

2018 oktober

CCN Limburg · Herfst

VOORGERECHT Salade met witte druiven enz

Salade met witte druiven - Comice peer - Veldsla - Rode ui - Blue de Auvergne en Kerrie Cashewnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	60	ml
rode wijnazijn	20	ml
knoflook	1	teen
mosterd	45	g
honing	45	g
peper		
zout		
comice peer	3	st
veldsla	150	g
rode ui	1	st
muskaatdruiven	40	st
blue d'auvergne	125	g
boter	50	g
ongezouten cashew noten	100	g
kerriepoeder	7	g
donkere basterd	15	g
cayennepeper		

DRESSING: Eerst alle ingrediënten (op de olie na) pureren met staafmixer, pas als alles helemaal glad is, de olie in dunne straal erbij tot bindend. Op smaak maken met peper en zout. **SALADE:** Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd in 4 parten. Snijd de parten weer in dunne plakjes. Verwijder de schil van de druiven en ontpit ze en halveer de druiven. Snijd de ui in halve ringen. Snijd de bleu d'Auvergne in kleine blokjes. Was de sla en verwijder de worteltjes van de veldsla. Maak de veldsla aan met iets van de dressing. **NOOTJES:** Smelt boter in de pan. Voeg de cashewnoten, basterd suiker en kerrie toe. Bak het geheel tot de cashewnoten helemaal omhuld en knapperig zijn. Op het laatst nog iets cayennepeper en zout. Laat uitlekken op keukenpapier. **PRESENTEREN:** Dresseer eerst de sla op een bord. Maak, ieder apart, de druiven, peer, ui aan met wat dressing. Dresseer deze bij de veldsla. Maak het geheel af met enkele cashewnoten en de blauwe kaas.

Kruidige pastinaak-appel soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	2000	ml
komijnzaad	3	g
korianderzaad	3	g
kardemon zaad	3	g
ui	1	st
knoflook	1	teen
gemberwortel	5	cm
kerrie masala	3	g
olijfolie		
boter		
granny smith	2	st
pastinaak	1000	g
witte brood	5	sneetjes
roomboter	100	g
azijnpoeder		
crème fraîche		
platte peterselie		

Maak groentebouillon. Doe de zaden in een droge pan, rooster en maal daarna fijn in de vijzel. Snipper de ui en fruit de ui in wat olijfolie met boter, als deze zacht is de knoflook – geraspte gember, gemalen specerijen en kerrie toevoegen. Schil de appel en snijd in partjes. Schil de pastinaak snijd in stukjes. Bak de appel en pastinaak even mee, dan de bouillon toevoegen. Breng aan de kook en laat op laag vuur garen (30 min). Als de pastinaak echt zacht is, iets laten afkoelen en het geheel met de staafmixer pureren. Haal de soep nog eens door een fijne zeef. Maak op smaak. CROUTONS: Clarifeer de roomboter. Snijd het witte brood in brunoise. Bak de croutons in de geclarifeerde boter verrijkt met iets olijfolie. Schud uit op keukenpapier en bestrooi met iets azijnpoeder. PRESENTEREN: Roer de crème fraîche los- doe in kleine spuitzak. Pluk de peterselie. Doe de soep in warme borden, spuit een ring crème fraîche in de soep - daarbinnen wat peterselie en croutons strooien.

Zeeduivel met saffraan saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel	1000	gram
roomboter	250	g
witte bloem		
visfond	1000	ml
saffraan	5	draadjes
witte wijn	500	ml
droge witte vermout	100	ml
room	200	ml
boter	75	g
verse spinazie	750	g
knoflook	1	teen
aardappel	1000	g
frituurolie		
bieslook		

ZEEDUIVEL: Maak de zeeduivel goed schoon (verwijder de lengtegraat en de vliezen). Snijd de vis in plakjes van 1,5 cm dwars op de graat. Bestrooi de medaillons met zout en haal ze door de bloem. Clarifeer de roomboter. Bak in de geclarifeerde boter op matig vuur mooi bruin (\pm 5 min). **VISFOND:** Maak de visfond volgens de basisreceptuur. Gebruik wel een witte mirepoix. Let op de voor de visbouillon mag de graat van de zeeduivel NIET gebruikt worden. **SAUS:** Week de saffraan 10 minuten in 1 eetlepel witte wijn. Doe de geweekte saffraan met de resterende wijn, de Vermout en de visfond in een sauspan en breng aan de kok. Laat inkoken tot lichtstroperig. Voeg dan de room toe en laat opnieuw inkoken tot 1/3de. Monteer de saus met de koude boter en breng op smaak met zout en peper. **SPINAZIE EN POMMES GAUFRETTES:** Bestrijk een wok met olie en bak hierin eerst het teentje knoflook. Verwijder de knoflook en wok de spinazie in de knoflook olie. Maak met de mandoline de aardappel tot wafel chipjes en bak in de frituur. **PRESENTEREN:** Plaats een opbouwring in de diepe warme borden. Verdeel de spinazie over de opbouwringen. Leg er dan enkele stukjes gebakken zeeduivel in. Verwijder de opbouwring en dresseer enkele Pommes Gaufrettes. Steek er enkele bieslook sprietjes in. Dresseer als laatste de saus er om heen.

