

2020 januari

CCN Limburg · Winter

SOEP Zuurkoolsoepje met casselerrib

Zuurkoolsoepje met casselerrib

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	160	gram
kippenbouillon	0,6	liter
boter	25	gram
fijn gesnipperde ui	1	
franse mosterd	1,5	el
casselerrib van 1 cm dikte, in reepjes gesneden	1,5	plak
verse peterselie, fijngehakt	1,5	el
slagroom	50	ml
versgemalen peper		
zout		

Zet de kleine hoge borrelglasjes warm in een oven van 50°C. Spoel de zuurkool af, knijp hem uit en hak de zuurkool grof. Fruit de ui in de boter aan en voeg de mosterd toe en laat dit even meebakken. Nu de zuurkool en de bouillon toevoegen en het geheel aan de kook brengen. Vervolgens op een laag vuur zo'n 20 minuten zachtjes laten doorkoken. De room toevoegen en op smaak brengen met versgemalen peper en zout. Doe de soep de sausdispenser en vul kleine hoge glasjes met soep. Voeg een paar reepjes casselerrib toe en een weinig peterselie.

Vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sushiazijn	0,5	dl
olijfolie	1	dl
limoen	0,5	rasp

Meng de sushi azijn met 2 deciliter olijfolie en rasp van de limoen. Breng op smaak met peper en zout.

Gemarineerde groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
patisson	2	stuk
gele biet	2	stuks
gele wortel	1	
mini gele tomaten	1	bakje
vanille	1	stokje
olijfolie	1	dl

Kook 1 gele biet gaar in gezouten water en snijd daarna op de mandoline in dunne plakjes. Steek de plakjes uit met behulp van een steekring. Snijd op de mandoline dunne plakjes van de patisson en van 1 gele wortel op de mandoline. Snijd op de mandoline dunne repen van een andere gele wortel en rol ze op. Snijd 1 rauwe gele biet in dunne plakjes en steek deze uit. Maak alle groenten aan met de vinaigrette, peper en zout. Marineer de tomaatjes in vanille-olie. Maak deze door het merg van het vanillestokje samen met de olie te verwarmen.

Krabvlees

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krabvlees	500	gram
crème fraîche	1,5	el
citroen	1	

Hak het krabvlees fijn en bewaar 10 grotere stukken maak het aan met de crème fraîche en rasp van 1 citroen. Breng het op smaak met peper.

Gele wortel/saffraancrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele wortel	3	stuks
saffraan	8	draadjes
boter		klontje

Kook 2 gele wortelen gaar in gezouten water met de saffraan. Pureer in de staafmixer met een klont boter. Breng op smaak met peper en zout.

Kwarteleieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleieren	10	
water	600	ml
witte wijn azijn	50	ml

Breek de kwarteleieren met een kartelmes en laat de inhoud in de azijn glijden. Laat 5 minuten staan. Giet de eieren in 1 keer in het kokende water en draai het vuur lager. Pocheer de eieren 1 minuut en 15 seconden en haal uit de pan met een schuimspaan.

VISGERECHT Gestoomde forel met grapefruit, hazelnoot, radijs en venkel

Gestoomde forel met grapefruit, hazelnoot, radijs en venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forelfilets	10	
grapefruits	2	
olijfolie	50	ml
venkel	2	
boter	50	gram
kippenfond	6	dl
crème fraîche	2,5	dl
pernod	1	scheut
sinaasappels	5	
hazelnoten	50	gram
radijsjes	5	
daikon cress		
zwart vulkanisch zout		

Verwijder uit de forelfilets de graatjes met een pincet en haal hem van het vel. Zout de forelfilet licht en zet koud weg tot gebruik. Snijd de grapefruit uit en leg de partjes in olijfolie gedurende een half uur. Daarna zullen de partjes als segmentjes uit elkaar vallen. Schaaf de rauwe venkel op een mandoline ragfijn. Bewaar het groene, fijne loof aan bovenzijde voor garnering. Maak de saus door de helft hiervan in de boter te smoren, af te blussen met de kippenfond en 10 minuten door te koken, voeg de crème fraîche toe, pureer en zeef in grote koekenpan, en voeg een scheut Pernod toe. Kook in tot gewenste dikte en breng op maak met zout. Kook het sap van de geperste sinaasappels in. Brand en kneus de hazelnoten. Verwarm de oven voor op 100°C en plaats een lege metalen bak onderin. Breng een volle waterkoker met water aan de kook. Leg de filets op een rooster. Giet kokend water in de bak in de oven en geef even een minuut de tijd om stoom in de oven te ontwikkelen. Plaats het rooster met de forelfilets in de oven gedurende 2,5 minuten. Schaaf de radijs dun. Maak de rauwe venkel aan met het ingekookte sap van sinaasappels en dresseer op het bord in een lijn. Warm ondertussen de saus nog even op voor vloeibaarheid. Beleg de filets met de segmentjes grapefruit (niet te veel), de gekneusde hazelnoot, de radijs dakpansgewijs in lijn, wat takjes Daikon, het groen van de venkel en wat zwart vulkanisch zout. Dresseer de forel op de rauwe venkel en maak het gerecht af door er de saus omheen te lepelen.

Medaillons van wildzwijn met rode kooltaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lende van wildzwijn	1000	gr.
olijfolie	60	ml
zout		
knoflook	2	tenen
jeneverbessen gemalen	2	tl
zwarte peper gemalen	2	tl
tijm fijnsgesneden	10	gr.
roomboter		

Snijd van de lende met de draad in 10 medaillons van ongeveer 100 g. Doe alle kruiden, de geperste knoflook, gemalen peper en zout en de olie in een vacumeerzak en vacumeer deze voor minimaal 1 uur. Bak medaillons net voor uitgaan in ongeveer 5 minuten in de roomboter in een koekenpan mooi goudbruin en gaar.

