

2014 mei

CCN Limburg · Lente

AMUSE Groene Asperge, gerookte katenspek en blauwkaas

Groene Asperge, gerookte katenspek en blauwkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini groene asperges	10	
plakjes gerookte katenspek	10	
blauw zachte kaas (gorgonzola dolce bijv.)	200	gr.
crème fraîche	100	gr.
bosje bieslook		
zout, peper		
scheutje olijfolie		
amuselepels	10	

Stop de blauwe kaas even 20 sec. in de magnetron (hoogste stand), zodat hij begint te smelten. Meng de blauwe kaas met de crème, daarna de gehakte bieslook, breng op smaak. Snijd het uiteinde van de asperge en snijd ze dan doormidden. Blancheer de asperges (ongeveer 2 minuten) in een pan kokendheet water. Rol per persoon 1 asperge (die dus uit 2 delen bestaat) in een plakje gerookte katenspek en bak ze rondom snel bruin in een beetje olijfolie. Opmaak lepel: vul eerst de lepel met het blauwe kaas mengsel, leg hierop de ingepakte asperges.

Salade van asperges, scampi en sinaasappelsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scampi (gepeld)	20	
visbouillon	1	l
asperges	20	
gemengde sla (rucola, eikenblad e.d.)	150	gr.
witte balsamicoazijn	1	el
sinaasappelsap	1	el
neutrale olie	5	el
vers sinaasappelsap	1	dl
witte wijn	1	dl
eierdooiers	3	
kristalsuiker	30	gr.

Pel de scampi en verwijder het darmkanaal. Snijd de scampi ruggelings doormidden. Pocheer ze in de bouillon. Schil de asperges en verwijder het onderste gedeelte. Kook de asperges en neem ze na de gaartijd uit het kookvocht. Maak een dressing van de balsamico azijn, het sinaasappelsap en de olie. Doe er iets peper bij. Meng de salade met wat dressing. Klop voor de sabayon de dooiers met de suiker au bain marie luchtig en voeg dan beetje bij beetje al kloppend de wijn en het sinaasappelsap toe. Laat al kloppend wat afkoelen. Presentatie: Verdeel de sla over de borden, leg op de sla de asperges, leg daarop de scampi, verdeel de sabayon over de borden, gebruik de eigen fantasie om het bord mooi op te maken.

Zalmmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gefileerde zalm, zonder vel	250	g
eieren	2	
mespunt cayennepeper		
slagroom	1,5	dl

Rook de zalm 5 minuten (als men de rooksmak dan nog te gering vindt, de duur wat verlengen). Laat de zalm voor de mousse in de foodprocessor tot een glad mengsel draaien. 1,5 eiwit half stijf kloppen (de dooiers bewaren voor de sabayon). Meng met een spatel beetje bij beetje het eiwit door de zalmpuree en breng op smaak met de cayennepeper en wat zout. De slagroom loblig tot stijf kloppen. Spatel de room door de vis tot het een stevige mousse is (niet alles tegelijk in de farce mengen, maar laten afhangen van de gewenste consistentie). Zet de kom afgedekt met plasticfolie tot gebruik in de koelkast.

Gnocchi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon (van het vorige gerecht)		

Vul een lage pan van 20 cm doorsnee voor twee derde met de visbouillon van het vorige gerecht. Vul eventueel aan met water. Breng aan de kook en draai het vuur laag zodat de vloeistof nog net in beweging blijft. Schep de mousse om de gnocchi te maken in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 cm doorsnee. Draai de spuitzak dicht en houd hem 5 cm boven het wateroppervlak. Druk gelijkmatig op de spuitzak en strijk met een mes over de onderkant van het spuitmondje om de mousse in stukjes van circa 1 cm te verdelen die in het kokende water vallen. Ga door tot de helft van de zalmmousse in gnocchi is verdeeld. Laat ze circa 2 minuten pocheren tot ze boven komen drijven. Schep ze met een schuimspaan in een kom koud water met ijsblokjes en laat ze goed afkoelen. Doe hetzelfde met de resterende mousse.

Spinazie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie	500	g
flinke sjalot	1	
mespunt suiker		

Snijd de sjalot fijn. Was de spinazie en verwijder de dikste steeltjes. Verhit wat olijfolie in een wok en roerbak de sjalot (niet te bruin laten worden). Doe er beetje bij beetje de spinazie met de suiker bij en roerbak deze gaar. Breng op smaak met zout en laat goed uitlekken. Knijp vocht er grotendeels uit en hak fijn. Houd de spinazie warm.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	3	
witte wijn	0.6	dl
slagroom	1,5	dl
mierikswortel (potje)	6	tl

Klop, net voor het uitserveren, de ingrediënten au bain marie tot een romige sabayon. Meng naar smaak wat mierikswortel door de sabayon.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bos dille	0.5	

Zet op elk bord in het midden een ring. Doe er spinazie in. Dompel de gnocchi 1 minuut in een pan met kokend water om ze op te warmen. Laat ze uitlekken en verdeel ze over de spinazie. Verdeel de sabayon over en langs het taartje. Versier met dille.

Drieminuteneitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hoeve eitjes	10	
plakjes briochetoast	10	

Breng een pan water aan de kook en kook daarin 3 minuten de eitjes, spoel meteen koud. Pel de eieren onder water (doe dit heel voorzichtig!). Maak van de plakjes briochetoast gelijke vierkantjes. Steek er in het midden met een stekertje een rondje in zodat het eitje hierop kan rusten. Toast de plakjes goudbruin.

