

# 2016 maart

CCN Limburg · Lente

**VOORGERECHT** Mousse van gerookte makreel met rode biet

## Mousse van gerookte makreel met rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte makreel (schoon)	400	gr.
visbouillon	100	ml
geslagen room	500	ml
room	150	ml
gelatine	1.5	blok
cayenne peper		
rode bieten	3	
frambozenazijn	2	el
hazelnootolie	1	lepel
rode port	2	lepels
griekse yoghurt		
gemalen pistachenoten	4	el
limoensap	5	gr.
boter	50	gr.
sesamzaad	30	gr.
bloem	25	gr.
poeder suiker	60	gr.
zoete soja	5	el
zoute soja	1	el
kerrie	1	theelepel

Maal voor de makreelmousse de makreel met de bouillon tot een fijne pasta. Verwarm de 150 ml slagroom en los de gelatine erin op. Voeg dit bij de makreel. Passer door een zeef en spatel er de geslagen room door. Breng op smaak met cayennepeper en zout. Pof de bieten (in alufolie in de oven) of kook ze in ruim water. Pel en maal ze fijn in de keukenmachine met de port, azijn en de olie. Passeer door een zeef en breng op smaak met P&Z. Meng alle ingrediënten door elkaar tot een deeg. Bak 6 min op 180 graden. Presentatie: Vul met een spuitzak e 1/3 van een glas met makreelmousse en spuit er daarna een laagje bietenpuree op. Lepel er een beetje Griekse yoghurt op en werk af met wat gemalen pistache noten. Steek de klets kop rechtop in de yoghurt.



## Gestoomde zeebaarsfilets in een groen jasje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filets van zeebaars (100-120 gram pp)	10	stukken
groene bladsla	20	bladen
peper		
zout		
jonge prei (alleen het wit)	700	gram
boter	80	gram
groente of visbouillon	0.5	liter
saffraandraadjes	3-4	snufjes
slagroom	0.5	liter
vers gemalen peper		
fijngehakte dille of bieslook	2	el
witte wijn	1	glas
wit van prei	4	prei stronken
zonnebloemolie om in te frituren		
peper en zout		

Belangrijk: Let goed op de tijd. Bereid alles voor maar zorg ervoor dat het afmaken kort voor uitserveren gebeurt. Indien de filets met vel zijn geleverd dient het vel eerst verwijderd te worden. Verdeel de filets vervolgens in 10 mooie stukken. Pluk de mooiste slabladen van de krop sla, liefst de buitenste, groene bladeren. Per pakketje 2 bladen. Blancheer de bladeren kort in kokend water en dompel ze in koud water om het proces te stoppen. Laat ze uitlekken en zorg daarbij dat ze mooi open liggen. Zeebaars filets met zout en peper bestrooien en vervolgens ieder portie inpakken in twee geblancheerde sla bladeren. Vervolgens ieder pakketje verpakken in plastic folie. Zet in de koelkast tot ongeveer een kwartier voor uitserveren. 15 minuten voor uitserveren: Zet een pan water op waar de stoommand op past. Verdeel de vispakketjes over de twee stoommanden en stoom de pakketjes in 8-10 minuten gaar. Controleer de gaarheid door een naald 10 seconden in een pakketje te steken. Die moet er makkelijk in gaan en warm aanvoelen op de huid van de onderarm. Indien gaar, haal de stoommand van de pan met kokend water. (bij stomen kleinste pakketjes boven, anders na 4 minuten de twee schalen omwisselen). Prei overlangs doorsnijden, goed wassen en vervolgens in dunne halve ringen snijden. Blancheer de prei 2 minuten in kokend water en spoel af met koud water. Uit laten lekken en eventueel overtollig water uitdrukken. Smelt de boter in een pan, doe de prei erbij en laat 10 minuten zachtjes smoren. Voeg de witte wijn en de bouillon toe, gevolgd door de saffraandraadjes en laat dit op laag vuur 10 minuten koken. Roer vervolgens de room erdoor en laat het geheel nog 5 minuten pruttelen. Pureer de coulis 2 minuten in een blender of keukenmachine en giet hem vervolgens door een fijnmazige puntzeef. Breng op smaak met peper en zout. Dek de coulis af met folie en laat hem afkoelen. Kort voor uitserveren van het gerecht de coulis weer opwarmen. De fijngehakte dille pas op het allerlaatste moment voor serveren toevoegen en doorroeren. De prei niet wassen, maar let wel op dat er geen zand in zit. Veeg dit eventueel weg met keukenpapier. Het wit van de prei in gelijke stukken verdelen en snij die in de lengte julienne (zo dun mogelijk!). Begin 15 minuten voor uitserveren van het gerecht met frituren. Zorg dat de olie goed 160 graden is en frituur de slierten in 2 tot 3 minuten (in porties). De prei mag niet verbranden maar moet een

lichtbruine tint hebben. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met peper en zout. Verwijder voorzichtig het folie van de pakketjes en leg het pakketje in het midden van het bord. Drapeer hierop een beetje van de gefrituurde prei en doseer de preicoulis om het pakketje. (tip: gebruik kombord).



