

2022 april

CCN Limburg · Lente

VISGERECHT Vuur vis - Geflambeerde zeebaars met basilicumsaus

Geflambeerde zeebaars met basilicumsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	200	ml
knoflookteen	1	
laurierblad	1	
tijm	4	takjes
aardpeer	300	g
sjalot	1	
olie		
grote tomaten	5	
kruidenolie		
zeebaarsfilet (klein)	10	
boter	50	g
basilicum	150	g
olijfolie	50	ml
visfond	50	ml
zout en peper		
fleur de sel		
wodka	150	ml

Kruidenolie: Verwarm de arachideolie met de geplette knoflookteen, het laurierblad en de tijm en laat trekken. Aardpeer: Maak de aardperen schoon met een dunschiller, snijdt in plakjes van 5 mm dikte. Snipper de sjalot. Doe de aardpeer en de sjalot in een ovenschaal of cakevorm, zet ze onder wat olie en zet ze in de oven 30 minuten bij 120°C. Tomaat: Ontvel de tomaten, halveer ze en verwijder de zaadjes en het vocht door ze licht aan te drukken. Leg ze in een ovenschaal, overgiet ze met de kruidenolie en laat ze bij de aardpeer in de oven, 25 minuten bij 120°C. Zeebaars: Snijd filets op het vel kruislings in. (snijdt grote filets in 2-en) Doe de boter en de tijm in een pan met anti-aanbaklaag. Bak de filets op de huid en zonder te keren in 7 minuten. Portioneer eventueel de filets. Basilicumsaus: Blancheer de basilicumblaadjes kort en dompel ze in ijswater. Pureer met de olijfolie, zout en peper. Verwarm de visfond in een pan en klop op met boter. Voeg de basilicumpuree en visfond samen in de Thermomix (stand 10, 1 minuut) en controleer de dikte. Slap zo nodig af met het water waarin je de basilicum hebt geblancheerd. Opmaak: Verwarm de borden voor. Leg een halve tomaat op het bord. Leg daarop enkele plakjes aardpeer en daarna de zeebaarsfilet. Bestrooi met fleur de sel. Giet de basilicumsaus eromheen. Verhit de wodka. Steek de wodka aan en schep een lepel brandende wodka op de zeebaars. Serveer direct.

Gebakken scheermes met een crème van pastinaak en home made kaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	15	g
inktvisinkt	6	g
visfond	200	g
agar agar	1,2	g
zonnebloemolie	500	ml
pastinaken	3	
room	60	ml
roomboter	25	g
zout en witte peper		
scheermessen	1	kg
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
koude roomboter	250	g
sjalotjes, gesnipperd	2	
droge witte wijn	250	ml
peper en zout		

Kaviaar: Vul bekken met zonnebloem olie en zet deze in de vriezer voor minimaal 1 uur. Meng de doperwten, inktvisinkt, visfond en de agar agar in een pan en breng het aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Pureer de erwten volledig fijn en roer goed door. Giet de hete vloeistof in een spuitflesje en druppel druppel voor druppel in de koude olie. Haal de kralen uit de olie met een schuimspaan of een zeef. De kaviaar is direct klaar voor gebruik. Zeef de zonnebloemolie en zet dit apart voor de volgende avond. Pastinaak: Snijd de pastinaak in blokjes en breng aan de kook in water met een snuf zout in 15 minuten gaar. Pureer de pastinaak met de room en boter en breng op smaak met peper en zout. Scheermessen: Vul een pan met een bodempje water en breng aan de kook. Maak overlangs een inkeping in de scheermessen en leg ze een tiental seconden in het kokend water. Haal het vlees uit de schelpen en verwijder de ingewanden. Zet de schelpen opzij voor het serveren. Snijd de scheermessen in stukjes van 3 cm. Smelt de boter in een pan en stoof de sjalotjes met de look glazig. Doe de scheermessen erbij, kruid met peper en zout en laat de scheermessen goed warm worden. (Niet te lang anders worden de schermessen rubberachtig). Beurre blanc: Snijd de koude roomboter in kleine blokjes en zet deze weer terug in de koelkast. Verhit de witte wijn en de gesnipperde sjalotjes in een pan en breng aan de kook. Kook dit in tot 1/3 en voeg de room toe, laat nu weer inkoken tot de helft. Giet dit door een zeef en vang het op in een ander pannetje. Zet deze pan op heel laag vuur en voeg al roerend met een garde de ijskoude klontjes boter één voor één erdoor. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout en serveer direct. Serveren: Verdeel de pastinaakcrème over de borden. Leg hier de scheermesjes op en schenk er wat beurre blanc op. Verdeel de kaviaar over de schelpen.

