

2019 september

CCN Limburg · Herfst

Gerookte Paling/Romige geitenkaas/Rode biet/Boekweit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote gare rode bieten	4	st
agar agar	1-5	g
boekweit	65	g
boter	50	g
amandel poeder	10	g
suiker	10	g
fleur de sel	2	g
verse geitenkaas	125	g
room	30	g
gerookte paling	250	g
mosterdcress	1	bakje

BIETEN

Ontvel de bieten en snij plakken in verschillende diktes, steek hiervan ronde vormpjes in diversen diktes, 3 per bord.

Mix de restanten fijn en kook dit op, in een bodempje water en zeef het

Weeg het vocht. Bereken hoeveel agar agar je nodig hebt. (Voor 1 liter heb je 5 g agar agar nodig.) Voeg agar agar toe en kook 2 minuten door. Laat afkoelen.

Mix de restanten van de rode bieten met agar tot een gladde mousse, breng hoog op smaak met peper en zout.

BOEKWEIT CRUMBLE

Maak de broyage door 10 g amandelpoeder te mengen met 10 g suiker.

Mix de boekweit, de boter, de broyage en de Fleur de Sel.

Verdeel over bakpapier op een bakplaat.

Laat minstens 25 minuten bakken in de oven op 160°C.

Maak er vervolgens een crumble van.

GEITENROOM

Meng de geitenkaas met de room en breng op smaak met gemalen witte peper en evt. zout.

Doe het mengsel in een spuitzak.

PRESENTEREN

Snijd de gerookte paling in kleine stukjes, controleer op graten (verwijder eventueel de buik).

Plaats de bieten rondjes, spuit dopjes geitenroom.

Plaats een quenelle van de bietenmousse.

Garneer met Mosterdress.

Serveer met de boekweit crumble.

Ballotine van zalmforel met vanille en groene olijvendressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmforel	4	x 250 g
peper zout		
vanillestokjes	2	st
water	150	ml
gelatineblaadjes	4	st
verse basilicum	100	g
italiaanse peterselie	100	g
broodkruim	200	g
knoflook	1	teen
groene olijven	10	st
limoen	1	st
olijfvocht	30	ml
olijfolie	200	ml
pandanrijst	100	g
kurkuma	1	tl
arachideolie		
tobiko kuit (rood)		
platte peterselie		

BALLOTINE

Fileer indien nodig, de zalmforellen en verwijder alle graten en verwijder het vel.

Giet het water in een kleine steelpan, snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en leg het erin. Laat 5 minuten zacht koken en neem het pannetje dan van het vuur.

Laat even afkoelen en schraap de zaden uit het vanillestokje in het warme water. Giet de vanillevloeistof in een bakje en laat helemaal afkoelen.

Als het water koud is, leg er dan een gelatineblad in en laat dat in drie minuten zacht worden.

Leg een zalmforelfilet met de huidkant (waar het vel heeft gezeten) naar beneden op een groot stuk vershoudfolie en bestrooi met zout en peper.

Haal het gelatineblad voorzichtig uit de vanillevloeistof en leg het op de filet. Veel vanillezaadjes zijn aan de gelatine blijven kleven.

Reserveer het restant van de vanillevloeistof.

Kruid de andere zalmforelfilet en leg die met de kop en staart omgekeerd en de huidkant naar boven op de andere.

Rol de filets strak in de folie op tot een worst. Knoop de uiteinden dicht met zo min mogelijk lucht in de folie. Vacumeer de zalmforellen.

Verwarm een pan met water tot 55°C en plaats de Anova sous-vide en pocheer de zalmforel (15 minuten). Neem de vis uit het water en laat helemaal afkoelen.

GEKRUID BROODKRUIJ

Breng een grote pan met zout water aan de kook. Zet alvast een kom ijswater klaar. Blancheer de peterselie en basilicum 30 seconden in het kokende water en dompel daarna meteen in het ijswater.

Knijp alle water uit de kruiden en snijd ze grof.

