

# 2017 juli

CCN Limburg · Zomer

**AMUSE** Een eierdop met risotto van schaaldieren op een bedje van zout

## Een eierdop met risotto van schaaldieren op een bedje van zout

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote of 20 kleine garnalen met schaal	10	
wortel	0.5	
sjalotje	1.5	
bouquet garni (laurier, peterselie, tijm)	1	
olijfolie	1	el
droge witte wijn	100	ml
sjalotjes	2	
knoflook fijngehakt	1	teen
ronde risottorijst	125	gr.
zout		
peper		
grote eieren	10	
dragon	2	takjes
roomboter	30	gr.
grof zeezout	500	gr.
rode peperbessen		

Pel de schalen van de garnalen en verwijder het darmkanaal. Snijd de garnalen in stukjes en bewaar voor de afwerking. Wrijf de schalen fijn. Hak de wortel en sjalotjes fijn. Doe 1 eetl. olijfolie in een pan en bak hierin de wortel en de sjalotjes. Laat even garen en voeg dan de schalen toe. Bak dit 2 à 3 min. en blus af met de wijn. Reduceer de massa op hoog vuur gedurende 5 min. en doe er dan 800ml. water en het bouquet garni bij. Laat 10 min. koken en druk door een zeef. Reduceer de saus tot er 400 ml. overblijft. (= de fond) Hak de sjalotjes fijn en kleur ze licht in 2 eetl. olijfolie. Voeg de rijst toe en laat deze al roerende zweten tot hij doorsichtig is. (3à4 min.). Draai het vuur laag en voeg al roerend de knoflook, zout, peper en wat visfond toe. Voeg telkens, als de rijst de fond begint op te nemen, weer wat fond toe en herhaal dit totdat de rijst beetbaar is. Dit duurt ca. 20 min. Blijf steeds goed roeren, want het bakt heel snel aan. Snijd op ca. 1/3 hoogte voorzichtig een kapje van het ei door de schaal rondom met een fijn kartelmes in te kerven en daarna door te zagen/snijden. Zorg dat de eierdop zo min mogelijk wordt beschadigd. De inhoud van de eieren is bestemd voor de mensen van het volgende gerecht. Werk dus met hun samen om hun de kans te geven ze te pochieren. Bak de stukjes garnaal zeer kort in de boter. Meng de boter door de gekookte rijst, proef af en werk er dan de stukjes garnaal en 1 eetl. fijn gehakte dragon door. Vul de eierdoppen royaal met de warme risotto. Presentatie: Doe op een klein bordje 3 eetl. grof zeezout. Maak een kuiltje in het midden en plaats hierin het eitje. Leg er een blaadje dragon op. Garneer het zeezout met rode peperkorrels.

**Groene asperges met ham en een gepocheerd eitje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
500 gr. groene asperges	2	bundels à
sjalotjes	10	kleine
eieren (die je van de mensen van het amuse gekregen hebt)	10	
witte azijn	2	el
crème fraîche	300	ml
nootmuskaat		
zout		
peper		
gekookte achterham	10	plakjes
roomboter	20	gr.
gehakte bieslook	4	el

Snijd, indien nodig de harde onderkanten van de asperges. Schil m.b.v. een dunschiller de onderste 4 cm. en snijd alle asperges tot gelijke lengte. Stoom de asperges samen met de ongeschilde sjalotjes boven licht gezouten water in ca. 15 min. beetgaar. Breng 1 l. water met de azijn aan de kook. Laat de eieren stuk voor stuk in één beweging in het bijna kokende water glijden. Pocheer het ei 4 min. het eiwit moet gestold zijn, maar de dooier moet zacht blijven. Haal het ei voorzichtig uit het water en bewaar ze in een schaal met een bodempje handwarm water. Kruid de crème fraîche met zout, peper en een flinke snuif nootmuskaat. Smelt de roomboter en haal de asperges erdoor om ze mooi te laten glanzen. Draai de plakjes achterham tot rozetten. Presentatie: Verdeel de asperges over de borden. Leg er een gepocheerd eitje en het sjalotje naast. Leg aan de andere kant de ham. Nappeer de saus over de asperges en het eitje. Bestrooi het geheel met fijn gehakte bieslook.

**Variant van Russische bietensoep**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
malse runderpoulet	350	gr.
kruidnagels	2	
laurierbladen	2	
geplette peperkorrels	7	
winterwortel	1	kleine
ui	1	
gekookte rode bieten	300	gr.
geschilde afkokende aardappels	200	gr.
witte kool	175	gr.
prei	1	kleine
knoflook	1	teen
spaanse peper	0.5	
wodka	1	borrelglas
zonnebloemolie		
tomatenpuree	1	blikje
peterselie	0.5	bosje
runderfond		beetje
zure room	200	gr.

