

2019 juni

CCN Limburg · Zomer

VOORGERECHT Zwezerik met coquilles

Zwezerik met coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwezerik	600	gram
bloem	70	gr.
rozemarijn	3	takjes
knoflook	2	teen
olijfolie	5	el
parmaham	10	plakken
zonnebloemolie	1	dl
coquilles	20	
roomboter	4	el
kalfsbouillon	2	dl
eidooiers	2	
boter	3	el
peper		
zout		
bloezuring	10	mooie bladen

Zwezerik: Haal het vet van de zwezerik. Het ontvliezen doe je na het koken. Kook de zwezerik 17 minuten zachtjes in gezouten water met 2 takjes rozemarijn. Laat iets afkoelen en verwijder de vliezen. Portioneer op 50 p.p. Kruid met peper en zout en wentel door de bloem in een plastic zak. Verwarm de olijfolie en laat 2 takjes rozemarijn en in plakjes gesneden knoflook heel zachtjes trekken. Verwijder de rozemarijn en knoflook. Bak de zwezerik last minute in de knoflook/rozemarijn olie. Zorg dat de olie goed warm is, zodat de zwezerik een knapperige buitenkant en zachte binnenkant krijgt. Parmaham: Frituur de parmaham in de zonnebloemolie en laat uitlekken op keukenpapier. Coquilles: Klaar de boter. Snij de coquille aan een kant kruiselings in. Kruid de coquilles met een beetje peper en zout en bak last minute kort alleen op de ingesneden kant in de hete geklaarde boter. Ze moeten glazig aan de binnenkant blijven. Saus: Verwarm de bouillon tot max. 60 graden. Zorg ervoor dat de kalfsbouillon hoog op smaak is. Zet een kleine pan met water op voor een bain marie. Smelt 3 el roomboter. Klop het eigeel tot het lichter van kleur wordt in een bekken, voeg de bouillon toe en zet het op de bain marie. Blijf kloppen tot het bindt, maar niet stolt (niet boven 80 graden). Haal het bekken van de bain marie en voeg langzaam de boter toe. Blijf kloppen. Niet meer opwarmen! Serveren: Maak een diagonaal op een groot vierkant bord. Leg in het midden de blaadjes zuring. Daarop dakpansgewijs een plakje parmaham. Snij de zwezerik in plakjes en leg dakpansgewijs de zwezerik aan een kant en de coquille aan de andere kant op het bord en nappeer de saus over het gerecht.

Ceviche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banaansjalotten (fijngesneden)	2	
koriander	0.5	bos
verse munt	15	blaadjes
verse djeroek poeroet	6	blaadjes
citroengras	2	stuks
limoen, rasp en sap	2	stuks
rode peper (gesneden)	0.5	
knoflook	1	teen
gember (gesneden)	50	gr.
kippenfond	2	dl
vissaus	1	dl
sushiazijn	1	dl

Meng alle ingrediënten en laat het mengsel voor zeker 3 uur trekken. Zeef het na tenminste 3 uur en zet weg tot gebruik

Savora mosterdcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	1	st
druivenpitolie	2	dl
savora mosterd (is een zoetere versie)	1.5	el
yoghurt	1.5	el
baharat kruiden	1	tl
peper en zout		

Doe het eiwit samen met de mosterd, yoghurt, peper en zout in een litermaat. Zet er een staafmixer in en staaf het op met de druivenpitolie net als mayonaise. Als de Savora mosterd niet aanwezig is gebruik dan: - 1 eetlepel Dyon mosterd - 1 theelepel honing

Artisjok Barigoule

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
poivrade artisjokken	10	
spek	30	gr.
sjalot	1	
wortel	1	
venkel	1	
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
laurier	1	
knoflook	1	teen
witte wijn	1	dl
kippenbouillon	3	dl
olijfolie	1.5	dl

Maak de artisjokken schoon en bewaar ze op water met een beetje citroen. Snijd van de spek, sjalot, wortel en venkel kleine brunoise en voeg de kruiden en knoflook toe. Fruit dit aan in een beetje olijfolie en voeg de artisjokken toe. Blus af met witte wijn en laat de wijn vervolgens verdampen. Voeg de kippenbouillon en olijfolie toe en laat verder garen. Dek af met een cartouche (vel vetvrij papier). Breng op smaak met peper en zout.

