

2016 januari

CCN Limburg · Winter

AMUSE Rillette van kabeljauw met citrus

Rillette van kabeljauw met citrus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	150	gr.
crème fraîche	1,5	el
mayonaise	1	el
vleestomaat	1	
citroensap		
zout		
peper		
sushiazijn		
kervel	10	takjes

Gaar de kabeljauw in een stoomoven of bak hem in een pan. Laat afkoelen en trek hem met een vork uit elkaar. Ontvel de tomaat, snijd hem in 10 partjes en verwijder de zaadlijsten. Meng de vis met de crème fraîche en mayonaise en breng op smaak met citroensap, peper en zout. Zorg dat het niet te nat wordt. Presentatie: Verdeel de vis over 10 amuselepels of glaasjes. Garneer met een takje kervel, reepje tomaat en een paar druppeltjes sushiazijn.

Soupe à l'oignon Alsacienne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schenkel	2	kilo
olijfolie		
winterwortel	1	
prei	2	stangen
grote uien	3	
bleekselderij	3	stengels
peterselie	1	bos
laurierblaadjes	3	
peperkorrels	10	
tijm	5	takjes
knoflook	4	tenen
water	2	l
kleine uien	750	gr.
peper		
zout		

Snijd het vlees van de schenkels in blokjes en bak het lichtbruin in de snelkookpan. Voeg 2 liter water toe, breng aan de kook en schuim af. Maak alle groenten schoon, snijd klein en voeg toe. Voeg alle kruiden toe. Sluit de snelkookpan en laat 1 uur koken. De tijd gaat in zodra de pan op druk is, temper dan het vuur zodat de pan net op druk blijft. Na 1 uur koken de druk van de pan halen en de bouillon zeven door een fijne zeef zonder uitdrukken. Zeef met inhoud even apart zetten. De bouillon in een hoge kan schenken, even laten staan en dan het opdrijvende vet er afscheppen. Inhoud van de zeef nu boven een andere kom goed uitdrukken en het vocht aan de mensen van de fazant geven. De uien schoonmaken en in julienne snijden. Bak de uien nu in 10 min. glazig. Zet het vuur nu hoger en bak de uien al roerend tot ze wat kleur krijgen. Voeg de uien toe aan de gezeefde bouillon en breng het geheel op smaak met peper en zout.

Flammkuchen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	300	gr.
gedroogde gist	0,5	zakje
olijfolie	1,5	el
water	175	ml
zout	1	theel
sjalotten	160	gr.
spekblokjes	100	gr.
crème fraîche	100	gr.
kleine munsterkaas	0,5	
peterselie	10	blaadjes

Verwarm de oven voor op 230°C. Kneed de bloem, olie, water, gist en zout door elkaar tot deeg. Laat 45 min. op een warme plek rijzen. Sjalotten schoonmaken, in de lengte doormidden snijden en in dunne julienne snijden. De sjalotten licht aanruiten. Spekblokjes licht uitbakken. Munsterkaas in kleine stukjes snijden. Rol het deeg heel dun uit en leg op een bakplaat. Smeer royaal in met crème fraîche. Verdeel de sjalotten, spekjes en brokjes Munsterkaas erover. Bak de Flammkuchen in ca. 10 min. af op 230°C. Presentatie: Serveer de soep in warme soepkoppen. Zet de koppen op een bordje en leg er een stukje Flammkuchen naast. Versier de soep met een blaadje peterselie.

Courgettemedaillon met bietensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	4	
rode uien	2	
kastanjechampignons	150	gr.
geroosterde witte hazelnoten	70	gr.
oude brokkel komijnekaas	100	gr.
ei	1	
bieslook	1	bos
olijfolie		
peper		
zout		
gekookte rode biet	1	grote
witte balsamicoazijn	10	ml
extra vierge olijfolie	10	ml

