

2015 augustus

CCN Limburg · Zomer

VISGERECHT Escabeche van roodbaars

Escabeche van roodbaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roodbaars in hapklare stukjes gesneden	500	gram
bloem	200	gram
roomboter	1	pakje
rode ui, in kleine stukjes	100	gram
knoflook, fijngesnipperd	2	tenen
peterselie, fijngehakt	5	takjes
basilicum, geplukt en fijngehakt	2	takjes
rode peper, zaad eruit en hele dunne reepjes	1	
limoensap	70	ml
sushiazijn	50	ml
olijfolie	150	ml
peper en zout		
turks brood	0,5	
basilicumcress		

Bestrooi de roodbaars met peper en zout, rol de stukjes door de bloem. Bak de stukjes heel zachtjes gaar in niet al te hete boter. Maak de marinade door het limoensap en de sushiazijn samen te voegen en de olijfolie als laatste in een dun straaltje al kloppend toe te voegen. Voeg de overige ingrediënten toe. Proef en maak op smaak. Leg de gebakken stukken vis in de marinade en zet weg in de koeling tot gebruik. Haal de stukjes vis uit de marinade. Verdeel over de borden en druppel marinade eroverheen. Garneer met de basilicumcress. Snijd een mooi puntje uit het Turkse brood en leg erbij.

Krokant hoeve-eitje met garnaltjes, tomaat en saffraan mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse scharreleieren (plus 1 oefeneitje, dus 11)	10	
bloem	10	el
losgeklopte eiwitten (neem die van de sabayon)	2	
panko		
hollandse garnaltjes	200	gram
kleine tomaten	10	
sushiazijn		el
fleur de sel		
zwarte peper uit de molen		
gemengde bladsla ter decoratie		zakje
saffraanpoeder of een tl draadjes		
witte port	40	ml
eidooiers	2	
witte wijnazijn	2	el
dijon mosterd	2	el
vloeibare honing	2	el
neutrale olie (druivenpit)	225	ml
peper		
zeezout		
grof zeezout	1	el
fijngehakte peterselie	1	el

Kook de eitjes in zout water met een scheut azijn, 4-5 minuutjes (moeten van binnen nog zacht zijn) en laat ze meteen schrikken en afkoelen in ijswater. Pel ze. Droog ze op keukenpapier. Wentel ze door de bloem, daarna door losgeklopt eiwit en daarna door de Panko. Druk de kruim voorzichtig aan. Frituur ze vlak voor uitserveren op 180 graden. Ontvel de tomaatjes en snijd ze in concassee. Maak dit aan met peper en sushiazijn en zet koud weg. Meng de port met de saffraan, laat 5 minuutjes smaak en kleur afgeven aan de port. Meng eidooiers, wijnazijn, mosterd en de honing met elkaar, voeg al kloppend druppelsgewijs de olie toe totdat er een mooie dikke mayonaise ontstaat. Voeg daarna de port toe met de saffraan en maak op smaak met peper en zout. Vijzel het zeezout samen met de peterselie. Maak op elk bord centraal een taartje van de tomaat. Ondertussen frituurt iemand de eitjes. Leg losse garnaltjes verspreid over het bord. Maak strepen op het bord met de mayonaise, volg de contouren van het bord, zet af en toe ergens een druppel mayonaise. Leg speels hier en daar een paar mooie slablaadjes ongeveer 5-6 per bord. Neem het oefeneitje, snijdt met een zaagmes, als het lukt een kapje van het eitje en zet het meteen rechtop op het tomatentaartje. Lukt dit niet, geef dan het eitje in zijn geheel. Strooi er wat peterseliezout overheen.

Toast tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casinosneetjes of tramezinebrood	10	
runderbiefstuk (kogel)	600	gram
eigelen (of gepasteuriseerd eigeel, 60 gram)	4	
olijfolie	1-2	el
kappertjes, fijngehakt	2	el
zure augurkjes, fijngehakt	10	
worchestershire saus	1	tl
zeer fijngesneden sjalot	1	
gehakte peterselie (garnering)	1	el
peper en zout		
zachte zoute roomboter		

Maak grove blokken van de biefstuk snijdt het met een koksmes in hele fijne brunoise. Leg het vlees in een kom, meng het met het eigeel, augurkjes, kappertjes en de sjalot. Voeg de Worcestershire saus toe. Meng verder met de olijfolie, het moet niet te vet worden dus voorzichtig niet in een keer alles toevoegen. Doe er goed wat peper op, zout naar smaak. Laat de massa even rusten in de koeling en gril of rooster het brood, steek daar rondjes uit of snijd de sneetjes doormidden. Smeer wat zachte boter op het brood. Verdeel de massa in 10 porties en kies een steker om ze mooi op het bord te presenteren. Garneer met de peterselie.

