

# 2014 februari

CCN Limburg · Winter

---

**VOORGERECHT** Rouleau van gerookte Zalm met een vulling van krabsalade

---

## Rouleau van gerookte zalm met een vulling van krabsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakken gerookte zalm	12	
krabvlees uit blik	450	g
mayonaise	3	el
crème fraiche	3	el
kappertjes	2	el
augurkjes	2	
frisee sla		
tomatenketchup		
sherry		
citroensap		
sneetjes casinobrood	5	

Maak de mayonaise. Snij de augurkjes met de kappertjes fijn en vermeng deze met de mayonaise en de crème fraiche. Breng de saus op smaak met tomatenketchup, citroensap en een weinig sherry. Haal de baleinen uit het krabvlees en meng het vlees onder de saus. Leg de lange plakjes zalm op plastic folie, leg op elk plakje wat krabsalade rol het geheel dan strak op. Plaats afgedekt tot gebruik in de koelkast. Snij de korstjes van het brood en snij deze in vier driehoekjes. Bestrijk deze met wat olie en bak ze in een pan goudbruin. **SERVEREN:** Verwijder de folie van de zalm-krabrouleau. Leg op ieder bordje een broodcrouton, daarop een rouleau, garneer af met een plukje frisee.

**VOORGERECHT** Dubbelgebakken terrine van kalfszwezerik en langoustine op doperwtenzalf, slahartjes en truffeljus

---

## Dubbelgebakken terrine van kalfszwezerik met langoustine op doperwtenzalf, slahartjes en truffeljus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes katenspek	24	
kipfilet	250	g
eiwit	50	g
room	250	g
zout	12	g
gemalen witte peper	3	g
langoustines	12	
kalfszwezerik	500	g
gehakte dragon	1	eetlepel
doperwten diepvries	800	g
kalfsjus	3	dl
madeira		
potje truffeltapenade		
kleine kropjes little gems	4	
french dressing	2	el
sneetjes wit casinobrood	4	
kervelplukjes		
geklaarde boter		

Snij de kipfilet in blokjes. Cutter de kipfilet met het eiwit in de keukenmachine tot een fijne gladde farce. Voeg dan de room toe en cutter opnieuw. Breng de farce op smaak met peper en zout. Spoel de zwezerik goed in zout water. Blancheer de zwezerik in water met zout. Spoel ze in koud water, maak ze schoon en snij ze in grove blokjes. Pel de langoustine en verwijder het darmkanaal. Meng de dragon, de rauwe langoustine en de zwezerik door de farce. Bekleed de terrine met plasticfolie en deze met plakjes katenspek. Laat het spek overhangen. Vul nu met het farcemengsel en klap het overhangende katenspek terug over de farce. Vergaar de terrine, au bain marie, in de voorverwarmde oven op 85°C. ± 1 uur en laat de terrine dan in de vorm afkoelen. Kook de erwtjes gaar in kokend water met een snuffje zout. Giet ze af en blender ze fijn met een klein klontje boter. Haal door een bolzeef zodat je een mooie zalf hebt, zonder velletjes. Breng op smaak met peper en zout. Kook de kalfsjus sterk in. Breng de kalfsjus op smaak met madeira en truffeltapenade. Snij de Little Gems in vieren en marineer ze met de dressing. Snij de terrine in de benodigde plakken en bak deze om en om goudbruin in de geklaarde boter. Snij het casinobrood in kleine vierkante blokjes en bak er in wat olijfolie mooie goudbruine croutons van. SERVEREN: Verdeel de warme erwtenspuree over de voorverwarmde borden en leg hierop een plakje van de terrine. Leg op iedere plak een slahartje en garneer af met enkele plukjes kervel. Nappeer de saus eromheen en bestrooi het gerecht met de croutons.

## Schuimige soep van gele paprika met gerookte heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	4	
stengels bleekselderij	2	
gele paprika's	4	
venkelknol	2	
plukjes saffraan	5	
kippenbouillon	2	liter
zeekraal	150	g
slagroom	250	ml
anijsdrank	3	el
plakken gerookte heilbot	8	

Pel en snij de knoflook in plakjes. Snijd de bleekselderij in stukjes van een halve centimeter. Snij één venkelknol in stukjes van 1 centimeter. Bewaar de andere knol voor de eindbereiding. Snij de paprika's langs de zaadlijsten in vieren, snij de stukken in brede repen en daarna in stukjes van circa 1 centimeter. Verhit een scheut olie in een pan en fruit de knoflook, de bleekselderij en venkel glazig. Voeg de paprika en saffraan toe en laat 2 minuten mee fruiten. Schenk de kippenbouillon erbij en breng aan de kook. Laat circa 10 minuutjes zachtjes koken tot de groentes gaar zijn. Pureer de soep in de blender en schenk door een fijnmazige zeef in een schone pan, voeg 200 ml slagroom toe. Haal de harde uiteinde van de zeekraal. Blancheer de zeekraal circa 30 seconden in ongezouten kokend water. Giet op een zeef en spoel direct af met koud water. Laat goed uitlekken. Klop de resterende slagroom (50 ml) lobbijg en klop de anijsdrank er door. Snijd de plakjes heilbot in korte smalle repen. Verwarm de soep en klop schuimig door de staafmixer aan de bovenkant te houden. Schaaf het pluimpje van de venkel op de mandoline. **SERVEREN:** Verdeel de zeekraal en venkel in het midden van voorverwarmde borden en leg er de heilbot op. Leg weer wat zeekraal op en bestrooi met venkelpluim. Schep er een toef of quenelle anijsroom op. Schenk de schuimige soep langs de garnituur.