Oven voorverwarmen op 180 °C. Snijd de uiteinden van de courgettes. Snijd de courgettes in de lengte in plakken van 2 mm. dik. 2 plakken p.p. Bak de plakken in olijfolie, 1 min. per kant en laat ze uitlekken op keukenpapier. Maak de uien schoon. Snijd de uien, paddenstoelen en de resten van de courgettes in fijne brunoise. Hak de hazelnoten in kleine stukjes. Fruit de uien in olijfolie, voeg de paddenstoelen toe en bak gaar. Voeg 50 gr. hazelnoten en de courgettebrunoise toe en bak even aan. Doe het mengsel in een schaal en meng 75 gr. geraspte komijnekaas erdoor. Breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Zet 20 sprietjes bieslook apart en snijd de rest fijn. Meng als het courgettemengsel is afgekoeld de fijngesneden bieslook en wat losgeklopt ei erdoor tot het net een beetje nat is. Bedek een bakplaat met bakpapier. Leg 2 plakken courgette in een kruis op een plank en leg in het midden een flinke lepel vulling. Klap de uiteinden over de vulling en leg de pakketjes op de bakplaat met de uiteinden naar beneden. Meng de overige hazelnoten met de overige kaas en strooi dat over de pakketjes. Bak de pakketjes vlak voor het uitserveren 10 min. in de oven. Snijd de biet in grove stukken. Doe ze samen met de azijn in een hoge mengbeker en pureer met de staafmixer tot een gladde saus. Meng de olijfolie er met een dun straaltje bij tot de saus helemaal glad is. Breng op smaak met zout en peper en warm vlak voor het uitserveren een beetje op. Niet koken! Presentatie: Leg een pakketje in het midden van een warm bord en giet er een beetje bietensaus tegenaan. Garneer met de sprietjes bieslook.

Elzasser fazant met choucroute

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	5	
gerookt spek	50	plakjes
roomboter		
ganzenvet	500	gr.
cognac	150	ml
witte wijn	500	ml
koude roomboter om de saus te monteren	50	gr.
wijnzuurkool	1	kg
sjalotten	2	
goudrenet	1	grote
jeneverbessen	6	
kruidnagels	6	
laurierblaadjes	2	
droge witte wijn	1	glas
vastkokende aardappels	1,5	kg
ganzenvet van de pootjes		
peper		
zout		

Controleer of de fazanten binnen en buiten schoon zijn en haal de pootjes eraf. Snijd het vlees van de pootjes. Botten bewaren voor de saus. Breng het vlees op smaak met zout en peper en braad het heel kort even aan in de boter. Doe het ganzenvet in een smalle hoge pan en verwarm tot 80°C. Doe het vlees van de pootjes in het ganzenvet en laat het in 1,5u. op 80°C gaar konfijten. Alles moet onderstaan en de temperatuur mag niet boven 90°C komen. Controleer dit met een thermometer. Van de fazanten het rugdeel verwijderen, maar de filets op de borstkap laten zitten. Voorzichtig snijden en het vel op de filets niet beschadigen. Hak de rugdelen wat kleiner. Van de karkassen en botten het vet en het vel verwijderen. Zet de karkassen en de botten van de poten aan in wat ganzenvet uit de pan met het vlees van de poten. Voeg de cognac toe en flambeer, voeg daarna de witte wijn en de bouillon toe die je gekregen hebt van de mensen van de uiensoep. Laat 1 uur trekken, zeef en laat inkoken tot 250 ml. Breng op smaak met zout en peper. Vlak voor het uitserveren monteren met ijskoude boter. Snijd de sjalotten en de geschilde appel in brunoise. Fruit in een beetje roomboter en voeg de zuurkool en de wijn toe. Gaar de zuurkool op laag vuur in 30 min. Kook de aardappels in de schil ca. 15 min. (grote aardappels 20 min), ze mogen niet te gaar worden. Giet af, laat uitdampen en pel de schil eraf. Snijd in niet te kleine blokjes. Bak de aardappels in wat ganzenvet van de pootjes gaar en lekker bruin. Probeer 1 laag aardappelblokjes in de pan te hebben. Gebruik evt. meerdere pannen. Oven voorverwarmen op 210°C. Bestrooi de buikholte en de filets met peper en een beetje zout. Beleg de borstkap van de fazant met 10 plakken spek zodat de hele filets bedekt zijn. De fazant borstkap op een rooster boven een braadslee leggen. In de braadslee 0,5 cm. kokend water (dit vangt het vet op en voorkomt dat dit gaat roken). Zet de borstkappen 9 min. in de oven op 210°C, hierna 9 min. op 180°C. Hierna onder aluminiumfolie 10 min. laten rusten. Verwijder het spek van de filets en snijd ze van de borstkap en verwijder ook het vel. Laat het vlees van de pootjes uitlekken. Presentatie: Maak

