

2019 december

CCN Limburg · Winter

AMUSE Gegratineerde Oester

Gegratineerde Oester

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	10	
spinazie	200	gram
gemengde kruiden (dille dragon, tijm, lavas)	0.5	el
witte wijn	1	dl
champagne	1	dl
citroen	0.5	
room	0.7	dl
eigeel	60	gram
cognac		scheutje
boter	75	gram
zout		
zalmeitjes		potje

Oesters: Open de oesters, zeef het vocht in een pannetje en spoel elke oester onder een koude kraan. Bewaar de onderhelften van de schelpen. Ontsteel en was de spinazie. Laat deze op een laag vuur met aanhangend vocht slinken. Hak de spinazie grof. Breng op smaak met zout. Champagnesaus: Laat ½ eetlepel van de fijngehakte kruiden trekken in de witte wijn. Daarna zeven en in laten koken. Kook de champagne in tot 1/3. Pers de ½ citroen uit en zeef het sap. Klop het eigeel met 1 el citroensap "au bain marie" tot dit begint te binden. Klop de slagroom stijf. Spatel de geslagen room erdoor. Voeg de ingekookte kruidenwijn toe en breng op smaak met zout. Smelt de roomboter en klop deze scheutje voor scheutje door de champagnesaus. Maak af met een scheutje cognac en de ingekookte champagne. Houd warm op 60 graden. Bereiding: Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg op elke schelp een bedje spinazie en leg hierop de rauwe oester. Lepel een beetje van het oestervocht erop en plaats ze in de voorverwarmde oven. Als de oesters enigszins stevig zijn omdraaien en nog even laten doorgaren. (blijf erbij staan, het duurt slechts enkele minuten) Serveren: Plaats de schelp op een bordje, verdeel de champagnesaus erover. Garneer met een lepeltje zalmeitjes. Serveer lauw-warm uit.

VOORGERECHT Handgesneden tartaar van tonijn met krokante oester, sesamdressing, romanesco en wasabi

Handgesneden tonijn met wasabi, sesamdressing, krokante oester en romanesco

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters pp. (fine de claire)	1	
bloem	100	gr.
eiwit	100	gr.
panko		
tonijn	900	gram
sesam olie	1	dl
bosui	5	stengels
kizami wasabi op smaak		
sojasaus	2	dl
mirin	2	dl
asperge tips	1	pakje
romanesco	1	
bakpoeder		
rijstvel	2	stuks
limoen		
komkommer cress		
sushi azijn		
enoki		

Oesters: Steek de oester open met een oester mes, haal ze door de bloem, eiwit en panko. Bewaar ze afgedekt in de koeling. Tonijn: Snij de tonijn zonder ketting in mooie blokjes van ongeveer 1 cm. Sesam dressing: Snij de bosui in mooie dunne ringen, fruit deze aan in de sesamolie op laag vuur tot ze mooi zacht zijn. Blus af met de mirin en sojasaus. Breng op smaak met wasabi. Groente: Snij de asperge tips in de gewenste lengte, maak van de romanesco mooie roosjes. Blancheer deze beetgaar in gezouten water met klein mespuntje bakpoeder. Spoel ze koud met water. Rijstvel: Verwarm de frituur voor op 180 graden, doe de rijst vellen 1 voor 1 erin heel kort tot ze uitzetten, op een keukenpapiertje leggen en licht nazouten. Opmaaksuggestie: Maak de tonijn aan met de sesamdressing, breng op smaak met rasp en sap van limoen. Vorm dit in een steker op het bord. Maak de groente aan met sushi azijn. Leg een mooi stuk krokante rijst tegen de tonijn aan. Rangschik er mooi de groente bij en leg de Enoki er bij. Kort voor het serveren de oester heel kort frituren en na zouten, daarna op de tonijn leggen. Speels de dressing er langs druppelen. Af garneren met komkommer cress.

TUSSENGERECHT Langoustine in kataifi deeg gefrituurd met groene currycreme, Thaise dressing en krokante groente

In kataifi gefrituurde langoustine met groene curry, thaise dressing en krokante groente

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustine 8/12 p.p.	2	
kataifi deeg	0.5	pak
koriander (70 gr)	1	bos
kokosmelk	250	gr.
rood pepertje	0.5	
gember	20	gr.
vissaus	20	gr.
limoen (sap)	1	
sushi azijn	20	gr.
yellow curry paste	0.5	tl
soja saus	20	gr.
sesamolie	20	gr.
eiwit	20	gr.
xantana	2	gr.
druivenpitolie	500	gr.
groene kleurstof	1	druppel
arachideolie	50	gr.
limoen (rasp)	1	
limoensap	25	gr.
sjalotje	0.5	
knoflookteentje	0.25	
koriander (15 gr)	0.25	bos
munt (20 gr)	0.25	bos
limoenblaadje	1	
mirin	25	gr.
peultjes	15	
winterpeen	1	
tauge	50	gram
groen van bosui		
shiso purper	1	bakje

