

# 2018 februari

CCN Limburg · Winter

---

**VISGERECHT** À la minute gerookte forel met zoetzure knolselderij

---

## À la minute gerookte forel met zoetzure knolselderij

| Ingrediënt                          | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------|-------------|---------|
| witte wijn                          | 200         | ml      |
| saffraandraadjes                    | 10          |         |
| witte wijnazijn                     | 200         | ml      |
| suiker                              | 200         | gr.     |
| verse gember                        | 20          | gr.     |
| knolselderij                        | 1           |         |
| mierikswortel (potje)               | 2           | theel   |
| zure room                           | 250         | ml      |
| zout                                |             |         |
| peper                               |             |         |
| forelfilets                         | 10          |         |
| rookoven                            |             |         |
| rookhout                            |             |         |
| rode uien                           | 2           |         |
| cress met middelgrote rode blaadjes |             |         |

Breng de witte wijn met de saffraan, azijn, suiker en de geschilde gember aan de kook. Laat 5 min. zachtjes koken. Verwijder de gember. Schil de knolselderij en snijd in dunne plakken (snijmachine) en snijd de plakken in dunne reepjes (julienne). Voeg de reepjes toe aan het zoetzuur en kook ze beetgaar in ca. 1 minuut. Afgieten en snel laten afkoelen op ijswater. Roer de zure room en de mierikswortel erdoor en breng op smaak met zout en peper. Controleer de forelfilets op graten. Verdeel het rookhout over de bodem van de rookoven en zet op het vuur tot het hout begint te roken. Leg de forelfilets op het rooster, sluit af met de deksel en zet het vuur uit. Laat ca. 15 min. roken. Maak de uien schoon, snijd ze in schijfjes en maak daarna de ringen los. Presentatie: Leg een forelfilet op een bord en leg er wat zoetzure knolselderijsalade op. Versier met de uienringen en de cress.

**Parfait van gerookte zalm op een aardappelrösti**

| Ingrediënt              | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| krielaardappeltjes      | 800         | gr.     |
| ui                      | 0.5         |         |
| eiwit                   | 1           |         |
| olijfolie               |             |         |
| peper                   |             |         |
| zout                    |             |         |
| hoge ringen ø 7cm       | 10          |         |
| eieren                  | 6           |         |
| mayonaise               | 125         | ml      |
| fijngesneden bieslook   | 4           | el      |
| rucola                  | 200         | gr.     |
| mon chou                | 125         | gr.     |
| crème fraîche           | 125         | gr.     |
| gerookte zalm           | 500         | gr.     |
| wijnazijn               |             |         |
| fijngesnipperde rode ui | 1           |         |
| kappertjes              | 1           | potje   |
| basilicum               | 0.5         | bosje   |
| peterselie              | 0.5         | bosje   |
| kervel                  | 0.5         | bosje   |
| zalmkuit                | 1           | potje   |
| bieslook                | 0.5         | bosje   |

Kook de krieltjes in de schil tot ze halfgaar zijn. Ze moeten vanbinnen nog stevig zijn. Pel ze rasp ze grof. Snipper de ui fijn, meng met het eiwit, zout en peper. Meng er de aardappelsnippers door. Verhit de olijfolie in een pan, zet de ingevette ringen erin en doe in iedere ring 1 à 2 cm. aardappelsnippers. Druk deze even aan. Bak goudbruin, verwijder de ring, draai het aardappelkoekje voorzichtig om en bak ook de andere kant goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Kook de eieren hard, pel ze en snijd ze grof. Meng ze met de mayonaise, bieslook, zout en peper. Snijd de rucola grof. Meng de Mon Chou met de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper. Snijd de zalm in reepjes. Snijd de basilicum, kervel en peterselie fijn. Laat de kappertjes uitlekken. Maak een dressing van de olijfolie, azijn, kappertjes en de kruiden. Snijd enkele sprieten bieslook in ringetjes en snijd de andere in 2 of 3 stukken. Verwarm vlak voor het uitserveren de rösti op in de oven op 170°C. Presentatie: Leg weer een ring op een bord met daarin de rösti. Hierop achtereen volgens een laagje rucola, laagje ei, laagje zalm eindig met een laagje crème fraîche mengsel. Verwijder de ring. Druppel de dressing er om heen. Leg boven op een beetje zalmkuit, enkele ringetjes bieslook en kruiselings 2 sprieten bieslook.