een bedje zuurkool op een warm bord. Leg de fazantenfilet erop. Ernaast het vlees van de pootjes. Nappeer wat saus op het bord en leg er een hoopje aardappelblokjes naast.

Crêpes Suzette met vanilleijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	2	
slagroom	750	ml
volle melk	250	ml
suiker	200	gr.
eidooiers	6	
sinaasappels (geen navelsinaasappels)	4	
suikerwater	200	ml
cointreau	0,5	borrelglasje
pistachenoten	30	gr.
glucose	20	gr.
sinaasappels	5	
eigeel	140	gr.
gelatine	2	blaadjes
bloem	90	gr.
vanillesuiker	2	zakjes
eieren	4	
enkele druppels oranjebloesemwater		
roomboter		

Snijd de vanillestokjes in de lengte open. Breng de melk met de slagroom en de vanillestokjes aan de kook en laat 30 min. trekken. Verwijder de vanillestokjes en laat een beetje afkoelen. Klop de eidooiers met de suiker dik en romig. Roer er een paar lepels warm melk/slagroommengsel door. Giet nu bij het warme melk/slagroommengsel, zet de pan nog even op een kleine vlam en laat onder voortdurend roeren binden. Niet te warm!!! Koel het mengsel terug in een bak koud water. Schep het afgekoelde mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Bewaar tot gebruik in de diepvries. Schil de sinaasappels en verwijder alle wit van de schillen. Snijd de schillen in julienne en blancheer ze 2x in telkens nieuw water. Gaar de julienne daarna gedurende 30 min. in de grenadine. Haal boven een kom de sinaasappelpartjes uit de vliezen en vang het sap op. Zet de partjes weg tot uitserveren. Rooster de pistachenootjes in een droge koekenpan. Laat de glucose voorzichtig smelten in een pannetje, voeg in gedeelten de suiker toe en verhit tot karamelkleur. Giet uit op een vel ingevet bakpapier en laat afkoelen. Laat het pannetje staan zonder het schoon te maken. Verpulver de karamel in de Magimix tot poeder. Pers alle sap uit de sinaasappels en doe dit sap samen met het al opgevangen sap (je hebt in totaal 200 ml sap nodig) in het pannetje van de karamel. Laat even doorkoken. Bind het een heel klein beetje met aardappelmeel als het erg dun is. Laat afkoelen en zet weg tot uitserveren. Week de gelatine in koud water. Klop het eigeel tot een lichtgele massa. Breng de suiker met een beetje water aan de kook. Laat een beetje afkoelen en laat de uitgeknepen gelatine er in oplossen. Giet de suikerstroop al kloppend bij het eimengsel en laat al kloppend afkoelen. Klop de slagroom lobbij, voeg de cointreau toe en klop door het eimengsel. Laat verder opstijven in de koeling. Doe in een spuitzak. Meng alle bestanddelen tot een beslag. Laat in een kleine pan telkens wat boter smelten en bak 10 of 20 kleine dunne pannenkoekjes zonder ze bruin te laten kleuren. Spuit een streep vulling op een pannenkoekje en rol het op. Presentatie: Leg 1 of 2

pannenkoekrolletjes op een bord. Maak een spiegelkje van de saus en leg hierop een paar sinaasappelpartjes. Strooi er wat pistachenootjes en sinaasappelschilletjes op. Strooi wat karamel over de pannenkoekrolletjes. Leg er een bolletje vanille ijs naast.