

# 2016 november

CCN Limburg · Herfst

---

**AMUSE** Amuse van kwarteleitje

---

## Amuse van kwarteleitje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	5	
eieren	3	
roomboter	40	gr.
dijonmosterd	2	theel
peper		
zout		
worchestersaus		
kleine blaadjes veldsla	10	
rose zalmeitjes	1/2	potje
kervel	1/2	bosje
amuselepels	10	

Kook de kwarteleitjes hard (4 min.), laat ze schrikken en pel ze. Snijd ze in de lengterichting doormidden, maar laat de dooier zitten. Kook de kippeneieren hard (8 min.). Laat ze schrikken, pel ze en haal het eigeel er uit. Wrijf de kippeneigelen door een bolzeef (wit wordt niet gebruikt). Roer er de boter, mosterd, peper, zout en worchester saus naar smaak door en doe in een spuitzak met hele fijne opening. Spuit een klein toefje eigeelmengsel op een amuselepel. Steek er een blaadje veldsla en een stukje kervel in en zet hierop een half kwarteleitje. Spuit hierop weer een minirozetje eigeelmengsel en versier met enkele zalmeitjes.

**Scampi's in groene saus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe scampi's met pantser	30	
roomboter	60	gr.
olijfolie		
diepvriesdoperwten	250	gr.
visfond	100	ml
koksroom	250	ml
witte wijn	100	ml
grote tomaten	2	
toefjes peterselie	10	
sjalotje	1	
stokbrood	1	

Verwijder de pantsers (bewaren) en de evt. darmpjes van de scampi's, maar laat de staart zitten. Snijd ze vanaf de staart doormidden, zodat ze bij het bakken mooi krullen. Kruid ze met peper en zout en bak ze even in een mengsel van roomboter en olijfolie. Maak van de pantsers met de wijn, gesnipperde sjalot en de visfond een schaaldierenfond en giet deze door een zeef. Kook de erwten in de fond gaar en pureer ze in de blender, wrijf de massa door een zeef en voeg de koksroom toe. Laat even doorkoken en breng op smaak met zout en peper. Plucheer de tomaten, ontdoe ze van het zaad en snijd het vruchtvlees in reepjes. Flambeer vlak voor het opdienen de scampi's met wat cognac. Bak het stokbrood. Presentatie: Maak een spiegeltje van de saus op een warm bord en leg er in het midden drie scampi's op. Garneer met een reepje tomaat en een toefje peterselie. Serveer het stokbrood er apart bij.

**Witlofvelouté met gerookte forel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	1	kg
ui	1	
knoflook	2	teentjes
gevogeltefond	1	pot
nootmuskaat		
kippenbouillonblokje	1	
kervel	1/2	bosje
roomboter	40	gr.
gerookte forel	300	gr.

Maak de witlof schoon door de voet eraf te snijden en de harde kern er uit te halen. Snijd in stukken. Maak de ui en de knoflook schoon en hak fijn. Smelt de boter in een grote pan met dikke bodem en laat hierin de ui, knoflook en witlof een 10-tal minuten zweten maar niet verkleuren. Maak ruim 1l. gevogeltebouillon van de fond, water en het kippenbouillonblokje. Breng aan de kook, voeg het witlofmengsel toe en laat ca. 30 min. zachtjes koken. Blender de soep, giet door een puntzeef en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Verdeel de gerookte forel in 10 mooie stukjes. Presentatie: Verdeel de soep over de warme borden. Leg een stukje vis in het midden en leg hierop een toefje kervel.



## Hazenrugfilet met een herfstpakketje in preiselberensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen	5	
wortels	2	
prei	2	stangen
uien	2	
rode wijn	2	glazen
vloeibare honing	5	el
preiselberen	375	gr.
peper		
zout		
grote groene koolbladeren	10	
middelgrote champignons	50	
kleine sjalotjes	30	
gerookt buikspek	300	gr.
roomboter	30	gr.
middelgrote zand bintjes	10	
sjalotten	3	
nootmuskaat		
slagroom	250	ml
volle melk	125	ml
geraspte oude kaas	65	gr.