## Tomaten-aubergineterrine, soes met geitenkaas en walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
pomodori tomaat	1000	gr.
olijfolie extra vierge, eerste persing voor de opmaak	100	ml
olijfolie voor het bakken	300	ml
agar agar	8	gr.
sinaasappelsap	500	ml
basilicum blaadjes	40	
zout en peper		
bloem	125	gr.
melk	125	gr.
water	150	gr.
boter	125	gr.
geraspte parmezaan	25	gr.
eieren	4	
zout		
zachte geitenkaas	250	gr.
walnoten	20	
honing		

Ontvel de tomaat zonder deze te blancheren. Schil de aubergine en snijd ze met snijmachine in de lengte in plakken van ongeveer 3mm. Wrijf de aubergines in met olijfolie en doe er zout op. Verhit een koekenpan en bak de aubergine aan 2 kanten stuk voor stuk en laat uitlekken op papier. Los 8 gr agar agar in 400 ml kokend sinaasappelsap en giet daarvan een beetje in een langwerpige blik. Leg daarna, een stukje overlappend, de plakjes in het blik zodat ze een beetje over de rand steken. Lepel de pitjes in zijn geheel uit de tomaat, laat ze aan elkaar zitten en bewaar deze en leg de tomaat op de aubergine plakjes en meng met de basilicum verse peper en zout. Laat nog wat blaadjes over voor de garnering. Giet vervolgens de rest van de gelei hier over. Dek af met de overstekende aubergine plakjes en duw met een lepel iets in de gelei. Zet 2 uur in de koeling of een uur in de vriezer. Doe water, melk en boter in een pannetje en breng aan de kook, zodra het kookt pan van het vuur nemen. Zeef bloem en meng met wat zout door het mengsel samen met de geraspte Parmezaan. Zet weer op een laag vuurtje tot het gaar is. Het moet een droge bal worden die loslaat van de bodem. Haal van het vuur en voeg daarna de eieren stuk voor stuk toe terwijl je doorspatelt (spierballenwerk). Werk met z'n tweeën snel door zodat het ei geen tijd heeft om te stollen. Lepel het soezenbeslag op bakpapier op een plaat. Bak de soesjes in 15 a 20 minuten gaar en goudbruin op 200 graden. Prik daarna een gaatje in de onderkant en zet ze nog een paar minuten in de oven terug. Pureer de walnoten met de geitenkaas en maak op smaak met zout. Vul een spuitzak met het mengsel en vul 10 soezen. Neem de terrine uit de koelkast. Stort en snijd in plakjes van  $\pm 1$  cm. Leg op elk bord 2 plakjes en dresseer met olie en garneer met basilicum. In het midden een soes met wat honing eronder. Strooi er wat grof zeezout en wat peper over. Maak de tomaten zaadjes aan met wat olijfolie, peper en zout en leg op elk plakje en klein hoopje.

**HOOFDGERECHT** Twee bereidingen van snijbonen, kabeljauw, vinaigrette van tomaat en moscardini

---

## Twee bereidingen van snijbonen, kabeljauw, vinaigrette van tomaat en moscardini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappelen	500	gr.
snijbonen (afgehaald)	350	gr.
sjalotjes	2	
tijm	2	takjes
laurierblaadjes	2	
rode peper ragfijn gesneden	1/2	
beetje citroensap		
nootmuskaat		Snufje
peper/zout		
roomboter		
snijbonen	20	
olijfolie	2	el
moscardini	20	
citroenen schil heel fijn gehakt	2	
basilicum fijngeknippert	6	blok
laurierblaadjes fijngehakt	3	
kabeljauw van 120 gr	10	stukken
citroen	1	
pancetta in brunoise	7	plakken
sjalotten in brunoise	2	
knoflook fijn gesneden	3	teen
zwarte olijven fijngehakt	200	gr.
tomaten in brunoise	200	gr.
sushiazijn	0.75	dl
gesnipperde basilicum	3	el
gesnipperde peterselie	3	el

Snij de aardappelen in stukjes en de snijbonen in schuine smalle reepjes en doe ze in een pan. Voeg tijm, laurier en zout en peper toe, breng aan de kook en laat 20 minuten op laag vuur koken. Snijd de sjalotjes in dunne halve ringen en stoof ze een aan in wat boter. Giet de snijbonen af EN VANG HET KOOKVOCHT OP. Stamp de aardappelen met de snijbonen met pureestamper tot grove puree en voeg de boter, citroensap, nootmuskaat op smaak en de rode peper toe. Vermeng evt met kookvocht tot de gewenste dikte. En bewaar in spuitzak. Kook de snijbonen in ruim water met zeezout gaar. Spoel ze direct af met koud water. Splits de bonen in de lengte en ontdoe de helften van de zaadlijsten. Laat een pan met weinig olie heet worden en bak hierin kort de schoongemaakte moscardini tot de tentakels stevig aanvoelen. Bak ze niet te lang anders worden ze te taai. Indien diepvries haal dan de moscardini uit de pan wanneer er teveel vocht vrij komt. Leeg de pan en verhit opnieuw wat olie en vervolg het bakproces. Bestrooi ze de citroensnippers, basilicum en fijngeknippert laurier. Verhit een dun laagje olijfolie in de pan met antiaanbaklaag. Bestrooi de huid van de kabeljauw met zeezout

