

2014 november

CCN Limburg · Herfst

VOORGERECHT Coquilles met ham en risotto van bloemkool

Coquilles met ham en risotto van bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	
groentebouillon	0.5	l
sjalotten	2	
witte wijn	200	ml
slagroom	200	ml
boter	30	gr.
peper/zout		
coquilles	10	
plakjes gerookte ham	10	

Snipper de sjalotten. Snijd de bloemkoolroosjes in hele kleine stukjes. Fruit de sjalotten in 20gr. boter tot ze glazig zijn. Voeg de bloemkool en de witte wijn toe en meng goed en laat de wijn verdampen. Schep er nu een soeplepel bouillon bij en meng goed tot de vloeistof verdampt is en herhaal dit tot de bloemkool beetgaar is. Voeg de slagroom toe en breng op smaak met peper en zout. Rol de coquilles in een plakje ham en steek evt. vast met een prikker. Bak de coquilles in de rest van de boter 2 min. aan elke kant. Serveren: Vul een ring met de risotto en leg de coquille er tegen aan.

Saffraan-mosterdcrèmesoep met appel en zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
tenen knoflook	2	
boter	60	gr.
bloem	50	gr.
visbouillon	800	ml
witte wijn	100	ml
draadjes saffraan	12	
koksroom	200	ml
limburgse mosterd	30	gr.
olijfolie		
stukjes verse zalm zonder vel à 40 gr	10	
jona gold appel	1	
kervel	0.5	bosje

Maak de sjalotten schoon en snijd in brunoise. Maak de knoflook schoon en snijd de tenen door. Smeer een pan in met knoflook en fruit hierin de sjalot in de boter glazig. Voeg de bloem toe en maak er een gare blonde roux van. Laat afkoelen. Breng de bouillon, wijn en saffraan aan de kook, roer er de roux door en breng weer aan de kook. Voeg de room toe en laat de soep even doorkoken. Breng de soep op smaak met de mosterd, maar laat hem daarna niet meer koken. Verwarm de oven voor op 200°C. Smeer een bakplaat in met olijfolie, leg hierop de stukjes zalm en smeer ze in met olijfolie. Bak ze in de oven gaar in ca.6 min. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd in fijne blokjes. Blender de soep nog even voor het uitserveren. Serveren: Leg midden in een verwarmd soepbord een lepel appelblokjes en leg hierop een stukje zalm. Schep de soep er voorzichtig omheen en garneer met takjes kervel.

Petite salade de Ramier caramélisée

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	gr.
rode wijn	250	ml
wilde duivenborstjes	10	
sjalotten	5	
olijfolie		
frambozenazijn		
peper/zout		
veldsla	125	gr.
lollo rosso	0.5	krop
krulandijvie	0.5	krop

Karameliseer de suiker, voeg de rode wijn toe en los de karamel op. Reduceer het geheel tot een siroop en pocheer hierin de duivenborstjes ongeveer 5 minuten. Laat ze afkoelen. Bewaar de siroop. Snijd de sjalotten in zeer fijne brunoise. Maak een dressing van de siroop, olijfolie, azijn, peper, zout en voeg de sjalotten toe. Snijd de borstjes in dunne schijfjes. Maak de sla schoon, was en droog deze. Serveren: Verdeel de sla over 10 koude borden en besprenkel met de dressing. Leg de schijfjes duivenborst erop.

Bosvruchtensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champagne	250	ml
suiker	50	gr.
glucose	40	gr.
blaadjes gelatine	2	
bosvruchten	100	gr.
eiwitten	2	
plakjes sinaasappel	10	
mint	0.5	bosje
cocktailkersen	10	

Breng de champagne, suiker en glucose aan de kook en laat de suiker goed oplossen. Neem van het vuur. Week de gelatine 10 min. in ruim koud water. Knijp de gelatine uit, roer door het champagnemengsel en laat verder afkoelen. Pureer de bosvruchten en wrijf ze door een zeef. Roer de vruchtenpuree door het champagnemengsel en draai er ijs van. Klop de eiwitten stijf en voeg ze toe vlak voor het ijs klaar is. Serveren: Leg midden op een koud bordje een schijf sinaasappel. Leg hierop een bolletje ijs en garneer met mint en een cocktailkersen. Opmerking: De champagne mag vervangen worden door een mousserende wijn (o.a. Cava)

