

2014 december

CCN Limburg · Winter

AMUSE Prei-kaas amuse

Prei-kaas amuse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	0.5	
jonge kaas	65	g
zure room	100	ml
dille	4	takjes
kappertjes	1	el
vers gemalen zwarte peper		
serrano	10	plakken
limoensap		

Verwijder het buitenste lelijke blad van de prei. Halveer de prei in de lengte en spoel de bladeren schoon onder koud stromend water. Snijd de prei in stukjes van een halve centimeter en blancheer ze 30 seconden in gezouten kokend water. Giet af, spoel direct af met koud water en laat daarna goed uitlekken. Knijp met beide handen al het vocht uit de prei. Snijd de kaas in blokjes van een halve centimeter en meng die samen met de zure room, fijngesneden dille en goed afgespoelde kappertjes door de prei. Breng op smaak met zwarte peper uit de molen en wat limoensap. Rol wat salade in een plakje ham en snijd in tweeën.

Kaaswafels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	50	g
bloem	12.5	g
gezouten kappertjes	0.5	tl
goede olijfolie		
dille	2	takjes
zure room	2	el

Verhit een antiaanbakpan. Meng de ragfijn geraspte kaas met de bloem. Verdeel het kaasmengsel snel en gelijkmatig over de bodem van de pan. Temper als de kaas goudgeel begint te kleuren (na circa 45 seconden) de warmtebron, maak de wafel aan de rand los en keer voorzichtig om. Laat nog 10 seconden in de pan liggen en leg de wafel dan op een bord. Voor de volgende wafel hoeft de pan alleen met keukenpapier te worden schoongemaakt.

St-Jacobsmosselen met lamsoren, groene appel en limoenvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
st.-jakobsmosselen	10	st
eidooier	1	
mosterd	0.5	tl
limoenen	2	
gembersiroop	10	ml
gevogeltebouillon	125	ml
druivenpitolie	200	ml
zout		
peper		
granny smiths	2	
olijfolie	10	el
roomboter	40	g
lamsoren of zeekraal	250	g
fijn zeezout		
zwarte peper uit de molen		

Spoel de St.-Jakobsmosselen goed schoon onder koud stromend water en dep ze droog met keukenpapier. Rasp 1 limoen, en pers de limoenen daarna uit. Meng voor de limoenvinaigrette de eidooiers met de mosterd, de helft van het limoensap en alle rasp in de blender op de lage stand. Voeg gembersiroop en bouillon toe, deze krijg je van de makers van de soep. Laat de blender op de middelhoge stand 'draaien' en schenk geleidelijk, in een dun straaltje, de druivenpitolie erbij tot de vinaigrette gaat binden. Breng op smaak met iets zout, peper en evt. meer limoensap. Proef de wijn die erbij gedronken gaat worden, en voeg nog een klein scheutje van de wijn toe aan de vinaigrette. Snijd de geschilde appels langs het klokhuis in julienne. Meng er 10 el limoenvinaigrette door. Breng 4 el olijfolie met de roomboter en 2 el warm water in een brede pan aan de kook tot het gaat bruisen, voeg dan de lamsoren of zeekraal toe en laat ze al roerende in twee minuten zacht worden. Voeg geen zout toe, want zowel lamsoren als zeekraal hebben van zichzelf al een specifieke zilte smaak. Verhit intussen een antiaanbakpan en wrijf deze licht in met olijfolie. Kruid de St.-Jakobsmosselen aan beide kanten met iets zeezout en zwarte peper uit de molen: 'rooster' ze op hoog vuur om en om 1 minuut tot ze goudgeel zijn en een dun krokant laagje hebben. Neem de pan van de warmtebron en laat de 'nootjes' aan elke kant nog 10 tot 20 seconden doorwarmen. Verdeel de lamsoren of zeekraal over kleine bordjes, leg de St.-Jakobs mosselen erop en bedek met appel. Giet er nog wat limoenvinaigrette overheen. Strooi er nog wat zeezout en peper overheen.

