

2016 juni

CCN Limburg · Zomer

AMUSE Cocktail van komkommer

Cocktail van komkommer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	1	theel.
witte wijnazijn	1	eetl.
honing	1	theel.
appel granny smith	1	
yoghurt	½	theel.
citroensap		druppels
olijfolie	2	eetl.
karnemelk	500	ml
suiker	125	gr.
blaadjes gelatine	10	
slagroom	500	ml
komkommers	2	
basilicum	½	bos
zout		
peper		

Schil de appel en snijd in blokjes. Maak in de blender of met een staafmixer een dressing van de witte wijn, witte wijnazijn, honing, appel, yoghurt, citroensap en olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Zeef de dressing. Week de blaadjes gelatine in royaal koud water. Verwarm de karnemelk met de suiker. Haal van het vuur en los de uitgeknepen gelatineblaadjes er in op. Laat verder afkoelen, maar niet stijf worden. Sla de slagroom stijf tot yoghurt dikte en spatel door het afgekoelde lobbige wordende karnemelkmengsel. Vul 10 glazen met het mengsel en laat in de koeling opstijven. Doe alle snijwerk van de komkommers boven een kom en vang alle komkommersap op. Snijd 1 komkommer in de lengte in 4 gelijke delen en snijd de zaadlijsten er af (bewaren!!), maar schil de komkommer niet. Snijd uit 2 delen bolletjes met een meloenbolletjes boor. Snijd uit de andere 2 delen cilinders met een appelboor. Snijd de zaadlijsten fijn. Schil de andere komkommer en snijd de schil en het vruchtvlees in luciferdunne lange reepjes (julienne). Pureer het komkommersap met de zaadlijsten van komkommer 1 en basilicum naar smaak tot een saus. Breng op smaak met zout en peper. Marineer alle gesneden stukjes komkommer (dus de bolletjes, cilinders, luciferreepjes komkommer en luciferreepjes komkommerschil) in de dressing. Presentatie: Verdeel de gemarineerde stukjes komkommer over de glazen. Zorg voor een mooie verdeling van de verschillende modellen stukjes en druppel er een beetje van de saus over. Leg een sliertje schil er bovenop en indien gewenst nog een klein blaadje basilicum.

Coquilles met groene asperges en venkelpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bospenen	6	
knoflook	1	teen
venkelzaadjes	10	
olijfolie extra vierge		
grote venkelknollen	2	
pernod	5	eetl.
zout		
peper		
kleine groene asperges	30	
rode grapefruits	3	
grote coquilles	20	
koriander	½	bosje

Snijd de worteltjes in stukjes. Maak de teen knoflook schoon. Verwijder de stelen van de venkel en snijd de knollen in stukjes. Bak de wortelstukjes met de knoflook en de venkelzaadjes circa 5 min. in 5 eetl. olijfolie zonder te laten kleuren. Voeg de venkelstukjes toe en bak deze even mee. Schenk de pernod erbij en laat alles op een zacht vuur in 10-15min. gaarstoven. Pureer het mengsel in een blender en wrijf door een zeef. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de harde onderkanten van de asperges en schil het onderste deel. Blancheer de asperges 3-5min. in ruim kokend water met wat zout. Schil de grapefruits dik, zodat ook het witte deel van de schil wordt verwijderd. Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Bak de coquilles aan iedere kant in een beetje hete olijfolie en bestrooi ze met een beetje zout en peper. Presentatie: Maak een mooie lepelvorm van de venkelpuree op een bord. Leg er 3 asperges over. Leg aan de kant van de venkelpuree 3 partjes grapefruit. Leg aan de andere kant de 2 coquilles. Versier de borden met een paar druppels olijfolie en leg er een takje koriander op.

Risotto van asperges met oesterzwam

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	40	
groentebouillon	800	ml
geraspte parmezaanse kaas	80	gr.
geklopte slagroom	8	eetl.
olijfolie	4	eetl.
oesterzwammen	400	gr.
lamsoren	100	gr.
roomboter	400	gr.
sushi-azijn	4	eetl.
fijngesneden peterselie	1	eetl.
zout		
peper		
ring doorsnede	10	cm

Schil de asperges en snijd de harde onderkanten eraf. Snijd de asperges in de lengte in dunne plakjes, daarna in dunne repen en daarna in piepkleine blokjes ter grootte van een rijstkorrel. Kook de aspergeblokjes in bouillon beetgaar tot de bouillon verdampt is. Voeg de Parmezaanse kaas, geklopte slagroom en 4 eetlepels olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper. Scheur de oesterzwammen in dunne repen. Verhit 6 eetl. olijfolie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak hierin de oesterzwammen op hoog vuur krokant. Zorg ervoor dat ze tijdens het bakken voortdurend bewegen. Laat ze in een zeef en daarna op keukenpapier uitlekken en bestrooi ze met een beetje zout. Verhit de lamsoren 2-3 min. op hoog vuur met 50 ml. water en 2 eetl. olijfolie. Zet een bak koud water klaar waar de gebruikte steelpan in past. Verhit de roomboter in een steelpan tot de boter mooi bruin is geworden (pas op voor verbranden!!) en zet de steelpan dan meteen in de bak met koud water om te voorkomen dat hij gaat verbranden. Na circa een uur kun je het grootste deel van het gescheiden vet afgieten (dit wordt niet meer gebruikt). Meng het bezinsel van de boter met de sushi-azijn en de peterselie en breng op smaak met zout en peper. Verwarm de aspergerisotto tot die weer smeug is geworden en een net niet lopende dikte heeft gekregen. Presentatie: Leg een ring midden op een warm bord en schep de risotto erin. Leg een beetje oesterzwam erop. Verdeel de lamsoren en de rest van de oesterzwammen mooi over het bord en besprenkel met de sushi-vinaigrette. Verwijder de ring en serveer direct.

