

# 2019 oktober

CCN Limburg · Herfst

---



## Burrata/Krab/Avocado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vogeltongetjes	100	g
wortel	100	g
prei	100	g
ui	50	g
bleekselderij	35	g
laurierblad	2	
peterselie	3	takjes
witte peperkorrels	6	
tijm	4	takjes
uien	5	
limoenen	3	
madame jeanettes	4	
olijfolie		
krabscharen	1	kg
avocado's	3	
griekse yoghurt	40	g
radijs	1	bos
sushi-azijn	20	ml
zout		
peper		
burrata	1	

### GRIEKSE PASTA

Kneus de peperkorrels.

Doe de schoongemaakte en kleingesneden groenten en kruiden in een pan, voeg ca. 1000 ml water toe en breng aan de kook.

Laat de bouillon circa 20 minuten zachtjes trekken.

Zeef de groentebouillon.

Kook de Griekse pasta al dente in de groentebouillon.

Spoel koud en zet koel weg.

### KRABSCHAREN LOUISIANA

Pel de uien en hak in grove stukken.

Snijd de limoenen in stukken

Verhit de olie en laat hierin de uien zachtjes fruiten.

Voeg de laurier, chilipepers, limoen en tijm toe.

Blus af met water tot alles ruim onder staat.

Laat de bouillon 20 minuten trekken.

Breek de krabscharen.

Kook de krabscharen in de bouillon in ongeveer 10 minuten gaar. Koel direct terug.

Haal het krabvlees uit de scharen. Zet koel weg.

## BURRATA EN AVOCADO'S

Pureer 1 avocado samen met de yoghurt en olijfolie en doe in een spuitzak. Zet koel weg.

Halveer 2 avocado's en snijd hier in de lengte plakjes van 5 mm dikte.

Snijd het avocado "afval" brunoise en meng door de vogeltongetjes.

Maak een vinaigrette van olijfolie, sushi-azijn, zout en peper.

Breng met de vinaigrette het pasta/avocado mengsel fris op smaak.

Snijd dunne plakjes van de radijs en marineer deze in sushi-azijn en water en reserveer koel.

Pureer de Burrata en breng op smaak tot ziltig-zout.

## PRESENTEREN

Maak 10 avocado-ringen en vul met de pasta/avocado mengsel.

Leg hier de Burrata op, schik er wat krabvlees, radijsjes en stukjes avocado op



## Zeetong/Oester Prei/ Kropsla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeetong	2.5	st
oesters	4	st
rookmot	2	el
boter	500	g
kropsla	1	
visbouillon	100	ml
olijfolie		
sjalot	1	
kerriepoeder		
nootmuskaat		
verveine		
munt		
room	100	ml
crème fraîche	30	g
lechitin		
peper		
zout		
prei	3	stuks
azijn	250	ml
suiker	140	g
laurierbladen	4	
bladerdeeg	1	plak
zwart sesam zaad	5	g
maldon zout		
kruimige aardappels	2	st
oestervocht		
gerookte boter		
"zilte" cress		

### Zeetong

Fileer de tongen, bewaar de filets in de koelkast.

Open de oesters en bewaar het oestervocht.

Hak de oesters tot tartaar en bewaar koel.

### GEROOKTE BOTER

Smelt de boter in een lage pan en maak de rookoven rookmot klaar.

Rook de boter, ongeveer een uur.

### KROPSLA JUS

Neem de mooiste grote bladeren van de kropsla en steek hier mooie rondjes uit. Bewaar

afgedekt in de koeling.

Snippet de sjalot zeer fijn en snijd de rest van de sla in fijne julienne.

Zweet de sjalot kort aan in de olijfolie, voeg boter, nootmuskaat, kerriepoeder, zout en peper naar smaak toe.

Voeg de fijn gesneden sla toe en blus af met de visbouillon, breng aan de kook.

Voeg room en crème fraîche toe. Breng de jus nogmaals aan de kook. Voeg munt, lechitin en de verveine toe en blender direct fijn.

Zeef de jus en reserveer.

#### ZOETZURE PREI

Was en snij de prei in stukken van 2 cm.

De azijn, suiker en laurier opkoken en hier de prei in garen (max 2 min.).

Laat afkoelen in het zoetzuur.

#### KROKANTE STENGEL

Rol het bladerdeeg uit met wat bloem en snijd dan in lange stengels.

Aflakken met wat gesmolten boter.

