

2015 september

CCN Limburg · Herfst

VOORGERECHT Aubergine met Griekse Yoghurt

Aubergine met Griekse Yoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines (groot formaat)	2	
knoflook	1	teen
olijfolie		
fijn zeezout		
zwarte peper		
granaatappel	1	
pijnboompitten	30	gram
saffraandraadjes	0.25	theelepel
slagroom	60	ml
griekse yoghurt	225	gram
zout		
citroen	0.5	
basilicumblaadjes	50	gram

Snijd de aubergine in 1,5 cm dikke plakken. Bestrijk de schijven aan de onderzijde met iets olijfolie en aan de bovenzijde royaal met een mengsel van olijfolie, knoflook, wat fijn zeezout en zwarte peper. Leg ze op een rooster en plaats deze in een voorverwarmde oven 180 °C. Bij lichtbruine verkleuring uit de oven nemen en laten afkoelen. Haal de pitten uit de granaatappel, precies werkje. Een goede methode is met de steel van een theelepel. Daarna in een vergiet laten uitlekken. Rooster de pijnboompitten. Saus: Laat 2-3 lepels water in een pan goed warm worden en voeg daaraan toe de saffraandraadjes. Hak de knoflook fijn. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Even wegzetten. Doe de yoghurt in een kom en sla deze luchtig los en voeg daaraan toe 2 el olijfolie, knoflook en het water met de saffraan. Spatel de slagroom erdoor en voeg wat zout toe en citroensap tot het op smaak is. Overbrengen in een spuitzak. Hak de basilicumblaadjes grof. Uitserveren: Leg centraal op het bord een schijf aubergine. De losgesneden rand niet verwijderen. Breng op de schijf en rondom (een weinig) van de saus aan. Maak een krans van de granaatappelpitten in het centrum met in het midden een bergje van de pijnboompitten. Op enkele cm van de aubergineschijf een kring saus aanbrenen. Strooi rondom wat gehakte basilicum.

Filodeeg met geitenkaas, witlof met walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes filodeeg	20	
geitenkaas (president)	1	doosje
geconcentreerde balsamico	25	ml
honing (bloesem)	25	ml
rietsuiker	47	gram
losgeklopt ei	0.5	
walnoten	65	gr.
struikjes witlof	4	
zachte geitenkaas (zachter dan de bovengenoemde)	100	gr.
tijm	1	takje
walnootolie		
honing		
balsamico crème	0.5	flesje

Vuurvaste bakjes bestrijken met boter. Steek rondjes uit het filodeeg met een diameter van 18 cm. Vouw het deeg in bakjes, 2 plakjes per bakje. Vul de bakjes met een schijfje (2/3 van de schijf) geitenkaas. Hierop aanbrengen: 1 afgestreken theelepel rietsuiker, ½ theelepel balsamico, ½ theelepel honing. Vouw het pakketje bijna helemaal dicht (verwijder met een schaar de overstekende punten van het filodeeg) en bestrijk de randen met losgeklopt ei. Verwarm de oven voor tot 190 °C. Afbakken in een oven op 190 °C, tot goudbruin. (ongeveer 10 minuten). De walnoten in een hete koekenpan even aanzetten dan verdelen in grove stukken. 30 blaadjes witlof prepareren tot schuitvormige producten (de kleine en grote bladeren zijn niet te gebruiken). Bestrijk de schuitjes met iets walnootolie en plaats de schuitjes in de oven (190°C) tot er een lichte verkleuring optreedt. Uit de oven nemen en even laten afkoelen. Verdeel de geitenkaas over de blaadjes witlof. Bestrooi met wat tijmblaadjes. Bedruppelen met walnootolie en honing. Verdeel de walnoten over de blaadjes en deze bedruppelen met wat honing. Vlak voor het uitserveren 3 min. onder de grill zetten. Uitserveren: Haal de pakketjes uit de bakjes. Centraal op het bord een pakketje filodeeg. Rondom drie blaadjes witlof (stergewijs). Tussen de witlofblaadjes wat druppels balsamicocrème spuiten.