Snijd de filets en de haasjes uit de ruggen. Hak de karkassen in kleine stukken. Pinceer de botten en evt. afsnijdsels op een ovenplaat in de oven op 280°C donker bruin. Maak de groenten schoon, wassen en in grove stukken snijden. Voeg de groenten bij de botten en laat stevig meebakken. Schep de groenten en de botten zonder vet in een grote pan. Deglaceer met de wijn, breng aan de kook en vul aan met water tot alles net onder staat. Breng weer aan de kook en laat op laag vuur zo lang mogelijk trekken. Passeer en reduceer tot een glacé. Verhit de honing en glaceer hierin de gewassen preiselberen. Giet door een zeef, vang het sap op (bewaar de preiselberen), voeg dit bij de glacé en reduceer tot sausdikte. Breng op smaak met peper en zout. Blancheer de koolbladeren beetgaar in kokend water met wat zout, spoel koud af, haal de nerf eruit en laat op een keukendoek uitlekken. Poets de champignons en snijd ze in vieren. Maak de sjalotjes schoon en snijd ze in vieren. Snijd het spek in lardons en bak het in weinig roomboter krokant. Voeg de sjalotjes toe en na enkele minuten de champignons. Bak alles krachtig tot alle vocht verdampt is en laat afkoelen. Maak met behulp van een soeplepel of een klein kommetje een bakje van een koolblad, vul dit met het champignonmengsel en schep er vervolgens nog een lepel preiselberen op. Vouw het pakketje dicht en leg het met de vouwkant naar beneden op een beboterde bakplaat. Dek af met beboterd bakpapier. Was en schil de aardappels, snijd ze in dunne plakjes, maar laat ze aan de onderkant nog net aan elkaar vast zitten, zodat ze hun vorm behouden. Maak de sjalotten schoon en snijd ze in brunoise. Beboter een passende schaal, bestrooi de bodem met de sjalotjes en leg daarop de aardappels tegen elkaar. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Meng de slagroom met de melk en giet over de aardappels. Strooi de kaas erover. Zet de

schaal ca. 50 min. in de oven op 180°C. Zet de laatste 15 min. de koolpakketjes ernaast. Bestrooi de hazenrugfilets met peper en zout en bak ze vlak voor het opdienen saignant in de roomboter en snijd ze, nadat ze even gerust hebben, in tranches. Presentatie: Schep boven in een warm bord een spiegeltje saus en zet hierin het koolpakketje. Dresseer de tranches haas eronder en zet er een aardappel bij.

## **KAAS** Kaassurprise

---

### **Kaassurprise**

<b>Ingredient</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
loempiavelletjes	10	
roquefort	400	gr.
eiwitten	3	
gemberbolletjes	5	
peren	3	
citroensap		

Snijd de roquefort in kleine staafjes, 10 cm. lang en 1,5 cm. dik. Leg een loempiavel op een plank en bestrijk met losgeklopt eiwit. Leg één roquefortstaafje diagonaal op het deegvel. Vouw twee punten van het deeg (de korte kanten van de kaas) naar elkaar toe en rol het geheel daarna tot een stevig rolletje. Bewaar de rolletjes tot gebruik, afgedekt met folie in de koeling. Hak de gemberbolletjes zo fijn mogelijk. Verhit de frituurolie tot 180°C. Schil de peren, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de parten in dunne plakjes, zodanig dat ze aan een kant met elkaar verbonden blijven. Besprenkel ze met citroensap om verkleuren te voorkomen. Frituur de roquefortrolletjes in ca. 4 min mooi lichtbruin en laat ze even uitlekken op keukenpapier. Presentatie: leg op een klein bordje in het midden een partje peer en druk het een beetje plat zodat er een waaiertje ontstaat. Leg een rolletje op de waaier en snijd het een beetje open. Schep hierop een klein beetje gember en serveer direct.

**Kwarksoufflé met ananas en dadels**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	325	gr.
eidooier	200	gr.
poedersuiker	85	gr.
magere kwark	325	gr.
vanillestokje	1,5	
zout		
ananas	1	
dadels	20	
suiker	125	gr.
water	125	ml
bruine rum		
roomboter		

Verwarm de oven voor op 190 °C. Laat de kwark uitlekken in een doek. Was en schil de ananas en snijd in 10 schijven. Verwijder het hart met een appelboor. Bewaar de schillen. Maak een siroop van 125 ml. water, 125 gr. suiker en een half opengesneden vanillestokje en pocheer hierin de ananas en de dadels. Laat uitlekken en vang het vocht op. Pocheer de ananasschillen in dezelfde siroop en giet er (naar smaak) een scheut rum bij. Giet het daarna door een puntzeef. Laat de siroop evt. nog iets inkoken. Klop de eidooier in een metalen kom met de gezeefde poedersuiker en het merg uit overige vanillestokjes schuimig. Meng de uitgelekte kwark erdoor. Verwarm de ingevette en met suiker bestrooide soufflévormpjes voor op de warmhoudkast. Klop de eiwitten in een vetvrije kom stijf met een snufje zout. Spatel het voorzichtig door het kwarkmengsel en vul de vormpjes tot de rand. Zet ze au bain-marie in de oven en laat ze 10 tot 12 min. bakken. Open onder geen voorwaarde de oven !!!!! Bak de dadels en de plakken ananas in wat roomboter. Presentatie: Maak warme borden op met de plakken ananas en de dadels. Begiet met de rumsiroop. Neem de soufflés uit de vormpjes en zet ze midden op de borden. Serveer onmiddellijk.