

2017 januari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Zacht gekookt scharreleitje met rode biet

Zacht gekookt scharreleitje met rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine scharreleitjes	10	
blaadjes gelatine	2	
bietensap	400	ml
geraspte oude kaas	80	gr.
limoen basilicum	0.5	bosje

Kook de eieren 4 min. in water met zout, laat ze schrikken in koud water en pel ze voorzichtig. Week de gelatine in koud water. Verwarm het bietensap en los de uitgeknepen gelatine er in op. Verdeel het bietensap over 10 koude diepe bordjes of schaaltes en zet het 30 min. in de koeling om op te stijven. Zet als het begint te hangen maar nog niet helemaal stijf is, het eitje er in het midden rechtop op. Laat helemaal opstijven. Versier voor het opdienen het bietensap met de kaas en blaadjes basilicum en snijd het kapje van het ei.

SOEP Romige Shii-take soep

Romige Shii-take soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shii-take	400	gr.
uien	200	gr.
roomboter	75	gr.
kippenbouillon	1.5	l
crème fraîche	200	ml
cognac		
kervel	0.5	bosje

Maak de uien schoon en hak ze heel fijn. Snijd 300 gr. shii-take in kleine stukjes en 100 gr. in plakjes. Doe de boter in een pan, laat uitbruisen, maar niet kleuren en bak hierin de ui en de 300gr shii-take stukjes ca.5 min. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat 20 min. zachtjes koken. Pureer de soep in de keukenmachine en doe hem terug in de pan. Voeg de crème fraîche toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg indien nodig nog een kippenbouillonblokje toe. Bak de plakjes shii-take ca. 5 min. in roomboter en flambeer ze met een beetje cognac. Presentatie: Verdeel de soep over de verwarmde borden. Leg in het midden van ieder bord een paar geflambeerde shii-take en garneer met een takje kervel.

Skrei met gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's met schaal	30	
middelgrote uien	2	
knoflook	3	tenen
olijfolie		
sambal	1.5	theel
tomatenpuree	2	el
witte wijn	175	ml
kreeftenfond	750	ml
grote venkelknollen	2	
diepvriesdoperwten	250	gr.
zout		
skrei of kabeljauwfilets met vel	10	
roomboter	75	gr.

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel de gamba's en houd de schalen apart. Pel en snipper de ui en de knoflook. Verhit 3 eetl. olijfolie in een pan en bak hierin op een matig vuur de schalen, ui, knoflook, sambal en tomatenpuree gedurende 5 min., giet de witte wijn en de fond erbij en laat op een heel laag vuur tot de helft inkoken. Was de venkel, verwijder de harten en snijd in zo dun mogelijke plakjes. Kook de erwtjes even in een beetje water met wat zout. Afgieten en snel laten afkoelen. Bestrooi de visfilets met wat zout en bak ze in een koekenpan in olijfolie aan beide zijden snel goudbruin. Leg ze met de huid naar boven in een met olie ingevette ovenschaal en laat ze in 10 min. in de oven gaar worden. Roerbak de venkel in 5 min. gaar en bak de erwtjes 1 min. mee. Zeef de saus, verwarm en bind indien nodig met koude boter. Bak de gamba's in olijfolie gaar. Presentatie: Maak op een warm bord een bedje van venkel en erwtjes. Leg hierop de vis. Verdeel de gamba's erover en garneer met de saus.

Struisvogelmedaillon met olijvensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
prei	2	
roomboter	60	gr.
botten en afsnijdsels van wild	500	gr.
tomaten	400	gr.
laurierblad	1	
tijm	1	takje
rode port	200	ml
rode wijn	200	ml
zwarte olijven zonder pit	40	
peper		
zout		
kleine spruitjes	250	gr.
nootmuskaat		snufje
dikke wortels	3	
knolselderij	2	
citroensap		Scheutje
aardappel bonken	10	
grote plakken jong belegen kaas	3	
eieren	3	
sesamzaad	125	gr.
struisvogelmedaillons van 100 gr	10	