Doe het broodkruim in een blender, voeg al mixend geleidelijk de kruiden en fijngehakte knoflook toe.

Verwijder het vershoudfolie van de zalmforel en rol de vis door het broodkruim.

Verpak opnieuw strak in het folie. Plaats in de koeling.

GROENE-OLIJVEN DRESSING

Verwijder de pitten uit de olijven, pers de limoen uit.

Voeg de fijngesneden olijven, het olijfvocht, het sap van een halve limoen toe aan de bewaarde vanillevloeistof. Mix dit tot een gladde massa, en voeg de olijfolie toe tot aan de vinaigrette. Maak op smaak (indien nodig met wat appelazijn en poedersuiker). De smaak komt tot zijn recht bij het gerecht en kan nu nog te zout zijn.

KROEPOEK

Breng een pan met water aan de kook en voeg rijst, kurkuma en zout toe.

Kook de rijst tot pap en giet af en vang het kookvocht op.

Pureer de rijst tot een dikke, gladde en smeerbare pasta en voeg evt. kookvocht toe indien nodig.

Breng op smaak met peper en zout.

Strijk uit op bakpapier tot een dunne laag en laat drogen in een oven van 80°C met de ovendeur open, tot de plak droog is.

De gedroogde rijstvelden in stukjes breken en frituren. Tijdens het frituren desnoods omdraaien en onderdompelen.

Laat uitlekken op een keukenpapier en lichtjes zouten.

PRESENTEREN

Snijd de zalmforel Ballotine in stukken van drie centimeter, verwijder het folie en druppel de vanille- en groeneolijvendressing eroverheen.

Garneer met platte peterselie en Tobiko kuit, 2 rolletjes per bord.

Tarte tartin van sjalotten met eend, pastinaak en bramensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	600	ml
balsamicoazijn	45	ml
rietsuiker	125	g
sjalotten	30	st
bladerdeeg	10	plakjes
roomboter		
ei	1	st
bramen	250	g
kaneelstokje	1	st
pastinaak	500	g
knoflook	1	teen
olijfolie		
zwarte peper		
eendenfilet	2	st
zout		
peper		
bieslook	10	sprietjes
slablaadjes		
bloemetjes		

TARTE TATIN

Kook in een brede pan de rode port met de balsamicoazijn en 100 gram rietsuiker in tot het licht stroperig is.

Pel intussen de sjalotten en halveer ze.

Blancheer de gehalveerde sjalotten 1 minuut in licht gezouten water.

Voeg de sjalotten toe aan de portsiroop en laat enkele minuten zachtjes doorkoken, zodat de sjalotten de portsiroop kunnen absorberen.

Ontdooi de plakken bladerdeeg en steek er cirkels met 10 cm doorsnede van. Prik er enkele gaatjes in.

Bestrijk de bakvormpjes met de roomboter. Bestrooi gelijkmatig met de rest van de rietsuiker.

Vang de stroop op en doe de sjalotten over in een zeef.

Kook evt. het vocht nog wat verder in.

Leg de sjalotten met de bolle kant naar beneden in de bakvormpjes. Giet het ingekookte vocht over de sjalotten.

Bestrijk de deegcirkels met losgeklopt ei.

Dek de sjalotten af met een plak bladerdeeg. Stop de zijanten van het deeg losjes in de vormpjes.

Bestrijk met de rest van het ei.

Bak de tarte tatin ongeveer 25 minuten (200 C) in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin, gaar en knapperig is.

BRAMENSAUS

Kook de bramen samen met de rietsuiker, rode port en kaneel voor enkele minuten
Verwijder het kaneelstokje en draai de bramen door een roerzeef (passe-vite)
Voeg het kaneelstokje weer toe aan de bramensaus en laat het nu nog enkele minuten zachtjes doorkoken.
Passeer door een fijne zeef en houd warm.

