

2016 oktober

CCN Limburg · Herfst

Scheermesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	20	
sjalotjes	2	
teentje knoflook	1	
olijfolie		
bieslook	0,5	bosje
lente-uitjes	4	
mayonaise	2	el
crème fraiche	1	el

Duw voorzichtig op het scheermesje, pak ze bij hun kopje en trek ze in een vloeiende beweging langs de opening van hun schelp naar beneden uit de schelp. Bewaar de schelpjes. Snijd het uiteinde met de darpjes eraf. Spoel ze heel kort onder ijskoud water. Zet in een steelpan op laag vuur een bodem olijfolie op, voeg 1 fijngesnipperde sjalot, gekneusde knoflook en de scheermesjes toe en laat ze zeer kort, 2-3 minuutjes lauw garen, haal de scheermesjes uit de olie en zet ze koel weg. Snipper de tweede sjalot zeer fijn. Snijd de worteltjes van de lente-ui en spoel deze helemaal schoon. Snijd het grove groen van de lente-ui en snijd het resterende in de lengte in twee. Maak hiervan dunne halve ringetjes, heel fijn. Pak de bieslook en snipper deze ook heel fijn. Meng de sjalot, bieslook en lente-ui. Snijd de scheermesjes in dunne ringetjes, niet te fijn! Meng eerst met een gedeelte van het lente-ui mengsel en voeg naar smaak de rest toe, het moet niet overheersen. Maak op smaak met de creme fraiche, mayonaise, peper en zout. Zet koel weg tot gebruik. Was de schelpen ter garnering.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles in schelp	10	
ijswater		
zout		
fleur de sel		
olijfolie		
rasp van limoen		
peper uit de molen		

Verwijder de coquilles uit de schelp, spoel ze in ijswater met zout en laat ze daarin staan tijdens het verwerken. Neem een plateau en bedek dit met plastic folie. Neem een coquille en snijd deze in 4 dunne plakjes en draai het laatste plakje om, dat ziet mooier uit, leg ze dakpansgewijs. Werk vlot en dek ze meteen af en zet ze koel weg. Haal ze uit de koeling, strijk ze in met olijfolie, rasp wat limoenzeste erop, peper en fleur de sel.

Grijze garnaal

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grijze garnaal	2	kleine bakjes
crème fraîche	2	el
zure appel	1	halve
sjalot	1	kleine
peper		

Maak micro brunoise van de appel en snipper de sjalot ragfijn. Meng de ingrediënten en maak op smaak met de crème fraîche en peper.

Opmaak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeezout ter decoratie		

Maak zeezout een beetje vochtig en maak hier op ieder bord een klein bergje van, vul het scheermesschelpje met de tartaar en zet dit vast op het hoopje. Leg de coquille op het bord en maak met een dresseerringetje een mooi rondje van de grijze garnaal. Druppel rondom nog wat olijfolie en strooi evt. wat verse kruiden op het bord.

Bouillabaise uit Marseille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verschillende witte vis, mosselen, garnalen	2,5-3	kg
uien	2	
tomaten puree	1	groot blik
knoflooktenen	2	
bleekselderij	4	stelen
tomaten	4	
laurierblad	1	
droge witte wijn	250	ml
venkelzaad	1	tl
steranijs	2	
sinaasappel	1	
saffraan		paar draadjes
venkelknollen	2	
kippenbouillon of visbouillon	3	liter
zout en peper		
geklaarde boter		
pernod		
wit boerenbrood		

Snijd de groenten allemaal in mooie stukken maar zeker niet te fijn. Bak ze aan met wat geklaarde boter met de sinaasappelzestes, tomatenpuree en de kruiden, laat ze even een klein beetje glazig worden, let op dat de uien niet verbranden dus goed blijven bewegen in de pan. Blus af met de wijn en laat even wat verdampen, voeg nu de bouillon toe met het sinaasappelsap en breng aan de kook, laat even 10 minuten zachtjes koken op middelhoog vuur en kijk of de groenten wat garen. Voeg nu de vis en de saffraan toe en zet het vuur laag, laat even zachtjes garen 5-10 minuten. Bereid de mosselen apart en voeg toe, maak het geheel op smaak met peper, zout en Pernod. Schep de groenten en de vis eruit, leg dit op een warm diep bord, schenk de bouillon erbij, geef dit met lekker brood en evt. een rouille.

