

2018 maart

CCN Limburg · Lente

VOORGERECHT Geroosterde inktvis met sinaasappel, venkel en tomaat

Geroosterde inktvis met sinaasappel, venkel en tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine inktvisjes	40	
(druivenpit)olie	10	el
knoflook	2	teen
zout/peper		
sinaasappels	5	
venkelknollen	2	
tomaten	5	
kroppen hollandse sla	2	
notenolie	8	el
citroen	2.5	
peterselie	0.5	bosje

Maak de inktvisjes schoon door de bek en de ingewanden te verwijderen, of laat de vishandel dit doen. Pers de knoflook. Meng de knoflook met de olie, peper en zout, hussel de inktvisjes erdoor en laat ca. 20 min. intrekken. Schil de sinaasappels, snijd ook het wit ervan af en snijd er boven een kom de partjes uit. Knijp ook het sap uit de vellen. Leg de partjes apart. Maak de venkel schoon en snijd op de snijmachine in heel dunne plakjes. Marineer de venkel in het sinaasappelsap. Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees nog 1 maal in de lengte door zodat er mooie repen ontstaan. Pluk de slabladeren. Gebruik alleen de binnenste bladeren. Was en droog ze voorzichtig en scheur ze indien nodig iets kleiner. Meng op de borden de sla met de venkel en de sinaasappelpartjes en druppel er de olie over. Rasp de schil van de citroenen en pers ze uit. Verhit een grillpan op hoog vuur en bak de inktvisjes in maximaal 2 minuten gaar. Blus met citroensap en strooi de rasp erover. Kruid met peper en zout. Pluk wat blaadjes van de stelen. Presentatie: Verdeel de inktvisjes over de borden met het slamengsel en garneer met de peterselieblaadjes.

Roergebakken rabarber met paksoi, gamba's en sesamsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	500	gr.
paksoi	2	
sojaolie	10	el
gamba's	30	
limoen sap	1.5	
knoflook	2	teen
sesamolie	4	el
sesamzaad	2	el
sojasaus	8	el
ketjap manis	4	el

Maak de rabarber schoon en verwijder de harde schil. Snijd de rabarber in reepjes. Was de paksoi en snijd het witte gedeelte in even lange reepjes als de rabarber. Snijd het groene blad in reepjes, maar bewaar dit apart. Controleer of het darmkanaaltje nog in de gamba zit en verwijder dit indien nog aanwezig. Marineer de gamba's minimaal 10 min. in het limoensap waar de uitgeperste knoflook doorheen gemengd is. Meng de ingrediënten. Verhit de sojaolie in een grote wokpan en roerbak hierin de gamba's met de rabarber en het wit van de paksoi in ca. 4 min. krokant en gaar. Voeg op het laatste moment het paksoigroen ten toe en bak even mee. Verwarm de sesamsaus. Presentatie: Verdeel de gamba's over warme borden. Schik de groenten volgens de foto en schenk de saus ernaast.

Heekfilet met saus van Texelse garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heekfilets (of kabeljauwfilets) zonder vel à 80 gr	10	
water	500	ml
roomboter	250	gr.
witte wijn	300	ml
mosterd	2	el
tomatenpuree	2	el
slagroom	250	ml
hollandse garnalen	300	gr.
klein worteltjes	60	
truffelaardappels	500	gr.
knoflook	2	teen
spinazie	800	gr.
olijfolie		
zeekraal	100	gr.

Breng in een pan zonder deksel het water met de roomboter aan de kook. Leg de vis er in (evt. in 2 porties) en gaar deze in 8-10 min. zonder te koken. Haal de vis er met behulp van een schuimspaan heel voorzichtig uit en leg op een schaal apart tot gebruik. Voeg de witte wijn, mosterd en tomatenpuree toe aan het kookvocht en laat dit 5 min. inkoken. Roer de slagroom erdoor en laat verder inkoken tot sausedikte en breng op smaak met zout en peper. Voeg vlak voor het serveren de garnalen toe en warm deze even mee. Kook de worteltjes beetgaar in een beetje water met zout en suiker. Kook de aardappels in de schil gaar, pel ze en maak er met zout, peper, roomboter en slagroom een mooie stevige puree van. Doe over in een spuitzak. Houd 10 kleine blaadjes spinazie apart voor de garnering. Verhit de knoflook in een wokpan met olijfolie. Verwijder de knoflook en roerbak de spinazie. Blancheer de zeekraal en verwijder de harde stukken. Presentatie: Leg de spinazie op de warme borden en leg de vis erop. Verdeel de saus erover. (half erop half ernaast). Spuit er 2 toefjes aardappelpuree naast en maak aan de andere kant 2 stapeltjes van de worteltjes. Garneer het bord verder met het blaadje spinazie en de zeekraal.