PASTINAAK

Schil de pastinaken en snijd ze over de lengte in lange gelijkmatige repen.
Blancheer ze beetgaar in licht gezouten water.
Laat ze uitlekken.
Verwarm olijfolie in een kleine koekenpan en bak het teentje knoflook hierin.
Reserveer de knoflook olie.
Zet de salamander aan en laat de grill goed heet worden. Doe de pastinaken in een bakblik en bestrooi met de knoflookolie en peper uit de molen.
Rooster de pastinaken onder de salamander.

EEND

Haal de eendenfilets minstens 15 minuten voor het bakken uit de koelkast.
Snijd de velkant in, opdat er een fijn ruitjespatroon ontstaat.
Zout en peper de zijde zonder het vel en leg de eendenfilets met de velkant naar onderen in een droge braadpan.
Bak de vet kant zover mogelijk uit zodat er een krokant velletje ontstaat.
Draai de eendenfilets en bak verder aan.
Houd de eendenfilets licht rosé, 50°C kerntemperatuur.
Laat de eendenfilets 5 minuten, afgedekt met aluminiumfolie, rusten.

PRESENTEREN

Keer de tarte tatin om op het bord.
Snijd de eendenfilets in 10 dikke stukken en leg naast de tatin.
Verdeel de pastinaken en bramensaus rondom.
Garneer met een sprietje bieslook, enkele slablaadjes en bloemen.

Faux filet le bocQuillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beenmerg	100	g
runderlendestuk	240	g
sjalot	1	st
mosterd	1	el
platte peterselie	6	blaadjes
basilicum	3	blaadjes
eieren	2	st
extra vierge olijfolie	20	ml
worcestershire saus		
tabasco		
peper & zout		
nootmuskaat		
kappertjes		
faux filets à 260 g pp	5	st
peper		
zout		
romeinse sla	0.5	krop
xantana	2	g
sushi-azijn	30	ml
druivenpitolie	30	ml
olijfolie	10	ml
pijnboompitten	30	g
rucola	1	bos
look	1	klein teentje
ansjovisfilets	4	st
parmezaanse kaas	25	g
knoflook	1	teen
risone	200	g
pesto van rucola	2	el
room 20%		
beukenzwammen	150	g
room		
kerrie		
little gem	2.5	st

MERG

Haal de merg uit het bot en laat een uur rusten. Maak het bot schoon en kook in wat water met zout schoon.

Bewaar het bot en hak door midden en gebruik dit voor presentatie.

Laat het merg rusten in gezouten ijswater, zodat de onzuiverheden eruit komen.
Versnijdt vervolgens het merg en bak kort aan in een hete anti-kleef pan.

RUNDERTARTAAR

Splits de eieren.

Controleer het vlees, als het koetsier-stuk er nog aan zit: verwijderen, ontvliezen en pees eruit halen, dan snijden tot fijne tartaar.

Meng 2 eidooiers en de rest van de ingrediënten door de tartaar.

Kruid goed af en naar eigen smaak, voeg meer of minder toe van een ingrediënt.

FAUX FILET

Grill de faux filets 2x 3 minuten kruid ze af naar smaak

Laat ze rusten.

Grill ze net voor uit nog even 3 minuten en laat even rusten en snijd in plakjes.

CRÈME VAN SLA

Was de sla.

Mix alles behalve de olie samen in de blender tot een glad geheel en voeg nadien in een fijn straaltje de olie toe.

Kruid goed af en duw door een fijne zeef.

PESTO VAN RUCOLA

Rooster de pijnboompitten.

Was de rucola.

Mix alles samen in de blender tot een gladde pesto.

Voeg olie toe indien nodig.

RISONI MET PESTO VAN RUCOLA

Kook de Risone volgens de instructies op de verpakking, giet af en spoel koud.

Warm opnieuw op in een scheutje room en peper en voeg een beetje pesto van rucola toe.

BEUKENZWAMMEN

Bak de beukenzwammen in wat olie met de kerrie en voeg naar smaak peper en zout toe en een scheutje room.

CRÈME VAN RUCOLA

Haal de pesto door een fijne zeef.