HOOFDGERECHT Aardse tonen - Pasta met paddenstoelen, luchtige gruyère-saus en paddenstoelenschuim

Pasta met paddenstoelen, luchtige gruyère-saus en schuim van paddenstoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grano 00	200	g
eieren	2	
eierdooier	1	
olijfolie	10	ml
zout		
gedroogde paddenstoelen	100	g
kastanje champignon	250	g
sjalotten	2	
peterselie	1	takje
gevogeltefond	4	el
knoflook	1	teen
parmezaanse kaas	10	g
cêpes poeder	1	tl
gruyère	70	g
eierdooiers	2	
laurierblaadje	1	
room	225	ml
nootmuskaat		
tijm		
champignons	250	g
mirepoix	100	g
witte wijn	100	ml
lecithine	1	el
bolleten	2	
rode cress		

Pastadeeg: Zeef de bloem op het aanrecht of in een kom en meng met een snufje zout. Maak een kuiltje in het midden. Doe de eieren en de eidooier in het kuiltje. Klop de eieren met 1 theelepel olijfolie los met een vork terwijl je steeds een beetje bloem meeneemt. Blijf kloppen met de vork tot het niet meer kan en kneed dan verder met je handen. Kneed circa 5 minuten tot er een soepel en egaal deeg ontstaat. Voeg wat bloem toe als het deeg te nat blijft. Als het te droog blijft, kun je wat water toevoegen. Rol een bal van het deeg en bestrooi deze met wat bloem. Laat de deegbal circa 30 minuten gewikkeld in plasticfolie rusten. Draai pasta in dunne plakken (stand 6) en snijd hiervan stroken van 2 cm breed en 50 cm lang. Kook ze in water met zout, laat ze afkoelen en drogen op een keukendoek. (Koude pasta houdt een stevige vulling goed vast.). Vulling van paddenstoelen: Week de paddenstoelen in lauwwarm water (doe dit voor de avond na je en zet ze weg in de koeling! De paddenstoelen moeten minstens 4 uur weken). Hak de paddenstoelen fijn, bak het even en voeg de gesnipperde sjalotten, 2 el fond, knoflook, cêpes poeder en kruiden toe. Laat een paar minuten inkoken en daarna afkoelen. Strijk de massa koud op de pastarepen en rol deze op. Leg de pastarollen in een

vuurvaste schaal met bakpapier en doe er 2 el fond bij. Bestrooi met parmezaanse kaas en gratineer in de oven (10 minuten op 180 graden). Gruyère-saus: Klop 75 ml room op. Breng de andere 150 ml room aan de kook, voeg nootmuskaat, tijm en laurier toe en laat 4-5 minuten stoven. Laat iets afkoelen. Doe dan de eierdooiers erbij en klop au bain-marie schuimig. Voeg de geraspte gruyère en parmezaanse kaas toe en laat deze smelten in de warme saus. Voeg de warme saus met de opgeklopte slagroom. Breng op smaak met peper en zout. Schuim van paddenstoelen: Snij de de rest van de champignons grof en bak ze met de mirepoix in olijfolie. Doe de kruiden erbij, blus met witte wijn en voeg peper en zout naar smaak toe. Druk na 2 minuten door een fijne zeef en kook een beetje in en voeg de lecithine toe. Schuim de saus vlak voor het opdienen op met een staafmixer. Opmaaksuggestie: Snij de boletten in dunne plakken en bak deze net gaar in wat olijfolie. Plaats het rolletje uit het midden van het bord. Druppel de saus eromheen en schep wat van het schuim tegen het rolletje aan. Leg het gebakken plakje boleet erbij. Garneer met een wat rode cress.

Zeeduivel in mossel-ham-korst met een doorzichtige ham-chip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel (of 750 gr filet)	1	kg
mosselen	400	g
soepgroenten	200	g
rauwe ham (dun gesneden)	50	g
afsnijdsels van zeeduivel		
sneetjes witbrood (lang casinobrood)	10	
olijfolie	60	ml
boter		
knoflook	2	teentjes
tijm	3	takjes
ei	1	
bospeen	800	g
room	150	ml
gevogeltefond	250	ml
verse koriander	1/3e	bos
dragon	1/3e	bos
sinaasappelschil (zest)	1	
suiker	20	g
peterselie	1/3e	bos
mosselfond	50	ml
bloem	10	g
dunne prei	2	
rauwe ham	100	g
witte-wijn azijn	30	ml
velletjes brickdeeg	3	
eiwit (van 1 ei)	20	g
plakken rauwe ham (dun gesneden)	2	