Gebraden parelhoen met ganzenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	300	g
eieren	3	st
olijfolie	30	ml
zout		
parelhoen filet	10	st
kipkarkas	500	g
roomboter	100	g
prei	2	st
ganzenlever	1	rol
parelhoenbouillon	500	ml
muskaatwijn	300	ml
sjalot	3	st
ganzenlever in blokjes	50	g
slagroom lobbij	150	ml
boter	40	g
salie	1	bos

PAPPARDELLE: Verwarm de oven voor op 210 °C. Maak de pastadeeg volgens basisrecept en zet koel weg. **PARELHOEN:** Clarifeer de boter. Schraap het vleugelbotje schoon, maar laat het aan de borst zitten. Maak van de afsnijdsels met het overige karkas een bouillon. Bestrooi de borsten met zout en peper en schroei de filets in de geclarifeerde boter dicht. Zet de filets in de oven en braad ze in 5 minuten tot ze nog rosé van binnen zijn. Houd warm. Snijd het wit van de prei in julienne, laat 20 min. zachtjes stoven in de boter. Breng op smaak met zout, peper en een beetje suiker. **PAPPARDELLE (VERVOLG):** Draai het pastadeeg uit tot stand 2. Snijd in repen van 2 cm. **SAUS:** Breng bouillon met wijn, gesnipperde sjalot en stukjes ganzenlever aan de kook, zachtjes laten inkoken tot 1/3de. Pureer en zeef het mengsel. Breng vlak voor opdienen tot tegen de kook. Breng op smaak en klof er de boter door. Spatel de room erdoor en laat nog even doorwarmen (niet koken!). **GEFRITUURDE SALIE:** Frituur alle blaadjes verse salie. **PRESENTEREN:** Kook de pasta. Verdeel de papperdelle over de warme borden. Snijd de borsten in, als een waaier aan het botje. Leg wat gestoofde prei op de pasta met daarop de parelhoenfilet. Leg hierop enkele plakjes ganzenlever. Overgiet het geheel met de saus. Garneer het geheel met de gefrituurde blaadjes salie.

DESSERT Molleux van chocolade met koffie ijs en noten klets kopje

Molleux van chocolade met koffie ijs en noten kletskopje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	2	eidooier
suiker	125	g
koffiepoeder	20	g
volle melk	400	ml
slagroom	200	ml
corina emulgatorpasta	1	g
bruine basterdsuiker	100	g
maple sirup	50	g
hazelnoten	50	g
amandelen	50	g
bloem	50	g
boter	60	g
kaneel	2	g
maïzena	5	g
zout		
bakpapier		
rozijnen	100	g
xp sherry	100	ml
chocolade	200	gr.
eieren	8	st
roomboter	220	g

KOFFIE-IJS: Doe de room en de melk bij elkaar en breng aan de kook. Roer de dooiers los met de suiker. Maak familie met wat melk/room mengsel en giet bij de rest van de melk/room. Voeg de koffiepoeder toe. Breng al roerend naar een temperatuur van 80 graden C en koel daarna meteen terug in de metalen bak uit de vriezer. Zodra afgekoeld: doe de mix in de voor gekoelde ijsmachine (en voeg eventueel 1 g Cortina toe). Draai het ijs tot de juiste consistentie en zet in de vriezer. 10 minuten voor service uit de vriezer halen en laten acclimatiseren in de koelkast.

NOTENKLETSKOPJE: Verwarm de oven voor tot 175°C. Smelt de boter op laag vuur en voeg dan de basterdsuiker en siroop toe. Meng op smaak met kaneel. Laat zacht pruttelen. Voeg de (gezeefde) bloem en de maïzena toe en roer goed door, klein snuifje zout erbij. Hak de nootjes grof. Leg de (nog warme, snel werken dus) hoopjes op een bakplaat, draai deze met een lepel platter en bestrooi ze dan met nootjes. Bak deze in de oven, ongeveer 8 minuten. Laat na bakken afkoelen op rooster tot knapperig.

ROZIJNEN: Verwarm de XP-sherry. Voeg rozijnen toe en laat deze afkoelen.

MOELLEUX: Verwarm de oven voor op 210°C. Meng 4 eieren met 4 eidooiers. Voeg suiker, de gezeefde bloem toe en klop tot homogene massa. Smelt de boter met de chocolade en voeg tot aan het ei/suiker/meel mengsel. Doe in een spuitzak en laat afkoelen in de koelkast. Leg een bakmat op een bakplaat. Plaats 10 metalen, met boter ingevette en met bloem bestrooide, ringen op de bakmat. Spuit het beslag in de ringen en plaats in de oven. Bak de Moelleux vlak voor het serveren in 8 minuten op 210°C in de oven.

PRESENTEREN: Leg op de bordjes een bolletje ijs. Daarop/in een stukje kletskop. Haal de Moelleux met een spatel los van de bakplaat en plaats

op de bordjes. Werk de ringen voorzichtig los, bestrooi de Moelleux met een beetje poedersuiker. Snijd de Moelleux in en serveer uit: de vloeibare kern van de Moelleux stroomt nu als 'lava' naar buiten. Lepel enkele geweekte rozijnen er omheen.