**Soepje van pompoen met gebakken coquille en garnaltjes**

| Ingrediënt         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| flespompoen        | 1           |         |
| ui                 | 1           |         |
| knoflook           | 1           | teen    |
| gemberwortel       | 2           | cm      |
| limoenblaadjes     | 6           |         |
| ras el hanout      | 1           | theel   |
| peper              |             |         |
| zout               |             |         |
| kokosmelk          | 250         | ml      |
| slagroom           | 250         | ml      |
| kippenbouillon     | 1,5         | l       |
| roomboter          |             |         |
| courgette          | 1           |         |
| olijfolie          |             |         |
| ø 7 cm             | 10          | ringen  |
| tomaten            | 4           |         |
| zeekraal           | 150         | gr.     |
| grote coquilles    | 10          |         |
| hollandse garnalen | 100         | gr.     |

De pompoen, gember, knoflook en ui schillen en in gelijke stukken snijden. De groenten en de limoenblaadjes met een klont boter aanfruiten en kruiden met peper, zout en de ras el hanout. De kokosmelk, slagroom en kippenbouillon toevoegen, aan de kook brengen en de pompoen in ca. 30 min. gaarkoken. Limoenblaadjes en gember verwijderen. Pureren met de staafmixer en zeven. Indien nodig nog op smaak brengen met zout en peper. De courgette in de lengte halveren, de helften in plakjes snijden en daarna in blokjes (brunoise). De blokjes even stoven in een beetje olijfolie, over de ringen verdelen en goed aanstampen. De tomaten in kokend water dompelen en daarna meteen in koud water dompelen. Het vel verwijderen, in 4 parten snijden, zaad en zaadlijsten verwijderen en in kleine blokjes snijden. De tomaten over de courgette verdelen. Onderste harde deel van de zeekraal verwijderen en 1 min. blancheren in kokend water. Afgieten en afspoelen. De coquilles in een hete pan met een beetje olijfolie aan 2 kanten bruin bakken. Presentatie: In het midden van een warm soepbord een torentje van de courgette met de tomaat leggen. Hierop de coquille. De hete soep er heel voorzichtig omheen scheppen en de zeekraal en de garnalen in de soep strooien.

**Konijn met risotto en paddestoelen**

| Ingredient                 | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| gedroogd eekhoorntjesbrood | 15          | gr.     |
| kippenbouillon             | 500         | ml      |
| extra vierge olijfolie     | 50          | ml      |
| gesnipperde sjalotjes      | 50          | gr.     |
| knoflook gesnipperd        | 2           | tenen   |
| risottorijst               | 400         | gr.     |
| zout                       |             |         |
| peper                      |             |         |
| kleine roosjes broccoli    | 20          |         |
| gemengde paddenstoelen     | 750         | gr.     |
| konijnenfilets             | 10          |         |
| roomboter                  |             |         |

Verhit de kippenbouillon en laat het gedroogde eekhoorntjesbrood hierin 25 min. weken. Zeef de bouillon en bewaar de paddenstoelen en de bouillon apart. PAS OP: in de paddenstoelen zit zand dus voorzichtig afgieten en het onderste deel van het vocht NIET gebruiken. Fruit de sjalotjes en de knoflook in de olijfolie zonder ze te laten kleuren. Voeg de rijst toe en bak deze glazig. Voeg beetje bij beetje onder goed roeren en zachtjes hete bouillon toe totdat de rijst gaar is. Voeg het eekhoorntjesbrood toe. Kook de roosjes heel even beetgaar in wat gezouten water. Borstel de paddenstoelen schoon en snijd de allergrootste in tweeën. Kruid de konijnenfilets met peper en zout en braad ze gaar in de boter. Haal ze uit de pan en bewaar ze onder aluminiumfolie, terwijl je de paddenstoelen bakt in dezelfde braadboter. Snijd de konijnenfilets in dikke schijven. Presentatie: Schep wat risotto op een warm bord. Leg er een konijnfilet op en schep er paddenstoelen overheen. Garneer met de broccoli.

**Kiwisoep met citroen-sorbetijs**

| Ingredient          | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| suiker              | 150         | gr.     |
| citroenen           | 3           |         |
| water               | 200         | ml      |
| gelatine            | 1           | blaadje |
| limoenen            | 3           |         |
| rijpe kiwi's        | 18          |         |
| witte basterdsuiker | 6           | el      |
| grand marnier       | 12          | el      |
| frambozen           | 2           | bakjes  |

Los op het vuur de suiker op in het water. Voeg van het vuur af, het voorgeweekte en uitgeknepen blaadje gelatine en het citroensap toe. Laat afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van. Limoenen halveren en er 10 dunne plakjes uit snijden. Plakjes aan een kant tot het midden insnijden en wegzetten tot serveren. Rest van de limoenen uitpersen. Kiwi's dun schillen en er 2 ½ (in de lengte doorgesneden) apart leggen tot serveren. Rest van de kiwi's in stukjes snijden en in de keukenmachine met het limoensap pureren en vervolgens door een zeef wrijven. Suiker en Grand Marnier er door roeren en in de koeling min. 1 u. door en door koud laten worden. Limoenplakjes tot een krul draaien. De overgebleven kiwi's in de lengte in vieren snijden en daarna ieder kwart in schijfjes snijden. Presentatie: Kiwisoep over 10 koude borden verdelen. In het midden van het bord een bol citroensorbetijs leggen, met daarop een limoenkrul. De kiwischijfjes er omheen verdelen met ertussen de frambozen.