Langoustine: De kop verwijderen van de langoustine, de 3de karkas tussen duim en wijsvinger houden en los kraken van de anderen, daarna er aftrekken. De achterkant van de staart tussen duim en wijsvinger houden en indrukken, met de andere hand de staart eruit trekken, als het goed is komt darmkanaal mee, anders deze met mesje verwijderen. Aan de buikkant de langoustine een aantal keren schuin insnijden, dan krult hij niet op. Het deeg uit elkaar trekken en in banen leggen, iets breder dan de langoustine. Elke langoustine apart goed in rollen tot ze plakken en geheel bedekt zijn. Groene curry creme: Doe kokosmelk, koriander, rode pepertje zonder zaad, gember, vissaus, limoensap, currypasta, sojasaus en sesamolie in

de thermomix en draai dit heel fijn. Passeer dit door een fijne zeef. Doe 150 gram van deze gezeefde massa weer in de thermomix en meng met 20 gram eiwit, een druppel kleurstof en 2 gram xantana en draai dit tot een mooie massa. Monteer dit met de olie tot een mooie lichte crème. Voeg de olie toe zoals bij mayonaise. Evt smaak brengen met extra vissaus en limoensap. Thaise dressing: Alle ingrediënten kort blenderen en door een fijne zeef doen. Kort voor serveren monteren met de staafmixer (opschuimen, het wordt iets gebonden, niet heel veel). Krokante groenten: Snij alle groente in hele dunne julienne reepjes. Gebruik bij de wortel van een snijmachine op stand 3. Snij daarmee plakjes, die je met het mes verder in reepjes snijdt. Zet de gesneden groenten weg op ijswater (veel ijs!). Ze worden daardoor knapperig en krullen mooi. Opmaaksuggestie: Zet een mooie streep met groene curry op het bord. Frituur de langoustine zeer kort op 180 graden en zout deze na (zuinig). Droog de groenten en maak ze aan met de Thaise dressing (bewaars een beetje dressing). Leg de aangemaakte groente op de langoustine en garneer met druppels dressing en blaadjes shiso purper. **GEEN WARME BORDEN**, dan loopt de groene curry uit!

SOEP Romige Garnalen Consommé

Romige Garnalen Consommé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	1	kg
boter		
chili	1	theelepel
cognac	4	el
visfond	2	potten
witte wijn	2	dl
dragon	2	theelepels
room	4	dl
roze garnalen	250	gram
zout en peper		
bieslook	30	gram
stokbrood	1	

Tomaten ontvellen, in vieren snijden pitjes verwijderen. Tomaten in stukjes snijden. In pan boter verhitten en de stukjes tomaat, chilipoeder en cognac afgedekt circa 2 minuten smoren. Fond, wijn en dragon toevoegen en afgedekt 3 min zachtjes laten koken. Met staafmixer tot gladde soep pureren. Room door soep roeren. Soep aan de kook brengen en circa 180 gram garnalen toevoegen. Circa 2 minuten zachtjes mee verwarmen. Op smaak brengen met Pezo. Bieslook in stukjes van ½ cm knippen. Uitserveren: Stokbrood chinees snijden. Soep in verwarmde borden scheppen. Garnalen in midden. Bieslook erover strooien.

Veluwse reerug met "rendang van bietjes" kaffir en knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reerug veluws	1	
gekookte bietjes	500	gr.
steranijs	1	
kokosmelk	250	gr.
sjalotten	3	
knoflook	1	
rode peper	1	
gember	2	cm
laos	1	cm
koenjitwortel	1	cm
kruidnagel	1	
komijnpoeder	0.5	tl
korianderpoeder	2	tl
serehstengel	1	
limoenblad	2	
knolselderij	0.5	
verse kaffir	1	
boter	100	gr.
room	5	dl
bietjes gekookt	500	gr.
zure room	1	el
xantana naar juiste dikte		
aceto balsamico		
runderbouillon	1	liter
mini bietjes	1	pak
balsamico		

Reerug: Reerug uit het been snijden, vergeet de haasjes niet aan de onderzijde van de rug. De vliezen strak weg snijden en mooi prepareren. Reerugfilet in vacuümzak doen en vacumeren, dan 30 minuten op 52 graden in het warmwaterbad (Roner). Daarna koud spoelen en in de koelkast leggen. 30 minuten voor serveren uit de koelkast halen. De botten en afsnijsels vacumeren en in de vriezer leggen t.b.v. wildbouillon. Bieten rendang: Haal de bietjes door de gehaktmolen en laat dit op een zeef uitlekken. Laat de steranijs in de helft van de kokosmelk warm trekken en verwijder deze na 15 minuten. Doe de sjalot, knoflook, peper, gember, laos, koenjitwortel, kruidnagel, komijnpoeder, korianderpoeder in de keukenmachine en draai dit tot een dikke massa. Stoof deze massa in een pan met hete olie samen met de gekneusde sereh en limoenblad tot dit gaar is. Blus af met alle kokosmelk en laat het rustig in koken. Haal de sereh en limoenblad eruit en voeg de gemalen bietjes toe en breng de rendang op smaak. Knol-kaffir crème: Snijd de knolselderij in blokken van 2cm. Doe dit in een pan met een beetje boter en room. Kook de knolselderij rustig gaar in de room. Als deze gaar is opdraaien in de thermomix en daarna met rasp van kaffir (kaffir bewaren) toevoegen. Op smaak brengen met

