

2019 mei

CCN Limburg · Lente

AMUSE Gebraiseerde eendenborst op chutney van asperges

Gebraiseerde eendenborst op chutney van asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine eendenborsten	2	
takje tijm	1	
takje rozemarijn	1	
honing	1	el
appelstroop	1	el
asperges	3	
gember	15	gr.
spaanse peper	1	
suiker	30	gr.
bieslooksprietten	10	

Eendenborst: Maak de eendenborst schoon, snijd een fijne ruit in het vet. Hak de tijm en rozemarijn en vermeng het met de honing en appelstroop. Bak ze rustig op het vet aan. Geef peper en zout op de bovenkant. Als het vet is uitgebakken smeer dan de fijngehakte tijm en rozemarijn erop en pak ze in alufolie. Leg De pakketjes vijf minuten in de oven op 150°. Laat ze afkoelen in de folie. Chutney: Schil de asperges en snij ze in fijne brunoise. Rasp de gember. Snijd de Spaanse peper ragfijn. Karamelliseer de suiker licht, voeg de geraspte gember en Spaanse peper toe. Zet even mee aan en voeg de asperge toe. Laat rustig even gaan tot het vocht uit de asperge komt. Kook dan iets sneller in tot de juiste dikte. (dikte van een jam) Maak op smaak. Serveer: Snijd voor de amuse de eendenborst in dunne plakjes. Schep op een bordje wat chutney. Leg er 3 plakjes eend op. Serveer met een spriet bieslook.

Bokkenpootjes van gerookte zalm met gemarineerde asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm recht	20	cm
gerookte zalm	125	gr.
slagroom	300	gr.
blaadjes gelatine	3	
peper/zout		
beetje chilisaus		
asperges aa	15	
sherryazijn	1	dl
honing	1	el
grove mosterd	1	el
olijfolie (mooie)	2	dl
fijngehakte kappertjes	1	el
fijngesneden sjalot	1	el
fijngesneden bieslook	1	el
peterselie	½	bos
kervel	½	bos
chili cress vene cress		

Zalm: Snijd 3 moten van 5 cm met vel van de zalm en vries in (dit kan het beste gedaan worden door degene die Mise en Place maakt). Zalmmousse: Verwarm 40 gr. van de slagroom. Los hier de geweekte gelatine in op. Klop de rest van de room op yoghurt dikte. Draai de zalm goed fijn in de keukenmachine en voeg de room met gelatine toe. Draai nog even goed glad en wrijf dit door een bolzeefje. Spatel door de room en maak op smaak met peper, zout en chilisaus. Doe in een spuitzak en leg koud weg (maak de spuitzak zo plat mogelijk dan koelt hij sneller af) Wij kunnen hier gebruik maken van de shock freezer. Asperge en marinade: Schil de asperges en snijd ze in stukken van ongeveer 4cm. Daarna julienne snijden. Vermeng ze met de marinade en zet koud weg. (shock Freezer). Meng voor de marinade alle ingrediënten door elkaar met een garde en maak op smaak. Hak de gewassen peterselie zonder steel en de kervel met steel fijn en laat drogen op keukenpapier of een doek. Meng met elkaar. Snijd de bevroren zalm op de snijmachine in dunne plakken (evenwijdig aan het vel) en leg gelijk op huishoudfolie (6 banen tegen elkaar). Spuit er een rechte streep mousse op 1.5 cm dik en rol strak in. Vries de rollen licht aan. (shock freezer). Snijd de rollen op de naadjes van de plakjes zalm en doop de uiteinden in het peterselie- kervelmengsel. 2 rolletjes per persoon. Serveer: Leg wat gemarineerde asperge op het bord. Leg hierop 2 rolletjes zalm en garneer met de cress.