Rouille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode puntpaprika's	2	
knoflook	3	teentjes
aardappel in brunoise	1	
witte ui	0,5	
saffraan		
bouillon	150	ml
gerookte paprikapoeder		
olijfolie		
peper		
zout		

Snijd de paprika in brunoise en voeg de ui, knoflook en saffraan toe, fruit deze samen in wat olie, voeg de bouillon en de aardappel toe en laat garen. Blender de massa en monteer met olijfolie. Voeg de gerookte paprikapoeder toe en maak op smaak met peper en zout.

Soft-shell crab

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soft-shell crab	10	
type 00 bloem	250	gram
maïzena	50	gram
bruiswater	375	ml
peper		
zout		
bloem		
zonnebloemolie om te frituren		
citroenen	2	

Verhit de olie tot 190 graden. Snijd de oogjes van de crab. Halveer de crabs in de lengte, snijd de ingewanden schuin weg. Spoel ze kort in ijskoud water en droog ze. Meng de bloem en de maïzena, voeg peper en zout toe, voeg al kloppend het bruiswater toe laat 10 minuten staan. Haal de crabben eerst door de bloem, klop goed af, dan door het beslag, zorg dat het overal zit en bak ze in een paar minuten goudbruin. Houd ze warm, en zout ze even na.

Tabasco-mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	3	medium
zout	2	thl
peper uit de molen		
dijonmosterd	3	el
witte wijn azijn	25	ml
zonnebloemolie	450	ml
water	50	ml
tabasco	10	druppeltjes

Doe de dooiers in een maatbeker samen met het zout, de peper, mosterd, tabasco en azijn en meng dit met de staafmixer. Voeg in een dun straaltje de olie toe terwijl de staafmixer aan staat, vraag anders de CF. Gevolgd door het water. Doe de mayo in een spuitzak en leg in de koeling.

Venkelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	2-3	
winterwortel	1	
ijswater		
sushi azijn		
olijfolie		
peper		
zout		
rode peper	1	

Zet een bak met ijswater klaar. Snijd de venkelknollen, beginnende aan de onderkant, op de snijmachine flinterdun. Leg meteen in ijswater. Schil de wortel met een dunschiller, blijf daarna schillen totdat de wortel op is, deze linten niet in water leggen. Maak deze aan met sushi-azijn en olijfolie naar eigen inzicht. Droog vlak voor uitgifte de venkel een klein beetje af, meng met de wortel en bestrooi met peper en zout uit de molen.

Opmaak

Leg een toefje salade op het bord, leg twee halve crabbetjes er bovenop zet rondom een paar toefjes mayo, geef er halve citroenschijfjes bij. Garneer met brunoise van rode peper.

Baars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vissen	3	
knoflook	8	teentjes
verse tijm	10	takjes
verse rozemarijn	4	takjes
limoenen	3	halve
losse limoenen		
extra vierge olijfolie		
peper		
zout		

Schub de vis maar laat het vel mooi intact. Snijd het vel schuin in tot vingerdikte, om de 2 cm. Marineer in een kom knoflook met de verse kruiden in 4-6 el olijfolie. Bestrooi de buikholte van de vis met peper en zout en vul de buik met de helft van de kruiden en limoen verdeeld over beide vissen en besprenkel met olijfolie. Besprenkel de buitenkant van de vissen ook met olijfolie en strooi peper en zout in de inkepingen. Neem een ovenschaal en strijk deze in met olijfolie en leg de vissen erop, hak de rest van de verse kruiden en strooi over de vis. Verdeel de knoflook ook over de vis. Zet de schaal in de oven en na 20 minuten controleer je de gaarheid, wanneer het visvlees makkelijk loskomt van de middengraad is hij gaar, laat hem zeker niet te gaar worden! Zet de vis op tafel en serveer met nog wat extra olijfolie en druppels limoensap, maal naar smaak nog een keer peper en zout eroverheen. Serveer verse stukken limoen erbij.

Dikke Frieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	10	middelgrote
zeekraal		
grof zeezout		
frituurpan		
boter		

Snijd grove frieten met schil, bak ze voor op 150 graden ongeveer 10 minuten, bak ze af op 185 graden. Bestrooi ze meteen met grof zeezout. Zet de zeekraal even aan in wat boter, bestrooi evt. met peper, serveer samen met de frieten.

