

2018 juli

CCN Limburg · Zomer

AMUSE La Luna, garnalenhapje

Amuse La Luna

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe aardappelen	4	
verse hollandse garnalen	200	gram
verse mayonaisse	2	dl
grote eieren	2	
scherpe gladde mosterd (dijon)	1	theelepel
witte peper		
citroen en/of witte wijnazijn	2	theelepels
milde olijfolie	2	dl
arachideolie of zonnebloemolie		
beetje zeekraal ter garnering		

Schil de aardappelen. Snijd de aardappelen in schijfjes van 3 - 4 mm. Steek er rondjes uit. Kook ze kort in water met zout beetgaar (circa 6-8 min) en spoel meteen koud. De garnalen met de mayonaisse vermengen. Mayonaisse bereiden (techniek): Doe de eidooiers met de mosterd en citroen in de kom, klop ze met een schone garde door elkaar en druppel er vervolgens, al kloppend, de olie bij. Het druppelen mag geleidelijk overgaan in een dun straaltje. Als je de olie er te snel bij giet gaat de mayo schiften. Mocht dit toch gebeuren, dan moet je de garde goed afwassen, een extra eidooier in een andere kom doen en er het geschifte mengsel geleidelijk aan door kloppen (maar hopelijk komt het niet zover!). Is je mayo te dik? Verdun het met een scheutje azijn of kneepje citroen. Breng de mayonaisse op smaak met een snufje zout. Teveel olijfolie? Klop er dan wat arachideolie door. Het is helemaal afhankelijk van het soort olie dat je gebruikt - ga op je gevoel af en blijf proeven, aanpassen, proeven, en aanpassen tot de mayonaisse perfect op smaak is. Serveren: De aardappelschijfjes op een amuselepel of serveerschaal leggen. Op de aardappels de garnalen met mayonaisse leggen. Leg er een takje zeekraal op ter garnering.

Gebakken coquilles, gesmoorde groenten en sinaasappelboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	375	gram
bleekselderij	250	gram
prei (alleen het wit)	250	gram
kleine bosjes dille	2	
visfond	2	dl
sinaasappelsap	6	dl
boter	200	gram
maïzena	2	tl
zout en peper		
verse coquilles	20	
arachide olie		

Hulpmiddel: ring van \pm 8 cm. Groenten: Maak de groenten schoon en snij alles in hele kleine blokjes (brunoise). Verhit net voor het uitserveren 50 gr boter en bak hierin de groenten op zacht vuur beetgaar. Roer 3 à 4 eetl fijngehakte dille door de groenten. Saus: Kook de fond samen met het sinaasappelsap in tot 3 dl. Klop er 200 gr boter met een garde door. Roer de maïzena los met 3-4 tl water en roer dit door de saus. Breng op smaak met zout en peper. Coquilles: Bak net voor het uitserveren de coquilles in wat olie op hoog vuur om en om \pm 2 à 3 minuten. Bestrooi met wat zout en weinig peper. Serveren: Leg de ring op een bord en schep hierin een laagje groenten. Stamp de groenten wel goed aan. Leg hierop 2 coquilles en een takje dille. Schenk de sinaasappelsaus eromheen.

Gazpacho van oerbiet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oerbieten	5	
knoflook	2	tenen
zout		
suiker	190	g
avocado's	3	
droge witte wijn	300	ml
citroen	1	
slagroom	5	el
rijpe roma tomaten	1,3	kg
kleine ui	1	
groene paprika	1	
oud wittebrood of japans broodkruim	1,5	snee
extra vergine olijfolie	8	el
goede sherryazijn	4	el
geraspte mierikswortel	3	el
zwarte peper		
granny smith appel	2	

Kook de oerbiet in water en zout gaar in ca. 1 uur. Voeg 2 tenen knoflook toe in de schil en kook deze voor 15 á 20 min. mee en haal er uit. Bewaar het kookwater. Avocado ijs: Kook wijn en suiker een minuut in tot een lichte siroop en laat licht afkoelen. Haal de avocado's uit de schil, snijd het vruchtvlees in stukken. Pureer de avocado, citroensap en siroop tot een gladde massa. Met room erdoor tot ijs draaien in de ijsmachine. Diepe borden koel zetten. Oersoep (techniek): Snij de ui fijn en blancheer deze in het bietenkookwater gedurende 2 min. en zeef het daarna door een bolzeef. De gare oerbieten ontvellen en snij ze fijn. Plisseer en snijd de tomaten in stukjes. Verwijder de zaadlijsten van de paprika, schil deze en snijd deze ook fijn. Snij de knoflook ragfijn. Gaar de knoflook in een klein beetje olijfolie gaar. Maal de tomaten, ui, paprika, de gare knoflook en brood in een keukenmachine tot een fijne puree. (neem eerst de helft van de knoflook en proef). Voeg geleidelijk via de vulopening de olie toe en pureer tot het een mooie emulsie is. Doe er de azijn, mierikswortel en biet bij en pureer alles mooi glad; breng op smaak met zout en peper. Wrijf de soep en de puree ook nog door een fijne bolzeef. Het moet licht zoetzuur smaken - voeg eventueel nog wat azijn toe. Geforceerd afkoelen door middel van een kom in stromend koud water, of op ijs, zet daarna in de koelkast. Schil de appel, steek het klokhuis eruit en snijd hem in fijne julienne. PRESENTEREN: Schep de koude soep in de gekoelde diepe borden met een pollepel. Zet de bol avocadocrème in het midden van elk bord en strooi de appeljulienne eroverheen.