Zeeduivel: Fileer de zeeduivel en protioneer in een maat die past bij de sneetjes brood. Enkele afsnijdsels zijn nodig voor de mousse. Mossel-ham-mousse: Kook de mosselen in de mirepoix tot ze open gaan en laat ze uitlekken. Zeef en bewaar het kookvocht en kook dit in voor de dragoncoulis. Pureer de afsnijdsels van de zeeduivel, de mosselen en de ham tot een soort mousse. Zeeduivelrol: Leg de sneetjes witbrood op de werkbank zodat ze indrogen. Snij de korstjes van de sneetjes, plet ze tot ca 3 mm dikte. Leg het brood op vershoudfolie (1 vel = 1 rolletje per persoon). Bestrooi het brood met wat zout. Bestrijk de sneden brood met de mosselmousse. Leg de zeeduivelfilets erop, breng op smaak en rol stevig op met de vershoudfolie. Plak het brood aan elkaar met ei. Verwarm het rolletje op 62°C sous vide voor 10 minuten. Verwijder de folie en bak de rolletjes in hete olie met wat boter, knoflook en tijm bruin krokant. Bak op de naad het eerst. Snij de filettrollen in plakken (per persoon circa 2 stuks). Wortels en wortelsaus: Snij van 1 wortel fijne reepjes met de zesteur en frituur deze bij 140°C. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Gaar de de rest van de wortelen op laag vuur met

boter, zout, suiker en de gevogeltefond. Doe de koriander, dragon en de sinaasappelzest erbij en laat stoven met het deksel op de pan. Zet 10 wortelen in een beetje kookvocht apart. Snij de 10 wortelen in onregelmatige stukken die je rechtop op het bord kan zetten. Snij ze aan de bovenkant in. Doe de room bij de rest van de wortelen en het kookvocht, pureer alles en wrijf door een zeef. Zo nodig afslappen tot dunnere saus. Dragoncoulis: Pureer de dragon en de peterselie met ca 100 ml water. Kook in ca. 15 minuten gaar en wrijf door een zeef. Bind het mosselvocht met bloem en 10 g boter en doe dit bij de coulis. Monteer met de overige 20 g boter en breng op smaak. Voeg zo nodig wat groene kleurstof toe. Verwarm vlak voor opdienen en doe in een spuitflesje. Preirolletje: Maak de prei schoon en ontdoe zo nodig van de buitenste bladeren tot ca 1 cm dikte. Snij de prei in lengtes van 3 cm. Meng de olijfolie met de witte-wijn azijn en leg de stukjes prei hierin en laat marineren tot gebruik. Snij de ham in reepjes van ca 2 cm breed. Omwikkel de stukjes prei met een reepje ham, plaats ze rechtop in de oven en gaar in 20 minuten op 160°C. Ham-chipje: Steek met een steker ronde plakjes uit het brickdeeg. Let op: brickdeeg droogt snel uit, hou het pak gesloten of bevochtig. Scheur stukjes van de ham, iets kleiner dan het rondje. Bestrijk de rondjes met eiwit, leg er een stukje rauwe ham op en vervolgens een tweede plakje brickdeeg. Bak de rondjes tussen twee bakmatten op 180°C in de oven krokant (10 minuten). Breng op smaak met zout. Opmaak: Verwarm de wortelen. Verwarm de wortelsaus. Giet de wortelsaus op het midden van het bord. Garneer met de dragoncoulis door met een spuitflesje een spiraal op de wortelsaus te maken. Zet de de prei en de wortelen aan de zijkant van het bord naast de saus. Steek in elk worteltje een ham-chip. Leg naast de wortel en prei wat gefrituurde wortelkrullen. Plaats de zeeduivelfiletrollen in de saus.

DESSERT Ongebakken lucht - Bosvruchtensoufflé met poedersneeuw, Turkish DeLight en een doorluchtige vlinder

Bosvruchtensoufflé met poedersneeuw, Turkish deLight en een doorluchtige vlinder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte bessen	400	g
water	70	ml
blaadjes gelatine	7	
eieren, gesplitst	7	
suiker	330	g
slagroom	400	ml
munt, fijngehakt	8	el
pro souffle sosa	10	g
malto	30	g
witte chocoladecallets	60	g
yuzupasta	1	tl
sinaasappelsap	100	ml
citroensap	20	ml
wijnsteen (let op, geen wijnsteenbakpoeder!)	0,5	tl
bakspray om in te vetten		
maïzena	20	g
poedersuiker	20	g
bloem	40	g
vanillestokje	1	
eiwit	40	g
gesmolten boter	40	g
siliconen vlinder uitstrijkmat (4 vlinders per mat)		

