

# 2007 oktober

CCN Limburg · Herfst

**AMUSE** Sint-jacobsschelpen op aardappelkoekjes met erwtenpuree

## Sint-jacobsschelpen op aardappelkoekjes met erwtenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	1	el
kleine sjalotten, fijn gesnipperd	2	
knoflookteentje, fijngesneden	1	
ongerookte pancetta, fijn gesneden	1	plak
diepvrieserwten	80	gr.
kippenbouillon of water	30	ml
olie, om te frituren, plus 1 el		
bloemige aardappelen, geschild en zeer dun gesneden in 20 plakken	3	
sint-jacobsschelpen, horizontaal half doormidden gesneden	10	
verse munt om te garneren		

1. Smelt de boter in een kleine pan en frituur de sjalotten, knoflook en pancetta op lage hitte, 3 minuten of totdat ze zacht, maar niet gekleurd zijn. Doe de erwten en de bouillon erbij en bak op hoge hitte 3 minuten of totdat het vocht verdampt is. Koel wat af, doe in een keukenmachine en pureer glad. Breng op smaak met kruiden. 2. Vul een diepe pan met dikke bodem of een frituurpan voor eenderde met olie en verhit tot 190°C of totdat een dobbelsteentje brood in 10 seconden bruin wordt. Bak de aardappelplakjes in porties knapperig en goudbruin. Laat uitlekken op stukken keukenpapier en bestrooi met zout. 3. Roer de sint-jacobsschelpen door 1 el. olie. Voeg wat peper toe. Verhit een braad of gril-pan, schroei de sint-jacobsschelpen in porties 5 seconden aan elke kant (ze mogen van binnen niet meer doorzichtig zijn). 4. Verhit de erwtenpuree. **UITSERVEREN:** Schep 1 tl. puree op elke aardappelplak. Leg er een sint-jacobsschelp op. Breng op smaak met peper en garneer met munt.

## Salade met rollade van gerookte tilapiafilet en zalm en een knolselderijvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tilapiafilets	5	st
dunne plakjes rauwe zalm	10	
belgische bladspinazie	200	g
lollo rosso		
frisee		
eikenbladsla		
olijfolie	2	dl
wijnazijn	4	el
bouillon	1	dl
dille		
knolselderij	500	gr.
peper en zout		
rookoven		
chinese theeblaadjes	1	kop
surinaamse rijst	1	kop
bruine suiker	2	tl

1. Stoom de bladen spinazie kort of blancheer ze heel even in kokend water. Laat afkoelen. 2. Plet de goed ontdooide tilapiafilets licht en leg ze op een vel folie. Als de Tilapiafilets erg dik zijn, snijd ze dan op de snijmachine in de lengte doormidden. Leg de zalm op de tilapia en dek af met de spinaziebladeren. Rol met behulp van de folie de filets op tot een strakke rol en leg hem in de koeling om op te stijven. 3. Meng de ingrediënten voor het roken. Leg op de bodem van de rookpan aluminium folie. Leg hierop het rookmengsel. Spreid goed uit over het folie. Plaats daarop de binnenschaal met het rooster. 4. Leg de visrol met de naad naar beneden op het rooster van het rookoventje. Rook de rol ongeveer 3 à 4 minuten in het oventje en gaar max. 15 minuten na in een voorverwarmde oven op 160 graden. Laat afkoelen. 5. Schil de knolselderij en snijd in brunoise. Kook die in gezouten water beetgaar en schep de helft met een schuimspaan uit de pan. Kook de rest tot hij zacht is. 6. Klop van de olie, azijn, bouillon en zout en peper een vinaigrette. Pureer er de zachte brunoise van knolselderij door met de staafmixer. 7. Vlak voor het uitserveren: verdeel de sla in kleine plukjes en meng met de helft van de vinaigrette. 8. Snijd de tilapiarol in plakken. UITSERVEREN: Verdeel de sla in het midden van de borden. Leg de plakjes van de visrol op de sla. Druppel de rest van de vinaigrette om de salade heen en garneer met de beetgare knolselderij en wat dille.

## Kopje lichtgebonden witte preisoep met crème fraîche en groene kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit van prei	850	gr.
crème fraîche	3.5	dl
verschillende groene kruiden (bieslook, en bijv peterselie)	50	gr.
kippenbouillon	1.8	liter
knoflook	2	teen
bieslook	1	bos
peper en zout		
boter		

1. Het wit van de preien fijn snijden en zeer goed wassen. Samen met de geperste knoflook in een klontje boter zachtjes aanzweten, maar niet laten kleuren. 2. De bouillon toevoegen en met het deksel op de pan koken tot de prei gaar is. Pureer de soep met behulp van de staafmixer. 3. Wat warme soep toevoegen aan anderhalve deciliter crème fraîche. Vervolgens dit mengsel toevoegen aan de rest van de soep; deze mag nu niet meer koken. Op smaak brengen met peper en zout. 4. Een paar takjes bieslook apart houden. De rest van de groene kruiden fijnsnipperen en mengen met 2 dl crème fraîche. **UITSERVEREN:** Serveer de soep in amusekopjes. Van het crème fraîche mengsel quenelles draaien en in de borden leggen. Garneren met de apart gehouden versnipperde bieslook.

