

2012 november

CCN Limburg · Herfst

AMUSE Rolletje van gerookte eendenborst met gekonfijte mandarijnenschil

Rolletje van gerookte eendenborst met gekonfijte mandarijnenschil

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte eendenborst	20	plakken
gekonfijte mandarijnenschil	120	gr.
bataviasla	10	bladen
rode uien	2	
olijfolie	1	el
balsamicoazijn	1	el
peperkorrels	1	el

Maak een vinaigrette van de olijfolie, balsamico azijn, peper en zout. Plet de peperkorrels grof. Pel de uien, snijd er lange repen van en bak deze knapperig in olijfolie. Laat uitlekken op keukenpapier. Spreid de geplette peper uit op een plank en verdeel de plakken eendenborst erover. Druk even aan zodat de korrels aan de eendenborst vastplakken. Leg 2 stukken eend in de lengte achter elkaar. Maak de slabladen aan met de vinaigrette, laat uitlekken en leg op ieder stuk eend een blaadje sla zodat aan een kant sla er uit steekt. Leg er zo ook een stuk mandarijnenschil op en een beetje ui. Rol op tot een mooie rol. Prik evt. vast met een prikker. **SERVEREN:** Zet een rolletje rechtop op een bordje en versier de bovenkant met sprieten ui en mandarijnenschil.

Schol met pompoen en limoenvinaigrette en krabtartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie extra vierge	3	dl
limoenen	2	
sushi azijn	1	dl
visfond	1	dl
bieslook	0.5	bos
butternut pompoen (peervorm)	500	gr.
sereh stengels	2	
laurierblad	1	
kerriepoeder	1	tl
sjalot	40	gr.
verse gember	20	gr.
droge witte wijn	1	dl
gevogeltebouillon	4	dl
krabvlees	300	gr.
mayonaise	2	el
slagroom	1	dl
kleine schollen of 6 grote	12	
oesterbladen	12	
salicorniacress	2	bakjes
limoencress	2	bakjes

Dressing: Rasp de schil van de limoenen en pers ze uit. Klop de olijfolie met de sushi azijn tot een dressing. Klop de rasp en het sap van de limoenen erdoor. Breng op smaak met zout, peper en gesnipperde bieslook. Schil de pompoen en snijd deze in mooie vierkante blokjes van 1 cm. Kook ze beetgaar in gezouten water. Giet af en laat een beetje afkoelen. Marineer de blokjes in een deel van de dressing. Je hebt deze straks nodig voor de garnering.

Pompoenmousseline: Schil de pompoen en snijd deze in brunoise van 2 cm. Snipper de sjalot, schil en snijd de gember fijn en snijd de sereh in stukken. Verwarm de olijfolie en zweet hierin de sjalot, gember, sereh en laurier aan. Voeg de kerriepoeder toe en laat even mee zweten. Voeg de pompoenblokjes toe en verhit zacht even mee. Blus af met de wijn, breng aan de kook en laat bijna helemaal verdampen. Giet de gevogeltebouillon er bij, breng aan de kook en laat op laag vuur garen. Verwijder de serehstukken en laurierblad. Blender de massa fijn en wrijf indien nodig door een zeef. Breng op smaak met zout en peper. Krabtartaar: Snijd het krabvlees in mooie kleine stukjes en meng deze met de mayonaise. Roer er wat gesnipperde bieslook door en breng op smaak met peper en zout. Schuimvloeistof: Breng de visfond aan de kook met de slagroom en breng op smaak met zout en peper. Dit is de schuimvloeistof. Fileer de schollen. Zout en peper de scholfilets licht aan een kant en bak ze op die kant in olijfolie bruin en gaar. Tenslotte: Warm eventueel de schuimvloeistof op en doe hem in de spuitfles. Warm de mousseline voorzichtig op. SERVEREN: Leg de scholfilet met de gebakken kant naar boven midden op een warm bord. Trek met de mousseline aan iedere kant een streep. Leg er aan een kant een quenelle krabtartaar naast. Strooi de pompoenblokjes er om heen. Schep

wat dressing op de schol. Leg hierop een oesterblad. Maak het bord verder mooi af met de 2 soorten cress en de schuimvloeistof.

