

# 2017 september

CCN Limburg · Herfst

---

**VOORGERECHT** Taartje van gravad lachs, haring en Hollandse garnaltjes

---

## Taartje van gravad lachs, haring en Hollandse garnaltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet zonder vel	375	g
witte basterdsuiker	12	g
zout	5	g
witte peperkorrels	10	
dille	25	g
maatjes haringen	5	
hollandse garnaltjes	250	g
witte wijnazijn	25	ml
arachideolie	100	ml
citroen	0.5	
mosterd	0.5	el
honing		
rode paprika	0.5	
veldsla	75	g
kappertjes	1	el

Controleer de zalm op graten, dep droog met keukenpapier en snijd hem in zeer kleine blokjes. Hak de dille fijn en plet de peperkorrels. Meng samen met zout en suiker door de zalmblokjes. Zet koel weg tot gebruik. Snijd de haringfilets los van de staart en controleer op graten. Snijd ze in even kleine blokjes als de zalm. Zet koel weg tot gebruik. Borstel de citroen schoon onder de kraan en droog af. Trek met een fijne zesteur zestes van de schil en hak deze fijn. Pers de citroen uit. Hak 1 ½ eetl. dille. Roer mosterd, wijnazijn, gehakte zestes en citroensap goed door elkaar. Voeg al kloppend met de mixer in een dun straaltje de olie toe. Roer de gehakte dille erdoor en breng op smaak met peper en honing. Was de paprika, droog af, verwijder de steel en de zaadjes en snijd in kleine blokjes. Was de veldsla en pluk de blaadjes. Presentatie: Leg in het midden van een gekoeld groot bord aparte bergjes zalm, haring en garnaltjes. Leg hieromheen de garnering van de paprikablokjes, veldsla en kappertjes. Schenk kruiselings twee strepen saus over het geheel.

## Gevogelte-roomsoep met rucolapesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskipfilet	400	g
sterke kippenbouillon	1	l
slagroom	400	ml
roomboter	60	g
bloem	2	el
sjalotjes	4	
laurierbladen	2	
foeliebladeren	4	
pijnboompitten	50	g
bladerdeeg	2	plakjes
rucola	400	g
gemalen parmezaanse kaas	100	g
olijfolie	100	ml
arachideolie	100	ml

Bestrooi de kipfilets met peper en zout en rook ze ca. 15 min. in de rookoven tot ze net gaar zijn. Laat afkoelen en snijd ze in dunne reepjes. Pel en snipper de sjalotjes fijn, zet ze aan in de boter, maar laat niet verkleuren. Voeg de bloem toe en laat al roerend garen. Mag weer niet verkleuren. Voeg laurier en foelie toe, blus af met de kippenbouillon en de slagroom. Laat ca. 30 min. trekken. Rooster de pijnboompitten. Bak van de plakjes bladerdeeg 10 soepstengels. Leg 10 mooie rucolablaadjes apart voor de garnering. Doe de rest van de rucola samen met de pijnboompitjes en de Parmezaanse kaas in de keukenmachine en meng onder toevoeging van beide soorten olie tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout. Meng vlak voor het uitserveren de reepjes kipfilet door de pesto. Presentatie: Schuim de soep op met een staafmixer. Leg in een voorverwarmd bord een ring van 6 cm. Ø en leg hierin het kip/pesto mengsel. Leg hierop een blaadje rucola. Verwijder de ring. Schep de schuimige soep hieromheen. Strooi wat geroosterde pijnboompitjes in de soep en versier met een soepstengel.

**Lauwwarme salade met gegrilde rode tonijn**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kerstomaatjes	10	
gele kerstomaatjes	10	
gedroogde tijmblaadjes	1	theel
gedroogde rozemarijnblaadjes	1	theel
knoflook	1	teen
gemengde sla	100	g
rode grapefruits	5	
zonnebloemolie	100	ml
zout		
tabasco		
rode tonijnfilet	400	g
rijpe avocado	1.5	
citroensap		

Verwarm de oven voor op 100°C. Snijd de tomaatjes doormidden en leg ze met de snijkant naar boven op een met aluminiumfolie bedekt bakblik. Bestrooi ze met peper, zout, gehakte knoflook, rozemarijn en tijm. Laat ze zo lang mogelijk drogen. Scheur indien nodig de grotere slablaadjes wat kleiner en zet ze apart tot gebruik. Snijd de schil en de witte binnenkant van 4 grapefruits, werk boven een kom zodat alle sap wordt opgevangen. Snijd de partjes tussen de vliezen uit en zet ze apart. Knijp voor de vinaigrette de vliezen goed uit boven de kom en pers de overige grapefruit uit. Kook het sap in tot ca.  $\frac{1}{4}$  en breng op smaak met zout en tabasco. Spoel de tonijnfilet af met koud water en dep droog. Snijd er 10 zo gelijk mogelijke tournedos van. Bekleed de grillplaat met aluminiumfolie, druk de folie goed in het profiel van de plaat en bestrijk hem licht met olie. Verhit de grillplaat. Bestrijk ook de tonijn met olie en grill de tonijntournedos zodanig dat er (in ieder geval aan de bovenkant) een ruitjespatroon te zien is. Ze moeten rosé blijven. Kruid met peper en zout. Schil de avocado en snijd in blokjes. Besprenkel met citroensap en dek goed af met huishoudfolie om verkleuring tegen te gaan. Maak de sla aan met een deel van de vinaigrette. Presentatie: Leg een hoopje sla midden op een bord. Leg een tonijntournedos midden op de sla. Verdeel de grapefruitpartjes en de avocadoblokjes eromheen. Sprenkel er nog een beetje vinaigrette omheen. Versier het bord met twee halve rode en twee halve gele tomaatjes.