Bestrooi met (even kort geroosterd) sesamzaad en afbakken in de oven, 200°C.

Maldon zout even fijn malen (niet te veel).

#### AARDAPPELMOUSSELINE

Schil de aardappelen en was ze, en snijd ze in gelijke stukken.

Doe ze in een pan, zout erbij en kook ze gaar (tot ze uit elkaar dreigen te vallen).

Giet af en doe weer terug in de pan, zet de pan terug op het vuur zodat het vocht kan verdampen.

Zet ondertussen een pan met de room en boter op en verhit deze.

Pureer de aardappelen met de pureerknijper

Giet het mengsel over de aardappelpuree en schep luchtig door de aardappel massa.

Breng op smaak met peper en oestervocht (zout).

Wrijf het geheel door een zeer fijne zeef en vul er een ISI fles mee.

Houd au bain-marie warm.

#### ZEETONG II

De tongfilets licht zouten en in de warme, 60°C, gerookte boter garen.

#### PRESETEREN

De prei uithollen en vullen met de warme aardappelmousseline.

Vervolgens de oestertartaar op/in de prei

Dresseer hierop de gegaarde tongfilet.

De kropsla jus verwarmen en schenk deze in het bord .

Krokante stengel er op plaatsen en daarbovenop cress.



## Eend/Koffie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenbouten	2	
zout		
tijm	4	takjes
rozemarijn	4	takjes
ganzenvet	1.5	liter
knoflook	4	teentjes
olijfolie		
lente-ui	6	
eendenborsten	2	
suiker	100	gr.
rode port	100	ml
madeira	100	ml
espresso	150	ml
balsamico		
tia maria likeur		
wonton velletjes	10	
bloem		
spitskool	1	
boter		
nootmuskaat		
cacao nibs		
zout flakes		

### EENDENBOUTEN

Wrijf de eendenbouten in met zout, gemalen peper, gesneden knoflook.

rek ze vacuüm in een vacuümzak en laat ze gedurende 30 minuten marineren.

Haal de eendenbouten uit de vacuümzak, spoel ze af en dep ze droog.

Pareer de Eendenbouten met een klein koksmes.

Smelt in een kookpan voldoende ganzenvet om de eendenbouten volledig onder te kunnen zetten.

Rangschik de eendenbouten in een braadpan en zet ze volledig onder het vet.

Voeg Tijm en Rozemarijn toe.

Verwarm de braadpan tot 85 C.

Gaar de eendenbouten in ongeveer 2 uur tot het vlees loslaat van het bot.

Pluk het vlees, snij het fijn, meng met fijngesneden lente ui, ganzenvet, vers gemalen peper en reserveer.

### EENDENBORST

Snijd het vet van de eendenborst licht kruiselings in.

Kruid de filets met zout en peper.

Bak krokant op de velkant in ongeveer 6 minuten.

Bak ongeveer 8 minuten op de vleeskant in een oven van 180 C onder regelmatig arroseren.

Laat de eendenborsten rusten onder aluminiumfolie.

#### LAK VAN KOFFIE

Doe de port met de Madeira in een pan en reduceer tot de helft.

Voeg de espresso toe.

Kook de suiker met water tot het goud kleurig (karamel) is.

Doe het espresso mengsel bij de karamel

Breng op smaak met balsamico en Tia Maria likeur.

Kook de vloeistof in tot een stroop

#### WONTON

Snij de Wonton vellen bij tot rondjes

Maak een papje van bloem en water en smeer op randjes

maak kleine pakketjes van eend en lente ui en vouw een halve maan

#### SPITSKOOL

Haal bladeren van de spitskool en verwijder de nerf.

Blancheer de bladeren.

Snijd de spitkoolbladeren in repen van 2cm. (4 per couvert)

Rol de repen op en bedruip ze met gesmolten boter en nootmuskaat.

#### PRESENTEREN

Frituur de Wontons.

Breng de koffie lak aan op het bord.

Dresseer hier de eendenborst, lak de eend met de laksaus, Wonton en de spitskool op.

Garneer met cacao Nibs en zout flakes.



