

# 2019 juni

CCN Limburg · Zomer

---

**AMUSE** Espuma van groene asperges

---

## Espuma van groene asperge met laagjes eiwit en eigeel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges (zonder uiteinden)	500	gram
dikke ui	1	
mosterd		
eidooiers	2	
olijfolie	2	el
slagroom	4	dl
eieren	10	
mayonaise	4	el
citroenen (sap)	2	
groene asperges (flinterdun geschaafd)	2	
olie om te frituren		
cress: pea salad		

Kook de asperges en de ui 15 minuten in gezouten water en giet ze af in een vergiet. Koel snel terug door met koud water te spoelen. Draai de ui en asperges fijn in een keukenmachine met de eidooiers, mosterd en olijfolie. Voeg de ongeslagen room toe en breng op smaak met peper en zout. zeef het geheel zorgvuldig. Vul een iSi gourmet sifon met de aspergeroom en breng twee gaspatronen aan. Koel de sifon vier uur in de koelkast. Kook de eieren hard en scheid eidooier en eiwit. Hak beide fijn. Meng citroensap en wat mayonaise door de eidooier. Frituur de dunne aspergelinten in olie. Maak in een glas mooie laagjes: eiwit espuma, eidooiers, espuma en garneer het gerecht met de gefrituurde aspergeplakjes en de cress.



## Gepekeld zalm met edamameboontjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zijde zalm met vel	1	
greinsuiker	100	gram
grof zeezout	150	gram
whisky	40	gram
cashew noten	150	gram
groen asperges	10	
boter		
fijn zeezout en peper uit de molen		
edamame boontjes gedopt	500	gram
olijfolie arbequina		
zwarte knoflookpuree (gefermenteerd)	40	gram
yoghurt	20	gram
eiwit (gepasteuriseerd)	25	gram
sushi azijn	10	gram
zonnebloemolie	1	dl
azijn	30	ml
olijfolie	100	ml
mosterd	20	gram
honing	20	gram
citroensap	10	ml
rijstvellen		
mizuna		
salad pea		

Gepekeld zalm: Meng de suiker met het zout. Leg de zijde zalm op de huidkant in een gastrobak. Wrijf de zalm goed in met het zoutmengsel. Giet de Whisky er gelijkmatig overheen. Snij de zijde in stukken zodat ze passen in de vacumeer zak en vacumeer. Laat gekoeld 1 uur marinieren. Verwijder de zoutlaag, spoel af met koud water en dep droog. Haal de filet van de huid. Snijd de zalm in strakke blokjes van 2x2 cm. Kruiden van cashew: Draai de cashew noten in de blender tot middel grove kruiden. Bewaar de kruiden afgedekt op kamertemperatuur. Gemarineerde asperges: Maak de asperges schoon. Leg de asperges in een diepe gastrobak en zet ze onder water. Voeg wat fijn zeezout en een klont boter toe en leg er een schone keukendoek op. Leg hier op een metalen plaatje zodat de asperges niet kunnen gaan boven drijven. Breng dit aan de kook en haal direct van het vuur. Laat de asperges zo in het vocht afkoelen. Voor het serveren in drie stukken snijden en kort in vinaigrette marinieren. Breng op smaak met peper en zout. Edamame boontjes: Breng de boontjes a la minute op smaak met olijfolie en wat fijn zeezout. Crème van zwarte knoflook: Blender de knoflook samen met de yoghurt, eiwit en azijn glad. Voeg druppelsgewijs de olie toe zodat er een dikke emulsie ontstaat. Breng de crème op smaak met peper en zout en bewaar gekoeld in een spuitzakje. Basis vinaigrette: Meng de azijn met de mosterd, honing en citroensap. Voeg druppelsgewijs de olie toe zodat er een emulsie ontstaat, gebruik een garde. Bewaar de vinaigrette in een spuitfles. Krokantje: Rijstvellen bakken. Serveren: Zet drie

blokjes zalm (20 gram per stuk) rechtop op een koud bord. Zet de gemarineerde asperges rechtop tegen de zalm aan. Lepel wat edamame boontjes rondom. Leg er een eetlepel cashew kruimels tussen. Spuit enkele dotjes van de zwarte knoflookcrème er tussen in. Garneer met de mizuna en de salad pea en druppel wat basisvinaigrette rondom. Werk af met krokantje.