Dubbele duivenbouillon met warme rozemarijncones

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
duivenkarkassen	1	kg
duif	1	
soepkip	0.25	
prei	1	
uien	2	
wortel	1	
bleekselderij	1	stengel
laurierblad	1	
kruidnagels	3	
tijm	1	takje
peterseliestelen	2	
tomatenpuree	1	el
jeneverbessen	10	
gekneusde witte peperkorrels	8	
rode wijn	0.5	dl
eiwitten	4	
dunne speer prei	1	
cantharellen	50	gram

Snij van de duif de borsten en bewaar deze tot een later tijdstip. Zet in een braadslee de duivenkarkassen aan in een beetje boter, voeg de tomatenpuree en de grofgesneden groenten toe en laat deze flink 'zweeten'. Blus af met rode wijn. Doe nu alles in een soepketel. Hak de kip in stukken en voeg deze samen met 2½ ltr water toe. Laat aan de kook komen, schuim af en voeg nu de kruiden toe en laat gedurende 3 uur trekken. Zeef de soep door een doek. Neem een beetje bouillon en pocheer hierin de duivenborsten tot ze net gaar zijn. Doe dit eveneens met de schoongemaakte cantharellen. Voeg deze bouillon via een neteldoek aan de grote ketel toe en laat afkoelen. Clarificeer de koude bouillon op de gebruikelijke wijze en kook in tot de gewenste hoeveelheid en breng op smaak. Snij de gepocheerde duivenborsten in piepkleine blokjes, de prei in ragfijne ringetjes, de cantharellen doormidden en de kleine heel laten. Verwarm kleine soepkopjes voor. Doe in elk kopje enkele blokjes duif, preiringetjes en een hele of halve cantharel. Voeg gloeiend hete consommé erbij en dien op met een warme rozemarijncone.

Rozemarijnbroodjes (cones)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zelfrijzend bakmeel	675	gram
zout	1.5	tl
bakpoeder	3	tl
gehakte verse rozemarijn	6	tl
boter	150	gram
melk	4.5	dl
eieren, geklopt voor het bestrijken	3	

Verwarm de oven op 230 graden. Vet een bakplaat in. Zeef de bloem, het zout en bakpoeder in een kom. Roer de rozemarijn en de boter erdoor. Meng de melk erdoor zodat een zacht deeg ontstaat. Kneed het deeg zeer lichtjes op een met bloem bestoven werkblad. Rol het deeg uit tot het 2 cm dik is. Steek er met een uitsteekvorm 36 rondjes uit van 4 of 5 cm. Bestrijk de rondjes met het ei en bak ze 8 a 10 minuten op de ingevette bakplaat tot ze goudbruin en gerezen zijn. Laat ze afkoelen op een rooster tot ze handwarm zijn.

Mabré van fazanten, eendenborst en duivenborst geserveerd met kruidenmesclun en truffeldressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladen lollo rossosla	10	
friseesla	2	krop
bieslook	5	sprietjes
kervel	10	takjes
dragon	10	takjes
tuinkers	1	bakje
gerookte ribeye	40	plakjes
fazantenfilets	4	
duivenfilets	8	
bouillon	2.5	dl
gelatine	8	blaadjes
eendenborstfilet	3	
olijfolie	1	dl
witte wijnazijn	1	dl
poedersuiker	1	el
mosterd	2	el
notenolie	1	dl
eidooiers	2	
truffelolie	1	dl
truffelsaus	1	tl

Was de sla en pluk het in kleinere stukjes. Pluk de kruiden fijn en meng deze door de sla. Week de gelatine in koud water en doe de uitgeknepen blaadjes bij de lauwe bouillon. Laat de bouillon koud worden tot het licht geleerd. Snij de kruiden fijn en meng door de gelei. Bak de filets aan in de boter en laat ongeveer 4 minuten doorgaren in de oven (150 graden). Doe ze vanuit de oven in de koeling. Bekleed een terrinevorm met folie (iets laten overlappen) en bekleed het bakje vervolgens met plakjes ribeye (wederom iets laten overlappen). Snij de filets in dunne plakjes. Doe op de ribeye een dun laagje gelei. Daarop wat plakjes eend die je eerst door de gelei haalt. Daarop leg je weer een laagje gelei, dan de duif en later de fazant en zo bouw je het geheel op in laagjes met steeds een beetje gelei. Gebruik steeds weinig gelei maar wel zoveel dat alles aan elkaar blijft plakken. Klap de bovenkant nu dicht, eerst de ribeye en dan het plastic. Zet het geheel onder lichte druk in de koeling. Meng de eidooiers, de mosterd, de koude bouillon en de poedersuiker met elkaar. Roer de azijn er doorheen en doe vervolgens de oliesoorten druppeltje voor druppeltje erbij. Voeg als laatste de truffelsalsa naar smaak toe. Maak de sla aan met olie, azijn en een snufje zout. Stort de marbré. Snij het (met een elektrisch mes) in plakjes en leg die op het bord. Giet de truffeldressing er om heen. Leg op de rand van de marbré de kruidenmesclun.

