

2018 december

CCN Limburg · Winter

AMUSE Gamba, Groentetartaar, Cointreau

Gamba, Groentetartaar, Cointreau

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	160	ml
mascarpone	300	gr.
citroenen	2	
bieslook (gehakt)	300	gr.
kervel (gehakt)	40	gr.
peper		
zout		
kerrie		
mayonaise	400	gr.
grote gamba's	19	
cointreau		
halfgedroogde tomaten	20	
wortels	4	
courgettes	4	
radijs	1	bosje
olijfolie		
prikkers	19	
cress met lange rood/groene blaadjes		

Kerriecrème: Meng de slagroom met de mascarpone, de zestes en het sap van de citroenen en de gehakte kruiden. Klop op tot zachte pieken. Breng op smaak met peper en zout. Meng de mayonaise erdoor en vervolgens zoveel kerrievoeder dat er een gelig kleurtje ontstaat. Maar de kerriesmaak mag niet overheersen. Zet koel weg tot gebruik. Bak de gamba's even in de olijfolie. Deglaceer met cointreau, haal de gamba's eruit en kook in tot siroop. Maak de groenten schoon en snijd in brunoise. Snijd de tomaten in brunoise en meng met de groenten. Breng op smaak met olijfolie, peper en zout. Meng de cointreausiroop erdoor. Steek de gamba's aan een prikker. Presentatie: Smit een beetje kerriemayonaise op de bodem van een glaasje. verdeel er de groenten over. Versier met de gamba en een blaadje cress.

Skrei, zwarte knoflook, knoflook, meiknol

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	30	tenen
pureeaardappels	5	
slagroom	250	ml
volle melk	250	ml
zout		
peper		
knolselderij	1	kg
gefermenteerde knoflook	40	tenen
meiknolletjes	5	
groentebouillonblokjes		
roomboter		
skreifilet met vel à ca. 50 gr	20	st
zonnebloemolie		
rijstpapier	6	vellen
frituurvet		

Verwarm de oven voor op 180°C. Pof de tenen knoflook in de schil 15 min. in de oven. Schil de aardappels en kook ze in gezouten water gaar. Druk de aardappels door een bolzeef. Pel de knoflooktenen en voeg met de slagroom en de melk toe aan de aardappels. Maak er met de staafmixer een mooie gladde puree van. **PAS OP:** niet te lang, anders word het plaksel! Breng op smaak met zout en peper. Maak de knolselderij schoon, snijd in stukken en kook gaar. Druk door een bolzeef en voeg de gefermenteerde knoflooktenen toe. Meng met de staafmixer tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en peper en doe in een spuitzak. Schil de meiknolletjes en snijd er op de snijmachine plakjes van 3mm. dik van. Steek er met een steekring rondjes uit. Stoof ze in de groentebouillon met een klontje roomboter net gaar. Bestrooi de vis met zout en peper en bak op de huidkant in de zonnebloemolie goudbruin en krokant. Draai om, voeg een klontje roomboter toe en zet het vuur laag. Bedruip regelmatig met de bruine boter en verwarm tot net gaar. Verwarm het frituurvet tot 190°C. Breek ieder vel rijstpapier in 4 gelijke stukken en bak de stukken in ca. 30 sec. krokant. Presentatie: Schep een lepel knoflookpuree midden op een warm bord. Leg de skrei erop, met de huid naar boven. Plaats de plakken meiknol op en naast de skrei. Spuit wat stippen zwarte knoflookcrème rond het gerecht. Zet het rijstpapier rechtop tegen de skrei.

Bospaddenstoelensoep met walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
porcini (gedroogd eekhoorntjesbrood)	75	gr.
kastanjechampignons	1200	gr.
roomboter	75	gr.
sjalotten	3	
knoflook	3	tenen
tijm	6	takjes
groentebouillon	2	l
slagroom	375	ml
gemengde paddenstoelen	750	gr.
zonnebloemolie		
walnoten	150	gr.

Schenk in een kom zoveel heet water op de porcini dat ze onderstaan. Veeg de kastanjechampignons schoon en hak ze grof. Maak de sjalotten en knoflook schoon en snipper ze. Risp de blaadjes van de takjes tijm. Smelt de boter en bak hierin de sjalot knoflook en tijm zachtjes aan. Laat de porcini op een zeef uitlekken, maar bewaar het weekvocht en hak ze fijn. Doe de porcini en de kastanjechampignons bij het sjalotmengsel in de pan en bak tot ze zacht zijn. Voeg de groentebouillon en het weekvocht van de porcini (zonder het bezinksel !!) toe. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 15 min. zachtjes doorkoken. Pureer de soep met een staafmixer en voeg de slagroom toe. Breng op smaak met peper en zout. Maak de gemengde paddenstoelen schoon en snijd de grote exemplaren in hapklare stukken. Bak ze krokant in een scheutje zonnebloemolie. Hak de walnoten grof. Presentatie: Schep de soep in een heet bord en garneer met de gebakken paddenstoelen en de walnoten.