Velouté van oesters

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters (fines claires)	20	
witte wijn	4	dl
room	3	dl
spinazie	300	gram
knoflook (geperst)	1	teen
nootmuskaat (vers raspen)		
olijfolie		

Open de oesters en vang al het vocht op in een schaal. Leg de oesters in dit vocht. Plaats tot gebruik in de koelkast. Kook de wijn in tot 1½ dl. Kook de room in tot de helft. Voeg deze twee vloeistoffen (wijn en room) bij elkaar en houd warm. Ondertussen de spinazie ontdoen van hun stelen en in repen snijden. Vlak voor het uitserveren op hoog vuur in olijfolie de spinazie roerbakken samen met de knoflook. Op smaak toevoegen peper en zout, eventueel een mespuntje suiker en ruim nootmuskaat. De spinazie afgieten en het vocht eruit drukken. Haal de oesters uit het oestervocht. En zeef dit vocht door een zeer fijne zeef. De oesters worden in een schone schaal geplaatst. Breng het oestervocht aan de kook, giet dan het oestervocht op de oesters. Het oestervocht mag niet meer koken! Laat de oesters er 3 min. in liggen. Verwarm zo nodig het wijn-room mengsel en voeg het hete oestervocht (zonder de oesters) toe. Dit vocht met een staafmixer (kort voor het gebruik) schuimig opkloppen. Uitserveren: In een kelkvormig glas (voorverwarmd). Onderin een laag spinazie, dan twee oesters en vervolgens het opgeklopte vocht.

HOOFDGERECHT Eendenborst met abrikozen (canette de Bresse), aardappelmousseline met truffel en rode kool met appels

Eendenborst met abrikozen (canette de Bresse), aardappelmousseline met truffel en rode kool met appels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse abrikozen	65	gram
abrikoos likeur (24%)	1	bg.
abrikozenjam (bonne maman)	325	gr.
kastanjechampignons	475	gram
eendenborsten met huid (canette de bresse) maximaal 1200 gram totaalgewicht	10	
kippenbouillon (potje)	2	dl
balsamicoazijn		
chilipeper	1	
macadamia noten (grof hakken)	65	gram
roomboter		
madeira	0.5	dl
aardappelzetmeel	1	el
radicchio	1	
olijfolie		
aardappels	750	g
ui	0.5	
knoflook	3	tenen
witte wijn	2.5	dl
slagroom	2	dl
zwarte verse truffel (indien nog niet verkrijgbaar potje italian truffels black truffle sauce, 20 gram)	2	theelepels
rode kool	0.5	
granny smith appels	2	
peterselie	3	takken
rode wijn	2	dl
kaneel	1	tl
suiker	1	el
zout en peper		

Snij de abrikozen zeer fijn en voeg de likeur toe laat dit enige tijd inwerken, minstens 1 uur. Meng in een kom de jam met de gehakte abrikozen. Beginnen vóór het garen van de eend in de oven. Reinig de champignons en snijd ze in plakken. Laat de champignons bakken en slinken in een koekenpan met roomboter. Dan de pan wegzetten tot bij de afwerking van de saus. Voorbereiding van de filets: Ontvlies de filets. Snijd de overstekende rand van de filets af. Hak dit in kleine stukjes en bak dit uit tot kaantjes (Dit wordt later aan de saus toegevoegd). Maak enkele inkervingen (ruitvormig) op de huid van de filets. Aanbakken in een pan met weinig boter. Begin met de huidkant totdat deze een lichtbruine kleur heeft, omdraaien en de andere kant kort aanbakken (1 minuut). Laat de filets rusten op alufolie. Smeer de filets royaal in met de abrikozenmelange. Leg de filets in een ovenschaal met de