Kalfsrol met ganzenlever appel en wortelzalf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelzaad	2	eetl.
steranijs	4	
korianderzaad	4	eetl.
zwarte peper	2	theel.
roze peper	2	theel.
poedersuiker	2	eetl.
zeezout	2	eetl.
flinterdunne kalfslapjes (100 gr)	10	
granny smith appels	2	
citroensap		
eendenlever	400	gr.
jonge worteltjes	800	gr.
maizena	50	gr.
sinaasappel	½	
peper		
zout		
witte wijn	2	dl
suiker	200	gr.
pink lady appels	2	
roomboter		

Maal alle ingrediënten voor het kruidenmengsel in een koffiemolen of kleine keukenmachine. Schil de appels en snijd ze in luciferdunne staafjes en leg ze meteen in water met wat citroensap zodat ze niet bruin worden. Snijd de eendenlever in staafjes van 1 cm. Leg de kalfslapjes naast elkaar en beleg ze met de appelstaafjes en de eendenlever. Leg de staafjes netjes in de lengte op en naast elkaar. Rol de lapjes stevig op en rol ze daarna door het kruidenmengsel. Zet ze indien nodig vast met een prikker. Leg ze met de naad naar beneden weg tot gebruik. Snijd de oranje schil van de halve sinaasappel (zonder wit). Kook de worteltjes in weinig water gaar. Giet ze af, maar bewaar het kookvocht. Maal de worteltjes heel fijn in de blender. Meng 200ml. van het kookvocht van de worteltjes in een steelpan met de wortelpuree en de maizena, voeg de sinaasappelschil en wat peper en zout toe en breng al roerend aan de kook en laat binden. Schil de appels en snijd ze in stukjes. Breng de appelstukjes met de wijn, 500ml. water en de suiker aan de kook. Laat 3 tot 4 minuten koken. Giet af en pureer de appels tot moes. Snijd de appels in hele dunne schijfjes en bewaar ze tot gebruik in water met wat citroensap. Bak het vlees rondom bruin en gaar in de boter. Snijd het vlees in dikke schijven. Presentatie: Leg het vlees in model van het rolletje midden op een warm bord. Maak met behulp van een lepel een waaier van de wortelpuree aan een kant van het vlees en een waaier van de appelpuree aan de andere kant. Versier met de (drooggedepte) appelschijfjes en wat van het kruidenmengsel.

Tompouce van asperges en zomerfruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	10	
poedersuiker		
witte asperges	20	
foelie		
boter		
suiker	2	eetl.
volle melk	250	ml
custardpoeder	16	gr.
eidooiers	2	
mascarpone	250	gr.
gemengd rood fruit (aardbeien, frambozen, bosbessen)	400	gr.
aalbessen	1	doosje

Verwarm de oven voor op 200°C. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en snijd ze diagonaal door. Bestrooi ze met poedersuiker en leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat. Dek ze af met een tweede vel bakpapier en leg er een tweede bakplaat op. Bak ze in de oven op 200°C in 10-15 min. gaar. Laat afkoelen. Schil de asperges, snijd de harde onderkanten eraf. Kook een fond van de schillen, kontjes, stukje foelie en een schepje suiker. Verwijder de schillen, kontjes en foelie en kook de asperges beetgaar in de fond. Smelt de boter in een pan en bak de asperges in de boter, bestrooi ze met de suiker en laat karameliseren. Laat afkoelen en snijd ze in stukken. Meng de custardpoeder met 50gr.suiker, de eidooiers en een scheut koude melk. Breng de rest van de melk aan de kook en voeg al roerend het custardmengsel toe en blijf roeren tot een egale massa ontstaat. Laat de banketbakkersroom afkoelen en roer de mascarpone erdoor. Was de aardbeien en haal de kroontjes er af. Snijd ze als ze erg groot zijn in 2 stukken. Was de bessen, maar laat ze aan de steeltjes zitten. Presentatie: Leg een driehoek bladerdeeg midden op een met poedersuiker bestrooid bord. Smit er banketbakkersroom op en bedek met de stukken asperges, frambozen, aardbeien en bosbessen. Leg het tweede stuk bladerdeeg erop en bestrooi dit ook met poedersuiker. Versier het bord verder met de trossen aalbessen en eventueel over gebleven ander fruit.