Snijd de runderpoulet in blokjes van ongeveer 1,5 x 1,5 x 1,5 cm. Doe 1,5 l. water, runderpoulet, winterwortel, ui en kruiden in de hogedrukpan en trek er gedurende 1 uur een bouillon van. Laat afkoelen of zet de pan enige tijd onder de koude kraan. Open voorzichtig de hogedrukpan. Zeef de bouillon, breng op smaak met zout, peper en evt. wat runderfond. Verzamel de stukjes runderpoulet. Verwijder het vel van de bietjes en snijd ca. 1/3 van de bietjes in julienne. Pureer de rest van de bietjes met een beetje runderbouillon in de keukenmachine. Kook de aardappelen gaar. Snijd de witte kool in kleine reepjes en de prei in ringetjes. Snipper de ui en de knoflook. Verwijder de zaadjes uit het pepertje en snipper fijn. Doe de zonnebloemolie in een pan en bak hierin de uien, het pepertje en de knoflook op een laag vuur. Voeg de kool en de prei toe en smoor deze gaar. Blus af met een glaasje wodka. Zet het vuur uit en voeg de bietenjulienne toe. Hak de peterselie fijn en voeg toe. Voeg zoveel bouillon toe dat de vulling opgewarmd kan worden. Breng de overige bouillon aan de kook, voeg de gare aardappelen toe en pureer ze in de kokende bouillon. Voeg de tomatenpuree, bietenpuree en de blokjes runderpoulet toe en breng aan de kook. Verwarm de vulling. Presentatie: Verdeel de hete vulling over warme soepkoppen of borden. Giet de bouillon erop en garneer met een lepel zure room.



## Lamsbout in zoutdeeg met rode biet, meiknolletjes en selderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grof zeezout	400	gr.
bloem	250	gr.
eiwit	100	gr.
olijfolie	2	el
rozemarijn	2	takjes
zout		
peper		
lamsbout zonder been	1.2	kg
tijm	4	takjes
bakpapier		
peterselie	400	gr.
sjalotjes	6	
roomboter	30	gr.
koksroom	300	ml
gekookte rode bieten	500	gr.
eieren	2	
meiknolletjes	500	gr.
selderijknol	500	gr.

Hak de rozemarijnblaadjes heel fijn. Meng met behulp van een vork de eiwitten onder het zout. Voeg de bloem en de rozemarijn toe. Kneed het geheel tot een homogene massa door er een beetje koud water aan toe te voegen. Het zoutdeeg moet stevig maar toch kneedbaar zijn. Laat het deeg 30 min. in de koeling rusten. Oven voorverwarmen op 240 °C. Rits de tijmblaadjes van de takjes. Kwast de bovenzijde van de lamsbout in met olijfolie en kruid met tijmblaadjes. Laat even intrekken, draai de bout om en herhaal de handelingen. Rol het zoutdeeg uit op een met bloem bestoven ondergrond en leg de plak zoutdeeg vervolgens op een met olie bestreken stuk bakpapier op een bakplaat. Leg de lamsbout in het midden en vouw het deeg er om heen. Maak evt. gaten dicht met b.v. je vingers. 50 min. voor het uitserveren: plaats de bakplaat in de voorverwarmde oven totdat een kerntemperatuur is bereikt van 55°C. Laat nog 15 min. rusten. Maak de peterselie schoon en verwijder de steeltjes. Dompel de blaadjes 1 min. in kokend water en laat ze daarna meteen schrikken in ijskoud water. Dep ze vervolgens droog. Hak de sjalotjes fijn en smoor ze in de roomboter totdat ze doorzichtig zijn. Ze mogen niet verkleuren. Voeg er de peterselie aan toe en laat de saus nog 2 min. koken. Doe alles in de mixer, voeg de koksroom toe en breng op smaak met peper en zout. Pel de gekookte rode bieten en mix ze met de eieren en de koksroom tot een homogene massa. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over 10 kleine ingevette soufflébakjes, plaats de bakjes in een ovenschaal met kokend water en laat deze op 160°C in de oven in ca. 30 min. garen. Controleer de gaarheid, laat afkoelen en stort ze vervolgens om. Schil de meiknolletjes en snijd ze in rondellen van ca. 2 mm. dikte. Kook de rondellen in ca. 15 min. beetgaar met 10 gr. roomboter in zoveel licht gezouten water dat ze net onder staan. Schil de selderijknol en rasp deze met een grove rasp. Doe het raspsel in een pan met 15 gr. roomboter. Kruid met peper en zout en gaar de groente in de roomboter 7 min. onder voortdurend roeren. De selderij moet krokant blijven. Warm alle groenten op.