## Pittige linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene linzen	150	g
sjalot, fijngesnipperd	1	
knoflook geperst	2	teentjes
rode peper, gehalveerd en zaadlijsten verwijderd	½	
curry madras		Mespunt
groentebouillon	300	ml
zonnebloemolie		
melousuitjes (zilveruitjes vers)	1	p.p
olijfolie		
iets zout		
koriander	1	bos
eiwit	45	gr.
yoghurt	40	gr.
azijn	20	gr.
sushiazijn	30	gr.
zout		
bundelzwammen (shimeji)	2	bakjes
verschillende stevige slasoorten zoals romaine of little gem		
cress als misione en affila		
olijfolie en zout		
melousuitjes	10	

Pittige linzen: Week de linzen minstens een half uur in koud water. Maak de sjalot en de knoflook schoon en snipper deze en de rode peper fijn. Fruit ze samen met de kerrie aan in de zonnebloemolie. Voeg vervolgens de linzen, fijngesneden peper en bouillon toe. Kook de linzen gaar in ongeveer 30 – 45 minuten. Gekonfijte ui: Maak de melousuitjes schoon en doe deze in een pan samen met olijfolie en iets zout. Gaar de uien in een oven van 80 graden gedurende 30 minuten. Haal ze vervolgens uit de pan, snijd ze door de helft en haal de uitjes voorzichtig uit elkaar. Brand deze af met gasbrander. Koriandercrème: Draai de koriander met de olie fijn in een blender. Passeer dit vervolgens door een fijne zeef. Meng het eiwit, yoghurt en azijn met de staafmixer in een litermaat. Voeg hier in een dunne straal de korianderolie aan toe, zodat er een mooie stevige crème ontstaat. Breng de crème op smaak met zout en bewaar deze in een spuitzak of spuitflesje in de koelkast. Yoghurtcrème: Meng het eiwit met de sushiazijn en yoghurt met de staafmixer. Voeg hieraan al draaiend de olie toe in een straaltje. Breng de crème op smaak met zout en bewaar deze in een spuitzak of spuitflesje in de koelkast. Paddenstoelen: Snijd de paddenstoelen los van elkaar. Besprenkel ze met zonnebloemolie. Rooster ze vervolgens met de gasbrander. Breng op smaak met peper en zout. Serveren: De linzen over de borden verdelen. Zet hierop stippen van de yoghurt- en koriandercrème. Hierop de gebrande bundelzwammen en uitjes verdelen. Steek als laatste de sla en de cress in de linzen.



## Rode Poon met masala en gember

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode poon met vel en graat	2	kg
graten en resten van rode poon		
boter	25	gram
prei	100	gram
ui	50	gram
wortel	75	gram
peterselie	2	flinke takken
tijm, laurier en peperkorrels		
droge witte wijn	1	glas
noilly prat		Scheut
koud water	1,5	liter
sjalotten	4	
knoflook gesnipperd	2	teentje
verse chilipeper fijngesneden	2	tl
gember, geschild en fijngesneden	2	eetlepel
tomaten, ontveld en grof gesneden	3	
garam masala	3	gram
witte wijn	200	ml
room	100	ml
kippenbouillon	200	ml
ingekookte visfond	120	ml
citroen, sap en rasp	1	
gezouten boter	90	gram
basmati of pandan rijst	300	gram
venkel	3	
tomaten ontveld en in brunoise gesneden	5	
groen van lente ui, fijngesneden	5	el
verse koriander gesneden	5	eetlepel
citroen	2	
cabernet sauvignon azijn		
olijfolie om in te bakken		
zout en peper		
cress		
bloemen		

Zeeduivel: Maak de rode poon schoon en portioneer de rode poonl. Maak van de graten en de resten een fond. Visfond: Groente schoonmaken, wassen en in brunoise snijden. Graten wassen, bloed eruit halen, en drogen. Fruit de graten in de boter. Voeg de groente toe en lekker fruiten. Deglaceren door witte wijn en Noilly Prat toevoegen. Koud water toevoegen en