Zuurkoolsoep 'en croute'

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	400	g
boter	50	g
ui gesnipperd	1	
wildbouillon	6	dl
slagroom	4	dl
korstdeeg	10	plakjes
gekonfijte duivenpootjes (geplukt)	10	
chilli cress	1	bakje

Fruit de ui en voeg de bouillon en de zuurkool toe. 15 minuten laten doorkoken op laag vuur. Pureren met een staafmixer of met een blender. Passeer het geheel door een zeef, voeg de room toe en op smaak brengen met peper en zout. Doe in een klein koffiekopje het vlees van het duivenpootje en giet hierop de lauwwarme soep. Afdekken met een plakje korstdeeg. Zorg er voor dat deze goed over de rand zit geplakt. Wegzetten voor gebruik.

Bitterbal van kastanjechampignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons fijngesneden	450	g
lenteui	90	g
boter	100	g
bloem	120	g
groentenbouillon (blokjes)	350	cl
gelatine	4	blaadjes
eiwit		
panko (soort paneermeel)		
frituurolie		
rock chives	1	bakje
rucola cress	1	bakje
scarlet cress	1	bakje
tahoon cress	1	bakje
shiso leaves purple	1	bakje

Week de gelatine in koud water. Fruit de champignons droog in de pan en laat het vocht verdampen. Voeg de lenteui toe en haal het van het vuur. Maak van de boter en bloem een roux en voeg de bouillon toe. Breng de massa aan de kook en voeg de paddenstoelen toe plus de gelatine. Voeg de laatste blaadjes Rock Chives toe. Breng op smaak met peper en zout en laat het geheel opstijven in de koeling. Modelleer de bitterballen. Haal ze door de bloem, het eiwit en het paneermeel. Frituur de bitterballen in frituurolie van 180 gr.

Gerookt duivenborstje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenborstjes	10	

Kruid de duivenborstjes en rook deze warm tot ze rosé zijn.

Wit van fazant met gevulde witloofblaadjes en spruitjesstampot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten (liefst hanen)	4	
mirepoix van groenten (selder-wortel-uien)	500	gram
kruidenbosjes (tijm-laurier-peterselie)	2	
jeneverbessen	20	
kruidnagels	4	
rode wijn	1	liter
wijnazijn	1	dl
wildbouillon	1	liter
aalbessengelei	2	el
stronkjes witlof	12	
citroen	1	
poedersuiker	100	gram
knoflook tenen (in tweeën gesneden en de groene germ verwijderd)	4	
geblancheerde spekblokjes	250	gram
versnipperde sjalotjes	4	
olie	2	dl
mooie aardappels	8	
spruitjes	750	gram
nootmuskaat		
peper en zout		
frituurolie		
preien	2	
boter	350	gram

