnotenolie, frambozenazijn, peper, zout en eventueel wat citroensap. De noten roosteren en fijn hakken. De brunoise gesneden bleekselderij mengen met een deel van de gehakte noten, druiven en dressing naar smaak. Presentatie: De eendenborst in plakjes snijden (snijmachine stand 10) en 3 stuks diagonaal op het bord leggen (alleen de grotere stukjes gebruiken). De bleekselderijsalade op de eend serveren. De reepjes bleekselderij vullen met de mandarijnengelei en die bij de salade leggen. Overige mandarijnengelei in mooie blokjes snijden. Met deze blokjes, de overige cashewnoten en de bieslook het bord garneren.

## Heldere wildbouillon met peterselieroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildbouillon	6	l
port	16	cl
glace de gibier	10	el
eiwit (gepasteuriseerd)	260	gr.
tartaar	1000	gr.
prei (wit)	500	gr.
slagroom	5	dl
peterselie	40	takje
bieslook		

**Clarifiëren:** Doe de wildbouillon in een pan. Snijd de prei fijn en was die. Meng de tartaar met de prei en de eiwitten, voeg dit mengsel bij de bouillon. Laat het geheel op de laagste stand van de kleine pit tegen de kook aan komen (mag niet echt borrelen). Roer alleen in het begin voorzichtig om te voorkomen dat de clarifique aan de bodem gaat vast zitten. Daarna niet meer roeren! Zodra de bouillon bijna gaat koken de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen. Zeef hem door een vochtige doek. Er moet nu een heldere wildbouillon zijn. **Peterselieroom:** Hak de peterselie fijn spoel die in een doek onder de kraan en knijp die goed uit boven een kom. Klop de room stijf en meng er wat peterselievocht door (voor de groene kleur). Schep er de gehakte peterselie door. **Garnering:** Was de kruiden, hak ze fijn. Doe ze in een keukendoek en droog ze goed. **Wildbouillon:** Breng de wildbouillon op smaak met zout, peper, glace de gibier en port. Verwarm de bouillon tot zeer heet, maar laat hem niet koken. **Presentatie:** Schenk de bouillon in champagne flûtes of warm espressokopje en schep de peterselieroom erop. Zet de glaasjes/kopjes op kleine bordjes en garneer met de kruiden.

**Gegrilde coquilles met bloedworst en beurre-blanc-saus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	60	
bloedworst zonder spek	80	plakjes
bloem	8	el
wilde spinazie	1500	gr.
zoete witte wijn	5	dl
witte wijnazijn	5	dl
sjalotjes	200	gr.
room	5	dl
ijskoude boter	1000	gr.
vers gemalen witte peper		

Coquilles: Laat de coquilles goed uitlekken en dep ze droog. Snij de coquilles door. Bak de coquilles in  $\pm$  3 minuten mooi bruin in een licht ingevette grillpan, houd ze warm, zout en peper ze licht. Vlees: Snijd de bloedworst in dunne plakjes van een 0,5 cm. Steek rondjes uit gelijk de coquilles. Bestuif de plakken bloedworst aan weerskanten licht met bloem en bak ze bruin en krokant in wat roomboter met olie en houd ze warm. Groente: Maak de wilde spinazie schoon en haal de steeltjes eraf. Wok of kook de spinazie snel om en om gaar. Breng die op smaak en laat hem uitlekken. Beurre-blanc-saus: Hak de sjalotjes fijn en fruit ze licht aan in beetje boter. Snijd de boter in kleine stukjes en zet die weer in de koeling. Laat in een sausspannetje de witte wijn en de wijnazijn samen met de fijn gehakte sjalotjes aan de kook komen en laat dit tot een derde reduceren. Zeef de saus. Zet de sausspan op een lage warmtebron, voeg de room erbij. Klop vlak voor het serveren met een garde één voor één de stukjes boter door de saus. Elk stukje boter moet in zijn geheel zijn opgenomen voor er een volgend stukje wordt toegevoegd. Breng de saus op smaak. Presentatie: Snijd de coquilles één keer door; gebruik 3 plakjes p.p. Leg op een warm rechthoekig bord wat spinazie. Leg daarop dakpansgewijs de plakjes coquille en 2 plakjes bloedworst. Nappeer wat beurre-blanc-saus over de coquilles; niet over de bloedworst.