peper en zout. Bieten crème: Bietjes met zure room, zout en balsamico koud in de thermomix draaien tot deze zalvig glad is en beetje afbinden met xantana, steeds kijken hoe ver het bindt (op deze hoeveelheid ongeveer een afgestreeken dessertlepel). Op smaak brengen met zout en balsamico en doe dit in een spuitzak. Jus: De bouillon inkoken tot deze licht stroperig is. Voor uitgifte goed doorroeren en warm houden tot gebruik. Mini bietjes: Kook de mini bietjes gaar in licht gezouten water. Op de bank laten afkoelen en met je handen het velletje er af wrijven. Afhankelijk van de grootte in 4 of 6 parten snijden. Afronding gerecht: Kook de mini bietjes iets op met balsamico azijn, een klontje boter, zout en een beetje water. Leg de 2 crème soorten op een warme plek onder de warmtelamp. Verwarm de bieten rendang rustig op laag vuur. Laat je bakpan heet worden met een klontje roomboter en wat olie. Leg er de stukken reerug in die gezouten zijn met grof zout. Bak alle kanten mooi bruin, haal de ruggen uit de pan en trancheer de ruggen in gelijke stukken en zout deze na met maldon zout. Opmaaksuggestie: Leg de rendang in een mooie vorm op het bord. Trek van de crèmes 2 mooie strepen op het bord met een lepel of maak twee quinelle. Voeg partje mini biet toe. Verdeel de reerug over de borden en druppel er wat jus over. Rasp als laatste nog een beetje kaffir over de borden voor de geur.

Pannacotta van grapefruit, passievrucht cocos, pinda, armagnac en mint

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruit	4	
suiker	310	gr.
eieren	6	
gelatine blad	6	gr.
room	160	gr.
boter	20	gr.
grapefruit curd	400	gr.
water	350	gr.
gecondenseerde melk	190	gr.
passie coulis	300	gr.
kokosmelk	360	gr.
gelatine	8	gr.
volle melk	240	gr.
blanke pinda	75	gr.
glucose stroop	75	gr.
armagnac	100	gr.
grapefruitsap	200	gr.
grapefruit uitgesneden	3	
mint	2	takjes

Grapefruit curd: Pers de grapefruit in een sap pers. Meng dit met de suiker en de eieren en kook dit au ben-marie tot de eieren gaan garen onder continu roeren. Giet dit in een kom die op ijswater staat en laat dit afkoelen met een folie erop. Pannacotta: Wel de gelatine in koud water tot dit zacht is. Verwarm licht de room, boter en suiker en los de gelatine hier in op en meng daarna de grapefruit curd erdoor met een spatel. Stort het in de gewenste vorm. Passievrucht sorbet: Verwarm de passie coulis met de suiker tot de suiker is op gelost, voeg gecondenseerde melk toe meng dit goed voeg het koude water toe. Laat het afkoelen. Doe dit in de sorbetiere en draai dit tot het mooi sorbet. Haal het uit de machine en zet het in de vriezer. Roer het regelmatig door met een lepel zodat het ijs bewerkbaar blijft. Kokos espuma: Wel de gelatine in koud water. Kook de melk en de kokosmelk met de suiker op. Los de gelatine hier in op. Laat het op een groot plateau afkoelen. Doe de gegeleerde kokosmengsel in een kide met 2 patronen er op en zet koud weg tot gebruik. Pinda crunch: Pulse de pinda in de keukenmachine tot kruimel. Doe de suiker, glucose, pinda en boter in een bakpan en verwarm dit op hoog vuur tot deze gaat koken. Leg een bakplaat met vetvrijpapier erop klaar. Giet hier de pinda mengsel op en bak het voor 7 minuten in een oven op 160 graden tot deze mooi bruin is als caramel. Aflaten koelen en weer pulse in de machine tot kruimel. Armagnac gel: Kook alles met elkaar op en los de gelatine hier in op. Laat het in de koelkast geleren. Voor gebruik met een vork opkloppen. Opmaaksuggestie: Maak van de grapefruit, armagnac gel en mint een mooie salade. Plaats de pannacotta op een bord, leg de salade ernaast en spuit hier wat kokos schuim overheen. Leg wat pindacrunch op het bord en leg hierop een mooie quinelle van het ijs. Maak af met een blaadje mint.