Artisjok Crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken	3	grote
granny smith appels	3	
citroen	0.5	
rozemarijn	5	naaldjes
tijm	1	takje
kippenbouillon	0.5	liter
witte wijn	1	dl
knoflook	1	teen

Maak de artisjokken schoon. Snij de citroen door de helft en knijp deze uit bij de witte wijn. Bak de artisjokken aan in een beetje olie en voeg dan rozemarijn, tijm, knoflook en één citroenschilletje toe. Bak dit kort mee. Blus af met gevogelte bouillon, witte wijn en citroensap. Kook de artisjokken bijna gaar (20-40 minuten) en voeg dan de Granny Smith appels toe (zonder schil). Kook deze mee tot de artisjokken gaar zijn. Draai de artisjokken met Granny Smith appels fijn in een blender. Breng op smaak met zout en verdun eventueel wat af met het kookvocht.

Gemarineerde sjalot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten (dunne ringen)	2	
sushiazijn	1	dl
witbier	1	dl
zout	1	gr.

Vacumeer de dun gesneden sjalot ringen met de rest van de ingrediënten en laat trekken in de koeling zolang als het kan.

Tartaar van langoustine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	15	
kaffir lime	1	
olijfolie (extra vierge)		
gezouten citroenschil		
peper en zout		

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Snijd de langoustinestaartjes tot een grove tartaar. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de gezouten citroenschil in fijne brunoise. Snijdt de kaffir lime heel fijn en meng dit door de tartaar. Als laatste de olijfolie toevoegen en goed vermengen.

Zwarte quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte quinoa	250	gr.
banaansjalot (gesnipperd)	1	
kippenfond	4.5	dl
limoen (rasp)	1	
olijfolie	0.5	dl
sushiazijn	0.5	dl
peper en zout		

Zet de gesnipperde sjalot aan met wat olie in een pan. Voeg de quinoa toe en blus af met de kippenfond. Op laag vuur gaar stoven. Breng daarna op smaak met limoen rasp, olijfolie, sushiazijn, peper en zout.

Zeeduivel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel (schoon)	800	gr.

Fileer de zeeduivels. Bak de zeeduivel in boter vlak voor uitserveren

Gremolata

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	150	gr.
geraspte citroenschil		
peper, zeezout		
knoflook	1	teen
olijfolie		
citroensap		

Meng de gesneden peterselie, citroensap, geperste knoflook met olijfolie. Breng op smaak met peper, zout en citroensap

sot-l'y-laisse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sot-ly-laisse	10	st
boter	100	gr.
peper zout		

Meng de ingrediënten en vacumeer. Gaar sous vide 5 minuten op 64 graden.

Wortel/citrus jus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortelsap (1kg wortel)	2	dl
kippenbouillon	1	dl
visbouillon	1	dl
sap van 1 citroenen		
sap van 1 grapefruit		
sap van 1 sinaasappels		

Maak wortelsap in de sapcentrifuge. Gooi de wortelpulp niet weg maar bewaar als garni. Reduceer alle ingrediënten, op de citrussappen na, tot ongeveer 1/3. Breng op smaak (proef!) met citrussappen, peper en zout. En staaf op het laatst op met wat boter.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paccheri	400	gr.

Kook de paccheri al dente en meng met een beetje olijfolie

Amandelgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmelk	650	ml
kippenbouillon	4	dl
agar agar	7	gr.

Breng aan de amandelmelk met de bouillon aan de kook en voeg de agar agra toe. Giet uit op een plaat en schik hierin drie- aan drie de paccheri. Laat opstijven in de koelkast.

