

2015 oktober

CCN Limburg · Herfst

AMUSE Witte-bonendip met reepjes kruidentoast

Witte-bonendip met reepjes kruidentoast

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	2	
rode ui	1	
cannellonibonen	300	gr.
peterselie bosje	1	
olijfolie (extra vierge)	1	el
citroen (sap)	0,5	
foccaciabrood	1	
olijfolie		
verse kruiden naar keuze zoals rozemarijn, tijm, peterselie, dille	20	gr.
zeezout		

Hak de knoflook. Laat de bonen uitlekken en spoel ze af. Snipper de rode ui. Doe knoflook, ui en bonen in een keukenmachine en maal tot een gladde pasta. Voeg peterselie, olie en citroensap naar smaak toe en meng nog kort. Breng op smaak. Doe in een kom en koel. Besprenkel kort voor serveren nog met extra vierge olijfolie. Voor de toast: Verwarm de oven op 200 C. Snijd het foccaciabrood in 10 dunne reepjes. Bestrijk één kant van elk sneetje brood met olijfolie, bestrooi royaal met kruiden en strooi er zeezout op. Bak in de oven in ongeveer 7 minuten goudbruin en krokant. Serveer de dip in een kommetje met een reepje kruidentoast.

Kalfszwezerik met schorseneren en mosterdsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	700	gr.
boter		
bloem		
zout en witte peper		
schorseneren	500	gr.
eidooier	80	gr.
witte wijn	1	dl
kalfsfond	0,5	dl
mosterd	1,5	tl

Zet de zwezerik in koud water. Blancheer ze circa 10 minuten. Laat de zwezerik tussen twee borden afkoelen. Ontvlies en snijd in plakjes van 1 cm. Klaar de boter. Bestrooi zwezerik met bloem en bak in geklaarde boter bruin en krokant. Bestrooi met zout en peper. Maak de schorseneren schoon. Snijd in stukjes en blancheer. Roerbak de schorseneren in de wok. Breng op smaak. Klop eidooiers met witte wijn en mosterd goed door elkaar. Verwarm au bain Marie. Klop dik en voeg fond toe. Schep schorseneren in het midden van een bord. Leg de krokant gebakken zwezeriken op de schorseneren en nappeer de sabayon er omheen.

SOEP Soep van garnalen met specerijen, rouille met Piment d'Espelette, koriander en spiesje met garnaal en knolselderij

Soep van garnalen met specerijen, rouille met Piment d'Espelette, koriander en spiesje met garnaal en knolselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote chinese garnalen	20	
boter		
ui	2	
knoflook	2	teen
tijm		
rozemarijn		
sereh	2	stengel
djeroek poeroek	4	blaadjes
kerriepoeder		
tomatenpuree		
water	2	liter
aardappel	1	
gepast. eidooier	25	gr.
olijfolie		
zout		
piment d'espelette		
satéstokjes	10	
zout en peper		
knolselderij	1	
room		
koriander		

Pel de garnalen, bewaar de schalen, verwijder de darmkanalen. Laat de schalen in de boter kleuren, voeg kleingesneden ui, geplette knoflook, tijm, rozemarijn, sereh en djeroek poeroek blaadjes toe en laat meefruiten. Voeg kerriepoeder en tomatenpuree toe en laat ook meefruiten. Schenk het water erbij, breng aan de kook en laat 1 uur trekken. Passeer de bouillon door een zeef. Snijd de aardappel in blokjes en kook gaar in een gedeelte van de bouillon. Wrijf de aardappelblokjes door een zeef, klop de eidooier door de nog warme aardappel en klop er druppelsgewijs de olijfolie door. Snijd de knoflooktenen zeer dun en plet met behulp van een mes de knoflookschilfers, fruit even in wat olijfolie en doe bij de rouille. Breng hoog op smaak met zout en Piment d'Espelette. Leg de satéstokjes 1 uur van tevoren in koud water. Schil de knolselderij en steek met behulp van een appelboor cilinders uit. Kook de cilinders beetgaar en snij in dikke plakjes. Snijd de garnalen in stukjes en rijg om en om stukjes garnaal en plakjes knolselderij op een satéstokje. Zorg dat de stukjes garnaal en knolselderij ongeveer even groot zijn. Bestrooi de satéstokjes met zout en peper, bestrijk met olijfolie en bak gaar en enigszins bruin in een koekenpan. Breng de bouillon aan de kook en breng op smaak met zout, peper en room. Smeer een warm soepbord in met de rouille. Schep de soep in de borden. Leg een satéstokje in het bord zodanig dat het uiteinde op de rand van het bord ligt. Bestrooi met koriander.

HOOFDGERECHT Ree met mousseline van knolselder, kweeperenmousse en zilveruitjes

Ree met mousseline van knolselder, kweeperenmousse en zilveruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reerug (ca. 2,5 kg)	2	
kweeperen in stukken	7	
boter	2	klontjes
citroen (sap)	1	
zoete witte wijn	1	scheut
suiker	1	el
zilveruitjes	50	
olijfolie	2	scheutjes
suikersiroop	2	el
bietensap	4	el
rode wijnazijn	2	scheutjes
wortelen in stukjes	4	
uien in grove stukken	2	
knoflook geplet	5	tenen
speculaaskoekjes	5	
wijnazijn	2	scheutjes
aceto	2	scheutje
rode wijn	5	dl
wildfond	1	liter
water	1	liter
verse tijm	3	takjes
laurierblaadjes	5	
gehakte gember	5	cm
zwarte peperbollen gekneusd	10	
korianderzaadjes	1	el
steranijs	2	
knolselder	2/3	
zout		
room	2	dl
macademia noten	4	el
rode vruchtenpoeder	2	el
witte beukenzwam	2	(tros)
bruine beukenzwam	2	(tros)
blaadjes amarant		

