

# 2018 juni

CCN Limburg · Zomer

---

**AMUSE** Asperge cocktail

---

## Asperge cocktail

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	20	
sinaasappelen	3	
kipfilet	500	g
kippenfond (350 ml)	1	pot
mayonaise (zelf maken)	3	dl
room	5	el
citroensap		
sherry		
gembernat		
kerriepoeder		
ei	1	
peper en zout		
mosterd		
azijn		
zonnebloemolie	3	dl

Schil de asperges en kook ze beetgaar. Verdun de kippenfond een maal verwarm tot kookpunt en pocheer de kipfilet. Laat afkoelen en snij in kleine blokjes. Maak van een eierdooier, azijn, mosterd, peper en zout, en olie mayonaise. Klop de slagroom op tot yoghurt-dikte, meng door de mayonaise. Roer er een mespunt kerriepoeder door en maak op smaak met gembernat, sherry, citroensap, peper en zout. Zet koel weg. Snij de asperges in stukjes van circa 2 cm en hou de kopjes apart. Snij uit de sinaasappelen de partjes uit de vliezen. Bedek de bodem van cocktailglazen met een mengsel van kip en asperge. Lepel royaal de saus over. Leg bovenop de partjes sinaasappel en garneer met aspergekopjes.



## Geroosterde Heilbot met kreeftensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvrieskreeften	2	
uien	140	g
wortel	160	g
bleekselderij	60	g
prei	70	g
knoflook	2	tenen
tomatenpuree	150	g
tomaten	2	
citroen grass	80	g
gember	40	g
madras curry poeder	12	g
visbouillon	2	X 400 ml
slagroom	1	l
kokosmelk aroy-d	2	pakjes 400 ml
remy martin cognac	60	ml
witte wijn	100	ml
olijfolie	150	ml
roomboter	110	g
peterselie	3	takken
tym	3	takjes
laurier	3	blok
kreeftenpasta	30	gr.
heilbot in moten (10 stuks)	800	g
plakken dungseden bacon	10	
courgette	300	g
ananas	300	g
boter		
bloem		
zout		
tasty tom tomaatjes met steel	700	g
tomaten sap	300	ml
citroen	1	
peper en zout		
balsamico crème	100	ml

Hak de ontdooide kreeft in stukken, zo klein mogelijk. Ui, wortel, bleekselderij en prei in 5 mm blokjes snijden. Snij de lemon Grass en de gember in stukjes. Snij de tomaten in stukken. Bak de geplette knoflook met olijfolie in sauspan. Voeg de gehakte kreeft toe en sauteer. Voeg de boter toe en sauteer verder. Blus af met cognac en witte wijn en kook in. Voeg tomatenpuree,

tomaten, lemon grass, gember en currypoeder toe en sauteer. Voeg de visbouillon, kokosmelk en slagroom toe en kook zachtjes in gedurende 25-30 minuten. Zeef het mengsel en kook verder in tot een mooie diepe kreeftensmaak is bereikt. Voeg eventueel kreeftenpasta toe. Kruid de heilbot met peper en zout bestuif met bloem. Sauteer de vis in boter en olijfolie in de pan en rooster vervolgens de heilbot in de oven op 200 graden (zorg dat de heilbot net gaar is). Droog de bacon tussen 2 velletjes keukenpapier in de magnetron 1-2 minuten. Snij de courgette en de ananas in 1x1 cm blokjes en sauteer in de olijfolie. Snij de harde delen van de peterselie weg. Blender de peterselie met zout en olijfolie fijn. Hang het mengsel op in een passeerdoek en laat rustig uitlekken (niet doordrukken). Doe de olie in een sausflesje. Snij de tomaatjes rondom in met puntig mesje (laat kroontje zitten). Dompel de tomaatjes heel kort in kokend water en koel direct af in ijswater. Verwijder onderste helft van velletje en vouw bovenste deel als manchetje omhoog. Maak het tomatensap aan met citroenrasp en sap en peper en laat de tomaatjes tot uitserveren hierin marinieren. Leg de vis iets uit het midden van het bord. Leg op de vis enkele blokjes courgette en ananas en de bacon er boven op. Kreeftensaus ernaast met het tasty tomaatje. Als laatste garneren met peterselieolie en balsamico crème.

**Asperge crèmesoep met roomijs**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	3	
witte basterdsuiker	60	gr.
room	150	ml
volle melk	150	ml
gekookte ham	125	gr.
asperges (soep)	1.3	kg
zout peper	1	t.l.
water	1.0	liter
suiker	1.5	e.l.
foelie		
boter	60	gr.
bloem	60	gr.
kippenbouillon (van voorgerecht)	5	dl
rode peperkorrels	2	e.l.
fijn gehakte peterselie		