Mix dit op met een mespunt Xantana tot een stevige crème.

SLAHARTEN

Snij de little gem in de lengte in 4 parten.

Smeer de snijkanten in met wat olie en vet een grillpan in met wat olie.

Breng de grillpan hoog op temperatuur en grill de slaharten (mooi streepje).

PRESENTEREN

Start met de plakjes faux filet; schik deze mooi op de borden.

Leg vervolgens 2 lepels van de Risone met pesto ernaast, en spuit de crème van sla en de crème van rucola hier en daar.

Het merg in het midden en werk het geheel af met een kwart stukje slahart en gebakken

beukenzwammen en schep er nog een lepeltje pesto van rucola over.
Serveer de rundtartaar op een mergpijpje en werk het bord af met een beetje van het garnituur

DESSERT Poire belle Helene op onze wijze

Poire belle Helene op onze wijze

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meel	40	g
boter	40	g
poedersuiker	40	g
amandelpoeder	30	g
slagroom	200	ml
appel stroop (canisius)	40	ml
eieren	3	st
gelatine	1	blaadje
eiwitten	4	st
kristalsuiker	120	g
maïzena	10	g
donkere chocolade	150	g
perensap	100	ml
suiker	100	g
water	300	ml
citroensap	12	ml
peren	4	st
eiwit	1	st
melk	80	ml
yoghurt	140	g
muntblaadjes	10	st

AMANDELCRUMBLE

Kneed alle ingrediënten kruimelig.

Bak licht bruin op 180 °C.

CRÈME MET APPELSTROOP

Splits de eieren en reserveer de eiwitten.

Breng de room en de appelstroop aan de kook.

Giet dit mengsel op de eigelen en klopp alles luchtig.

Voeg het voor-geweekte blaadje gelatine toe.

Al kloppend laten afkoelen.

Doe het mengsel in een spuitzak en laat zo lang mogelijk opstijven.

MERENQUE

Klop het eiwit los in een vetvrije RVS bak.

Voeg gelijkmatig en al kloppend de kristalsuiker toe.

Spatel er vervolgens de poedersuiker en maïzena door.

Neem 1 bakplaat met siliconen mat en spuit hierop 10 grote cirkels.

Neem 2e bakplaat met bakpapier en spuit 30 toefjes.

Brand de toefjes licht met de Brûlée brander.

Droog de beide bakplaten in de een oven van 90°C.

GANACHE

Warm 150 ml slagroom op zonder te laten koken en giet over de chocolade, die in kleine stukjes gebroken werd, tot het een homogene massa vormt.

Maak sap van de peer.

Laat het perensap koken en voeg de voor-geweekte blaadjes gelatine toe.

Giet dit mengsel op de chocoladecrème en laat afkoelen.

Klop 75 ml slagroom tot yoghurt dikte en voeg die voorzichtig toe.

PERENSORBET

Maak een suikersiroop met het water, de suiker en het citroensap.

Schil de peren. Kook de peren in de suikersiroop.

Pureer de peer met de suikerstroop en laat afkoelen.

Draai er sorbetijs van in de ijsmachine.

Klop het eiwit met de suiker stijf en voeg op het laatste moment toe aan de ijsmassa.

BAVAROIS VAN PERENYOGHURT

Laat de blaadjes gelatine weken.

De suiker met de eigelen tot een lint opkloppen. Voeg dan de melk toe.

Verwarm al kloppend tot 85°C, voeg de geweekte gelatine toe.

Maak sap van de peer en meng deze met de yoghurt.

Voeg de perenyoghurt toe en laat afkoelen.

Klop de slagroom en spatel erdoor.

Giet in vormpjes die gemakkelijk gelost worden en laat opstijven.

PRESENTEREN

Begin met een merenque cirkel.

Dresseer de bavarois en ganache er omheen.

Strooi wat crumble erbij.

Leg een grote bol sorbet in de merenque.

Garneer met gebrande toefjes en enkele blaadjes mint.