Ketchup

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	2	
knoflook	3	tenen
tomatenpuree	2	el
gepelde tomaten	2	blikken
bruine basterd	4	el
rode wijnazijn	4	el
olie	4	el
tabasco		
peper		
zout		

Verhit 4 eetl. olie in een koekenpan op middelhoog vuur, fruit hierin de ui, laat deze niet verkleuren. Ontzuur de tomatenpuree door deze mee te fruiten. Gaar nu de tomaten mee en druk ze een beetje kapot, laat effe goed doorkoken, en gaar ze op lager vuur, voeg de suiker, azijn en zout naar smaak toe, kook tot 1/3 in, druk door een zeef en maak verder op smaak met een beetje tabasco, peper en zout.

Opmaak

Maak per 4 personen een visschotel en maak de borden op door de frieten en de ketchup decoratief neer te leggen, je kunt er ook voor kiezen hier schotels van te maken. Garneer met zeekraal.

Citroensorbetijs met basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	150	gram
limoensap	100	gram
citroen	1	
eiwit	30	gram
witte wijnazijn	10	gram
suikerwater voor sorbetijs	350	gram
basilicum	10	blaadjes

Weeg het sap af in een hoge maatbeker. Voeg rasp, eiwit, witte wijnazijn en suikerwater toe aan het sap en mix met een staafmixer. Voeg de basilicumblaadjes, fijn gesneden, toe. Draai het mengsel in de ijsmachine. Zet het ijs weg in een bak in de vriezer, roer af en toe om.

Basis sorbetijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	330	gram
suiker	200	gram

Breng het water aan de kook. Voeg de suiker toe en roer totdat deze is opgelost. Dek de ketel af en laat uitdampen op een koele plaats maar nog niet in de ijskast. Zet het in de ijskast als het is afgekoeld en er geen damp meer vanaf komt.

Gin tonic schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonic	200	ml
gin	50	ml
eiwit	250	ml

Doe alle ingrediënten in een kidde van 500 ml, zet er 2 patronen op en zet weg in de koeling.

Citroentaartjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	155	gram
zachte boter	275	gram
gezeefde bloem	375	gram
zout		snufje
kleine vormpjes		
bakbonen		

Zeef de bloem 2 keer. Meng de boter en de basterd in een standmixer met vlinder, of met handmixer. Voeg de bloem en het zout toe en laat de machine draaien tot een samenhangend deeg. Rol het deeg uit op een zeer licht bestoven werkbank tot 2 mm dikte en bekleed vormpjes van ongeveer 4 cm doorsnede. Bekleed het deeg met bakpapier en leg er de bakbonen op en bak 10-15 minuten blind op 150 graden. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Lemoncurd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	10	gram
witte basterd	12	gram
citroensap	60	gram
ei	100	gram
citroenrasp	10	gram

Weeg alles zorgvuldig af. Smelt de boter met de suiker zachtjes, meng met het sap en breng roerend aan de kook. Haal van het vuur, laat afkoelen tot lauw. Roer de eitjes los zodat het homogeen gemengd is. Voeg al roerend bij het lauwe sapmengsel, zet op een laag pitje en verwarm tot 85 graden, zorg ervoor dat je blijft roeren en niet verder verhit, het wordt dan een omelet. Doe de massa op een plaatje, dek af met plasticfolie en zet het weg in de koeling, resultaat is een dikke mooie curd die je in een spuitzakje spatelt.

Gekonfijte citroenschilletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	4	
kristalsuiker	200	gram
water	200	gram

Was de citroenen met heet water wanneer deze niet biologisch zijn. Schil ze met een dunschiller, haal met een scherp mesje aan de binnenkant het witte zoveel mogelijk weg, snij nu superfijne julienne van de schillen. Breng ondertussen het water met de suiker aan de kook en konfijt hierin de schilletjes op heel laag vuur gedurende een uur.

Opmaak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoencress		

Neem de taartjes vul ze met lemoncurd, garneer met limoencress. Zet een toef gin-tonic schuim tegen een taartje aan, maak een bolletje ijs en garneer met citroenschilletjes en limoencress.