Kalfsentrecote met tagliatella van courgette en pistachepesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	teen
gepelde pistachenoten	70	gr.
basilicumblaadjes	20	
blaadjes dragon	25	
blaadjes peterselie	15	
olijfolie	175	ml
extra vierge olijfolie	60	ml
vers geraspte parmezaanse kaas	100	gr.
groene courgettes	2	
gele courgette	1	
vleesbouillon	250	ml
roomboter	30	gr.
dikke winterwortels	3	
kalfsentrecote aan een stuk	1	kg
grote portobello's	5	

Maal de knoflook met de geroosterde pistachenoten fijn, voeg de basilicum, dragon en peterselie toe en maal verder tot de kruiden zacht zijn. Voeg de Parmezaanse kaas toe, vijzel nog kort en schenk daarna 175 ml. olijfolie toe tot de pesto een dikke structuur en smeuge substantie heeft. Meng er als extra 50 ml. extra vierge olijfolie door, laat intrekken en schep de extra olie er vlak voor het serveren af, (de olie is nu mooi groen geworden.) Breng op smaak met peper en evt. wat zeezout. Snijd met een dunschiller dunne repen van de courgettes. Elke reep moet een groen of een geel randje hebben. Verwarm de bouillon met 30 gr. roomboter in een brede pan en klop goed door elkaar. Stoof de linten 1 min. Breng op smaak met zout en peper en rol ze voorzichtig met een vork (zoals bij pasta) op. Doe het zelfde met de winterwortels. Deze moeten zacht genoeg zijn, om ze ook te kunnen oprollen. Zet de rollen strak tegen elkaar aan in een pannetje, schenk het kookvocht erop en warm net voor het uitserveren even voorzichtig op. Prepareer de entrecote door vliezen en vet te verwijderen. Snijd het vet in zeer kleine dobbelsteentjes en bak het uit als kaantjes. Laat uitlekken op keukenpapier. Verwarm de oven voor op 140°C. Verhit in een koekenpan 1 deel roomboter en 2 delen olijfolie. Kruid het vlees met zout en peper en braad het aan alle kanten mooi bruin. Gaar het verder in de oven tot een kerntemperatuur van 48 °C. Laat het vlees onder aluminiumfolie 5 min. rusten. Haal de stelen van de paddenstoelen. Snijd de paddenstoelen in dikke plakken en grill ze goudbruin. Snijd als het een breed stuk vlees is dit eenmaal in de lengte door. Snijd het vervolgens in dunne plakken. Presentatie: Leg uit het midden van een lang warm bord een rijtje vlees. Leg langs de korte kant enkele plakjes portobello. Leg in de hoek die nu ontstaan is een lepel pesto. Maak voor het vlees een rij met de rolletjes groenten. Druppel nog enkele druppels groene olie op het bord en strooi er evt. enkele kaantjes op.

Witte chocolade en citroen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	160	gr.
slagroom	330	ml
gecondenseerde melk	60	ml
blaadjes gelatine	2	
eiwit	170	gr.
suiker	440	gr.
water	100	ml
citroen	1	
citroensap	150	ml
eieren	2	
roomboter	70	gr.
napoleon lemon snoepjes	4	el
limoencress		

Smelt de witte chocolade au bain-marie. Week de gelatine in koud water. Sla de slagroom lobbij. Verwarm de gecondenseerde melk en los er de uitgeknepen gelatine in op. Meng alles met een spatel tot een mooie egale luchtige massa. Stort in siliconenvormen en zet 3 uur in de vriezer. Klop het eiwit luchtig op met 40 gr. suiker. Week de gelatine in koud water. Kook 400 gr. suiker met 100 ml. water tot precies 121°C. Zet de pan even kort in ijswater om het karamelliseren te stoppen en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Giet deze suikerstroop langzaam bij het opgeslagen eiwit. Voeg de rasp van de citroen toe en vul een spuitzak met dit mengsel. Spuit dopjes op een vel bakpapier en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 120°C. kook de suiker met 130 ml. water tot 121°C. Klop het eiwit op en voeg geleidelijk het citroensap toe. Giet hier de suikerstroop bij als deze 121°C. is. Klop alles luchtig en voeg de rasp van 1 citroen toe. Vul een spuitzak met dit mengsel en spuit dopjes op een met bakpapier bedekte bakplaat. Droog minimaal 2 u. in de oven. Doe citroensap, suiker en ei in een pan en verwarm al roerend tot 85 °C. Voeg de roomboter in blokjes toe. Roer tot een egale massa en stort in een bak. Laat afkoelen in de koelkast en vul er een spuitflesje mee. Verwarm de oven op 150°C. Draai de napoleon lemon snoepjes tot poeder in een blender. Strooi met een bolzeef uit op bakpapier. Zet 1 min in de oven zodat er een flinterdun laagje ontstaat. Zet apart. Presentatie: Zet de witte chocolademousse in het midden van een bord. Plaats hier 3 eiwitschuimpjes en 3 citroenmarshmallows tegenaan. Garneer met voorzichtig gebroken napoleonchips, citroencrème en limoencress.