en leg ze op de huid in de pan en bak ze goudbruin. Draai om en gaar de kabeljauw in ongeveer 8 min gaar op laag vuur. Voeg vlak voor het opdienen de vinaigrette toe en warm kort op. Bedruip de huid van de vis met een eetlepel vinaigrette tot deze glimt. Zorg dat de stampot heet is (leg bijvoorbeeld de warmtebestendige spuitzak in heet water). Blancheer de pancetta kort in kokend water, laat de blokjes uitlekken en bak ze in een beetje olijfolie. Laat sjalot en knoflook meezweten. Laat alles afkoelen en voeg de overige ingrediënten, behalve basilicum en peterselie toe. Meng de kruiden er pas voor gebruik doorheen. Leg op goed verwarmde borden aan de ene kant 2 snijbonen en vul de tussenruimte met de stampot. Verdeel de warme vinaigrette over de borden en leg daar de vis op. Garneer met de moscardini.



## Honing-mokkamousse en florentines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	300	gr.
cacao, gezeefd	70	gr.
vloeibare honing	2	el
grand marnier	5	el
instantkoffie	2	el
scharreleieren gesplitst	4	grote
fijne tafelsuiker	50	gr.
slagroom	2	dl
slagroom voor de garnering	2	dl
sinaasappel	1	
citroen rasp maken, mengen met beetje grand manier, zo droog mogelijk garneren	1	
franse bigarreaux (geconfijte kersen)	50	gr.
roomboter	100	gr.
amandelsnippers, licht verkruimeld	100	gr.
gehakte stemgember	2	el
bloem	25	gr.

Breek de chocolade in stukjes en laat deze smelten in een vuurvaste kom bovenop een pan met kokend water (principe au bain marie). Roer in de kom zolang tot alle harde chocolade is gesmolten. Neem de kom uit de buitenbak met heet water en roer door de chocolade de honing en de cacaopoeder. Zorg ervoor dat de massa vloeibaar/zacht blijft en niet een soort chocolade bal wordt (anders verdunnen met room). Au bain marie stroperig qua massa houden. Verwarm de likeur in een kleine pan en voeg hieraan toe de instantkoffie toe en roer deze goed totdat deze is opgelost. Roer dit door het chocolade mengsel en laat het geheel licht afkoelen (niet in de ijskast!). Klop met een handmixer in een kom de eierdooiers met de suiker tot een dik, glad en romig mengsel en mix dit door het chocolade mengsel heen (lage snelheid). Klop in een andere kom de room tot zachte pieken en vouw de room met een grote metalen lepel door het ei-chocolademengsel. Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop met een schone garde deze tot zachte pieken. Spatel de eiwitten met een grote metalen lepel door het moussemengsel (voorzichtig, luchtig houden). Snijd de kersen in stukjes. Verwarm de oven voor op 180°. Laat de boter smelten in een pan. Roer er de suiker er door heen en laat het circa 2 minuten borrelen. Neem van het vuur en roer er de room door en daarna de in stukjes gesneden kersen, de gesnipperde amandelen, de gember en de bloem er door. Schep met flink wat tussenruimte eetlepels van het mengsel op een plaat met bakpapier. De massa loopt flink uit tijdens het bakken! Ook kan het formaat kleiner worden gemaakt door een eetlepel van de massa te nemen. Blijft ook daarbij voldoende tussenruimte aanhouden! Bak de florentines in 7-9 minuten in de oven. Controleer dan of ze met een paletmes tot nette ronde vormen gestreken moeten worden. Zet ze zo nodig nog even terug in de oven. De koekjes zijn op dat moment zeer soepel en zullen uit de over zeer snel hard worden. Leg ze met een paletmes op een rooster om uit te harden. Breek ondertussen de chocolade in stukjes en doe deze in een kom en zet deze in een kom met heet water (au bain marie). Verwarm het geheel zo nodig nog even door het geheel op het vuur te zetten zodat de chocolade zacht/vloeibaar

blijft. Roer regelmatig in de chocolade zodat er geen stukjes in de massa komen. Bedek de uitgeharde koekjes door deze met de onderkant door de vloeibare chocolade te halen respectievelijk door met een lepeltje aan de onderkant van het koekje een laagje chocolade te smeren. Trek er desgewenst met de tanden van een vork golvende lijntjes in en laat ze met de chocolade kant boven stevig worden op een rooster. Niet in de ijskast zetten want dan wordt de chocolade dof. Leg op een bord naast de honing mokka-mousse een florentine op het bord met de chocolade kant naar boven. Is er sprake van een kleine florentine (theelepels-formaat) leg dan twee koekjes dakpansgewijze op elkaar. Met citroen/sinaasappel rasp garneren.