

2016 februari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Aardappeltjes gevuld met gerookte zalm

Aardappeltjes gevuld met gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine roseval aardappels	10	
olijfolie	0.5	el
zout		
peper		
gerookte zalm	75	gr.
zure room	50	gr.
rode ui	15	gr.
geraspte mierikswortel	3	gr.
bieslook	0.25	bosje
kappertjes	1	klein potje
zalmkaviaar	1	potje

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de aardappels en meng ze in een grote kom met de olijfolie en bestrooi ze met zout en peper. Leg de aardappelhalften met het snijvlak op een met olie ingevette bakplaat. Bak ze in ca. 20 min. gaar en laat ze afkoelen. Snijd de gerookte zalm fijn. Snipper de ui heel fijn. Snijd de bieslook fijn. Meng de zalm, zure room, ui, mierikswortel en bieslook in een kom en breng op smaak met zout en peper. Schep met een bolletjessteker wat kruim uit de afgekoelde aardappels en snijd er aan de onderkant een dun plakje af zodat ze blijven staan. Vul de aardappels met het zalmmengsel. Snijd de gerookte zalm in kleine vierkantjes. Presentatie: Zet op een koud bord 2 halve gevulde aardappels. Versier er een met een vierkantje gerookte zalm, de andere met zalmkaviaar, en beiden met enkele kappertjes en een paar sprietjes bieslook.

Poisson Cru

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sashimi tonijn	700	gr.
kokosmelk	125	ml
limoenen	3	
gembersiroop		
vissaus	15	ml
komkommer	0.5	
grote tomaten	2	
grote rode ui	1	
koriander	0.25	bos
basilicum	0.5	bosje
peterselie	0.5	bosje
scheut olijfolie		

Snijd de tonijn in reepjes van 7x2x1cm. Meng de kokosmelk met het sap van de limoenen en de vissaus. Breng op smaak met gembersiroop en zout en peper. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snijd de tomaten in julienne. Snijd de komkommer in julienne (de zelfde grootte als de tomaten). Snijd de rode ui in dunne julienne. Snijd de koriander fijn. Doe alles in een grote kom en maak aan met de dressing. Doe alle ingrediënten in een kleine bak en pureer met de staafmixer tot een gladde saus. Breng op smaak met wat zout en doe over in een doseerflesje. Meng vlak voor het uitserveren de tonijn door de salade. Presentatie: leg op een koud bord een bolletje salade. Versier de borden met een beetje dressing en toefjes salsa verde.

Eendenborst met komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborsten	5	
5 spice poeder	10	theel
zout		
komkommers	3	
witte balsamico azijn	300	ml
gembersiroop	250	ml
rode peper	0.5	
sesamolie	75	ml
sojaolie	25	ml
sesamzaadjes	2	el
wakame	300	gr.

Knip de randen van het vel van de eendenborsten bij en snijd het vel ruitvormig in tot op het vlees. Wrijf het vlees in met 5 spice poeder en doe het over in vacuümzakken. Trek vacuüm en gaar de eend 25 minuten op 51°C in de sous-vide. Haal de borsten uit de zakken en dep ze droog. Strooi wat zout op de vetkant en bak de eend op de vetkant goudbruin en krokant. Keer ze heel even om en laat ze daarna 5 min. rusten onder aluminiumfolie. Snijd het buitenste van de komkommers op de mandoline in mooie slierten. Verwijder de pitjes uit de peper en snijd hem in fijne brunoise. Meng balsamico azijn, gembersiroop en peper tot een marinade en laat de komkommerslierten hier 45 min. in marinieren. Rooster de sesamzaadjes in een droge pan tot ze beginnen te kleuren en haal ze direct uit de pan. Roer sojaolie, sesamolie en sesamzaadjes tot een dressing. Snijd de eendenborsten in de lengte in mooie repen. Presentatie: Maak mooie nestjes van de komkommer midden op een bord. Leg de eend tegen de komkommerrepen aan. Verdeel de wakame boven op het geheel en sprenkel er wat sesamdressing overheen.