Doe de eierdooiers met de basterdsuiker in een kom en klop met een handmixer tot een stevige schuimige massa. Voeg de room met de melk toe en klop tot een mooie emulsie. Schenk het mengsel in de ijsmachine en draai ca. 8 min. Ontdoe de ham van evt. vetrandjes en snij de ham in zeer fijne blokjes, voeg toe aan het halfzachte ijsmengsel. Draai het ijs verder tot een stevige maar geen harde consistentie. Zet het ijs tot een kwartier voor gebruik in de diepvries. Laat het daarna in de koelkast tot 5 min. voor het uitserveren staan. Schil de asperges en snij ca. 2 cm. van de onderkant af. Doe de schillen en onderkantjes in een pan, voeg water, kippenbouillon, foelie en suiker toe en breng aan de kook. Zodra het water kookt, de vlam klein draaien en de schillen ca. 15 min. laten trekken. Giet het vocht van de schillen door een zeef en vang het op. Laat de schillen uitlekken en gooi ze weg. Kook de asperges in het vocht van de schillen in ca. 12 min. Haal de gare asperges uit de pan en leg ze voor verdere verwerking op een schaal. Klop de eierdooiers met de room goed door en zet ze even aan de kant. Maak een roux; doe de boter in de soeppan. Laat op een zacht vuur smelten en voeg de bloem toe, roer tot alle bloem opgenomen is. Laat de bloem al roerende 1 min. garen (uitzweten/glanzen = gaar). Voeg nu onder voortdurend roeren het nat van de asperges beetje bij beetje toe, breng het geheel langzaam al roerende aan de kook. Laat even doorkoken zodat het geheel zich bindt en gaar kan worden, proef of de soep gaar is (mag niet naar bloem smaken) en zet het vuur klein. Voeg aan het dooiermengsel (=liaison) al roerende enkele eetlepels van de hete soep toe en roer vervolgens dit mengsel door de soep. Laat de soep niet meer koken om schiften te voorkomen. Blender de aspergestukjes met enkele lepels van de soep heel fijn en voeg dit bij de soep. Schep in het midden van een soepbord een bolletje roomijs. Garneer het ijs met enkele rode peperkorrels en de peterselie. Serveer de soep aan tafel, schenk rondom het ijs.

**Barbarijse of Moskovische eend**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
barbarijse eenden	2	
eenden bouillon	2000	ml
nootmuskaat	2	g
pimentón (gerookt paprikapoeder)	2	g
kruidnagelpoeder	1	g
olijfolie	30	ml
lente-uitjes	20	
kleine bospeentjes of 10 wortels	40	
laurierblad	3	
knoflook	5	tenen
amontillado sherry	200	ml
tijm	3	takjes
kaneelstokjes	2	
peren	5	
amandelen	120	g
chocolade puur 80%	75	g
affilla cress	1	doosje

Verwarm de oven op 180° C. Meng de versgemalen nootmuskaat, pimentón, kruidnagel en versgemalen zwarte peper en zout. Verdeel de eend(en) in stukken (vleugels, poten, dijnen en borst). Eventueel de borsten nog een stukken snijden. Bestuif met het kruidenmengsel. Bereid 2000 ml eenden bouillon volgens basisreceptuur van kippenbouillon, vervang echter de kip door de karkassen en overblijfselen van de eend. Maak deze bouillon in de snelkookpan klaar. Verhit de olie in een grote braadpan en bak de stukken eend in porties bruin. Verwijder de buitenste blaadjes van de lente-ui. Snijd het bladgroen van de bospeen. Laat een eetlepel vet achter in de pan en giet de rest weg. Bak hierin de lente-ui en de bospeen met de laurierbladen 3-4 minuten op middelhoog vuur, tot ze lichtbruin zijn. Snijd de knoflook in plakjes, voeg toe en bak nog 2 minuten. Voeg de sherry toe en kook 1 minuut. Haal de groenten eruit. Roer het aanzetsel in de pan los. Roer de tijm, kaneelstokje en de bouillon erdoor. Leg de eend terug in de pan, breng aan de kook en bak de eend 70 minuten. Draai de stukken eend na 30 minuten om. Schil de peren, halveren en verwijder het klokhuis. Leg de peren op de eend en zet de pan nog 20 minuten in de oven. Voeg de worteltjes en lente-ui toe en laat mee garen tot al dente. Rooster en maal de amandelen in de keukenmachine of Thermomix zeer fijn en vermeng met de geraspte chocolade. Haal de gare eend, lente-ui, kaneelstokje, bospeen en de peren met een schuimspaan uit de vloeistof en houd warm. Laat de vloeistof tot de helft inkoken. Doe 100 ml van het braadvocht bij het chocolade-amandelmengsel en meng alles goed. Klop dit mengsel door de saus om het te binden. Maak op smaak. Leg in een diep bord een stukje poot en een stukje borst. Plaats hierop de halve peer en er tegen aan de worteltjes en lente ui. Giet de chocoladesaus om heen. Garneer met Affilla Cress.

## Hazelnootparfait met een karamel van gecondenseerde melk en notencrunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gecondenseerde melk	1	blikje
gemengde noten (bv pecan-hazel en macadamia)	425	gram
eiwit	1	ei
witte basterdsuiker	100	g
vanille stokje	1	
slagroom	4	dl
eierdooiers	6	
suikerwater (100 g water en 100 g suiker)	2	dl
hazelnoot	100	g
zout		
frambozen	1	Bakje
atsina cress of munttopjes		

Zet het blikje zonder etiket in een diepe pan met water (blikje onder water). Breng water aan de kook en laat 2, 5 uur zachtjes koken. Koel daarna af. Verwarm de oven voor op 140 graden. Klop het eiwit los en meng met de noten witte basterdsuiker en het merg van het vanillestokje. Stort op overschaal en bak gedurende 10 a 15 minuten. Laat goed afkoelen en hak het fijn. Klop de slagroom lobbijg en zet koel weg. Hak de hazelnotenfijn en brand even goudbruin in een koekenpan. Breng suikerwater aan de kook en zet vuur uit. Verwarm de eierdooiers met een snufje zout aubain marie en voeg al kloppend het warme suikerwater toe tot alles is opgenomen en een stevige massa is geworden. Laat al kloppend afkoelen tot kamertemperatuur. Spatel de slagroom erdoor en de helft van de notencrunch en de gebrande hazelnoten. Verdeel de massa in siliconenvorm en plaats in de vriezer. Open blikje gecondenseerde melk en roer door. Neem een theelepel karamel en trek de karamel van linksonder naar rechtsboven. Leg wat notencrunch van linksboven naar rechtsonder. Leg de parfait schuin tegen de crunch. Leg een toefje karamel veeg uit en garneer met framboos en munt of cress.