

# 2018 december

CCN Limburg · Winter

---

**AMUSE** Amuse La Luna

---

## Amuse La Luna

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

Mayonaise bereiden: 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. Breng de mayonaise op smaak met een snufje zout. 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 mayonaise vermengen. Serveren: De aardappelschijfjes op een amuselepel of serveerschaal leggen. Op de aardappels de garnalen met mayonaise leggen. Leg er een takje zeekraal op ter garnering

**Houtduiffilet gerookt met Linzen en gemarineerde druiven**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
linzen	250	g
sjalotten	5	
zonnebloemolie		
filets van houtduif	10	
hooi		
rookoven		
natuurazijn	500	ml
suiker	150	g
water	300	ml
peperkorrels	5	
steranijs	2	
laurier	2	blaadjes
rode peper	1	
witte druiven	25	
blauwe druiven	25	
wat sla		
pittige kruiden		
eetbare bloemen		

Linzen: Spoel de linzen goed met lauw water en laat ze een dag in lauw water weken. Ververs het water drie keer die dag. Doe de linzen in een glazen pot dek af met een koffiefilter en laat ze twee dagen kiemen. Blanceer de linzen 1 minuut. Snipper de sjalotten ragfijn en fruit ze zachtjes (niet laten verkleuren) tot ze zacht zijn. Meng de sjalotten door de linzen. Duif: Leg wat hooi in de rookoven. Steek het hooi in brand en blaas het uit. Plaats de filets op het rekje en laat circa 10 min koud roken. Leg de gerookte filets in ovenschaal met wat olie en laat in ongeveer 15 min in de oven op 80 graden garen. Zoetzuur en druiven: Snij de rode peper fijn (zaden verwijderen). Breng alle ingrediënten aan de kook. Zodra suiker is opgelost pan van het vuur en laten afkoelen. Snij de witte druiven in vieren en marineer een paar uur in het zoetzuur. Snij de blauwe druiven mooi dun. Afwerking: Snij de filets in plakken maak de borden op met de linzen, de druiven en de kruidensla en een bloemetje

**Bisque de homard (kreeftensoep)**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkreeften	2	
ui	1	
prei	1	
wortel	1	
knoflook	4	teentjes
gemalen peper	1	eetlepel
selderzout	1	theelepels
laurier	1	blaadje
kruidnagel	1	
peterselie dille tijm kervel		
water	6	liter
kreeftenpulp		
tijm		
witte peperkorrels	6	
peterselie en kervel		
tomatenspuree	1	eetlepel
bloem	50	g
cognac	5	cl
olie		
vis bouillon of water	3.5	liter

Doe alle ingrediënten, nodig voor het koken van de kreeft, in een ruime pan en trek hiervan een court bouillon. Voeg de kreeften toe en kook 8 min. op een laag vuur. Haal het vlees uit de karkas en bewaar dit als garnituur. Pureer de karkassen tot u pulp overhoudt. Braad de pulp in ca. 10 min. licht aan in olie. Voeg de mirepoix en de tomatenspuree toe en laat 5 minuten bakken. Doe de bloem erbij en laat even garen: blus nu met de cognac. Flamberen en daarna de visbouillon of het water toevoegen. Laat het geheel 3½ uur zachtjes koken en passeer het vervolgens door een zeef. Even opkoken en op smaak brengen met peper en zout. (maak gebruik van de snelkookpan als er geen 3½ uur kooktijd beschikbaar is). Serveer de soep in voorverwarmde soepkommetjes. Garneer met het kreeftenvlees en wat peterselie en of kervel



## Sukade en filet van hertenkalf, zoethoutjus en gnocchi van paddenstoel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	750	g
zout		
water		
kruimige aardappel	1250	g
bloem en wat meer	250	g
eieren	5	
olijfolie en pezo		
sukadestukken van hert	750	g
boter	125	g
rode wijn	750	ml
uien	2	
knoflook	2	teen
zoethout	4	stuks
tijm	5	takjes
laurier	2	bladen
pastinaak	1600	g
jonagold appels	5	
bruine basterd suiker	50	g
hertenbiefstukken	10	
pezo		
zonnebloemolie		
volle melk	100	ml
room	100	ml

