

2014 september

CCN Limburg · Herfst

VOORGERECHT Gebakken Cantharellen rolletjes

Gebakken cantharellen rolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	500	gr.
spek	5	plakken
filodeeg of loempiadeeg	1	pak
sla	1	krop
citroenen	2	
sjalotjes	3	
bieslook	1	bosje
eieren	3	
yoghurt	400	gr.
olie of boter om te bakken		
olijfolie	5	theelepels
zwarte peper uit de molen		
zout uit de molen		

Doe de Cantharellen in een grote pan zonder vet bakken en vervolgens fijnhakken. Maak de sjalotjes schoon en in fijne blokjes snijden. Evenzo het spek. Verhit in een pan wat olijfolie en fruit de sjalotjes glazig en bak het spek licht aan. Voeg dit vervolgens bij de cantharellen. Goed vermengen en op smaak brengen met peper en zout. De bieslook fijnsnijden en ook toevoegen. Eieren scheiden en het eiwit wat kloppen. Het deeg uitleggen en de randen royaal met eiwit kwasten. De cantharellenmassa op de deegblaadjes leggen en het deeg tot een loempia rollen. De rolletjes met vochtig keukenpapier bedekken. 5 minuten voor gebruik de olie of boter in een pan flink verhitten en de rolletjes van alle kanten krokant bakken en op keukenpapier laten uitlekken. Maak de krop sla schoon (gebruik de middelste bladeren), wassen en drogen. Rasp wat citroenschil en pers de citroenen uit. Doe de yoghurt met de citroenraspen sap in een mix-beker, flink zout en peper toevoegen en schuimig mixen. Snij de rolletjes schuin half door. Opmaak: De sla op de borden dressereren met een half rolletje, het yoghurtcitroenschuim en wat bieslook.

VISGERECHT Met kruiden gearomatiseerde risotto met gebakken vis en grote garnalen, vergezeld met kreeftensaus

Met kruiden gearomatiseerde risotto met gebakken vis en grote garnalen, vergezeld met kreeftensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote garnalen	20	
vis (stevige vis voor te bakken) bijv. roodbaars, kabeljauw, koolvis	500	gr.
water	1	l
witte wijn	2	dl
azijn	1	dl
laurierblad	2	
tijm	3	takjes
peterselie	6	takjes
zout en peper		
olijfolie	1	dl
sjalotje	2	
visbouillon	1,5	l
knoflook	2	teentje
zout		
dille	3	takje
dragon	3	takje
marjolein	3	takje
rijst (risotto)	500	g
schalen van de grote garnalen		
tonggraten of ander visafval	300	g
bouquet van groenten	250	g
tomatenpuree	3	el
versgemalen peper		
laurier	3	blaadjes
slagroom	3	dl
visfond	1	l
cognac	10	cl
petits legumes (brunoise van prei, sjalotten en wortel)	300	g
olijfolie om te frituren		
prei (julienne)	1	stengel
basilicum topjes	10	

Ontdoe de grote garnalen van het karkas en verwijder de darmstreng. De ingrediënten voor de Court-Bouillon aan de kook brengen en op een laag vuur 15 minuten laten trekken. Breng de court bouillon aan de kook en pocheer hierin de grote garnalen in 1-2 minuten. Verhit de risotto met een beetje olijfolie in een pan en smoor de gesnipperde sjalot en de rijst glazig. Blus af met de visbouillon tot rijst net onder staat. Breng aan de kook en laat de rijst, als de visbouillon kookt, op een laag vuur zachtjes garen. Vul aan met visbouillon als het vocht