aan de kook brengen. Tijm, laurier, gestoten peperkorrels en gehakte peterselie toevoegen. 20 minuten zacht laten koken (niet langer laten koken anders lijmsmaak). Passeren door een puntzeef met passerdoek. Laten inkoken tot gewenste dikte: glace of fumet. Dit gedeelte als laatste uitvoeren. Snijd de rode poon in porties van 90 – 100 gram en kruid met peper en zout. Smeer in met olijfolie en grill kort in een hete grillpan. Haal ze uit de pan en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel met extra olijfolie en een klontje boter op de vis. Zet nog 3 minuten in de oven. Besprenkel met wat citroensap. Saus: Stoof de gesnipperde sjalotten aan met knoflook, chili en gember aan in olijfolie. Voeg de grof gesneden tomaten toe. Kruid met peper en zout, voeg de garam masala toe en stoof aan. Blus af met witte wijn en laat inkoken tot er een vierde van over is. Voeg room, kippenbouillon en ingekookte visfond toe en laat alles zachtjes reduceren. Fris op met sap van ½ citroen en voeg de gezouten boter toe. Mix met een staafmixer en zeef de saus. Rijst: Kook de rijst beetgaar. Venkel: Snijd de venkel in plakken en grill deze kort in een grillpan of op de barbecue. Kruid met zout en peper. Besprenkel met olijfolie en gaar 10 minuten verder in de oven. Snijd in reepjes. Stoof de overige sjalot aan in wat olijfolie en voeg de tomaat in brunoise, de lente-ui, de venkel, koriander en de rijst toe. Maak alles lauwwarm en breng op smaak met zout en peper, een mespunt garam masala, sap en rasp van citroen en cabernet sauvignon-azijn. Eerst een beetje toevoegen en proeven. Bak nu de vis. Serveren: Dresseer de vis in een diep bord, plaats de lauwwarme groente rijstsalade erbovenop en lepel de opgeschuimde saus eromheen. Maak af met cress en of bloemetjes.



## Ananastartaar met schuim van cachaca en zwartsesamzaad ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	6	dl
suiker	100	gram
gelatineblaadjes	3	
cachaca (braz. rum)	15	cc
limoen	1	
3 slagroompatronen	2	
ananassap	1	dl
szechuanpeper	1	theelepels
kurkuma		
bloem	30	gram
arachideolie	0,4	dl
ananassen	2	
lavas	6	takjes
munt	6	takjes
limoenen	8	
eiwit	1	
zwart sesamzaad	100	gr.
volle melk	2,5	dl
room (35% vet)	5	dl
eidooiers	4	

**Schuim:** Breng de kokosmelk aan de kook samen met de suiker en los de suiker op. Week de gelatineblaadjes en koud water en knijp ze uit en voeg ze toen aan de kokosmelk (van het vuur af). Roer de cachaca en het sap van een limoen doorheen. Giet alles door een zeef in een sifon, zet onder druk met twee of drie patronen en bewaar in de koeling. **Krokantje:** Verwarm het ananassap met de peper tot het bijna kookt. Voeg van het vuur af een mespuntje zout en een mespuntje kurkuma toe, dek af met folie en laat 10 minuten intrekken. Zeef het geheel en laat afkoelen. Doe de bloem in een kom en voeg het ananasvocht er beetje bij beetje bij. Voeg de olie toe en klop tot een homogeen geheel. Strijk het beslag flinterdun uit op een siliconenmatje en zet dit 25 a 30 minuten in een oven op 100 C. Let op dat het krokant niet te donker wordt. Laat het krokantje buiten de oven uitharden. **Tartaar:** Schil de ananassen, verwijder de harde kern en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Snipper de lavas en munt en meng ze door de blokjes ananas. **Limoensorbet:** Breng 4,5 dl water aan de kook met de suiker en los de suiker op. Laat afkoelen. Rol de limoenen even los onder de hand en pers ze daarna uit. Meet 2 dl limoensap af en meng dit door het afgekoelde suikerwater. Giet alles in de ijsmachine en draai er sorbetijs van. Klop het eiwit stijf in een ontvette kom. Wanneer het ijs licht bevroren raakt, het stijfgeklopte eiwit toevoegen. **Zwartsesamzaad ijs:** Rooster al het sesamzaad enkele minuten in een droge koekenpan. Laat iets afkoelen, en maal dan 100 gram van het zaad met de melk in de blender. Klop de eidooiers los met 30 gr suiker in een pan. Breng alle melk met de room, gemalen sesamzaad, ongemalen sesamzaad en 120 gr suiker in een pan tegen de kook aan, roer tot de suiker is opgelost. Zet het vuur laag, laat niet koken. Giet het melk mengsel al roerend bij het eidooier mengsel, en verhit op laag vuur terwijl je

blijft kloppen totdat de vloeistof is gebonden (84 graden). Laat afkoelen en draai in de ijsmachine af tot ijs. Serveren: Leg met een steker de ananasblokjes in het midden van een bord. Schud de sifon krachtig en spuit wat schuim op de ananas. Breek het krokantje en steek een stuk op het bord. Plaats er een quenelle limoensorbet en zwartsesamzaadijs naast.