HOOFDGERECHT Rode poot met schubben van aardappel met een Dieppoise saus, gekonfijte aardappel, zoetzure spiralen van komkommer en fijne brunoise van wortel

Rode poon met schubben van aardappel met een Dieppoise saus, gekonfijte aardappel, zoetzure spiralen van komkommer en fijne brunoise van wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele rode ponen of 10 filets (liever hele vis)	5	
vastkokende aardappelen	10	
geklaarde boter	150	gram
eidooier	100	gram
aardappelzetmeel		
olijfolie		
peper en zout		
grijze garnaltjes	300	gram
tomaten	2	
droge witte wijn	2	dl
room	4	dl
boter	300	gram
visfumet	700	ml
sjalotje	1	
ui	1	
peterselie		
bloem		
tomatenpuree	2	el
cognac		
peper		
zout		

Fileer de ponen en spoel ze vlot met ijskoud water, droog ze goed, dek af en zet koud weg. Schil de aardappelen, was ze en snijd ze met de snijmachine in plakjes van 2 mm. Steek er rondjes uit met een stekertje. Zet een pan met water en zout op en breng aan de kook en blancheer de rondjes heel kort, giet af spoel koud en droog ze (let op, ze mogen niet gaar zijn). Meng plakjes met 2-3 eetlepels zetmeel en de helft van de boter (75 gram). Neem de filets, smeer de velzijde in met eidooier, leg de rondjes dakpansgewijs, als schubjes, op de vis, laat het geheel opstijven in de koeling. Verhit een pan, doe er olijfolie en boter in bak voorzichtig totdat de schubjes goudbruin zijn en draai de vis voorzichtig om, serveer met de saus. Ontvel de tomaten en snijd deze in concassee. Stoof de sjalot en de ui met peterseliestelen in een beetje boter, giet er 2 scheuten cognac overheen en flambeer. Blus af met de wijn en laat even inkoken, voeg 600 ml visfumet toe en laat weer wat inkoken (ongeveer tot de helft). Mix 100 gram garnalen met de rest van de fumet (100 ml) en wrijf dit door een zeef. Maak een roux van 50 gram boter en 60 gram bloem, laat de roux even afkoelen, zeef het ingekookte vocht en voeg dit toe. Breng aan de kook en gaar de saus, voeg daarna de slagroom toe en de rest van de garnaltjes. Neem een kleine steelpan en voeg er wat boter aan toe. Ontzuur de tomaten puree en voeg deze toe aan de saus, breng de saus op smaak evt. met nog iets room. Hak de peterselie en geef de saus bij de vis. Garneer met de blokjes tomaat en de fijngehakte peterselie.

Gekonfijte aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote vastkokende aardappelen	8-10	
olijfolie, van gewone goedkope kwaliteit	500	ml
grof zeezout		
knoflook, geplet met schil	2	tenen
zwarte peper, uit de molen		
tijm	2	takjes
geplukte peterselie		
zout		

Was de aardappelen en snijd schijven van 5 cm. Steek de schijven met een steker uit. Maak 2 p.p. maak er 2 extra ter controle van de gaarheid. Het kan zijn dat er een aardappel overblijft dit is afhankelijk van de grootte. Blancheer de aardappelschijven 7 minuten in kokend water met zout en koel ze meteen terug in koud water. Dep ze droog en leg ze in een ovenschaal. Bedek ze met olijfolie. Voeg de knoflook toe, het zout, peper en de 2 takjes tijm. Zet 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 150 graden, controleer de gaarheid. Schep ze uit de olijfolie, bestrooi met zeezout, leg er peterselie op en serveer direct.

Spiralen van komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
water	200	gram
suiker	200	gram
witte wijnazijn	200	gram

Breng het water en azijn aan de kook en los alle suiker op. Zet in de koeling. Snijd een komkommers in plakken van 2 mm dik, 4 cm breed en 12 cm lang. Leg deze plakken op vochtig keukenpapier, dek af met folie en zet koud weg. We marinieren de komkommer enkele minuten, rollen ze schuin, zodat een spiraal ontstaat en zetten ze even vast met een dun prikkertje. Zet mooi op het bord bij de vis. Haal het prikkertje eraf.

Wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke winterpenen of 4 dunnere	2	
geklaarde boter	4	el
honing	2	el
sushiazijn	2	el
sjalotjes	2	
tijm	2	takjes

Schil de wortels, snijd in dunne plakken en daarna in hele fijne brunoise. Snipper de sjalotjes heel fijn en fruit ze glazig. Houd apart. Zet water met zout op, breng aan de kook en blancheer de wortel tot beetgaar in het water. Koel terug. Zet de wortel weg in een pannetje met de boter, honing, tijm, sjalot en de sushiazijn. Verwarm kort voor uitgifte en verwijder de tijm. Leg het óf als een taartje in een kleine steker óf leg het speels rondom het gerecht.