Bereid de reerug voor: Snijd het vlees los van het karkas, verwijder de vliezen en snijd de filets in stukken van ca. 10 cm. Verwijder de kleine filets aan het rugstuk (houd apart) en kleur het karkas ca. 10 min. in de oven op 230°C. Bak de stukken kweeper in gesmolten boter met het citroensap en de wijn, voeg water toe tot de stukjes onder staan. Laat ze minstens 1 uur op

een zacht vuur stoven en pureer tot een gladde crème. Breng de mousse over in een spuitfles. Pel de zilveruitjes, voeg water toe tot ze net onderstaan en laat ze garen. Snijd 30 gare uitjes in de helft en bak ze met de gesneden kant naar beneden aan in olijfolie en boter. Breng de uitjes op smaak met peper en zout en laat ze zacht karamelliseren met de suiker. Snijd de overgebleven 20 gare uitjes in de helft en haal de rokken uiteen. Zet de uitjes met de marinade ca. 20-30 min. in de koelkast. Haal ze voor het serveren uit de marinade en laat uitlekken. Kleur de groenten aan in de olie, voeg de kruiden en specerijen toe en blus af met de azijn. Laat dit kort inkoken en bevochtig met de rode wijn. Laat kort reduceren en voeg de speculaas toe. Breek de karkas in twee en leg in een grote pot, schep de saus erbij en bevochtig met de fond en water. Laat minstens 1 uur op zacht vuur inkoken tot sausdikte. Zeef daarna de saus. Snijd de knolselder in dunne plakjes en steek er 40 rondjes uit (diameter ongeveer 2 a 3 cm). Kook de rondjes in ca. 20 min. gaar in water. Warm de plakjes voor het serveren op in water met boter en zout. Snijd de knolselder in grove stukken en kook ca. 20-30 min. gaar in ruim gezouten water. Giet af, kruid met peper en pureer met de boter en room. Breng de mousseline over in een spuitfles. Cutter de noten en bak ze in olijfolie. Beweeg de pan voortdurend tijdens het bakken. Roer, van het vuur af, het vruchtenpoeder eronder en breng op smaak met suiker en zout. Stort de crumble uit op een plaat en laat drogen op een warme plaats. Snijd de zwammen los en bak ze aan in olijfolie. Voeg het zout pas op het einde van de baktijd toe. Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de 10 stukken ree-filet kort aan in de olijfolie, kruid met peper. Bak ca. 4 min. af in de voorverwarmde oven. Laat even rusten en snijd in 3 stukken (kapjes eraf). Bestrooi voor het serveren met zout. Leg per bord 3 stukken ree-filet, plaats er 4 schijfjes knolselder tussen. Lepel er wat crumble tussen. Werk af met 6 van de gebakken halve zilveruitjes, 4 gemarineerde zilveruitjes, dotjes knolselderpuree, dotjes kweeperenpuree en blaadjes amarant. Leg er de beukenzwammetjes tussen en serveer de saus apart.

Speculaasparfait met rolbiscuit en kaneelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
eidooiers	8	
room	1,4	liter
suiker	300	gr.
melkchocolade, zeer fijn gesneden	4	el
pistachenootjes, geroosterd en fijngehakt	4	el
speculaaskruiden	2	tl
ei	630	gr.
patisseriebloem	200	gr.
zetmeel	200	gr.
speculaaspasta		
kaneellikeur	100	gr.
speculaaslikeur	100	gr.
eidooier	200	gr.
speculaaskoekjes	20	

Verwarm de eieren, eidooiers en suiker in een pan tot 85 C. Klop 5 minuten tot een dubbel volume. In patisierterminen wordt dit een "pâte à bombé" genoemd. Voeg hieraan de melkchocolade, de pistachenootjes en de speculaaskruiden toe. Spatel er tot slot de room onder. Lepel dit mengsel in een spuitzak en spuit in vormen naar keuze (cilinders, balken,...). Plaats de vormen in de vriezer en haal ze er pas uit wanneer ze bevroren zijn. Verwijder de bevroren parfait voorzichtig uit de vormen en zet ze terug in de diepvriezer. Haal ze een half uur voor het serveren eruit. Klop de eieren en suiker. Verwarm al kloppend tot 37 C. Klop vervolgens tot een luchtige massa. Meng bloem en zetmeel en zeef ze. Spatel kort onder de massa. Verwarm de oven op 220 C. Leg een bakmatje op een bakplaat. Verdeel de biscuit er gelijkmatig over. Bak gedurende 6 tot 8 minuten in de oven. Schuif de biscuit na het bakken onmiddellijk van de bakplaat. Draai hem om op bakpapier en laat afkoelen. Smeer in met speculaaspasta en rol hem strak op met behulp van een rolstok (deegrol). Zet de rol in de diepvriezer en laat hem kort invriezen. Zo kan je er fijne rolletjes van snijden. Klop de likeuren, dooiers en suiker op in een pan en verwarm tot 85 C. Giet het mengsel vervolgens in een kom. Leg plasticfolie op het mengsel om te voorkomen dat er een velletje komt en laat afkoelen. Spatel er de opgeklopte room onder en bewaar in de koeling. Crunch de koekjes en strooi ze uit en rol de parfait door de koekkrumels en leg op het bord. Schep er een streepje kaneelsaus naast. Snijd de biscuit met een kartelmes voorzichtig in stukjes en dresseer mooi op het bord.