

# 2016 april

CCN Limburg · Lente

---

**AMUSE** Tempura kurumagarnalen, pittige saus

---

## Tempura kurumagarnalen, pittige saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine kuruma-garnalen, 20 gr elk	30	stuks
zonnebloemolie		
geklaarde boter	3	el
shitake (groot)	20	stuks
yuzu-sap	1	tl
gesnipperde bieslook		
pittige romige saus	10	el
eidooiers	3	stuks
zeezout	1	el
rijstazijn	3	tl
chili-knoflooksaus	2	el
eidooier	3	stuks
ijs- en ijskoud water	5	dl
tempurabloem voor beslag	165	gr.
tempurabloem of meer voor het laagje	110	gram

Prepareer de garnalen: verwijder de koppen, pel ze (op de staartpunten na en verwijder zonodig de darmkanalen).

Verhit een koekenpan, voeg de geklaarde boter toe en bak de hele shitakes.

Romige saus:

Klop in een kom de eidooiers met een garde en voeg het zout, een beetje witte peper en de rijstazijn toe. Klop de olie er door tot een mooie mayonaise.

Roer tenslotte de chili-knoflooksaus door de mayonaise.

Tempurabeslag:

Klop de eidooiers en het ijskoude water door elkaar. Schep de bloem er snel door: Het beslag dient niet te glad en zelfs een beetje klonterig te zijn (Voeg voor een extra knapperig resultaat wat aardappelmeel toe). Het mag dun zijn.

Verhit in een diepe koekenpan met dikke bodem een laagje olie van max 8 cm tot 180 graden.

Doop de garnalen eerst in de tempurabloem en haal daarna snel door tempurabeslag en frituur 1 à 2 minuten in kleine porties anders koelt het vet af.

Voeg de gefrituurde garnalen en de romige saus aan de shitake toe. Voeg het yuzu-sap toe.

Schep de garnalen en paddenstoelen in een steker midden op een bord en strooi er wat gesnipperde bieslook over.

## Pompoenrisotto met roodlof en zuring

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stronken roodlof	4	stuks
kleine flespompoen	1	stuks
sjalotjes	3	stuks
risottorijst	300	gram
witte wijn	150	ml
roomboter	1	pakje
kippenbouillon(mag van blokjes)	1000	ml
plakjes pancetta	10	stuks
zuringcress	2	doosjes
citroenen	2	stuks
olijfolie		
peper en zout		

Schil de pompoen en maak van het vruchtvlees kleine brunoise, zet deze even aan in wat roomboter, voeg water toe totdat de blokjes net onder staan en kook ze gaar. Werk ze af met peper en zout en een beetje roomboter.

Begin met de risotto, doe een flinke klont boter in de pan, stoof zeer kort de sjalotjes aan zonder te kleuren en voeg de rijst toe, bak ze even mee ook zonder te kleuren.

Blus als deze glazig zijn af met witte wijn en neem de bouillon (warm)

Start met kleine hoeveelheden bouillon en maak in 20 minuten risotto door steeds kleine hoeveelheden bouillon toe te voegen en te laten opnemen door de korrel.

Test met chef de fourneau de gaarheid, zorg dat de risotto op het laatst de bouillon niet meer opneemt en voeg een dikke klont roomboter toe, deksel op de pan(of alufolie) vlam uit en zeker 10 minuten laten rusten.

Bij risotto moet het zo zijn dat wanneer je met een houten lepel een streep trekt de risotto naar elkaar toe moet vloeien en uiteraard mooi beetgaar moet zijn. Voeg de pompoenblokjes verwarmd toe.

Droog de pancetta in de oven en hak fijn.

Haal de bladeren van roodlof 1 voor 1 eraf, maak julienne van de roodlof en maak een vinaigrette van het citroensap met olijfolie peper en zout.

### PRESENTATIE

Leg op voorverwarmde borden de mooie lopende risotto en snijd het roodlof in de lengte een aantal keer door en leg dit rondom de risotto, druppel de vinaigrette op het roodlof en garneer de risotto met de pancetta en de zuring.



## gekonfijte makreel met vongoles en gerookt knoflookschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreel	1,5	kg
roomboter		
rode bietensap	40	ml
aardappelzetmeel	2	gr.
halfvolle houdbare melk	160	ml
knoflook (gerookt)		
citroenmelisse		
vocht van de vongoles		
prei	1	stuks
wortel	1	stuks
ui	1	stuks
room	100	ml
boter		
peper, zout		
citroensap		
witte wijn	300	ml
vongole groot	400	gr.
taugé	40	gr.
radijs	5	stuks
rettich	1/4	stuks
koriander	2	gr.
sushi azijn	4	el
gembersiroop	4	el
sojasaus	4	el
cress		

### Makreel:

Start meteen met het schoonmaken van de makreel (veel werk). Vacumeer deze met roomboter en zout. Gaar sous vide, ongeveer 10 minuten op 55 graden. (vlak voor uitgifte)

### Bietensap:

Bind het bietensap met wat aardappelzetmeel.