Presentatie: Verwijder de zoutkorst en snijd het vlees in 10 plakken. Leg buiten het midden van een groot warm bord een bietenflan en maak hier om heen een cirkel van de meiknolschijfjes door deze dakpansgewijs te stapelen. Vorm hiernaast een bergje van de selderij en plaats het vlees hier deels op en deels er tegen aan. Nappeer het vlees met de saus.



## Luchtige biscuit uit de Savoie met Crème Anglaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	175	gr.
eiwit	200	gr.
eidooier	200	gr.
aardappelmeel	75	gr.
patentbloem	75	gr.
roomboter	10	gr.
zout		
citroen	1	
22 cm		springvorm Ø
melk	500	ml
eidooiers	4	
maïzena	2	theel
poedersuiker	80	gr.
munt	0.5	bosje

Verwarm de oven voor op 175°C. Doe de eidooiers in een kom en voeg daarbij 1 eetl. ragfijn gehakte zeste van de citroen. Splijt het vanillestokje, schraap het merg er uit en doe dit bij de eidooiers. Voeg er verder de suiker en een mespunt zout aan toe. Roer zo lang tot de massa bleek en romig is. De massa is goed als er met een lepel strepen in getrokken kunnen worden. Onder onophoudelijk roeren wordt nu de patentbloem en vervolgens het aardappelzetmeel onder de witte massa gewerkt. Maak een klopper en een mengkom vetvrij met behulp van een doekje met azijn. Sla vervolgens hierin de eiwitten volledig stijf. De eiwitten dienen te hangen als men de kom ondersteboven houdt. Spatel vervolgens de eiwitten voorzichtig onder de massa. Doe dit (opschep)lepel voor (opschep)lepel. Spatel eerst de ene lepel er volledig door voordat de volgende wordt toegevoegd. Het deeg moet luchtig blijven. Beboter de springvorm en strooi hier wat meel op. Schud het overtollige meel eraf. Let er op dat de biscuit ca. 8 cm. hoog wordt. Indien de vorm te laag is, maak dan met bakpapier een cilinder in de bakvorm van 8 cm. hoogte. Stort het deeg in de vorm. Bak de biscuit gedurende 45 min. in de voorverwarmde oven. De biscuit dient een lichtbruine krokante korst te krijgen. Ben voorzichtig met het openen van de oven. Zorg dat de biscuit niet in elkaar zakt. Controleer de gaarheid met een naald. Als deze droog blijft is de biscuit gaar. Indien niet, bak dan 5 min. langer. Haal de biscuit uit de oven en laat afkoelen op een rekje. Haal met de zesteur de zeste van de sinaasappelen. Houd de lange slierten apart voor de garnering. Snijd van de korte stukken 2 eetl. stukjes van max. 1 cm. Schil de sinaasappelen. Separeer de partjes en verwijder de vellen. Houd de partjes apart en vang het sap op. Kook de apart gehouden lange zesteslierten 5 min. in wat water, droog af en karameliseer ze in de boter en suiker. Breng de melk met het opengesneden vanillestokje en de klein gesneden zestes aan de kook en laat 10 min. trekken. Verwijder het stokje, schraap het merg eruit en doe het merg terug in de melk. Haal van het vuur. Klop de eidooiers, de suiker en de maïzena krachtig gedurende minstens 1 min. zodat de massa bleek en romig wordt. Giet de nog hete melk, onder voortdurend kloppen, beetje voor beetje, geheel bij het eimengsel, zodat de massa bleek en romig wordt. De saus dient zo dik te zijn dat ze op de bolle kant van een lepel blijft liggen. Indien nodig (te dun) nog even au bain Marie bijwarmen. Voeg het sinaasappelsap toe. Bedek het oppervlak van de saus met plasticfolie om velvorming te voorkomen. Laat tot lauwwarm afkoelen. Indien

nodig kan de saus vlak voor het uitserveren verdund worden met wat melk. Snijd de citroen in zeer dunne schijfjes. Presentatie: Snijd de biscuit in punten en verdeel deze over grote borden. Nappeer royaal met de crème. Garneer de biscuit met de gekarameliseerde sinaasappelslierten. Maak het bord verder op met de sinaasappelpartjes, een zeer dun gesneden schijfje citroen en een muntblaadje.