Geuldallamsrug en kotelet met lasagne van knolselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote knolselderij	2	
room	1	liter
verse morilles	120	gr.
grotchampignons	170	gr.
dragon	2	takken
knoflook	1	teentje
ui gesnipperd	120	gr.
geraspte	110	gr.
parmezaanse kaas	150	gr.
olijfolie		
geuldallamskoteletjes	10	
geuldallamsrug	600	gr.
enoki	100	gr.
water		
bloem	100	gr.
olijfolie om te bakken		
peper en zout		
citroen	1	
sjalot	1	
olijfolie extra vierge	1	dl
demi-glace	1	dl

Schil de knolselderij en snijd in plakken van 1 mm dik. Steek er met behulp van een steker, ronde plakken van 10 cm doorsnede van. (30 stuks) Blancheer de plakken in de room tot ze beetgaar zijn en laat ze afkoelen. Maak de paddenstoelen schoon en snijd de uiteinden eraf. Snijd de grotchampignons, morieljes en ui in brunoise. Haal de blaadjes van de dragon en snijd deze grof. Snijd de knoflook fijn. Fruit de paddenstoelen en ui in olijfolie aan en voeg de knoflook en dragon toe. Breng op smaak met zout en peper, laat afkoelen. Maak op een bakplaat 10 stapeltjes van knolselderij met tussen elke plak selderij een beetje van het paddenstoelenmengsel tot alles gebruikt is. Bestrooi als laatste met gemalen Parmezaanse kaas. Bak de lasagne af in een oven van 200 °C tot ze goudbruin is. Kruid de lamsfilet en de lamskoteletjes met peper en zout en bak ze rosé. Maak een papje van bloem en water en pluk de enoki in 10 bundeltjes. Haal de Enoki door het papje en bak ze in olie op 170 °C tot ze mooi krokant zijn. Kruid ze met zeezout. Haal de blaadjes van de dragontakken af en snijd deze grof. Snipper de sjalot en meng alle ingrediënten met elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Dragonsaus 2: Laat de demi-glace smelten en voeg de dragon en knoflook toe. Laat een half uur meetrokken. Serveren: Leg de lasagne in het midden van een warm bord. Snijd de filet in plakjes en leg op elke lasagne 2 plakjes en een koteletje. Lepel wat bruine dragonsaus over het vlees en het bord. besprenkel de eerste bereiding van saus rondom de knolselderij en de andere saus weer daaromheen. Garneer het geheel met de tempura van Enoki.

Romige zoethoutrijstpudding met gepocheerde Williams peer en heldere karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
williams peren	10	
vanillestokjes	2	
witte wijn	1	l
water	2	l
citroenen	2	
sinaasappelen	2	
citroenschillen	2	
sinaasappelschillen	2	
suiker	600	gr.
melk	0.5	dl
boter	50	gr.
bloem	50	gr.
eieren	2	
snuf zout		
poedersuiker		
condé rijst	300	gr.
zoethoutstokjes	20	
room	6	dl

Schil de peren als laatste, i.v.m. verkleuren. Peren: Schraap van het vanillemerg uit de stokjes. Doe alle ingrediënten (witte wijn, water, sap van citroen, sap van sinaasappelen, citroenschillen, sinaasappelschillen en suiker) in een pan en laat de siroop een half uur zachtjes koken. Schil de peren en boor het klokhuis eruit. Pocheer de peren in de pocheersiroop en laat ze erin afkoelen. Karamelsaus: Kook de suiker met enkele eetlepels water tot de suiker begint te kleuren. Let op niet roeren. Neem de pan van het vuur en voeg voorzichtig het resterende water toe. Zet de pan terug op het vuur en kook de saus even door. Roer het vanillemerg uit de stokjes erdoor en laat de saus afkoelen. Rekje van soezenbeslag: Breng water, melk, zout en boter aan de kook, voeg de gezeefde bloem toe en roer dit tot een glad beslag. Laat het beslag nog even doorgaren op een laag vuur, blijf roeren. Doe de massa in een ander pannetje er roer direct de eieren stuk voor stuk er door. Doe in een spuitzak en knip een klein puntje eraf. Spuit van het soezenbeslag met dunne lijnen op een siliconenmatje of op bakpapier. Bak ze af in een oven van 160°C. Laat de rekjes afkoelen en bestrooi ze met poedersuiker. Rijstpudding: Kook de rijst in de melk met de gekneusde zoethout stokjes gaar. Verwijder de zoethoutstokjes. Roer de suiker door de rijst en laat de rijst afkoelen. Klop de room lobbige en spatel 1/3 deel voorzichtig door de rijstpudding. Herhaal dit nog 2x tot alle room is verwerkt. Serveer: Verdeel de pudding over de borden. Giet de karamelsaus rond de pudding. Snijd het bovenste stukje van de peren. Zet de onderste perenhelft midden op de rijstpudding. Leg het soezenrekje op de perenhelft en leg het bovenste deel van de peer op het soezenrekje.