## Varkensfilet met rode wijn en balsamico-uitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cipolline of ongepelde zilveruitjes	300	g
varkensfilet	1000	g
geraspte parmezaanse kaas	20	g
gehakte peterselie	2	el
gehakte rozemarijn	1.5	el
salie	10	blaadjes
roomboter	150	g
mortadella	80	g
kleine zure augurkjes	10	
olijfolie		
huishoudfolie		
cocktailprikkers		
aluminiumfolie		
rode paprika	1	
rozemarijn	1	takje
rode wijn	150	ml
bloem	15	g
peper		
tijm	1	takje
knoflook	2	tenen
balsamicoazijn	50	ml
kalfsfond	25	ml

Zet de uitjes in een schaal met koud water en laat ze weken. De schilletjes gaan er dan later veel makkelijker af. Verdeel het vlees in 10 gelijke plakken (of laat de slager dat doen). Leg elke plak tussen 2 velletjes huishoudfolie en sla plat. Kruid de lapjes met zout en peper en strooi er een beetje Parmezaanse kaas over. Strooi er vervolgens de fijngehakte peterselie en de fijngehakte rozemarijn over. Scheur de blaadjes salie in tweeën en verdeel over het vlees. Snijd de mortadella in staafjes en halveer de augurkjes. Verdeel beiden overlans over het vlees en leg er een mini klontje roomboter op. Rol het vlees op en zet vast met een cocktailprikker. Verhit de rest van de boter met de olijfolie en bak het vlees 5 min. op een matig vuur aan alle kanten bruin. Haal het vlees uit de pan, rol in aluminiumfolie en houd het warm tot gebruik. Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten. Snijd één helft in blokjes en de andere helft in reepjes. Leg de reepjes apart. Bak de blokjes 2 min. in roomboter, roer de wijn erdoor en laat nog een minuut doorkoken. Doe de 2 takjes rozemarijn erbij en laat even trekken. Haal de takjes uit de saus. Meng de resterende boter met de bloem en klop door de saus. Breng op smaak met peper en zout. Pel de uitjes, blancheer 5 min. in wat gezouten water en laat uitlekken. Verwarm in een pan de olijfolie en voeg de kruiden en de knoflook toe, zet de uitjes aan tot ze kleuren, strooi er wat peper en zout over en voeg de rode wijn, balsamicoazijn en kalfsfond toe. Laat op een zacht vuurtje met de deksel op de pan in een half uurtje gaar worden. Meng er op het laatste moment de paprikareepjes door. Presentatie: Snijd

het vlees diagonaal door en leg op het midden van de voorverwarmde borden. Schep wat saus over het vlees. Garneer met de uitjes en de paprika.

**DESSERT** Gedroogde pruimen in rode wijn met gemberijs

---

### Gedroogde pruimen in rode wijn met gemberijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	30	g
heel ei	1	
suiker	75	g
gember	1.5	bolletje
gembersiroop	1.5	el
slagroom	375	ml
rode wijn	0.5	fles
port	50	ml
bruine rietsuiker	75	g
vanillestokje	0.5	
kruidnagel	1	
kaneelstokje	0.25	
gemalen kardemon		mespunt
sinaasappel	0.5	
pruneaux zonder pit	400	g
arrowroot		

Klop de eidooier en het hele ei met de suiker schuimig. Snijd de gember in kleine blokjes en roer met de siroop door de eimassa. Klop de slagroom lobbij, spatel door het eimengsel en draai tot ijs. Breng in een pan wijn, port, opengesneden vanillestokje, kruidnagel, kaneelstokje en kardemon aan de kook. Draai het vuur laag en laat tegen de kook aan 20 min. trekken. Voeg de laatste 10 min. de schoongemaakte en in reepjes gesneden schil van de sinaasappel en het sap toe. Passeer door een fijne zeef in een andere pan, voeg de pruimedanten toe en pocheer nog 10 min. Haal de pruimen eruit en bind de saus lichtjes met wat in pocheervocht aangemaakt arrowroot. Voeg de pruimen weer toe en laat afkoelen. Presentatie: Schep op gekoelde borden een bolletje ijs, leg er wat pruimen om heen en giet er wat saus over.