Paddenstoel gnocchi: Draai de champignons met een klein beetje water en wat zout tot fijne pulp. strijk dun uit en laat zwart verkleuren. Doe de massa in een kaasdoek en verwijder het vocht. Kook de aardappelen circa 18 min en stoom goed uit. Puree de aardappelen en meng de bloem en de dooiers van de eieren en vervolgens de champignonpulp. Breng op smaak. Breng water met zout aan de kook. Vorm balletjes van de puree en blancheer in het kokende water tot ze bovendrijven. Haal uit de pan en laat afkoelen. Vlak voor opdienen bakken of frituren. Sukade van Hert: Peper en zout de sukade stukken. Bak de sukade mooi bruin aan in de olijfolie. Voeg een klont boter toe en roer de bakresten los. Blus af met de wijn en voeg ui, knoflook, zoethout, tijm en laurier toe. Sudder op laag vuur (circa 1 uur) tot de sukade gaar is. Haal het vlees uit de pan en zeef het vocht en reduceer tot een saus. Verdeel de sukade in 10 stukken en leg terug in de saus. Puree van pastinaak en appel: Snij de appels in kwarten en verwijder het klokhuis. Schil 450 g pastinaak. Rol de appel door de bruine basterd suiker en karamelliseer in de oven op 160 graden tot de appel gaar is. Snij de pastinaak in stukken en kook deze gaar. Doe de appel en de pastinaak samen en maal tot puree. Crème van gestoofd pastinaak: Schil 1000 g pastinaak en snij in kleine stukjes. Doe de pastinaak met 250 g boter in een pan en vul aan met water tot net onder staat. Stoof de pastinaak gaar. Draai de pastinaak met een beetje vocht tot crème en breng op smaak met pezo. Biefstukjes: Peper en zout de biefstukken en bak ze om en om mooi bruin. Gaar af in de oven op 150 graden (kern

temp 50 graden). Laat rusten. Knoflookschuim: Verwarm de room en de melk met de geplette knoflook gedurende 10 min op circa 85 graden. Zeef het mengsel en schuim op met een staafmixer. Schil de resterende 150 gram pastinaak en snij dun in de lengte. Frituur. Afwerking: Snijd de biefstuk in plakken leg op de borden samen met de sukade, de puree, de crème en de gnocchi, de gefrituurde pastinaak en het de knoflookschuim en wat groen.

**DESSERT** Crème van pompoen, kastanje ijs, schuim van geitenyoghurt en crumble van amandel

### Crème van pompoen, kastanje ijs, schuim van geitenyoghurt en crumble van amandel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine pompoenen	2	
eierdooiers	5	
gelatine blaadjes	12	
suiker	125	g
koude boter	250	g
geiten yoghurt	1	liter
verse laos		
room	750	ml
gegaarde kastanjes	1250	g
volle melk	875	ml
amandelen zonder vlies	250	g
bloem	250	g
cacaopoeder	250	g
boter (koud)	250	g
klaverzuring		

Crème van pompoen: Schil de pompoenen snij in blokjes en kook gaar in water. Maak van de geegaarde pompoen een crème. Roer de eierdooiers, de geweekte gelatine en suiker door de crème en gaar deze in een pan tot maximaal 84 graden. Roer met een garde van het vuur af de in blokjes gesneden boter erdoor. Smeer de crème uit op een plaat, circa 1,5 cm en laat opstijven in de koeling. Schuim van geitenyoghurt: Los de suiker op in 25 ml water en voeg de geweekte gelatine toe. Voeg de geitenyoghurt toe en wat versgeraspte laos. Roer goed door tot de yoghurt steviger is. Sla de room erdoor heen tot een mooie mousse. Kastanje ijs: Doe de kastanjes en 250 gr suiker in een pan op laag vuur en verhit tot de suiker smelt. Voeg de melk toe en kook zodat de kastanjes verder garen en zacht zijn. Puree zo nodig de kastanje massa. Meng in een kom de eierdooiers met 250 g suiker en de room, voeg het mengsel bij de kastanjes en verhit langzaam al roerend tot maximaal 84 graden. Laat afkoelen en draai er ijs van. Amandel crumble: Draai de amandelen met bloem, suiker en cacao fijn in de keukenmachine. Doe in een kom en voeg de boter in blokjes toe. Roer door tot er kruimels ontstaan. Bak af in circa 8 minuten af in de oven op 130 graden. Afwerking: Steek vormpjes uit de pompoen crème. Schep hierop wat geitenyoghurt mousse en wat crumble. Garneer met de klaverzuring en tenslotte een bolletje ijs