Kwartelfilet op bloedworst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	10	
wildfond	1	pot
tijm		paar takjes
laurier	3	blaadjes
prei	2	stangen
winterwortels	2	
uien	2	
roomboter		
peperkorrels		paar
vlierbessengelei	1	pot
rozijnen	200	gr.
rum	2	el
zuurkool	750	gr.
kruidnagels	2	
bloedworst à 30 gr per plakje	19	plakjes
bloem		
calvados of cognac	200	ml

Snijd de pootjes van de kwartels. (deze worden niet gebruikt.) Fileer de kwartels en zet de borstjes tot gebruik afgedekt in de koeling. Maak de ui, prei en wortels schoon en snijd ze grof. Zet de karkassen aan in een flinke klont roomboter, voeg de groente toe, bak nog even door en voeg dan koud water toe, breng aan de kook en schuim telkens af. Voeg nu de tijm, laurier, peperkorrels en de pot wildfond toe en laat ca. 1 uur trekken. Zeef de bouillon, voeg twee eetlepels vlierbessengelei toe en kook in tot een krachtige saus. Wel de rozijnen in de rum. Meng door de zuurkool en sauteer in een klont roomboter. Voeg de kruidnagels toe en zet weg tot gebruik. Haal de plakjes bloedworst door de bloem en bak ze krokant in de roomboter. Bak de kwartelborstjes in de roomboter en blus af met de calvados. Warm de zuurkool en haal de kruidnagels eruit. Warm de saus. Presentatie: Serveer op warm bord. Leg een schijf bloedworst in het midden leg er het kwartelborstje bovenop. Leg er een hoopje zuurkool naast en aan de andere kant een theelepel vlierbessengelei. Druppel er wat saus omheen.

Mandarijnensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe mandarijnen	1200	gr.
suiker	700	gr.
citroen (alleen het sap)	1	
water	200	ml
gelatine	2	blaadjes
vanillesuiker	2	zakje
mandarijnenlikeur	10	el
eiwitten	2	

Pers de mandarijnen uit en giet 400 ml. van het sap door een zeef in een kom. Laat de 700 gr. suiker op het vuur in het water oplossen. Haal van het vuur en voeg de voorgeweekte en goed uitgeknepen gelatineblaadjes toe en roer om. Voeg het mandarijnensap, citroensap, mandarijnenlikeur en de vanillesuiker toe en laat goed afkoelen. Klop de eiwitten met de suiker stijf. Giet het mandarijnenmengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Voeg vlak voor het ijs klaar is de stijfgeklopte eiwitten toe. Bewaar het ijs tot gebruik in de diepvries, maar controleer voor het uitserveren of het ijs niet te hard geworden is. evt. even op kamertemperatuur laten staan. Presentatie: Serveer enkele bolletjes sorbet in hoge gekoelde glazen.

Hertenbiefstuk met Aachener Printensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildfond	500	ml
tijm	4	theel
laurier	3	blaadjes
knoflook	2	tenen
sjalotten	3	
kruidnagel	1	
tomatenpuree	4	el
rode wijn	1	l
aachener printen (ongesuikerd en zonder chocolade)	200	gr.
appelstroop	4	el
koksroom	700	ml
roomboter		
grote vastkokende aardappels	10	
knolselderij	1	
volle melk	700	ml
geraspte gruyèrekaas	175	gr.
gerookt spek	175	gr.
eieren	3	
peper		
zout		
nootmuskaat		
witlof van gelijke maat	10	hele struikjes
appels	21	kleine
goede cranberrycompote	2	potten
kaneel		
hertenbiefstukjes van +/- 125 gr	19	