Cilinder van kalfssukade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfssukade	500	gram
jus de veau	1	l

Stoof het sukadevlees gaar in de jus de veau (1,5 uur!). Laat afkoelen en steek er daarna met de steker 10 cilinders uit. Bewaar de jus voor het verwarmen van de sukade.

Tartaar van zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	450	gram
mosterd		
sap van 1 citroen		
olijfolie	3	el
arachideolie	2	el
peper, zeezout		
peterselie	150	gr.
crème fraîche	200	gr.

Controleer de zeebaars op graatjes en ontdoe hem van het vel. Snijd van het vlees tartaar en maak aan met een klein beetje mosterd, beetje citroensap, olijfolie en arachideolie, peper en zout en de gehakte peterselie en bieslook. Maak van crème fraîche, rest van citroensap, peper en zout een luchtige crème. Deze komt als topping op de tartaar.

Peterseliecoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bos peterselie	2	
blaadjes spinazie	10	
olie		
zout		

Blancheer de peterselie met de blaadjes spinazie. Draai het mengsel fijn met 4 delen olie en zout naar smaak.

Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa	15	

Was en schil de asperges, snijd ze op de machine in de lengte in plakjes van 1½ mm. Leg de plakjes lamellengewijs op de borden. Leg over de koppen een cellofaantje en strijk de rest af met de peterseliecoulis. Breng op smaak met peper en zout.

Garnering en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes ciabattabrood (in de lengte!)	10	
ganzelever	100	gr.
shiso, kervel, dragon, bieslook		
luikse siroop		

Maak van het ciabattabrood lange plakjes en bak deze goudbruin in de oven. Beleg ze met ganzelever en brand af met de brander. Plaats allereerst de tartaar op de asperges. Doe dit door hem in een ring aan te stampen, de topping erop. Plaats vervolgens de warme sukadecilinder en het toastje met daarin het drieminuteneitje. Plaats als laatste het plakje ciabatta met ganzelever. Strooi er kruiden over en maak af met Luikse siroop.

Biscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
bloem	125	gr.
suiker	125	gr.

Verwarm de eieren en suiker al roerend met een temperatuur van 37°C en klop het mengsel daarna koud en luchtig. Spatel de gezeefde bloem voorzichtig door het eimengsel. Stort het beslag in een rechthoekige vorm en bak het af in een oven van 200°C. Laat de biscuit afkoelen. Snijd er dunne plakken van en steek daar 20 rondjes uit met een ring van 7 cm doorsnee.

Lange vingers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
eidooiers	3	
suiker	250	gr.
patentbloem	250	gr.
citroenrasp van 1 citroen		

Verwarm de eieren, eidooiers, citroenrasp en suiker al roerend tot 37°C. Klop het mengsel daarna koud en luchtig. Spatel de gezeefde bloem voorzichtig door het eimengsel. Doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond (opening ½ cm) en spuit streepjes van 3 cm op een vetvrij papier. Bak deze lange vingers af op 175°C.

Bavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	0,6	dl
suiker	100	gr.
sap van 1 citroen		
gelatine	7	blok
eidooiers	6	
blanquette de limoux (of vergelijkbaar) en nog een beetje om te besprenkelen	3	dl
room	4,5	dl

Week de gelatine in koud water. Breng de witte wijn, de 100 gram suiker en het citroensap aan de kook. Los de uitgeknepen gelatine hierin op. Laat de vloeistof afkoelen tot deze lauw is. Klop de eidooiers, de 75 gram suiker en 2 dl Blanquette de Limoux zeer luchtig op. Vermeng het gelatinemengsel met het eimengsel. Meng er voorzichtig de lobbige geslagen room door en daarna als laatste de resterende 1 dl. Blanquette de Limoux. Bekleed 10 kunststof ringen van 7 cm doorsnee met cellofaanpapier, zorg dat het papier ca. 2 cm hoger is dan de rand van de ring. Leg onder in de ringen een plakje biscuit. Schep hierop bavarois tot iets onder de helft van de hoogte. Dek de bavarois af met een plakje biscuit met de onderzijde van het deeg naar boven. Besprenkel het met enkele druppels Blanquette. Vul op met de bavarois tot aan de rand. Laat de bavarois in de ringen opstijven in de koelkast.

Witte-wijngeli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	30	gr.
witte wijn	2	dl
gelatine	3	blok
vanillestokje	0,5	
sinaasappel	0,5	
suikerstroop	1,5	dl

Week de gelatine in koud water. Breng de witte wijn en de suiker aan de kook en los de gelatine hierin op. Haal zestes van de halve sinaasappel. Blancheer de sinaasappelzestes in water en schep ze in koud water. Kook de zestes vervolgens gaar in de suikerstroop. Schraap het merg uit het vanillestokje en meng dit samen met de sinaasappelzestes door de gelei, die tot 'hangend' moet afkoelen. Schep dan de gelei op de al koele bavarois en laat dit verder opstijven.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
galia meloen	1	
tros witte druiven zonder pit	1	
zoete witte wijn	3	dl
aardappelmeel	1	el
citroensap van ½ citroen		
suiker	150	gr.

Boor bolletjes van de meloen. Breng suiker, witte wijn en citroenrasp aan de kook. Los het aardappelmeel op in een beetje koud water en voeg dit al roerend bij het wijnmengsel. Laat alles heel even doorkoken. Voeg de meloenbolletjes en de druiven aan de saus toe en laat de salade afkoelen.

Presentatie

Neem de bavarois voorzichtig uit de ringen. Zet de lange vingers rond de bavarois die zo een charlotte wordt. Verdeel de fruitsalade en de saus daarvan rondom de charlotte.