geheel is opgenomen door de rijst, herhaal tot de rijst gaar is. Laat de rijst niet te gaar worden maar zorg ervoor dat die nog een beetje bijt heeft. Cutter de gewassen peterselie met het water en zeef de peterseliepuree. Blender de peterseliepuree met knoflook en een beetje zout en monteer met olijfolie. Roer de puree door de gare rijst en laat ze even koken. Meng de grof geplukte kruiden erdoor. Pinceer voor de kreeftensaus de schalen, de tonggraten, het fijngesneden bouquet van groenten, knoflook, tomatenpuree, tijm en laurier. Blus af met de visfond en laat het geheel ongeveer 20 minuten trekken. Zeef de fond, voeg de room toe en laat de saus tot $\frac{3}{4}$ dl. inkoken. Monteer de saus af met olijfolie en breng op smaak met zout, peper en cognac. Zweet voor de garnituur de petit legumes en grote garnalen aan in een beetje olijfolie en breng op smaak met een deel van de kreeftensaus. Verdeel de vis in 10 stukken en bak deze in goede boter. Opmaak: Dresseer de risotto in het midden van de borden en zet de gebakken vis er naast. Leg de groenteragout er omheen. Giet de kreeftensaus rondom de risotto en schik in de saus de grote garnalen. Garneer met gefrituurde prei en basilicum.

Kerrieschuimsoep met gebakken coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	3	
sjalotjes	4	
knoflook	3	teentje
honing	4	el
kerriepoeder	2	eetlepel
groentefond	1,5	l
room	500	ml
verse gember	35	g
gladde peterselie	1	bosje
toast brood	5	plakken
eieren	3	
coquilles	20	
zout, peper		
meel		
olie om te bakken		

Rasp de schil van de sinaasappel, halveer en pers uit. Sjalotjes, knoflook en gember schillen en klein snijden. Sjalotjes, knoflook, gember, honing, kerriepoeder, sinaasappelsap in een pan doen en 1-2 minuten aanbakken. Vervolgens het sinaasappelsap en de groentefond toevoegen. De soep 10 minuten laten pruttelen. Soep kruiden met zout en peper. 350 ml. room toevoegen en weer 5 minuten laten pruttelen. De soep schuimig kloppen en eventueel door een zeef passeren. Doe de soep terug in de pan. Was de peterselie en sla ze droog. Trek de blaadjes eraf. Het brood in blokjes snijden en samen met de peterselie in een keukenmachine fijn malen. Vervolgens in een platte schaal doen. De eieren eveneens in een platte schaal doen en even kloppen. De coquilles van schaal en baard ontdoen, kruiden met peper en zout. De coquilles door het meel draaien, dan door het ei en als laatste door het broodmengsel. Olie in een pan verhitten. De coquilles zwemmend 1 minuut bakken, eruit nemen en op keukenpapier laten uitlekken. Licht zouten. De overige 150 ml. room half stijf kloppen. De soep verwarmen, de room toevoegen en met een pureerstaaf schuimig kloppen. Opmaak: Soep in diepe borden of koppen serveren. De coquilles op kleine spiesen steken en in de soep leggen en serveren. Eventueel met nog een blaadje peterselie.

HOOFDGERECHT Eendenborstfilet met specerijensaus en appeltjes, gebakken witlof met brie, knapperige kruidenaardappeltjes uit de oven

Eendenborstfilet met specerijensaus en appeltjes. Gebakken witlof met brie en knapperige kruidenaardappeltjes uit de oven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets	7	
olijfolie	2	eetlepel
kalfsfond of gevogeltefond	500	ml
ketjap	3	eetlepel
specerijenpoeder	3	theelepel
handappels, geschild en in parten gesneden	5	
boter	60	g
stronkjes witlof	10	
roomboter	100	g
brie	200	gram
zout, peper, nootmuskaat		
middel grote aardappels, geschild	10	
wat olijfolie		
zeezout	½	theelepel
rozemarijn	½	bos