Zet de gehakte sjalotten en de knoflook aan, in roomboter, totdat ze glazig zijn en voeg de kruiden toe. Al roerend de tomatenpuree toevoegen en ontzuren. Aflussen met de rode wijn en de wildfond en daarna minimaal 1 uur laten trekken met toevoeging van de Aachener printen en de appelstroop. Verwijder de laurierbladen en de kruidnagel, blender en passeer door een zeef. Voeg de koksroom toe en laat reduceren tot een mooie gladde saus. Blijf proeven of hij niet te geconcentreerd wordt en breng op het laatst op smaak met peper en zout. Schil de aardappels en de knolselderij en snijd ze op de keukenmachine in dunne plakjes. Kook ze ieder apart met een teen knoflook en wat peper en zout in melk met water halfgaar. Ze moeten helemaal onder staan. Klop de koksroom en de eieren met wat nootmuskaat, peper en zout tot een luchtig mengsel. Voeg de kaas toe en klop nogmaals op. Snijd het spek heel fijn en bak het rustig uit, het mag niet hard worden. Meng door het roommengsel. Beboter een ovenschaal en pers de overige 2 tenen knoflook er in uit. Smeer e.e.a. goed uit over de bodem en de wanden. Leg er daarna laag om laag de knolselderij en de aardappels in en giet er tussendoor roommengsel overheen. Laat in een warme oven gaar worden, het moet een

stevige vaste substantie worden die in stukjes te snijden is. Kook de struikjes witlof, nadat het pitje eruit gehaald is, beetgaar en laat uitlekken. Snijd de struikjes in de lengte doormidden en bak ze op de snijkant in de roomboter lichtbruin. Boor met een appelboor het klokhuis uit de appels, snijd van die uitgeboorde cilinder de onderkant (ca. 1 cm.) af en stop die terug in de appels. Plat de appels aan de onderkant iets af zodat ze vlak staan. Vul de appels met de cranberrycompote en bestrooi met een beetje kaneel. Zet ze op een bakplaat op bakpapier en laat ze in een matig hete oven gaar worden. Goed blijven volgen, want ze mogen niet uit elkaar vallen. Bestrooi de biefstukjes met peper en zout en bak ze in de hete roomboter mooi rosé. Presentatie: Zorg dat alle onderdelen van het gerecht goed warm zijn en maak een mooie compositie op een warm bord.

Citroentaartjes met meringue, Aardbeiencompote, Aardbeiensorbet, Portugese Rabanadas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen (sap)	6	
suiker	120	gr.
eidooiers	16	
volle melk	500	ml
gelatine	12	blaadjes
slagroom	1	l
cake	19	plakjes
eiwit	300	gr.
citroenrasp	2	theel
aardbeiencoulis	500	g
sinaasappelsap	500	ml
kruidnagels	2	
steranijs	10	st
laurier	2	blaadjes
bosaardbeienlikeur	4	el
vanillestokjes (open gesneden)	2	
arrowroot		
grove peper uit de molen		
water	500	ml
crème fraîche	200	gr.
warme volle melk	50	ml
rode port	50	ml
casinobrood zonder korst	20	sneetjes
roomboter		
kaneelsuiker		
bruine basterdsuiker		
poedersuiker		
muntblaadjes	20	

Klop citroensap, suiker, eidooiers (op 37°C.) tot een luchtige massa. Breng de melk aan de kook, haal van het vuur af en los er de geweekte en uitgeknepen gelatine in op. Roer er het eimengsel door en laat afkoelen. Klop de slagroom halfstijf en spatel die erdoor. Stort het mengsel in pyramidevormpjes, dek af met op maat uitgestoken plakjes cake en laat een paar uur opstijven in de koeling. Haal ze uit de vormpjes. Klop het eiwit met de suiker en de citroenrasp op tot stevig schuim. Schep dit schuim in een spuitzak met gladde spuitmond en spuit de citroentaartjes er rondom mee op. Bruin ze met een brander of zet ze 1 min. in een zeer hete oven. Breng alle ingrediënten aan de kook en laat wat inkoken. Zeef de vloeistof en verwarm hem weer. Bind de saus met in water opgeloste arrowroot en kook even door. Breng op smaak met peper en zout en zet koel weg. Maak suikerwater door het water te verwarmen

en al roerend de suiker er in op te lossen. Laat afkoelen. Meng de aardbeien coulis met het goed afgekoelde suikerwater. Draai er in de ijsmachine ijs van en voeg de laatste 10 min. de losgeroerde crème fraîche toe. Zet tot gebruik in de diepvries. Meng de suiker, melk en de port. Snijd met een steekring 21 rondjes van 5 cm. doorsnee uit het brood. Drenk elk rondje in het melkmengsel en haal vervolgens door losgeklopte ei. Bak de rondjes in ruim roomboter tot ze aan beide kanten goudbruin zijn. Strooi er bruine suiker en kaneelsuiker overheen en serveer ze warm. Presentatie: Serveer het citroentaartje midden op een groot bord. Leg naast het taartje een plakje rabanadas met daar bovenop een bolletje sorbetijs. Leg een schepje compote zodanig op het bord dat taartje, rabanadas en compote een driehoek vormen. Garneer het citroentaartje met een muntblaadje en bestrooi het bord met poedersuiker.