Wortellinten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortels	3	dikke
abrikozensap	2	dl
peper, zout		
halve rode peper (ringetjes)		

Maak de wortel schoon en snij dun julienne (of spaghetti vorm) en kook beetgaar in de abrikozensap en rode peper. Op smaak brengen zout.

DESSERT Tompouce van cantuccini met gemarineerde sinaasappel, Grand Marnier-sinaasappel sorbet en gekonfijte sinaasappelschil

Cantuccini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen, grof gehakt	100	gr.
bloem	125	gr.
poedersuiker	125	gr.
vanillesuiker	1	zakje
bakpoeder	0.5	tl
losgeklopt voor het bestrijken	0.5	ei
ei	1	
zout		mespuntje

Meng de ingrediënten voor de cantuccini door elkaar en kneed het geheel goed door elkaar. Maak rollen van het cantuccinideeg en doe 20 minuten in de oven op 160 graden. Snijd de cantuccini in plakjes van 4 cm. Daarna nog 15 minuten nadrogen op 130 graden.

Grand Marnier sinaasappelsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	gr.
water	50	ml
geperst sinaasappelsap	250	ml
geperste limoen	1	
grand manier	2	el

Verwarm het water en los hierin de suiker op. Pers sinaasappels en limoen uit en giet het sap bij het suikerwater. Voeg de 2 el Grand Marnier toe en doe alles in de blender om op te schuimen. Draai in de ijsmachine tot een sorbet. Let op door het gebruik van Grand Marnier duurt het langer voordat het ijs goed bevroren is.

Banketbakkersroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillesuiker	1	zakje
melk	250	ml
eidooiers	2	grote
fijne kristalsuiker	50	gr.
maizena	25	gr.
bananen	5	
limoen	1	
espresso		kopje
cointreau	10	ml

Neem een steelpan en giet hier 200 ml melk in en voeg een zakje vanillesuiker toe. Breng dit aan de kook. Doe in een kom 50 ml melk, de eidooiers en de suiker en klop goed door elkaar met een garde. Neem de pan van het vuur en giet de helft (blijven roeren) over het suiker-eimengsel en roer goed door. Zet de pan weer op laag vuur en giet het mengsel nu weer terug bij de resterende melk in het pannetje. Breng het weer aan de kook en blijf goed roeren, het mengsel zal nu langzaam in gaan dikken. Mousseer de banaan met de limoen en spatel door de banketbakkersroom. Giet banketbakkersroom in een schaal die je vult tot aan de rand en laat afkoelen. Dek af met folie ter voorkoming van velvorming. Neem een steker van 10 cm en maak daarin laagjes van room, cantuccini en mengsel van espresso en cointreau.

Gekonfijte sinaasappelschil

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	
suiker		
chocolade		

Boen de sinaasappels goed schoon, pel de schil en snijd het wit eraf. Gebruik de sinaasappel om te marinieren (zie gemarineerde sinaasappel). Maak batons van ongeveer 4 cm en kook deze gedurende 15 min. in suikerwater. Spoel daarna direct af en droog ze 2 uur in de oven op ongeveer 130 graden. Dip voor de helft in de warme chocolade.

Gemarineerde sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kaneelstokje		
ontvelde sinaasappel partjes		
rode kookwijn		scheut
suiker		

Partjes ontvelde en uitgesneden sinaasappel marinieren in een oven op 160 graden met de rode wijn en 50 gr suiker en kaneelstokje.

Chocoprullebolletjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	100	gr.

Tempereer de chocolade door 2/3 tot 47 gr te verwarmen, haal van het vuur en voeg de rest van de chocolade toe tot alles gesmolten is. Neem 2 metalen braadsledes. Zet deze een uur in de diepvries. Vul daarna de onderste met ijsblokjes en zet de andere er bovenop, zodat de bodem door het ijs goed koud blijft. Doe de gesmolten chocolade in een cornet en snijd er een klein puntje van af. Spuit "rommelige" matjes en bol deze een beetje op.