Spoom met citroengranité

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	6	
suiker	50	gram
fijne kristalsuiker	100	gram
cocktailkersen	10	
mousserende wijn	1	fles

Was de citroenen en haal van de schil met een zesteur zestes. Pocheer deze even in wat water met de suiker. Pers daarna de citroenen uit tot je minimaal 300 ml sap hebt. Doe dit citroensap samen met 140 ml water en de kristalsuiker in een pan en verwarm dit totdat de suiker is opgelost. Laat afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van. Zet het mengsel in de vriezer tot gebruik. Roer het regelmatig even om. Doe in een sierlijk voorgekoeld glas een cocktailkersen. Schep hierop een flinke bol citroengranité en vul het glas verder met een mousserende wijn. Als laatste leg je er wat citroenzestes bovenop.

Wildzwijn medaillons, gortsotto knolselderijmousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijn haas	1000	g
mirepoix	400	g
gerookt mager spek	50	g
gevogelte bouillon	500	ml
runderbouillon	500	ml
witte wijn	250	ml
room	100	ml
veenbessen	100	g
suiker	50	g
gort	128	g
rode kool	0.5	
ui	1	st
goudrenet	1	st
kaneelpoeder	2.5	g
kruidnagel	1	
laurier	1	blok
rode wijn	200	ml
roomboter	50	gr.
zout en peper		
knolselderie	1	st
boter	100	g
volle melk	500	ml
granaatappel	1	
spruitjes	16	st
shiso purper	1	bakje

Zet vierkante borden warm. Ontvlies, verwijder vet en evt. de ketting van de wildzwijnhaasjes. Portioneer de zwijn haasjes in medaillons van ca. 35 g (3 p.p.) Maak van de afsnijdsels, vette mirepoix, gevogelte- en runderfond een licht gekleurde jus. Geen tomatenpuree!! Laat dit inkoken tot gewenste dikte en evt. de room erbij inkoken. Karamelliseer de veenbessen. Zet de gort met ruim koud water op, breng het aan de kook, giet af en spoel koud en herhaal dit 3 maal. Snij de rode kool in fijne reepjes en stoof de rode kool met de overige ingrediënten en wat water bijna gaar. Kook de gort de 4e maal in ca. 30 min. Beetgaar. Giet het gort-kookvocht af, voeg de helft van de boter toe en het kookvocht van de rodekool en laat langzaam het vocht opnemen in de gort a la risotto. Voeg de rode kool toe aan de gort en laat samen nog even doortrekken, misschien niet alle rode kool, het moet er als parse risotto uitzien. Schil de knolselderie, snij in stukjes en zweet aan in de boter, zonder te kleuren. Voeg 50 ml room toe en zoveel melk dat ze net onder staan. Laat de knolselderie zachtjes stoven en alle melk en room opnemen. Pureer de selderie en druk door een fijne zeef, voeg zoveel room toe dat er een lopend zalfje ontstaat, breng op smaak met zout en gemalen witte peper. Bewaar met plastic folie afgedekt warm. Snij de granaatappel overdwers door, vang het vocht op. Schep

alle bolletjes eruit, verwijder de vliezen en bewaar de helft van de besjes, pers de overige pitjes uit en doe dit sap als laatste in de wildjus. Blancheer de spruitjes (nog niet schoonmaken), koel direct af, verwijder de lelijke blaadjes en pel vanaf elk spruitje 4 à 5 blaadjes en bewaar deze. Snij de spruitjes doormidden en bak deze in roomboter op de snijkant tot bijna gaar, breng op smaak. Passeer de jus, door een fijne zeef, kook tot gewenste dikte in, evt. met room, voeg granaatappelsap, veenbessen toe en breng op smaak in verhouding met de geschonken wijn. Bak de wildzwijnmedaillons aan in boter tot bijna medium, haal uit de pan en wikkel in alu-folie, laat zeker 5 min rusten. Let op! niet alle medaillons in 1 x bakken i.v.m. terugzakken van de temperatuur. Het bakken luistert nauw, dus niet te laten doorbakken! Zorg dat alle groenten zeer goed warm is. Haakse streep mousseline rechtsboven aan het bord. Gortsotto met vierkante vorm, iets uit het midden plaatsen. Op de zijkanten van de gortsotto de 3 wildzwijnmedaillons plaatsen. Garneer er tussen met de halve spruiten. Versier de mousseline met blaadjes spruit en granaatappelbesjes en toefjes Shiso purper. Op de medaillons ook granaatappel besjes. Druppel de saus eromheen.

