

2014 januari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Rilette van kabeljauw en citrus

Rilette van kabeljauw en citrus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	150	gram
crème fraîche	2	el
mayonaise	1	eetlepel
citroen naar smaak		
peper en zout		
kervel		
dressing van sushi-azijn		
slagroom	½	liter
karnemelk of yoghurt	¼	liter
eidooiers	2	eidooiers
dijonmosterd	1	theelepel
witte wijnazijn	1	theelepel
zonnebloem- of maïsolie of olijfolie	2½	dl
citroensap	2	theelepels

Gaar de kabeljauw in de stoomoven of bak de vis. Trek de vis uit elkaar en meng met de crème fraîche, mayonaise, citroen, peper en zout. Laten afkoelen. Giet een halve liter slagroom in een pan. Doe er een kwart liter karnemelk (of yoghurt) bij en verwarm dit tot ongeveer 45 graden (lauwwarm). Giet het vervolgens in een glazen pot. Dek deze gedeeltelijk (!!!) af en laat het mengsel minimaal acht uur staan bij kamertemperatuur. Hoe langer je het laat staan, hoe dikker het wordt. Roer het even door en je hebt je eigen persoonlijke crème fraîche. Bewaar de crème fraîche in de koelkast (daar zal het nog verder indikken). De houdbaarheid is circa 2 weken. Verdeel het mengsel over kleine bakjes of amuselepels. Garneer met kervel en serveer met dressing van sushi-azijn.

Gefrituurde tonijnrol op Japanse wijze

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon (oscar)	2	dl
slagroom	4	dl
gembersiroop	4	el
kikkomansojasaus	4	theelepels
ijskoude boter	100	gram
plantaardige olie om te frituren		
zout en peper		
tonijn aan één stuk (sushikwaliteit zonder vel)	600	gram
ruccola	200	gram
nori	10	blad
sushirijst (gekookt)	100	gram
bloem		
tempura batter-mix	400	gram
iki-bier	2	flesjes
panko	600	gram

Kook de visbouillon met de room in. Voeg de gembersiroop en sojasaus toe en breng de saus eventueel op smaak met vers gemalen peper en zout. Op het laatste moment de pan van het vuur halen en de saus met ijskoude boter monteren. Snijd de tonijn in repen van 10 x 3 x 3 cm. Leg de ruccola op een nori-blad en leg hier een reep tonijn op. Rol het blad met de sla en tonijn op en plak de rol vast met de rijst. Het is de bedoeling dat er royaal sla om de tonijn zit, anders gaat de tonijn garen tijdens het frituren. Bloem het tonijnrolletje. Maak nu het tempurabeslag volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Gebruik daarbij geen water maar iKi-bier. Haal het tonijnrolletje door het beslag en laat ze iets uitlekken. Paneer deze daarna in de panko. Frituur de rolletjes gedurende 2,5 minuten in plantaardige olie op 190°C. Frituur er maximaal 2 tegelijk in ruim olie. Snijd de uiteinden van de gefrituurde rolletjes af en snijd het rolletje schuin doormidden. Plaats de rollen rechtop op een bord met de gembersaus en een paar ruccolablaadjes.

Soepje van bospaddestoelen, fazantsnippers en truffelroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospaddenstoelen (morieljes, oesterzwam, eekhoorntjesbrood, cantharellen, hoorn des overvloeds)	250	gram
selderij	1	takje
ui	1	
prei	1	
wortelen	2	
wildfond	2	liter
fazant	1	
kruidentuiltje	1	
lavas	1	stukje
mooie truffels	2	
port	1	scheutje
cognac	1	scheutje
room	2	dl
boter	50	gram
blanke roux	2	el
kervel	1	plukje

Reinig de paddenstoelen en stoof ze onder een gesloten deksel gaar in boter. Giet ze door een zeef en bewaar vooral het vocht. Reinig, was en versnipper de groenten. Stoof ze aan in boter. Bevochtig met 2 ltr wildfond en doe er de gewassen fazant, de lavas en het kruidentuiltje bij. Laat zachtjes koken tot de fazant gaar is. Bevochtig eventueel met wat water als het vocht ingekookt is. Ontvet regelmatig. Haal de fazant uit de bouillon en laat deze afkoelen. Ontbeen de gekoelde fazant en snijd het borstvlies in reepjes. Borstel de truffels en gaar ze samen met de port en cognac in de bouillon waar de fazant in gekookt werd. Snijd de bospaddenstoelen en de truffels in kleine stukjes. Verwijder het kruidentuiltje en mix de soep met een staafmixer, doe er het paddenstoelenvocht bij en bind zeer lichtjes met wat blanke roux. Zeef door een fijne puntzeef en breng op smaak. Klop de room half op en vermeng met het truffelvocht. Verwarm diepe borden en doe truffels, bospaddenstoelen en fazantgarnituur in het midden. Lepel wat soep en truffelroom erbij. Een takje kervel maakt het geheel af.