Saus: Verwijder de filets en de bouten van de fazant. Hak het karkas in stukken, de boutjes in twee en snij de filets bij. Bak de karkassen, het scheenbeen en de afsnijdsels van de fazant mooi bruin in olie (bewaar de dijbeentjes voor een stoverij). Voeg er de mirepoix van groenten bij en laat die eveneens mooi kleuren. Doe alles in een pot, bevochtig met de wijn, de wijnazijn en de bouillon. Voeg er de kruidenbosjes, kruidnagels, jeneverbessen, wat peper en zout bij en laat ongeveer 45 minuten zachtjes koken. Witlofgebakje: Breng een halve liter gezouten water met citroensap aan de kook en blancheer er 4 buitenste blaadjes per stronkje witlof in. Snij de rest van de witlof in stukjes en bak die in boter. Kruid en strooi er wat suiker op en laat kleuren. Bak de sjalottnippers en de spekblokjes aan in boter en pers er de knoflookteentjes over. Laat een 5-tal minuutjes bakken en roer er de witlofstukjes bij. Bekleed met de witloofblaadjes beboterde vormpjes en vul deze op met de witloofsnippers. Stampotje: Kook de aardappelen en de spruitjes klassiek gaar (bewaar een 10-tal spruitjes) en maak er een stampotje van. Voeg er tijdens het pletten peper, zout en nootmuskaat bij. Zeef de saus door een neteldoek (zelf meenemen) en laat ze tot $\frac{3}{4}$ inkoken. Voeg er de gelei bij en smaak ze af. Bind indien nodig wat bij. Verfijn met klontjes koude boter. Maak wat groene saus door een 10-tal spruitjes te mixen met wat saus. Snij de prei in smalle reepjes en frituur deze. Bak de fazantfilets in geklaarde boter mooi rosé. Verwarm de witlofgebakjes in de oven op

175 gr. Presentatie: Laat de fazantfilets na het bakken enkele minuten rusten en trancheer deze dan. Schik er het witlofgebakje en een lepel stampot bij. Druppel er wat sausjes rond en versier met takjes gefrituurde preiblaadjes.

DESSERT "Chocolade bombe" met zuidvruchten en gepofte rijst

"Chocolade bombe" met zuidvruchten en gepofte rijst gearomatiseerd met 'n vleugje rozemarijn en een schuim van Pedro Ximenez

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	250	gram
diverse zuidvruchten (pruimen, dadels, pijnboompitten, abrikozen)	250	gram
pedro ximenez sherry	3	dl
gepofte rijst (voor de garnering)	250	gram
bloem	250	gram
cacao	125	gram
boter	475	gram
poedersuiker	315	gram
eiwitten	15	
vanillesuiker	63	gram
(bruine) chocolade	625	gram
zeer fijngehakte rozemarijn	5	gram
gelatine	13	gram
slagroom	6.25	dl
eidooiers	5	
suiker	250	gram
scheut tia maria		
glucose	225	gram
cacaoboter	250	gram
melk	2.5	dl
eidooier	7.5	
vanillestokje	2.5	
steranijs	5	

Chocolade smelten en vermengen met de in sherry gedrenkte zuidvruchten. M.b.v. een ronde ring dit geheel tot een bodem vormen. Zet ze weg in de koeling. (Mocht u wat chocolade over hebben trek hier dan wat spaghettistengels van op een bakplaat bekleed met bakpapier voor de garnering). Boter smelten en de overige ingrediënten vermengen in een keukenmachine. Van het beslag m.b.v. een tandenkam een spaghetti trekken. Deze in een hete oven 2-3 minuten afbakken. Daarna meteen vormen tot een mienestje en laten afkoelen. Chocolade smelten. Tia Maria verwarmen met rozemarijn en hierin de (geweeekte) gelatine oplossen. Slagroom tot yogurtdikte slaan. Eidooiers even verwarmen (max. 80 graden) en samen met gelatine tot luchtige mousse slaan. Eiwitten en suiker taai slaan. Het geheel vermengen tot mousse. Giet de mousse in kleine vormpjes (b.v. van siliconen) en laat dit even aanvriezen in de diepvries. Chocolade smelten en vermengen met glucose en gesmolten cacaoboter plus een scheutje Tia Maria. Melk met sherry, vanille en steranijs ongeveer een half uur laten trekken en vervolgens de eidooier toevoegen. Goed luchtig slaan en als een sabayon á la minute geslagen room toevoegen. Serveren: Plaats de bodems op een koud bord. Druk de bombes uit de vormpjes en plaats deze op de bodems. Glaceer deze direct met de gelei en zet

er onderlangs de gepofte rijst tegenaan. Leg op iedere bombe een nestje van het obliedeeg. Decoreer het bord verder met de schuim en eventueel met chocolade spaghettistengels.