huid aan de onderzijde. Het vet uit de braadpan losmaken met de kippenbouillon. Hak de chilipeper ragfijn (zonder de zaadjes!!). Voeg dit met wat balsamico toe aan de saus. Proef de saus en breng zo nodig nog op smaak en dan toevoegen aan de ovenschaal. Deze schaal bedekken met alufolie en 10 minuten plaatsen in een voorverwarmde oven van 190 °C. Neem de filets uit de ovenschaal en trancheer ze tot op de huid, de abrikozen bedekking intact laten en de grof gehakte noten er over strooien. De saus uit de ovenschaal overdoen in een steelpan (warm houden). Hieraan worden toegevoegd de gegaarde champignons en de kaantjes. Eventueel indikken met 0,6 dl Madeira waarin 1 eetlepel aardappelzetmeel is opgelost. Dit even laten koken tot de gewenste binding. Radicchio: Snij de radicchio in reepjes. Meng in een kom 1 el olijfolie en voeg daar wat zout aan toe. Kort voor het gebruik, de blaadjes goed mengen in de kom met olie en zout. Daarna kort voor het uitserveren op keukenpapier uitspreiden. Aardappelmousseline: Schil en kook de aardappels gaar. Snipper de ui en knoflook en fruit dit in een beetje olie in een pan. Giet de witte wijn erbij en laat het geheel tot 1/3 inkoken. Doe de slagroom en roomboter erbij. Breng het geheel aan de kook en breng op smaak met peper en zout. Dan de truffel (geraspte verse truffel of uit een potje) toevoegen. Pureer daarna met de staafmixer. Giet de aardappelen af en laat ze even uitstomen. Doe de aardappelen door de pureeknijper en voeg de room-truffelpuree bij de aardappelen. Roer het geheel goed door tot een gladde en smeuië massa. Houd warm. Doe het in een spuitzak met spuitmond om er straks rozetjes van te kunnen spuiten. Rode kool: Snijd de kool in fijne slierten en leg deze in een diepe pan met deksel. Snijd de appels in kleine stukjes, snipper de ui en peterselie. Snijd tenslotte de knoflook in fijne stukjes. Doe alles in de pan bij de kool. Giet de wijn erbij, samen met de kaneel, de suiker en wat zout en peper. Zet een laag vuurtje aan en doe het deksel op de pan. Laat 1,5 uur zachtjes stoven. Mocht het vocht onvoldoende verdampt zijn, dan zeven. Het kookvocht kan evt. ingekookt worden tot een wat stroperige saus. Uitserveren: Centraal op het bord de radicchio in stervorm leggen. Leg hierop de filet en dresseer rondom de champignonsaus. Leg rozetje mousseline aan de onderzijde van het bord. Links en rechts een bolletje rode kool.

Zabaglione met limoncello, papier de banane

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	2	bl.
limoncello	2.5	dl
eierdooiers (eiwitten gebruiken voor de schuimpjes)	4	
fijne suiker	115	gr.
slagroom	1.6	liter
rode bessen	0.5	bakje
frambozen	0.5	bakje
bramen	0.5	bakje
rijpe bananen (100 gram wat rijpe banaan)	2.5	
suiker	30	gram
bloem	30	gram
melk	25	ml.
eiwitten	4	
decoratie vruchtjes		
limoncello (pikeurtje, waarom? omdat deze iets minder alcohol bevat.)	2	dl

Zabaglione: Week de gelatine in koud water. Verwarm de limoncello zodat de gelatine zich hierin kan oplossen. Laat dit wat afkoelen. Klop de eierdooiers met de suiker au bain marie en voeg geleidelijk de limoncello toe. Blijf kloppen tot er een wat lichtere (van kleur) massa ontstaat. Dan afkoelen in koud water maar blijven kloppen. De slagroom opkloppen tot minimaal yoghurt dikte. Dan de slagroom geleidelijk door het eimengsel spatelen. Neem dessertglazen. Op de bodem een laagje verse vruchten verdelen (houd wat fruit achter voor de garnering). Daarop de zabaglione verdelen. Banaanpapier: Verdeel 100 gram van de banaan (gewicht zonder schil) in kleine stukjes en plaats dan in de keukenmachine. Dan de rest van de ingrediënten. Mix tot een glad papje. Dus geen stukjes banaan herkenbaar. Verwarm de oven voor op 160 °C. Neem 2 siliconematjes en strijk het mengsel er zeer dun op uit. Papierdun. Afbakken ± 12- 15 min. Tot lichtbruine verkleuring. Laten afkoelen (neem hier de tijd voor) en breek er schotjes of driehoekjes van. Deze worden kort voor het uitserveren rechtop in de zabaglione geplaatst. Meringue: Doe de eiwitten in een grote kom en klop ze op de middelste stand. Voeg langzamerhand de suiker toe. Blijf kloppen tot de eiwitten glimmen en het schuim heel stevig is. Doe de meringue in een spuitzak met een mondstuk met kleine opening. Spuit op een bakplaat, die is bedekt met bakpapier, minischuimpjes en laat drogen in een oven van 120° C. (ongeveer 80 minuten). Uitserveren: Op de top van de zabaglione een of twee decoratievruchten. Steek er een (evt. twee) banaankoekjes in. Serveer er een Pikeurtje limoncello bij.