Gevulde koteletjes van everzwijn met najaarsgarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mooie koteletjes van everzwijn (hert of ree) van ± 95 gram (of 20 kleine koteletjes van 50 gram)	10	
darmnet (4 uur geweekt in gezouten water en dan gewassen)	200	gram
sjalotjes	2	
ui	1	
knoflookteentje	1	
paddenstoelen	350	gram
pistachenootjes	100	gram
rode wijn	3	dl
zonnebloemolie	½	liter
wortelen in reepjes gesneden	4	
kleine knolselder	1	
citroen	1	
bloem	1	eetlepel
kruidenbosje	1	
room	1	dl
jonge maiskolfjes in stukjes gesneden	4	
sperzieboontjes in stukjes gesneden	4	
aardappelen	4	
raapjes in blokjes gesneden	4	
boter	200	gram
geklaarde boter	100	gram
wildfond	4	dl
wild glacé	1	dl
aalbessengelei	1	eetlepel
bospaddenstoelen		
takjes tuingroen van het seizoen		
peper van de molen		
gemalen peper		
zout		

Snijd de koteletjes bij, schraap het ribbetje mooi glad en maak overlans een insnijding. Zorg er wel voor dat het vlees niet loskomt van de ribbetjes. Hak de sjalotjes de paddenstoelen en het knoflookteentje fijn. Maak een duxelle door de sjalotten, de ui en de knoflook aan te stoven in boter. Voeg na 5 minuten 1 dl rode wijn bij en laat die inkoken. Voeg er dan de paddenstoelen bij, kruid met peper van de molen en zout en laat alles weer droog koken. Meng er op het laatst de pistachenootjes onder en koel de bereiding af. Vul de koteletjes met de duxelle en pak ze in met een stukje darmnet (crépinette). Blancheer wortelreepjes en bekleed er een beboterd vormpje mee. Snijd de dikste aardappel in schijfjes en bak er grote chips van in de zonnebloemolie. Snijd de rest in blokjes en kook die beetgaar in gezouten

water. Schil de knolselder en wrijf hem onmiddellijk in met citroen. Snijd hem in blokjes en kook deze in een blanc (water, citroensap, kruidenbosje, eetlepel bloem). Pureer ze in de keukenrobot zalvend fijn, voeg er de room aan toe. Breng op smaak. Vul met deze knolselderij de cilindervormpjes. Kook de maiskolfjes en de sperzieboontjes beetgaar. Bak de raap- en de aardappelblokjes in een boter en leg ze samen met de maiskolfjes en de boontjes op de gebakjes. Bak de koteletjes ook in geklaarde boter en houd ze warm onder aluminiumfolie. Verwijder het bakvet en blus de pan met de rest van de wijn (2 dl) en de fond. Laat de saus wat inkoken en voeg er de gelei en wildglacé bij. Laat terug wat koken en breng op smaak met veel peper van de molen en wat zout. Bind en verfijn de saus met klontjes koude boter. Schik het gebakje op een warm bord en leg er het vlees bij. Versier met wat bospaddenstoelen, wat aardappelchips en kruiden. Lepel op het laatst wat saus langs de bereiding.

DESSERT Tiramisù

Tiramisù

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers van scharreleieren	7	
acasiahoning	210	gram
citroen	1½	
speltmeel	210	gram
eiwitten, stijf geslagen	7	
mascarpone	700	gram
slagroom	3½	dl
amaretto	5	el
espresso	4-5	kopjes
cacao		

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Bekleed een rechthoekig bakblik met bakpapier. Rasp de schil van de citroenen. Klop voor het biscuitdeeg met een garde de eierdooiers met de honing tot een luchtig geheel. Dit gaat het beste boven een heet waterbad. De massa moet goed wit zijn wil het biscuitdeeg luchtig worden. Schep er het citroenrasp door. Spatel er om en om wat meel en stijfgeslagen eiwit door. Strijk het deeg in een ongeveer 1 cm dikke laag uit over het bakpapier. Zet het blik in het midden van de oven en bak 15 tot 20 minuten op 180 graden Celsius. Stort de taart uit het blik. Verwijder het bakpapier. Laat afkoelen. Roer alle ingrediënten voor de vulling tot een mooi glad geheel. Halveer het biscuitdeeg horizontaal en snijd zo nodig bij op de grootte van de vorm. Leg een laag biscuitdeeg in de vorm. Besprenkel met de helft van de koffie. Strijk er de helft van de crème over uit. Leg er de tweede laag biscuitdeeg op. Besprenkel die met de rest van de koffie en bestrijk met de rest van de crème. Zet op een koele plaats. Bestuif voor het serveren met cacao. Snijd vierkante stukjes uit de tiramisù. Maak op het bord een mooie decoratie met wat cacao en leg hier een stukje tiramisù bovenop.