

2015 februari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Geitenkaasrolletje met sesam en abrikoos

Geitenkaasrolletje met sesam en abrikoos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosuitjes	2	
olijfolie		
sesamzaad	2.5	el
zachte geitenkaas	100	gr.
halfgedroogde of gewelde gedroogde abrikozen	3	

Verhit een grillpan. Bestrijk de bosuitjes met olijfolie en grill ze in 2-3 minuten rondom gaar. Snijd het groen in 10 stukjes. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan goudbruin en leg ze op een bord. Vorm van de geitenkaas een rolletje en rol dat door het sesamzaad. Snijd in 10 stukken. Leg 10 lepels klaar. Snijd de abrikozen in dunne reepjes. Leg op iedere lepel een plakje geitenkaas, wat reepjes abrikoos en een stukje bosui.

Karamelhulsje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	35	gr.
poedersuiker	75	gr.
sinaasappelsap	65	ml
sesamzaad	50	gr.
bloem	20	gr.
zout	2	gr.

Smelt de boter met de suiker. Meng het sinaasappelsap, de bloem, zout en het sesamzaad erdoor. Verdeel hoopjes beslag op een siliconenmatje. Zorg ervoor dat ze niet te dicht op elkaar liggen, want het beslag loopt uit. Bak af op 160 graden in de oven. Als het beslag gekleurd is (karamelkleur) haal je ze uit de oven. Snijd een kant recht af (dit wordt de onderkant van het hulsje, waar het hulsje rechtop mee kan worden gezet). Vorm het om PVC pijpjes heen en laat koud en hard worden.

Krabsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookt krabvlees	500	gr.
sjalot	2	
bieslook		
mayonaise	125	ml
zure room	175	ml
peper, zout		
avruga (haring) kaviaar	100	gr.

Snipper de sjalotten. Maak met behulp van de fijngesneden bieslook, de mayonaise en zure room (naar smaak, in gelijke verhouding, dus houd wat zure room over) een lekkere salade. Breng op smaak met peper en zout.

Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	
sushi azijn		
ijswater		

Snij het wit van de prei in schijfjes van een halve centimeter dik en doe deze in een vacuümzakje samen met een scheutje sushi azijn. Vacumeer dit en doe dit sou vide garen in de oven gedurende 12 minuten op 100 graden stoom (of, als je geen stoomoven hebt, in water van 90 graden). Daarna direct terugkoelen in ijswater.

Zeekraal met avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	300	gr.
avocado (liefst goed gerijpt)	1	
slagroom	25	ml
citroen	0.5	
sushi azijn	0.5	el

Zeekraal plukken en schoonmaken. Grote stukjes niet gebruiken. Als de zeekraal te zout smaakt kun je hem nog met koud water afspoelen. De zeekraal wordt rauw gebruikt. Snijd de avocado langs de pit doormidden en haal het vruchtvlees eruit. Doe dit met de slagroom, citroensap en sushi azijn in een blender en draai fijn. Breng op smaak met peper en zout. Wrijf door een fijne zeef en schep in een spuitzakje.

Komkommerschuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
proespuma cold (of vergelijkbaar product om koude schuur te maken)	5	gr.

Schil de komkommer en pureer hem. Doe door een fijne zeef. Voeg 5 gram proespuma toe per ½ dl. Doe daarna in een spuitfles en voeg 2 patronen toe.

Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	20	

Pel de langoustines, maar laat het staartstukje zitten. Doe ze in een kom en haal ze door de olie, zodat er een filmlaagje olie op zit. Rooster ze in een koekenpan. Breng op smaak. Vul het hulsje met krabsalade. zet het rechtop op een bord. Doe er een klein beetje zure room op. Doe daarop wat avruga kaviaar. Maak het bord verder op met de preirings, de avocado crème met zeekraal, de langoustines met komkommerschuur.

Bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
romanesco bloemkool	1	
bloemkool	1	
walnootolie		
sushi azijn		
peper zout		
peterselie		

Snijd mooie torentjes uit de romanesco bloemkool en blancheer deze in kokend water met zout. Snel terug koelen om de mooie groene kleur te behouden. Maak roosjes van de bloemkool en draai deze fijn in de keukenmachine tot een grove korrel. Maak deze aan met een vinaigrette van de olie en sushi azijn. Breng op smaak met peper en zout. Doe er wat fijn gehakte peterselie door.

Beurre Blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gember	1	cm
sjalotten	2	
witte wijn	150	ml
visbouillon	150	ml
citroen	1	
room	150	ml
crème fraiche	100	ml

Snijd de gember fijn. Maak de sjalotten schoon en snij in grove stukken. Zet deze samen op met de wijn en de bouillon en sap van 1 citroen. Reduceer tot de helft. Zeef de bouillon, voeg de room en crème fraiche toe en laat tot de gewenste dikte inkoken.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw	1.1	kilo
roomboter		
peper, zout		
olijfolie		
citroen	1	
eiwit	1	
cashewnoten (ongezouten)	50	gr.

Neem 100 gr. kabeljauw en snij in kleine stukjes. Doe dit in de keukenmachinekom en laat goed koud worden (met kom in de koeling zetten). Als het koud is, geheel fijn draaien en het eiwit toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout en een scheutje (50 ml.) room (die goed koud is) toevoegen. Dan niet meer te lang doordraaien. Cashewnoten bruineren en hakken. Kabeljauw ontdoen van het vel en in mooie moten snijden. Moten insmeren met de farce en bedekken met de cashewnoten. Bakplaat insmeren met roomboter en bestrooien met peper en zout. Kabeljauwmoten erop leggen. Besprenkelen met olie en citroensap. Afdekken met magnetronfolie (geen huishoudfolie i.v.m. temperatuur) of als dat er niet is: bakpapier. In een oven van 180 C, in ongeveer 12 minuten garen.

Cashewnotencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten en ongebrandel cashewnoten	50	gr.
kokosmelk	100	ml
kerriepoeder	0.5	tl
kurkuma	0.25	tl
paprikapoeder	0.25	tl
honing	0.5	tl
zout en peper		
ingelegde citroen (bij marokkaanse of turkse winkel of sligro)	0.5	pot

Laat de cashewnoten 1 uur in een kommetje water weken. Spoel de geweekte cashewnoten af en doe ze met de rest van de ingrediënten in een blender. Zet aan tot het een glad mengsel wordt. Voeg indien nodig een scheutje water toe. De consistentie moet vergelijkbaar zijn met yoghurt of mayonaise. Dresseer een kabeljauwmoot op het midden van het bord. Doe er de beurre Blanc omheen. Versier het bord verder met de 2 soorten bloemkool, de cashewnotencrème en een partje ingelegde citroen.

Gebraden Bresse duif, het boutje gekonfijt, het vleugeltje als rilette en ganzenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bresse duiven	10	
peper en zout		
ganzenvet	1	l
ganzenlever	200	gr.
kleine groene koolbladeren	10	
meiknol	3	st
room	6	dl
sjalotjes (kleine, bij grote is 10 genoeg)	20	st
kruidnagels	5	
olijfolie	15	el
tijm	5	takjes
knoflook	2	teen
boter	125	gr.
geraspte goudse kaas	5	el
gevogeltefond	450	ml

Snijd de boutjes en de vleugeltjes van de duiven af en leg ze in een pan en voeg het ganzenvet toe, laat het smelten en konfijt (verwarm op een heel laag vuur) de vleugeltjes en boutjes onder het ganzenvet tot ze helemaal gaar zijn (ca. 1 ½ uur). Haal het vlees van de vleugeltjes en snijd dit klein, meng het met de ganzenlever en een lepel of twee van het ganzenvet, een snufje peper en zout en laat het afkoelen. Wikkel deze duiven rilette in de koolbladeren. Snijd of schaaf de meiknollen in zeer dunne plakjes. Zet ze op in de helft van de room, een snufje zout en peper en kook ze gaar in 5-10 minuten. Pel de sjalotjes, snijd ze ook in dunne plakjes en kook ze in de andere helft van de room met de kruidnagels, een snufje zout en peper gaar in ca. 10 minuten. Braad ondertussen de duiven rondom bruin in de olijfolie en voeg de tijm, knoflook en boter toe en braad de duiven met het deksel half op de pan rosé, geregeld keren ca. 8 minuten. Laat ze 10 minuten rusten. Strooi peper en zout op de boutjes. Bak in een beetje van het ganzenvet in een koekenpan de duivenboutjes nog even snel bruin. Verhit de grill op de hoogste stand. Laat de sjalotjes uitlekken en leg ze op 10 borden: aan weerskanten een strookje. Schep de meiknol en de geraspte kaas erop. Gratineer onder de hete grill. Zet de koolpakketjes in de mand van de stoompan boven een laag kokend water, sluit de pan af en laat ze in enkele minuten heet worden. Neem de duiven uit de pan. Schep het vet van het braadvocht. Zet de pan op het vuur en voeg de gevogeltefond (of duivenextract) toe. Roer de aanbaksels los en zeef de jus en voeg zout en peper naar smaak toe. Snijd de borstjes van de duif. Leg de koolpakketjes op de borden. Leg de duivenborsten erbij en de gebakken boutjes ertegenaan. Schep er een lepeltje saus bij.

Semifreddo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	350	ml
basterdsuiker	175	gr.
roomkaas (monchou bijv.)	175	gr.
afgekoelde espresso	125	ml

Klop met de mixer de slagroom met de suiker tot yoghurt dikte. Klop de roomkaas los, voeg de slagroom toe en roer de espressokoffie erdoor. Roer niet langer dan nodig is om schiften te voorkomen. Schep het mengsel in glaasjes of kopjes en laat ze in de vriezer bevriezen.

Karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	gr.
room	250	ml
zout		
citroen	0.5	

Suiker karamelliseren zonder te roeren en dan de room toevoegen met zout en citroensap.

Chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
couverture	200	gr.
eiwit	200	gr.
suiker	200	gr.
room	5	dl
citroensap		
hele ananas	1	

Smelt de couverture tot 32 C. Ontvet een kom met citroensap en klop het eiwit halfstijf, voeg de suiker toe en klop verder stijf. Klop de room lobbijg. Spatel eerst de chocolade bij het eiwit en voeg dat dan door de slagroom. Laat afgedekt in de koeling opstijven. Snijd de ananas in parten (niet in schijven). Snijd de kern eraf. Gril ze voor het uitserveren. Haal de semifreddo 10 minuten voor serveren uit de vriezer. Los ze door ze even in heet water te dompelen en vervolgens met een mesje aan de randen los te snijden. Giet er vlak voor het serveren een lepel karamelsaus op en bestrooi als garnering met wat gemalen espressokoffie. Schep er een canelle chocolademousse naast. Leg een part gegrilde ananas ernaast en nappeer die met karamelsaus.