TUSSENGERECHT Lamellen wit en groen, timbaaltje van snoekbaars, Parmaham, gepofte tomaatjes en basilicumboter

Lamellen wit en groen, timbaaltje van snoekbaars, Parmaham, gepofte tomaatjes en basilicumboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilet zonder vel en graatjes	500	gr.
eieren	2	
room	200	gr.
peper en zout		
witte asperges aa	10	
dikke groene asperges	10	
plakjes parmaham	10	
gezouten boter	175	gr.
basilicumblaadjes	40	gr.
citroensap		
beetje asperge vocht		
honing trostomaatjes	30	

Snoekbaars mousseline (is dunner dan een farce): Maak de snoekbaars schoon. Snijd de filets fijn en voeg peper en zout toe. Doe ze in de keukenmachine en draai fijn. Als het een bal begint te worden eerst de eieren toevoegen. Draaien tot het weer een bal wordt en dan de room toevoegen in twee keer. (als je alles tegelijk doet gaat de massa schiften) Doe in een spuitzak. Leg koud weg. Asperges: Schil de witte asperges en snijd ze op de snijmachine (stand 1,5) in de lengte in plakken. Houd de koppen heel. Snijd de groene ook in lange repen. Blancheer de repen in water met zeezout, maar houd ze heel. Spoel koud. Maak op een rvs-blad zebrapaden van de repen asperges. (4 om 4). Besmeer deze met gesmolten boter en dek af met huishoudfolie. Droog de plakken ham in de oven op 100°. Timbaaltje: Bekleed rvs-ringen Ø 4 cm met bebotert vetvrij papier en zet in een braadslee. Spuit in de ringen de visfarce, giet er een laagje warm water bij, wat op smaak is gemaakt met zeezout en een scheutje witte wijnazijn. (blijft de vis witter). Dek het geheel af met plastic folie en pocheer het rustig gaar. Mag niet warmer worden dan 75°C. (kernthermometer in het water hangen!). Verwarm de boter met een beetje aspergevocht van het hoofdgerecht. Maak op smaak met peper, zeezout en citroensap en draai vlak voor het uitserveren de basilicum erdoor. Zeef het en draai nog een keer op met de staafmixer. Knip de tomaatjes in trosjes van drie, bestrooi ze met peper, zeezout en wat olijfolie en pof ze in de oven op 150°. Serveren: Leg een "zebrapad" asperges op een bord. Zet daarop een timbaaltje snoekbaars iets uit het midden. Leg de tomaatjes aan de andere kant uit het midden. Drapeer de saus er om heen. Leg het plakje parmaham op het timbaaltje.

HOOFDGERECHT Roergebakken asperges met licht gerookte kalfshaas, saus van morilles en peterselieisotto

Roergebakken asperges met licht gerookte kalfshaas, saus van morilles en peterselierisotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa	20	
zeezout		
kalfshaas vuil ± 900 gr	1	
morilles vers	80	gr.
wortel	½	
ui	½	
prei	½	
takjes tijm	2	
teentje knoflook	½	
jus de veau	4	dl
room	4	dl
risotto rijst	300	gr.
sjalotje	1	
teen knoflook	1	
witte wijn	2,5	dl
kippenbouillon	8	dl
water	4	dl
platte peterselie		bos