DESSERT Omelette vesuvienne met frambozen

Omelette vesuvienne met frambozen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
fijne tafelsuiker	160	g
gesmolten boter	40	g
patentbloem	125	g
diepvries frambozen	500	g
suiker	200	g
slagroom	200	ml
citroen	1	st
yoghurt	300	ml
kristalsuiker	300	g
eiwitten	125	g
poedersuiker	75	g
frambozen	200	g
rode wijn	200	ml
citroenrasp	10	g
munt		

Zet borden koud en bedek een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 175°C. Doe de eieren en de suiker in een kom; klop het mengsel ca. 10 minuten au bain-marie tot het dik en romig is. Neem de kom van het waterbad en blijf kloppen tot het mengsel volledig is afgekoeld. Roer de afgekoelde, maar nog vloeibare gesmolten boter erdoor. Zeef de bloem boven de kom en spatel de bloem zo luchtig mogelijk door het eimengsel. Schep het deeg op de bakplaat; strijk het uit in een laag van ca. 1 cm dik. Bak de biscuitplak ca. 10 minuten in de op 175°C. voorverwarmde oven, tot het deeg gaar is en goudgeel van kleur. Neem de biscuitplak met bakpapier en al van de bakplaat en leg hem ondersteboven op een doek; trek het bakpapier eraf en laat het gebak afkoelen. Verhoog de temperatuur van de oven naar 250°C. Doe de frambozen in een steelpan, voeg de suiker toe, breng de inhoud van de pan al roerende aan de kook. Wrijf de frambozen door een zeef; vang de puree op in een steelpan. Kook de puree ca. 3 minuten. Laat ze afkoelen. Klop intussen de slagroom half stijf. Breng de frambozenpuree op smaak met citroensap; spatel er achtereenvolgens de yoghurt en de slagroom door. Schep het mengsel in een ijsmachine en draai er ijs van. Breng 125 ml water met de kristalsuiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Laat het stroopje zachtjes koken tot 90 graden Réaumur (meten met een suikerthermometer, met een normale thermometer is dit 112,5°C. Let op daarna moet het verhittingsproces direct stoppen, het is dus beter te verwarmen tot 111°C, omdat het nog even doorverwarmt! Klop intussen de eiwitten stijf; voeg tijdens het kloppen met kleine hoeveelheden tegelijk de poedersuiker toe. Giet, terwijl je blijft kloppen, het warme suikerstroopje bij het eiwitschuim. Blijf kloppen tot de massa dik en taai is. Laat het schuim daarna afkoelen. Breng de rode wijn met de suiker en de citroenrasp aan de kook, voeg de frambozen toe en laat het geheel ca. 3 minuten zachtjes koken. Giet de aldus verkregen saus door een zeef in een kom en laat haar afkoelen; bewaar de saus - afgedekt - in de koelkast. Snijd uit het biscuitgebak 10 rondjes met een diameter van ca. 8 cm. Leg de plakjes naast elkaar op een kleine bakplaat en leg op elk rondje een bolletje frambozenyoghurtijs. Zet het geheel ca. 30 minuten in de diepvries, zodat het ijs goed opstijft.

Doe het Italiaanse schuim in een spuitzak voorzien van een glad spuitmondje (diameter 6-8 mm). Spuit het schuim van onderen naar boven werkend in kleine toefjes op de rand van de biscuitrondjes en rondom het ijs, zodat kleine 'ijsbergjes' ontstaan. Zet de ijstaartjes eerst 15 minuten in de diepvries terug, daarna ofwel met een brander, ofwel 1 à 2 minuten in de op 250°C voorverwarmde oven, om het schuim mooi lichtbruin te laten kleuren. Zet ze daarna terug in de diepvries. Haal de frambozensaus ca. 1 uur voor het opdienen uit de koelkast. Spoel de frambozen even onder stromend water, laat de vruchten goed uitlekken. Snijd de ijstaartjes verticaal doormidden en zet de helften op het midden van de borden. Schep de saus er omheen en strooi de frambozen over de saus. Vijzel enkele blaadjes munt met de suiker tot mint suiker. Garneer met blaadjes munt en bestrooi deze met mint suiker.

KOFFIE Koffie met Friandises

Friandises

Aan te kopen.