## Polderhoen kwintet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
polderhoen	2	st
karkas + afsnijdsels		
olijfolie		
knoflook	1	teen
prei	1	
ui	1	
bleekselderij	1	stengel
droge witte wijn	200	ml
laurier	2	blaadjes
tijm	1	takje
dragon	2	takjes
witte peperbolletjes	4	
foelie		stukje
kippenvleugels	10	st
kippenbouillon	750	ml
citroengras	1	stengel
sjalot	1	
gember	3	cm
honing	30	ml
sojasaus	15	ml
mirin	30	ml
coriander		takjes
kippenvel		
achterbouten	4	x
shiitake	100	g
witte wijn	100	ml
schapendarm	2	mtr
filet met vel	4	x
kippenmaagjes	500	g
ganzenvet	500	ml
rozemarijn		
salie		
kippenlevertjes	250	g
roomboter		
slagroom	200	ml
aardappel	10	st
melk	100	ml
boter	50	g

nootmuskaat		
iets room		evt.
parmezaan	20	g
mais kolven	2	st

#### KIP

Polderhoen portioneren in de volgende delen:

4x Borstfilet, 4 X vleugel, 4 X achterpoot , 1x maag en lever 1 x karkas + afsnijdsels

Reserveer de verschillende delen voor de verschillende volgende bereidingen.

#### BOUILLON

In een pan de gewassen en grofgesneden groenten aanzweten in olijfolie.

Groenten uit de pan nemen, reserveren, vuur iets hoger en vervolgens kipkarkas aanbraden. Aflussen met de witte wijn, gereserveerde groenten weer toevoegen en afvullen met koud water tot alles net onderstaat.

Geheel aan de kook brengen en goed afschuimen.

Kruiden en specerijen toevoegen.

Vuur reduceren zodat het geheel tegen de kook aan blijft, vervolgens laten minimaal 1 uur trekken. ( 20 min in snelkookpan)

Bouillon passeren en reserveren.

#### KIPPENVLEUGELS

Snij de vleugels in stukken, leg de vlerkjes en vleugels in een ovenschaal en giet de bouillon erbij tot ze onderstaan.

Zet de schaal in een voorverwarmde oven (160°C) voor 90 minuten tot de vleugels gaar zijn.

Verwijder de botjes en leg de vleugels terug in de ovenschaal.

#### LAKSAUS

Neem 250 ml kippenbouillon.

Pel en snipper de teentjes knoflook, plet de stengel citroengras en snijd in stukken, snijd het stuk gemberwortel in plakken, pel de sjalot en snijd in stukken en voeg toe aan de kippenbouillon.

Voeg de honing toe en kruid met peper en zout.

Voeg ook de sojasaus, de Mirin toe aan de kippenbouillon.

Laat rustig trekken op een laag vuurtje.

Voeg op het laatst de koriander toe.

Passeer de saus en laat inkoken tot deze "plakt".

#### KIPPENVEL

Ontvel de achterpoten.

Leg het vel op een bakplaat en leg een iets kleinere bakplaat op het vel.

Bak het 45 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Laat afkoelen op keukenpapier.

#### SAUCIJS

Ontbeen de achterbouten en snijd in grove stukken. Plaats voor 30 minuten in de diepvries.

Hak de shiitake, sjalot en knoflook.

Bak deze in wat roomboter gaar en blus af met iets sojasaus. Laat afkoelen.

Draai het licht bevroren kippenvlees door de middelste plaat van de gehaktmolen.

Spoel de schapendarm goed met koud water.

Meng de kippengehakt met de shiitake en witte wijn.  
Gaar een beetje van de farce voor een smaak proef.  
Vul de schapendarm met behulp van een spuitzak.  
Maak er 10 gelijke saucijsjes van en bind de uiteinden vast.  
Bewaar koel tot uit.

#### SOUS-VIDE FILET

Neem de filet, zout en peper deze lichtjes.  
Wrijf de filet in met iets olijfolie.  
Trek vacuüm en gaar voor 60 minuten op 64°C  
Bak vlak voor uit het vel krokant.

#### MAGJES

Was de maagjes met water en citroensap.  
Verwijder de grote spier. Je verkrijgt zo kleine mooie stukjes maag.  
Konfijt deze in het ganzenvet en de rest van de ingrediënten.  
Ongeveer 120 minuten op 90°C.

#### LEVERTJES

Maak de levertjes schoon en pareer ze. Zet de parures apart voor de saus.  
Snippet de sjalot en bak deze samen met de levertjes aan in de roomboter.  
Reserveer warm.

#### SAUS

Reduceer de kippenbouillon.  
Laat de room inkoken.  
Bak de leverparures aan in de roomboter.  
Pureer de parures met de kippenbouillon en wrijf door een bolzeef.  
Voeg de ingekookte room naar smaak toe.