Zet de borden warm. Asperges: Schil de asperges en snijd de kontjes eraf. Kook de schillen en kontjes eerst in ruim water met zeezout, even doorkoken. Haal de schillen uit het vocht, en kook nu de asperges in het kookvocht gedurende 3 minuten en zet af. Bewaar het vocht! Kalfshaas: Maak de kalfshaas schoon (vliezen, ketting en rafels, bewaar het afval) en bind hem op. (De kop kan het beste apart opgebonden worden). Rook de kalfshaas licht in de rookoven 10 minuten op vuur en dan 30 minuten gesloten, zonder vuur. Braad hem daarna bruin aan. Doe in een braadslede in de oven op 100°C tot een kerntemperatuur van 52°C. Haal uit de oven en laat, luchtig afgedekt met aluminiumfolie, nog even staan. Morilles: Snij de kontjes van de morilles en maak ze schoon. Snij ze in ringen. De steeltjes en ander afsnijdsel gaan naar de saus. De saus: Zet de ketting, vliezen en afsnijdsels van de kalfshaas met het bouquet aan in boter. Blus af met de fond en room en voeg de morilleafsnijdsels toe. Laat lekker inkoken tot een saus. Zeef de saus en maak op smaak met peper en zout. Voeg tenslotte de in ringen gesneden morilles toe en warm het goed op. Risotto: Fruit de gesnipperde sjalot en gehakte knoflook licht aan in boter. Voeg de rijst toe, zet even mee aan en blus af met 2,5 dl witte wijn. Breng aan de kook en voeg beetje bij beetje de kippenbouillon toe tot de rijst gaar is. De bouillon moet absoluut hoog op smaak zijn. Maak op smaak met peper, zout en de fijngehakte peterselie. Snij de asperges in drie stukken. Smoor de kopstukken in boter met wat aspergevocht en bak de andere stukken op in boter, zonder vocht. Snij het vlees in plakken en maak de saus warm. Serveren: Zet 2 aspergepunten recht op het bord. Leg 4 gebakken stukken asperge als een waaier op het bord. Schep een quenelle risotto in de waaier. Leg er 2 plakken vlees bij en nappeer de saus er op en omheen.

Savarin van aardbei met gemarineerde aardbei en yoghurtijs met dragon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwe bloem	300	gr.
verse gist	20	gr.
melk	175	gr.
heel ei	100	gr.
boter gesmolten	100	gr.
suiker	25	gr.
zout	3	gr.
savarinbakjes (klein tulbandvormpje)	10	
water	125	gr.
bosaardbeienlikeur	40	gr.
aardbeien	650	gr.
rietsuiker fijn gesneden mint blaadjes	40	gr.
balsamicoazijn		
boerenyoghurt	8	dl
dragon	50	gr.
glucose	40	gr.

Savarin: Maak een beslag voor de Savarin. Los de gist op in wat lauwwarme melk. Meng in de deegmachine de melk en eieren door de bloem. Voeg de gesmolten boter, suiker en het zout toe. Laat in de machine rijzen, waarbij de beslagkom afgedekt is. De vormpjes beboteren en bestuiven met bloem. Na het rijzen het beslag nogmaals met de deegmachine doorslaan. Doe het beslag in een spuitzak en vul de vormen voor 1/3. Dek af met plastic folie. Laat goed rijzen en bak af in de oven op 175°C ongeveer 15 minuten. Af laten koelen en storten. Bolle kant iets vlakken door er een plakje af te snijden. Saus: Maak een suikersiroop, laat afkoelen en voeg de bosaardbeienlikeur toe. Haal hier vlak voor het uitserveren de Savarin door. Gemarineerde aardbeien: Maak de aardbeien schoon en snij ze in blokjes van 5 x 5 mm. Bestrooi de aardbeien met wat rietsuiker ongeveer 40 gr. en maak op smaak met fijngesneden mint blaadjes en balsamicoazijn. Zet koud weg. Voor de garnering 10 topjes mint 10 min. in een bakje met koud water laten staan. Daarna tussen nat keukenpapier bewaren voor de opmaak. Yoghurt/dragon ijs: Pluk de dragon en snijd de blaadjes dragon fijn. Kook van het water en de suiker een siroop en voeg hier de gekneusde stelen dragon aan toe en laat rustig trekken van het vuur af. Zeef de siroop en roer de glucose erdoor. Vervolgens de yoghurt erdoor roeren en draai op in de ijsmachine. Voeg aan het eind de fijn gesneden dragon toe. Aardbeienmengsel zeven, vocht opvangen. Serveren: Vul de gedoopte Savarinholte met het aardbeienmengsel. Plaats op het bord. Nappeer wat opgevangen vocht over het aardbeienmengsel en steek hier het minttakje in. Schep een mooie quenelle yoghurt/dragon ijs onder de savarin.