Soufflé: Let op: de soufflé moet 3 tot 4 uur koelen, dus iemand maakt het mengsel en de ander maakt de soufflékragen. Bind een soufflékraag om elk schaaltje. Laat de kraag ca 3 cm boven de rand van hert schaaltje uitsteken. Doe de zwarte bessen en 3 el water in een kleine pan. Laat 5 minuten zachtjes koken tot de bessen zacht zijn. Draai tot een puree in de keukenmachine en wrijf de puree door een zeef. Kook 70 ml water, haal van het vuur en los hier al roerend de gelatine volledig in op. Doe de eierdooiers en 280 g suiker in een kom en klop het mengsel circa 10 mminuten met een handmixer au bain-marie (de kom mag het water niet raken). Klop tot het mengsel dik en lichtgeel is. neem de kom van de pan en laat al kloppend afkoelen. Schenk geleidelijk de opgeloste gelatine in een dun straaltje erdoor. Schep de zwarte-bessenpuree erdoor. Klop de slagroom tot zachte pieken. Schep de slagroom met de gehakte munt door het soufflémengsel. Klop de eiwitten samen met de pro souffle en 50 g suiker tot stijve, licht vochtige pieken. Doe dit in de kitchenaid. ALTIJD MET CITROEN EERST ONTVETTEN. Vouw een grote lepel eiwit door het soufflémengsel om het wat luchtiger te maken. Spatel dan de rest van het eiwit erdoor. Schep het mengsel in de voorbereide souffléschaaltjes zodat het net boven de rand van het schaaltje komt. Zet 4 uur in de ijskast of tot de soufflé gestold is. Knip voor het serveren het touwtje los en trek voorzichtig het papier eraf. Poedersneeuw: Smelt de chocolade samen met de yuzupasta. Giet langzaam en al roerend met een garde op de malto tot er een mooie poedersneeuw ontstaat. Turkish delight:

Dit is de traditionele methode om Turks fruit te maken. Doe de suiker, het sinaasappelsap, citroensap en 90 ml water in een grote, diepe pan. Roer het met een houten lepel door. Verhit het mengsel op matig vuur tot 118°C (dat duurt ongeveer 12 minuten). (Liefst met een suikerthermometer die je vast aan de rand van de pan knijpt). Neem de pan van het vuur. Doe de wijnsteen in een andere grote pan met de maïzena en 250 ml water. Verhit het mengsel op matig vuur en klop het met een elektrische handmixer zachtjes maar constant 2 minuten - of tot het indikt en helderwit doorschijnend wordt - het moet er als een dikke lijm uitzien. Schenk een soeplepel van de suikersiroop in de pan en klop zachtjes met de mixer tot het goed gemengd is. Ga door met het toevoegen van kleine hoeveelheden suikersiroop tot alles gemengd is en er geen klontjes in zitten. Schraap met een spatel langs de randen en klop nogmaals. Draai het vuur zo laag mogelijk en verhit het mengsel 60 minuten; roer er elke 5 minuten met een houten lepel door, tot het mengsel iets donkerder is en zijn vorm behoudt als je het doorroert. Spray de mal met kleine bolletjes in. Doe het suikermengsel op een bakplaat en houdt dat een tijd in beroering met een palet mes om wat af te koelen. Doe dan in een maatbeker en vul de mal. Plaats tot het stevig is in de vriezer en op het laatst als al stijf in de koelkast. Voor thuis: Bekleed een vierkante bakvorm van 20 x 20 centimeter met plasticfolie en vet dat licht in. Gebruik een spatel om het mengsel in de vorm te storten en strijk het glad (het kan helpen als je de spatel in heet water dompelt). Werk zo snel mogelijk, want als het eenmaal uithardt, gaat het lastig. Dek het af en laat het een nacht op een koele plek afkoelen. Snijd de volgende dag kleine blokjes met een pizzasnijder. Vul de mal met het mengsel. Werk zo snel mogelijk, want als het eenmaal uithardt, gaat het niet meer. Dek het af en laat in de koelkast afkoelen. Leg de poedersuiker op een bord en haal de bolletjes daar doorheen om ze goed te bedekken. Vlinderkoekjes: De bloem vermengen met de poedersuiker en het vanillemerg. Het eiwit toevoegen en met een spatel voorzichtig door elkaar vouwen. Deel voor deel de lauwe gesmolten boter toevoegen en vermengen met en spatel tot en mooi egaal beslag. Het beslag minimaal 1 uur laten rusten in de koeling. Beslag uitstrijken op de vlinderstrijkmat met behulp van een paletmes. Afbakken in een oven op 160°C in +/- 4 min tot lichtbruin van kleur. De vlinder vormen wanneer ze nog warm zijn. Opmaak-instructie: Leg enkele bolletjes Turkish DeLight ernaast. Leg wat yuzu-chocoladesneeuw er omheen. Bestuif de soufflé met poedersuiker en steek de vlinder erin. Plaats het soufflébakje op het bord en serveer meteen uit.