#### POMMES FONDANT

Schil de aardappelen.  
Maak aardappel cilinders met een steker En een appelboor.  
Kook de cilinders in gezouten water voor enkele minuten, bak verder in de olijfolie. Geef ze een krokant korstje.  
Maak van de restjes aardappel een puree.  
Vul de cilinders met de aardappelpuree, bestrooi ze met geraspte Parmezaan.

#### GEGRILDE MAIS

Kook de mais in ruim water met iets zout.  
Laat Afkoelen en snijd lange plakken mais van de kolf.  
Gril de plakken mais licht aan en reserveer.

#### PRESENTEREN

Zet een denkbeeldige streep op het bord  
Begin boven aan met de Pommes fondant en dresseer de overige kippendelen op de streep.  
Maak het geheel af met enkele plakken gegrilde mais.  
Serveer de saus apart



## Framboos/Mascarpone

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	200	ml
slagroom	200	ml
suiker	80	gr.
vanille stokjes	1.5	
eieren	6	
mascarpone	200	gr.
gelatine	2	blad
glucosestroop	20	gram
water	100	ml
diepvries frambozen	600	gram
agar agar	4	gr.
frambozenlikeur		
roomboter	60	gr.
bloem	60	gr.
poedersuiker	40	gr.
eiwit	2	
verse frambozen	40	
witte chocolade	180	gr.
griekse yoghurt	120	gr.
chocolade pastilles	2	

### MASCARPONEMOUSSE

De gelatine in koud water weken. Vanillestokjes in de lengte doormidden snijden.

De melk met de room, 80 gram suiker en vanillestokje aan de kook brengen.

Vanillestokjes leeg schrapen en vanille toevoegen aan de massa.

Splits de eieren, je hebt 2 eiwitten nodig voor de frambozen tuilles.

De eidooiers met de andere suiker au bain marie kloppen.

Het beetje van het melkmengsel er door roeren, als het opgenomen is de rest toevoegen.

Massa au bain marie laten binden en van het vuur halen.

De mascarpone erdoor roeren.

De geweekte gelatine in het mengsel oplossen.

Het mengsel laten opstijven in de koeling.

### FRAMBOZENSORBET

Frambozen met een klein beetje water even laten koken.

Pureer en haal het mengsel door een zeef heen.

Glucosestroop, suiker en water aan de kook laten komen.

De frambozenpuree (500 gram) erdoor roeren.

Het mengsel laten afkoelen en er ijs van draaien.

### FRAMBOZENGEL

Frambozen met een klein beetje water even laten koken.

Pureer en haal het mengsel door een zeef heen. Je hebt 320 gr frambozenpuree nodig  
Doe alle ingrediënten in de pan en verhit tot het kookpunt.  
Giet de massa op een schaal en laat afkoelen en geleren in de koeling.  
Draai de gelei glad in met een staafmixer.  
Doe over een spuitzakje of flesje.

#### FRAMBOZEN TUILLES

Verwarm de oven op 180 graden.  
Frambozen met een klein beetje water even laten koken.  
Pureer en haal het mengsel door een zeef heen. Je hebt 50 gr frambozenpuree nodig.  
Kook de frambozenpuree en de glucose in tot een pasta.  
Laat de pasta iets afkoelen.  
Laat de boter zacht worden en vermeng met de frambozenpasta.  
Voeg de bloem, eiwit en poedersuiker toe en vermeng het geheel tot een gladde massa.  
Zet 10 minuten in de koeling.  
Smeer de massa (in delen) dun uit over een siliconen matje.  
Bak 8 minuten af in een oven van 180 °C . Breek in stukken.

#### FRAMBOZENBONBON

Verwarm de Griekse yoghurt en de witte chocolade samen tot 35 °C .  
Scheep de massa over in een spuitflesje en laat afkoelen.  
Vul de frambozen met het mengsel en laat verder staan tot uit.

#### PRESENTEREN

Neem langwerpige borden.  
Trek een bochtige strek over de lengte van het bord van de Mascarpone-mousse.  
Plaats in de krommingen respectievelijk 3 kleine bolletjes ijs, de frambozenbonbons, en de gel.  
Plaats schotsen tuille er rechtop tussen.  
Schaaf een chocoladepastille met de microplane rasp over het geheel.