Oven voorverwarmen op 200 °C. Maak de uien schoon en snijd ze in brunoise. Was de prei en snijd in halve ringen. Bak de afsnijdsels en botten op hoog vuur goed aan in de boter. Voeg de groenten toe en bak stevig door. Voeg de in vieren gesneden tomaten, tijm en laurier toe. Voeg water toe tot alles onder staat en laat 2 uur trekken. Zeef de massa en kook in tot de helft (demi-glace). Pureer de olijven en breng op smaak met zout en peper. Voeg de olijvenpasta, port en wijn toe aan de demi-glace en laat nogmaals stevig inkoken. Monteer indien nodig vlak voor gebruik met koude boter. Maak de spruitjes schoon en blancheer ze beetgaar in water met zout en wat nootmuskaat. Spoel ze dan onmiddellijk koud af. Maak de wortels schoon en steek er bolletjes uit. Blancheer deze eveneens beetgaar in water met zout. Maak de knolselderij schoon en steek er bolletjes uit. Blancheer deze in water met zout en citroensap. Meng de groenten en glaceer deze vlak voor het opdienen in boter. Snijd de uien in julienne, bak glazig in boter en laat afkoelen. Was en schil de aardappels, snijd ze in 20 plakken van ½ cm. dik en steek er rondjes uit van 5 ½ cm. doorsnee. Steek 10 rondjes van 5 ½ cm. doorsnee uit de kaas. Blancheer de aardappelplakjes beetgaar, spoel ze koud af en laat ze op keukenpapier uitlekken. Kook de rest van de aardappels gaar, giet ze af, stoom ze droog en knijp door de pureeknijper. Roer de uiensnippers, 1 losgeklopt ei, peper, zout en nootmuskaat door de puree en doe alles in een spuitzak. Leg een plak aardappel in een steker, spuit er puree op, dek af met een plak aardappel en leg er een rondje kaas op. Aandrukken en steker verwijderen. Klop de overige eieren los en smeer er de zijkanten van de torentjes mee

in. Maskeer de zijkanten met het sesamzaad. Smeer een ovenplaat in met boter en bak de torentjes af in de oven tot de kaas gesmolten is. Kruid de medaillons met peper en zout en bak ze saignant in de roomboter. Laat even rusten. Presentatie: Leg een medaillon in het midden van een warm bord. Leg er een aardappeltorentje tegenaan. Garneer met een driehoek groenten en nappeer met de saus.

Rijstbavarois met vanille-ijs en karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	650	ml
slagroom	350	ml
suiker	150	gr.
glucosestroop	250	gr.
eidooier	650	ml
vanillestokje	0.5	
papriest	100	gr.
blaadjes gelatine	8	
patévorm	1	
roomboter	10	gr.
rum	1	el
bloem	65	gr.
eieren	3	
zout	1	gr.
halve perzik uit blik	10	
poedersuiker		

Splijt het vanillestokje en laat het samen met de melk trekken. Zeef en maak al kokend een compositie van melk, suiker, slagroom en glucosestroop. Laat afkoelen en voeg de eidooiers toe. Draai het ijs in de ijsmachine tot het vast is en zet tot gebruik in de diepvries. Bekleed de patévorm met plasticfolie en zet hem in de vriezer. Week de gelatineblaadjes in koud water. Splijt het vanillestokje en breng de melk met de rijst en het vanillestokje aan de kook (ca. 30 á 40 min.). Voeg zodra de rijst gaar en papperig wordt de suiker toe. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg dit bij de hete massa. Laat ze goed oplossen. Zet het geheel op ijswater om af te koelen. Klop ondertussen de slagroom tot yoghurt dikte en spatel dit voorzichtig door de afgekoelde massa. Giet de massa in de koude patévorm en zet in de koeling om op te stijven. Smelt de boter in een pan. Voeg de suiker toe en laat lichtbruin karameliseren. Blus af met de rum, giet de room erbij, laat even doorkoken en zet de saus daarna koud weg. Breng de melk met de boter en het zout aan de kook. Voeg al roerend de gezeefde bloem toe. Roer flink met een spatel tot het een stijve massa geworden is. Laat een beetje afkoelen. Neem de pan van het vuur en roer een voor een de eieren door de massa. Let op: het ei moet volledig zijn opgenomen alvorens er een nieuw bij gaat en dat met alle 3 de eieren. Doe het beslag in een spuitzak met een klein mondje. Leg evt. een mal (rechthoek van metaal) op een stuk bakpapier en spuit hierin een raster. Bak af in een oven op 200°C. tot het mooi bruin is. Stort de bavarois op een schone plank en snijd in 10 plakken. Snijd de perziken tot een waaier. Snijd het raster in 10 gelijke delen en bestrooi ze met poedersuiker. Presentatie: Bestrooi een koud bord met poedersuiker. Leg hierop een plak bavarois en een waaier perzik. Leg er een bol ijs naast. Nappeer de saus er om heen en versier met een raster.