**Rondelles van konijn, mousse van konijn met creamsherry en truffel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenruggen	4	st
achterbouten	6	st
varkensnet		
levers van de konijnen		
eieren	3	st
slagroom	2	dl
truffeltapenade	1	pot
aardappels	400	g
winterwortel	2	st
broccoli	600	g
wildfond	4	dl
cream sherry	2.5	dl
truffeljus	0.5	blik
sultana rozijnen	8	el

1. Farce. De achterbouten ontbenen, de zenen verwijderen en het vlees zeer fijnmalen in de keukenmachine met wat peper en zout. De eieren er doorheen slaan. Er drie eetlepels farce uitnemen en de rest met de halfgeslagen room mengen. De farce verder op smaak brengen en koel wegzetten. Stevig afsmaken. 2. Konijn. De levers licht sauteren en deze in kleine blokjes snijden. De rugfilets ontvliezen. 3. De apart gehouden drie eetlepels farce met de lever vermengen en er ook 1 eetlepel truffeltapenade doorheen mengen. Met dit mengsel de rugfilets twee aan twee op elkaar plakken, en stevig in een varkensnet verpakken. 4. Een eetlepel truffeltapenade aan de farce met room toevoegen en er drie rollen van vormen die in een dubbel vel beboterde aluminiumfolie worden gedraaid. De rollen met mousse gedurende 35 minuten in een stoompan gaar stomen. 5. De rollen met de filets op een matig vuur lichtbruin bakken totdat het varkensnet nagenoeg is gesmolten en deze daarna in een oven van 180 graden gedurende 10 minuten verder laten garen. 6. Aardappelgarnituur. Schil de aardappelen. Snij hiervan op de mandoline ruitjes (3 p.p.) chips door de aardappel telkens een kwart slag te draaien op het gegolfde mes. Vlak voor de uitgifte de chips in de frituur bakken. 7. Groente garnituur. De winterwortel schillen en in brunoise snijden. De broccoli in kleine roosjes snijden. Kook de groenten beetgaar. 8. Saus: De rozijnen met water zodat ze net onder staan opkoken en ze in dat vocht laten afkoelen. 9. De wildfond, de truffeljus en creamsherry aan de kook brengen en 1 eetlepel truffeltapenade toevoegen, het geheel wat in laten koken en dan de rozijnen toevoegen. De saus kan desgewenst met wat koude boter worden gemonteerd. De saus op smaak brengen met zout en peper.

**Rouleaux de Cognac au crème de café**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	gr.
ahornsiroop	4	el
bruine suiker	125	gr.
gezeefde bloem	70	gr.
gemberpoeder	3	theel
boter, om te pletten		
room	5	dl
poedersuiker, gezeefd	3	el
oploskoffie	3	theel
koffielikeur	3	el
pure chocolade, gesmolten	75	gr.
franse cognac	1	el

1. Verwarm een oven voor tot 180° C. 2. Bekleed 2 bakplaten met bakvast papier. 3. Doe de boter met de ahornsiroop en de bruine basterdsuiker in een pan en roer op een laag vuur tot de boter is gesmolten en de suiker opgelost is. Neem de pan dan van het vuur. Voeg de gezeefde bloem en het gemberpoeder toe. Roer alles kort met een houten lepel door. Houd dit mengsel au bain marie naast de bakplaat op het aanrecht warm. 4. Schep een lepeltje van het mengsel op het bakpapier, dat u op de bakplaat hebt gelegd. Plet dit met beboterde handen tot een dikte van 5 mm. Zet er een uitsteekvormpje van 10 cm op en verwijder dan het overtollige mengsel. Gebruik dit opnieuw. Mocht het mengsel stollen dan kun je dit langzaam op een laag vuurtje opwarmen. NIET KOKEN! Maak ca 5 vormpjes per bakplaat. 5. Bak de vormpjes in de voorverwarmde oven in 6 minuten lichtbruin. Laat ze 30 seconden liggen, neem ze van het papier en wikkel ze, terwijl ze nog warm zijn, om een cannoli-vorm. Zijn ze op het bakvast papier al hard geworden zet ze dan weer even in de warme oven. Bak de ander koekjes op dezelfde manier tot u er 20 stuks hebt. 6. Meng de room, de gezeefde poedersuiker, oploskoffie en de koffielikeur in een kom met een lepel goed door elkaar. Zet dit mengsel dan, met plastic-folie afgedekt, 1 uur in de koelkast. Klop het mengsel dan met een handmixer tot stijve pieken. Vul de rolletjes hiermee aan beide zijden met behulp van een spuitzak en zet ze koel. UITSERVEREN: Smelt op een laag vuur de chocolade, waaraan de cognac toegevoegd is. Laat het afkoelen en breng met behulp van een papieren cornetje sliertjes van chocolade op de koekjes aan. Leg 2 koekjes op een bordje. Geef er een warme kop koffie bij.