HOOFDGERECHT Gevulde parelhoender met pastinaakpuree

Gevulde parelhoender met pastinaakpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjes	400	gr.
spek	250	gr.
ui	1	
knoflook	2	teentjes
roomboter	10	gr.
rozemarijn	2	takjes
witte wijn	100	ml
slagroom	150	ml
parelhoenborsten	10	
varkensnet		
radicchio	3	
basterdsuiker	3	el
balsamico azijn	3	el
pastinaak	500	gr.
melk	200	ml
kruimige aardappelen	500	gr.
mosterd		
schorseneren	200	gr.
frituurolie		
jus de veau	125	ml
bosbessen	50	gr.
port	15	ml

Snijd de kastanjes, spek, ui en knoflook klein en zet aan in de boter. Voeg de rozemarijn naaldjes toe en blus af met de witte wijn. Laat de wijn inkoken, voeg de slagroom toe en breng aan de kook. Laat 5 min. doorkoken. Giet door een zeef, maar vang het vocht op. Doe de massa in de Magimix en pureer tot een gladde massa. Voeg als het mengsel erg dik is een heel klein beetje room toe, maar het moet een stevige massa blijven. Breng op smaak met zout en peper. Verwarm de oven voor op 125°C. Spoel het varkensnet onder koud stromend water. Snijd de parelhoenborsten voorzichtig in aan de binnenkant van de borst zodat er ruimte ontstaat om vulling er op te leggen en op te rollen. Leg iedere borst op een stuk net, verdeel er wat vulling over en rol op. Zorg dat het net de borst helemaal bedekt. Schroei de parelhoen in een niet te hete pan aan alle kanten dicht en goudbruin. Gaar de parelhoen 12 min. in de oven tot een kerntemperatuur van 68°C. Snijd de radicchio in achten, maar zorg dat ze aan het hart vast blijven zitten. Zet ze, met wat boter, aan in een pan. Voeg basterdsuiker toe en laat karameliseren. Blus af met balsamico azijn en laat verder garen. Breng op smaak met zout en peper. Maak de pastinaak schoon en snijd in stukken. Kook gaar in de melk en maak er een mooie stevige puree van. Schil de aardappels, snijd in stukken en kook ze gaar in gezouten water. Pureer door een knijper en roer de boter en de mosterd erdoor. Meng de pastinaakpuree met de aardappelpuree en breng indien nodig op smaak met zout en peper. Borstel de schorseneren schoon onder stromend water. Snijd er in de lengte dunne plakjes van. Frituur deze in wat olie op 150°C. goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Strooi er

een beetje zout over. Breng de jus de veau met de bosbessen en de port aan de kook. Pureer met de staafmixer tot glad en breng op smaak met een beetje basterdsuiker en zout.
Presentatie: Leg een quenelle pastinaakpuree op een warm bord. Leg de radicchio er tegenaan en de parelhoen erop. Nappeer wat bosbessensaus er om heen en decoreer het bord verder met schorseneren.

Tarte Tatin van stoofperen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen	300	gr.
frambozenwijn	2	l
kaneelstokjes	6	
steranijs	6	
kruidnagels	6	
suiker	3	el
water	9	el
roomboter	150	gr.
plakjes bladerdeeg	10	
vormpjes	10	
melk	250	ml
vanillestokje	0.5	
gezouten roomboter	2	el
zout		
slagroom	125	ml
eidooiers	3	
sucro	0.5	el

Schil de stoofperen, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Stoof de peren 1 ½ uur in de frambozenwijn met de kaneelstokjes, steranijs, kruidnagels en de suiker. Haal de peertjes uit het vocht en snijd ze in de lengte in plakjes. Kook het kookvocht zo ver in tot er 10 eetl. over zijn. Verwarm de oven voor op 225°C. Laat de suiker kort inbranden, voeg het water toe en laar karameliseren. Zodra de kleur goed is, de boter toevoegen en mengen. Haal de plakjes peer door de karamel en leg ze vervolgens dakpansgewijs in de vormpjes. Druk een plakje bladerdeeg op de vormpjes, snijd de overhangende delen er af en bak de taartjes 25 min. in de oven. Keer de vormpjes direct midden op de borden en laat wat afkoelen, tot de karamel begint te stollen. Zet een met plasticfolie bedekte, platte metalen schaal in de vriezer. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg er uit. Meng de melk en de slagroom en doe zowel het merg als het vanillestokje er in. Laat langzaam op het vuur trekken. Doe de suiker en het water in een pan en verhit tot 185°C. de massa is dan karamelkleurig. Voeg de gezouten boter en een snufje zout toe. Zeef het melk/room mengsel en voeg toe aan de karamel Pas op voor overkoken!!! Zorg dat alle karamel is opgelost en koel af tot onder de 70°C. Voeg de sucro toe en los het goed op met de staafmixer. Klop de eidooiers een beetje op. Voeg heel langzaam de nog warme compositie toe aan de eidooiers en verwarm al roerend met een houten lepel tot 78°C. Zeef en koel meteen terug. Draai er in de ijsmachine ijs van. Maak als het ijs klaar is mooie quenelles en leg ze op de koude schaal tot gebruik in de vriezer. Presentatie: Maak de taartjes voorzichtig los van de vormpjes midden op de borden. Leg een quenelle karamelijs op de taartjes. Lepel de saus rondom de taartjes.