Bavarois van mango

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vruchtenpuree (in de diepvries merk boiron)	2,5	dl
sap van 1/8 citroen		
suiker	75	gram
gelatine	6	gram
slagroom	1,5	dl
citroensap		
mango	0,5	
courgette	0,5	
aardbeien	10	

Breng een gedeelte van de vruchtenpuree, de suiker en het citroensap aan de kook. Week de gelatine in ruim koud water. Als de massa kookt haal je hem van het vuur en dan knijp je de gelatine uit en voeg deze aan de hete massa toe. Goed roeren zodat deze oplost. Doe er de rest van de puree bij en meng goed. Klop de slagroom lobbijg tot yoghurt dikte en zet deze koel. Zet de pan op ijswater en al roerende laten afkoelen totdat de massa hangend wordt. Nu de geklopte gekoelde room eronder scheppen totdat deze geheel gemengd is en dan in een spuitzak doen. Neem bak- of dresseerringen. Neem plasticfolie en maak de ringen aan de onderkant dicht zet deze op een plaat. Doe ook reepjes acetaat-folie in ringen waarbij je let dat deze op de bodem goed aansluiten. Verdeel de massa evenredig over de ringen en zet in de koeling om op te stijven. Maak van de mango en de courgette (met schil) mooie microbrunaise ter decoratie na het opstijven van de bavarois. Druppel wat citroensap over de mango en courgette en zet afgedekt koud weg. Maak voor het uitserveren van de aardbeien dunne plakken en leg ze dakpansgewijs op de bavarois.

Aardbeiensoepje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	1000	gram
citroensap	5	el
suiker	200	gram
cava of andere mousserende wijn	1	fles
limonccress		

Snijd de kroontjes van de aardbeien. Meng alles behalve de cava in een grote mengbeker en zet er de staafmixer in. Maak heel fijn. Voeg de cava toe en draai nog even de staafmixer erin. Zet dit mengsel in de koeling tot vlak voor het gebruik. Schenk het in glaasjes en garneer met een limonccress.

Komkommer/meloen sorbetijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	330	gram
fijne suiker	200	gram
grote komkommer	1	
galiameloen	1	
crème fraîche	120	gram
droge dille	1	el
eiwit (bewaar het eigeel)	1	
sap van 1 limoen		
rasp van 1 limoen		
witte wijnazijn	10	ml
basis sorbet	500	ml
schil van komkommer		
limon cress (is deze niet voorhanden dan evt. atsina cress) of een driehoekje van een schijfje limoen	1	bakje

Breng het water aan de kook. Voeg de suiker toe en roer totdat deze is opgelost. Laat uitdampen op een koele plaats, maar nog niet in de ijskast. Zet het in de ijskast als het is afgekoeld en er geen damp meer vanaf komt. Was de komkommer en schil deze. Bewaar wat schil. Haal de zaadlijsten eruit en pureer zeer fijn. Haal het vruchtvlies uit de meloen, pureer zeer fijn en voeg toe aan de komkommersmassa. Voeg de overige ingrediënten toe en mix schuimig. Proef dit geheel en maak indien nodig op smaak met wat zoet of zuur, dit i.v.m. smaakverschillen in de vruchten. Snijd nu zeer dunne reepjes van de schil van de komkommer en voeg dit toe aan de sorbet. Ze moeten zo dun zijn dat ze niet de overhand gaan nemen in het sorbetijs. Draai de massa in de ijsmachine en zet weg in de vriezer.

Meringue met roze peper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten (bewaar de eigelen)	4	
fijne suiker	100	gram
poedersuiker	100	gram
gemalen droge roze peper (vijzel of molen)	2	el

Verwarm de oven op 90 graden. Scheid de eidooiers van het eiwit. Bedek een bakplaat met bakpapier of bakmat maar je moet kunnen werken met een paletmes/spatel. Klop de eiwitten in een vetvrije kom, voeg in 3 gedeelten de suiker toe en blijf kloppen totdat het schuim mooi glanst en de suiker is opgelost. Spatel snel de poedersuiker en de peper erdoor en strijk meteen uit op de bakplaat tot een dikte van ongeveer 3 mm. Er mogen onregelmatigheden voorkomen. Droog de meringue 2 uur in de oven. Beek er schotsen van en bewaar deze op een droge plek.

Limoensabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers (eiwitten voor paneren hoeve-eitje en meringues)	6	
fijne suiker	3	el
limoncello (hoeft geen dure te zijn)	100	ml
rasp van 1 limoen		
sap van limoen (liefst vers)	35	ml

Klop de sabayon à la minute. Doe de eidooiers, suiker, limoncello, rasp en sap in een kom en klop dit mengsel au bain-marie totdat het een mooie schuimende binding krijgt. Gebruik hem meteen.

Druppels of slierten van witte chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	150	gram
puntzakje (cornetje)		
maanzaadjes		
bakpapier		

Smelt de chocolade au bain-marie. Doe in een cornetje of spuitzakje, knip er een klein gaatje in en teken patronen rondom het dessert. Bestrooi evt. met maanzaadjes of restjes cress.