Verwarm de oven voor op 120°C. Maak in de vetlaag van de eendenborsten inkepingen in een ruitjespatroon, zodat de filets niet kromtrekken tijdens het bakken. Schroei de filets in wat olijfolie eerst aan de vette kant. Laat even doorbakken, zodat het vet krokant wordt. Bak daarna het vlees ook aan de andere kant. Bestrooi met peper en zout als het vlees dichtgeschroeid is. Bak het daarna in de oven ca. 10 minuten. Giet het bakvet uit de pan waarin het vlees gebakken is. Verwarm de kalfsfond, roer het aanbaksel van de eend los en voeg de ketjap en de specerijenkruiden toe. Laat het vocht ca. 8 minuten inkoken. Bak ondertussen de appels in de boter. Proef de saus en voeg eventueel nog wat zout naar smaak toe. Witlof wassen en in de lengte doorsnijden. In een pan met boter bakken. Bestrooien met wat peper en zout. Omdraaien en bestrooien met wat nootmuskaat. Als de witlof gaar is, op de witlof de ontkorste brie leggen. Het deksel op de pan leggen en de kaas laten smelten. Maak in elke aardappel driekwart diepe insnijdingen dicht bij elkaar. Leg de aardappels op een ovenplaat met bakpapier en smeer ze in met wat olie. Kruid ze met wat peper, zout en rozemarijntakjes. Bak de aardappelen ongeveer 1 uur bij een stand van 200-210°C tot de aardappelen knapperig en van binnen gaar zijn. Opmaak: Snijd de eend in plakken en leg op elk bord de plakken eend om en om met een partje appel. Schep de saus om het geruite heen. Leg 2 halve stronkjes witlof ernaast en een kruidenaardappeltje.

Mouse van Nutella pasta met vanille ijs en karamel saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nutella pasta	300	gr.
room	½	l
gelatine	3	blok
ei dooiers	6	
vanille stokjes	2	
volle melk	½	l
witte basterdsuiker	200	gr.
fijne suiker	200	gr.
chocolade koffieboontjes (puur)		
bosje munt		

Maak de Nutella vloeibaar door deze "au bain marie" licht te verwarmen. Voeg er 150 ml room aan toe en vermeng de room goed met de Nutella zodat het een kleur heeft. Voeg de in water geweekte gelatine blaadjes toe en roer door de massa zodat de gelatine helemaal is opgelost. Haal van het vuur en laat afkoelen. Klop de rest van de slagroom stijf. Als het Nutella mengsel is afgekoeld, spatel dan de geklopte slagroom door het mengsel en zet in de koeling om op te stijven. Snij de vanille stokjes open en schraap met een mesje het merg uit de stokjes. In een kom de slagroom half stijf kloppen. In een andere kom de ei dooiers met de basterdsuiker mixen tot een dikke, bleekgele crème kloppen. Roer het vanillemerg erdoor. Daarna geleidelijk, al kloppend, de melk bij het dooiermengsel schenken. De half stijf geklopte slagroom door het mengsel spatelen tot een homogeen mengsel ontstaat. Vervolgens het mengsel in de ijsmachine tot een mooi luchtig ijs draaien. Smelt de suiker in een pan met dikke bodem. Als de suiker gesmolten is en licht bruin begint te kleuren het vuur heel zacht zetten en voorzichtig de room beetje bij beetje vanaf de rand van de pan bij de gesmolten suiker doen (let op kan spatten). De gesmolten suiker zal gaan stollen en hard worden, dus is het zaak om zodra de room bij de karamel is gedaan voorzichtig te roeren met een schone houten lepel tot de vaste karamel is opgelost in de room laat vervolgens onder voortdurend roeren inkoken tot gewenste sausdikte en laat afkoelen. Laat niet te veel inkoken want door afkoeling stijft de saus al op. Opmaak: Trek met de karamel saus wat mooie dunne strepen op het bord. Plaats vervolgens een mooie bol Nutella mouse op het bord en diagonaal daarvan een bol vanille ijs. Laat wat karamel saus speels over het vanille ijs lopen. Maak af met een boontje wat munt.