**Gepocheerde schelvisfilet met garnalen, spaghetti en oesterzwammen**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schelvisfilet	1000	g
black tiger garnalen	40	
gastronomisch zeesap, aqua divina	1.5	fles
oesterzwammen	350	g
doosjes chuka wakame	2	
meel van durum tarwe (grano duro)	500	g
eieren	5	

Ontdooi de garnalen, pel ze en verwijder het darmkanaal. Snij iedere garnaal in vier stukjes. Scheur de oesterzwammen in reepjes. Pocheer de schelvis ongeveer 5 minuten in het zeesap. Bereid de spaghetti (zie beneden) en kook de spaghetti in ruim kokend water gaar. Bak de garnalen samen met de reepjes oesterzwammen en meng dit door de spaghetti. Breng het geheel op smaak met peper, zout en olijfolie. Spaghetti: Maak op het aanrecht een hoop van het meel. Maak in het midden een kuil. Zorg dat de kuil breed genoeg is om alle eieren er in te kunnen doen. Breek de eieren in de kuil. Klop de eieren met je vingers of een vork los. Neem tijdens het kloppen elke keer een beetje meel van de wand mee. Wees wel voorzichtig want voor dat je het weet maak je de wand kapot. Blijf zolang kloppen totdat het ei en meel mengsel een beetje stroperig wordt. Meng de rest van het meel met je handen verder. Als je voorzichtig bent voorkom je dat je vieze handen krijgt. Kneed het deeg stevig door. Het deeg moet soepel en egaal worden. Als je er met je duim in drukt en het veert terug dan is het klaar. Meestal duurt dit niet langer dan 10 minuten. Als het deeg te nat blijft voeg je nog wat meel toe. Als het te droog blijft dan besprenkel je het met wat water. Als het deeg klaar is kan je het het beste met wat bloem inwrijven. Leg het weg gewikkeld in huishoudfolie of in een plastic zakje om het even te laten rusten. Zo droogt het niet uit en kan je het later verwerken. Als je het deeg binnen een half uurtje gaat verwerken hoef je het niet in de koelkast te leggen. Draai er op de pasta machine spaghetti van en kook deze kort in water met wat olie en zout. Doe de spaghetti in een pan en hou het warm met een beetje goede olijfolie. **SERVEREN:** Draai met een vork 2 mooie rolletjes spaghetti. Leg deze op de voorverwarmde borden. Haal de schelvisfilet voorzichtig uit het pocheervocht. Leg de filet bovenop de spaghetti. Garneer het geheel af met enkele hoopjes chuka wakame.

**Mille-feuille van sinaasappel met chocolade ganache**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nougatine (hazelnoot)	1	kg
gemalen roomboter koekjes (bijv. goudse moppen)	125	g
gekarameliseerde suiker (fijngemalen)	500	g
eigeel	125	g
suiker	65	g
valrhona noir orange chocolade (of bittere chocolade met een hoog percentage cacao)	750	g
room (lobbig)	7.5	dl
bloedsinaasappels (in partjes)	3	
bloedsinaasappel coulis (van 10 bloedsinaasappels)		
gelatine (geweekt)	14	g

Karamelkrokantjes: Voeg de nougatine, de gemalen roomboterkoekjes en gekarameliseerde suiker samen. Strooi dit uit op bakpapier en plaats in een oven op 200°C tot het samensmelt. Als het is samengesmolten, zover laten afkoelen totdat de karamel nog flexibel is. Snij er gelijke rechthoeken van. Ganache: Klop het eigeel en suiker 'au bain marie' tot 37°C en blijf daarna doorkloppen tot het mengsel weer koud is. Smelt de chocolade 'au bain marie'. Voeg een klein beetje van de gesmolten chocolade toe aan de eimassa en spatel het er snel door. Voeg daarna de rest van de chocolade samen met de room toe en spatel ook dat meteen door. Stort de ganache in een bakje en laat het stijf worden in de koelkast. Aspic: Pers 10 bloedsinaasappelen en verwarm deze met 65 gram suiker en laat dit indikken tot 10 dl (coulis). Breng naar eigen inzicht op smaak met suiker en/of citroensap. Voeg de geweekte gelatine toe aan de coulis en laat de gelei lobbijg worden. Voeg hier vervolgens de bloedsinaasappelpartjes aan toe. Vul 10 kleine glaasjes met de aspic. SERVEREN: Haal de ganache uit het bakje en snij er gelijke rechthoeken van die iets kleiner zijn dan de rechthoeken karamelkrokantjes. Bouw de mille-feuille op door tussen elk plakje ganache een karamelkrokantje te leggen. Maak hier 4 tot 5 laagjes van. Plaats het glaasje met de aspic ernaast.