Crème van rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	80	g
sushi azijn	50	g
rode kool	100	g
honing	50	g
mosterd	2	tl
kaneel		snufje
olie	450	ml

Voeg alles in de blender behalve de olie en voeg dit druppels gewijs toe.

Rode kooltaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamicoazijn	80	ml
bruine basterdsuiker	60	g
rodekool, zeer fijngesneden	400	g
granny smith	1	
parmezaan	120	g
zure room	40	ml
zachte geitenkaas, verkruimeld	110	g
walnoten, grof gehakt	75	g
knoflook	1	teen
bloem	185	g
ijskoude boter, in blokjes	120	g
eierdooiers	3	

Verwarm de balsamicoazijn samen met de suiker in een pan en laat oplossen. Doe de zeer fijngesneden rodekool erbij en laat 15 min. met deksel op de pan zacht stoven, schep af en toe om, het vocht mag dik en stroperig worden. Pas op dat het niet verbrandt. Meng voor het deeg de bloem, $\frac{1}{4}$ theelepel zout, de boter en parmezaan in de keukenmachine tot fijn kruim. Of doe dit in een kom en verkruimel de boter tot fijne korrels met je vingers. Voeg dan de room en eierdooiers toe en meng snel tot een soepele deegbal. Kneed niet te lang. Leg het deeg in folie verpakt 30 min. in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg op een dun met bloem bestoven werkvlak uit tot een ronde lap van 32-34 cm Ø en leg in de vorm. Druk de bodem en wanden licht aan. De wand mag royaal hoog zijn. Leg de plakjes appel op de bodem en de uitgelekte rodekool er bovenop. Roer de parmezaan, zure room, geitenkaas, zout en peper naar smaak en knoflook door elkaar en verdeel met de grofgehakte walnoten over de rodekool. Vouw het teveel aan deeg terug over het mengsel en bestrijk de bovenkant van het deeg met losgeroerde eierdooier. Bak de taart 25-30 min. in het midden van de oven.

Cranberry compôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cranberry	500	g
suiker	100	g
port	100	ml

Kook alles 5 minuten.

Roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	4	dl
slagroom	2,5	dl
suiker	150	gr.
eidooier	80	gr.
chocolade	80	gr.
cacaopoeder	55	gr.
koffie	1	kop

De chocolade au bain marie smelten. Roer de cacaopoeder door de gesmolten chocolade. De eidooiers schuimig kloppen. Melk, slagroom en suiker roerend aan de kook brengen. Als het melkmengsel tot 73°C is afgekoeld, de dooiers erdoor kloppen. Het mengsel weer tot 73°C roerend verwarmen. De chocolade erdoor roeren en het mengsel tot 73°C verwarmen. De koffie erdoor roeren en wederom tot 73°C verwarmen. Zeef het mengsel en laat het afkoelen in een bak met ijswater. Draai er ijs van in de ijsmachine en laat het verder opstijven in de vriezer.

Zoete notenpesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	125	gr.
zeezout	1	mespuntje
geraspte parmezaanse kaas	40	gr.
olijfolie	50	ml
notenolie	75	ml
honing	1	el

Rooster de noten en de pijnboompitten in een droge koekenpan in circa 4 minuten goudbruin. Vijzel de noten en pijnboompitten fijn met zeezout. Voeg de Parmezaanse kaas toe, vijzel nog kort en schenk er de olijfolie, notenolie en honing bij tot de pesto de consistentie heeft van een dikke saus.

Chocolade crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	75	gr.
rietsuiker	75	gr.
amandelpoeder	75	gr.
bloem	75	gr.
cacaopoeder	10	gr.
zout		snuf

De boter romig roeren. Voeg rietsuiker toe en roer goed door elkaar. Met de handen achtereenvolgens amandelpoeder, bloem, cocoaopoeder en zout erdoor kneden tot een deeg. Het deeg tussen twee silpads uitrollen tot een plaat van 1 cm dikte. Bak de koek 30 minuten af in een oven van 150°C tussen de silpads. Laat de koek helemaal afkoelen en maal het tot crumble in de Magimix. Niet tot poeder malen!!!.

Geroosterde peren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte jonge geitenkaas (zonder korst) op kamertemperatuur	300	g
gorgonzola	100	g
handperen (niet al te rijp)	15	

Laat de kazen op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 190 °C. Verwarm 2 eetlepels water in een kleine pan, zet het vuur laag, verkruimel de geitenkaas in het water en roer meteen glad met een spatel. Zet het vuur uit en verkruimel de gorgonzola bij de geitenkaas. Schil de peren en laat de steel er aanzitten. Snijd een dunne plak af van de onderkant zodat de peer recht staat. Snijd de peer over de breedte in vier of vijf gelijkmatige plakken. (Kleine peren in vier plakken, lange peren in vijf). Verhit een halve eetlepel olijfolie in een grote bakpan tot de olie bijna walmt. Rooster de plakken peer op hoog vuur in 1 minuut om en om lichtbruin. (Houd de plakken van elke peer min of meer bij elkaar, zodat je ze gelijkmatig kunt vullen en weer opbouwen). Steek met de appelboor 3-4 keer in het midden van elke plak zodat een ruimte ontstaat van circa 1,5 centimeter om te vullen met het geitenkaasmengsel. Leg de breedste plak onder en vul de opening met het geitenkaasmengsel, leg er de tweede plak op en vul deze ook met het kaasmengsel. Ga zo verder door met de overige plakken en bouw de peer op in zijn oorspronkelijke vorm. Zet ze op een ovenplateau en verwarm ze 3 minuten in de oven.