Wilde eendenborst met confijt van de pootjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kooieenden	5	
ganzenvet	1	blik
arachideolie		
ui	1	
winterwortel	1	
peterselie		takjes
selderij		takjes
dunne prei	1	
knoflook	5	tenen
salie	1	takje
gevogeltesfond	1	l
witte wijn	1	fles
boter	50	gr.
elstar appels	4	
rode wijn	0.5	fles
suiker	50	gr.
vanillestokje	1	
calvados		
spaghetti	250	gr.
shii-take	250	gr.
slagroom	150	ml
tempurameel		
frituurolie		

Haal van de eenden de borsten en de poten af. Zet de borsten koel, haal het vel van de pootjes en laat deze 1 ½ uur garen in ganzenvet op 90°C. Maak alle groenten en kruiden schoon en snijd ze fijn. Zet de karkassen aan in wat olie, voeg de fijngesneden groenten en kruiden toe en laat deze meefruchten. Blus af met de fond en witte wijn en laat 2 uur trekken. Zeef de saus en laat fors inkoken. Breng op smaak met zout en peper. Monteer indien nodig, vlak voor het uitserveren, met klontjes ijskoude boter. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukken. Zet ze op met de rode wijn, suiker en het merg van het vanillestokje. Laat zachtjes koken tot alle vocht verdampt is en breng op smaak met calvados. Kook de pasta beetgaar. Snijd de shii-takes in stukjes en bak ze in wat olie gaar, voeg de room toe en laat wat inkoken. Haal salieblaadjes van de stelen. Maak met tempurameel en water een dik beslag, haal hier de salieblaadjes doorheen en frituur ze kort in olie op 160°C. Zout en peper de eendenborsten en bak ze à la minuut aan beide zijden bruin en rosé. Laat ze een paar minuten nagaren in de oven. Trancheer de borsten en bak de pootjes mooi bruin in een beetje boter. Warm de spaghetti op in de shii-takesaus. Serveren: Leg midden op een warm bord wat pasta met shii-take, daarop de schijfjes eendenborst. Nappeer met de saus en leg er wat salieblaadjes omheen en een royale quenelle appelpuree, leg er een pootje naast.

Panna Cotta à la Clémentine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
clementines of grote mandarijnen	5	
suiker	150	gr.
clementines	3	
sinaasappellikeur	150	ml
vanillesuiker	3	zakjes
blaadjes gelatine	12	
vanillestokjes	2	
volle melk	500	ml
slagroom	500	ml
boter		
blauwe bessen	2	bakjes

Was de clementines goed. Haal de zestes eraf en snijd deze in fijne reepjes. Bewaar de clementines voor later gebruik. Doe 150 ml. water in een pan en voeg de suiker toe. Breng aan de kook, voeg de zestes toe en laat ca. 10 min. zachtjes koken. Laat het geheel afkoelen en zet apart. Haal de zestes van de clementines en hak deze heel fijn. Schil de clementines en doe het vruchtvlees in een pan. Voeg de gehakte zestes, de sinaasappellikeur en de vanillesuiker toe en laat 15 min. zachtjes koken. Maak er met de pureerstaaf een gladde vruchtenpulp van en zet apart. Week de gelatine in ruim water. Snijd de vanille stokjes open en schraap het merg eruit. Doe de melk, de slagroom, de vanillestokjes, merg en de suiker in een pan. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 15 min. zachtjes koken. Giet door een zeef. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en roer ze door het warme melk/slagroommengsel. Voeg de vruchtenpulp toe en meng goed. Spoel 10 bakjes om met koud water en vul ze met de panna cotta. Zet ze in de koeling en laat opstijven. Schil de 5 clementines waar de zestes al vanaf zijn en verdeel ze in partjes. Smelt de boter in een koekenpan en doe de clementinepartjes erin. Strooi de vanillesuiker erover en laat op hoog vuur 2 min. carameliseren. Flambeer met de sinaasappellikeur en laat afkoelen. Serveren: Stort de panna cotta's midden op koude borden. Leg een toefje geconfijte zeste erop. Leg een lepel partjes ernaast en strooi er wat zwarte bessen omheen.