### Knoflookschuim:

Gebruik gerookte knoflook. Indien niet aanwezig: Schil 10 tenen knoflook, rook circa 10 minuten. Breng de melk aan de kook en voeg de gerookte knoflook toe en laat een half uurtje trekken en breng op smaak.

Schuim op met staafmixer

### Saus:

Vocht met groenten effe laten trekken, zeven.

Vocht met room laten inkoken. Monteer met met klontjes koude boter. Op smaak brengen met peper, zout, citroensap.

Vongole:

Stoof de vongole gaar in wijn en vang het vocht op

Salade van Tauge:

Was de taugé, maak dunne plakjes van rettich en radijs op de mandoline, hak de koriander fijn en meng de salade. Maak een vinaigrette van de azijn, de soja saus, sushiazijn en de gembersiroop.

Opmaak:

Maak midden op een bord een dikke streep van de rode biet (met kwastje). Warm de makreel op, niet warmer dan 55 graden. Leg hem op de streep. Leg de vongole aan één kant van de makreel, de aangemaakte salade aan de andere kant.

Maak mbv een staafmixer de knoflooksaus schuimig en serveer deze op de makreel met een beetje gehakte citroenmelisse.

Druppel de saus op de makreel. Maak af met cress.



## lamsrack met gestoofde meiknolletjes en noten en asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine meiknolletjes	5	stuks
roomboter		
bouillon		
gemengde noten	250	gr.
rode peper	1	stuks
koriander	1/3	bos
crème fraîche	100	gr.
lamskoteltjes per persoon	2-3	stuks
knoflook	5	teentjes
rozemarijn	10	takjes
tijm	10	takjes
mosterd	5	el
honing	5	el
olijfolie	10	el
venkel	2	stuks
boter	375	gr.
eierdooier	3	stuks
citroen	1	stuks
groene asperge	20	stuks
witte asperges	20	stuks

### Meiknollen:

Meiknolletjes schillen, in maantjes snijden en stoven in boter met bouillon.

Gemengde noten in de Magimix malen met de peper, de koriander en de crème fraîche.

Doe dit in een spuitzak.

### Lamsrack:

Knoflook fijnsnijden, rozemarijn en tijm heel fijn snijden en geheel mengen met mosterd, olie en honing. Op smaak maken met zout en peper.

Racks hier in leggen en laten marineren op kamertemperatuur.

Racks heet aanbraden in olie met boter en +/-10 minuten wegzetten in een oven van 140 graden.

### Venkelsabayon:

Venkel snijden in blokjes en koken in groentebouillon. In de blender pureren en in een zeef passeren.

Boter clarifieren.

Eierdooiers mengen met water en bain-marie schuimig kloppen.

Geclarifeerde boter er door spatelen samen met de venkel mousse. Op smaak maken met citroen, zout en peper.

### Opmaak:

Snijd de asperges overlang in de helft en maak een vierkant.

Schik daar tussen het lamsrack.

Verwarm de in kwarten gesneden meiknolletjes tot 50 graden onder alufolie en plaats naast de asperges.

Maak de asperges op smaak met de venkelsabayon

**DESSERT** gepofte pruimen met honingyoghurtijs en een oubliekrul

---

## gepofte pruimen met honingyoghurtijs en een oubliekrul

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe pruimen, afhankelijk van de grootte, gehalveerd en ontpit	10-15	stuks
laurierblaadjes	4	stuks
peperkorrels	30	stuks
gebruikte vanillestokjes, in de lengte gehalveerd	3	stuks
suikersiroop	2	dl
honing	70	gr.
melk	200	ml
creme fraiche	90	gr.
suiker	90	gr.
eidooiers	8	stuks
blanke yoghurt	320	gr.
poedersuiker	85	gram
eiwit (losgeklopt)	60	gram
bloem	85	gram
zachte boter	85	gram
vanillepeul	1	stuks

### Pruimen:

Verwarm de oven op 180 graden. Leg de pruimen met de andere ingrediënten op een stuk alufolie en vouw er een zakje van. Zorg dat de hoeken goed afgesloten zijn.

Bak de pruimen 12 minuten in de oven. Scheur het zakje open en laat nog 5 min. in de oven staan. Haal de pruimen uit de folie en laat afkoelen. Bewaar het vocht.

### Honingijs:

Los de honing, melk en crème fraîche op een matig vuur op.

Klop in een grote kom suiker en eidooiers door elkaar.

Breng het melkmengsel aan de kook en schenk langzaam door het eidooiermengsel onder voortdurend roeren.

Laat afkoelen. Voeg dan pas de yoghurt toe.

Draai er ijs van.

### Oubliekrullen:

Zet de oven op 175 graden.

Schraap t merg uit de peul.

Roer de boter glad met de poedersuiker en het merg.

Voeg in 3 gedeelten het eiwit toe.

Spatel de bloem erdoor en roer zachtjes tot een glad beslag, doe in een spuitzak en spuit op een bakmatje lange strepen.

Bak ze in 7-8 minuten goudgeel, haal ze van de mat en maak er meteen een leuke krul van, maak het beslag op.

### Opmaak:

leg 2-3 pruimenhelften op het bord, leg twee quenelles van het ijs erbij, garneer met de krul.