**Hertenrugfilet met sjalot-sinaasappelmarmelade**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	80	st
olijfolie	20	el
sinaasappelmarmelade	800	gr.
verse tijmblaadjes	10	el
sinaasappels	10	
geschilde pastinaak	4000	gr.
boter	16	el
witte wijn	1.5	dl
hertenrugfilet van 80gr	40	st
larde di collenato of ontbijtspek/katenspek	40	plakjes
tijm	40	takjes
gehakte peterselie	10	el
beetje wildfond		
enkele takjes tijm		takjes

Sjalot-sinaasappelmarmelade: Verwarm de oven voor op 180°C. Pel de sjalotjes en deel ze in vieren. Meng de sjalotjes met de olie en verdeel ze over een bakplaat en bestrooi met peper en zout. Rooster de sjalotjes in 20 minuten in de oven goudbruin. Schep de warme sjalotjes in een kom en roer de marmelade en de tijm erdoor. Snijd met een scherp mes de boven- en onderkant van de sinaasappel af, zet die rechtop en snijd de schil van de sinaasappel van boven naar beneden eraf. Snijd de sinaasappelpartjes (zonder vel) boven de kom met sjalotjes uit en schep alles door elkaar. Pastinaken: Snijd de pastinaken in grove stukken. Zet de pastinaken half onder water, voeg zout toe en breng ze met deksel op de pan aan de kook, draai het vuur laag en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar. Giet het vocht af en pureer ze met wat boter in de keukenmachine tot een gladde puree. Breng die op smaak en zet haar tot gebruik koel weg. Schep de pastinaakpuree terug in een pan en warm haar met de wijn op en laag vuur op. Vlees: Verdeel het vlees in porties. Wikkel iedere portie hertenrugfilet in een plak spek en knoop het met bindtouw vast. Zet het vlees afgedekt weg in de koeling voor later. Verwarm de oven voor op 175 graden. Haal het vlees 30 minuten voor het braden uit de koeling. Verhit boter in een braadpan en braad het vlees op een middelhoog vuur aan beide zijden goudbruin aan. Bak het vlees op een ingevette bakplaat nog even in de oven. Dek het vlees losjes af met aluminiumfolie en laat het enkele minuten rusten. Maak van het aanbaksel wat wildbouillon en tijm een saus. Presentatie: Schep in het midden van voorverwarmde borden een beetje pastinaakpuree. Verwijder de touwtjes van het vlees en leg het op de puree. Schep de sjalot-sinaasappelmarmelade eromheen. druppel wat saus aan een kant op het bord. Garneer het vlees met de tijm en strooi wat peterselie over het bord.

## Chocoladeganache met frambozencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	gram
frambozen (diepvries)	2	kg
water	3	dl
chocolade puur	1750	gram
slagroom	7.5	dl
cognac	120	ml
crème fraîche	625	gram
olie om in te vetten		
cacaopoeder		
poedersuiker		
frambozen verse	1	kg
goudparels	40	stuks

Vulling: Kook voor de vulling de suiker met water (30 ml voor 4 pers). Voeg de frambozen toe en kook ze 3 minuten. Schrijf ze door een fijne zeef. Schenk de frambozensaus terug in de pan en kook die tot siroop. Laat nog zachtjes 10 minuten inkoken tot een dikke puree en laat die afkoelen. Ganache: Smelt voor de ganache de chocolade puur in een kom boven een pan met kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt.) Verwarm de slagroom in een steelpan. Neem de kom met chocolade van het waterbad. Voeg al kloppend de warme room toe aan de chocolade. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Roer de cognac door het chocolademengsel. Klop de ganache nu ongeveer 5 minuten krachtig door totdat hij luchtig is en mooie pieken vormt. Meng de ganache met de crème fraîche. Vet kleine souffléschaaltjes dun in met olie en leg in elk een op maat geknipt rondje bakpapier. Vul de soufflévormpjes voor 1/3 met de ganache. Druk in het midden een flink holletje en schep daarin 1,5 eetlepel frambozenpuree. Schep de rest van de ganache erop en maak de bovenkant glad. Zet tot gebruik afgedekt koel weg. Serveren: Begin 30 minuten van te voren. Snijd de chocoladerondjes langs de rand met een scherp mes los. Stort voorzichtig, verwijder het bakpapier en plaats ze op gekoelde borden. Bestuif de ganache en de borden met wat cocoaopoeder en poedersuiker. Garneer met frambozen en goudparels.