

2023 mei

CCN Limburg · Lente

Aspergocrèmesoep met gerookte paling, dunne asperges en eetbare bloemen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	10	st
foelie	1	st
gerookte palingfilet	10	st
witte brood	2	sneetjes
boter	100	g
mosterd	15	g
sjalot	1	st
witte wijnazijn	30	ml
zonnebloem olie	90	ml
peper		
zout		
limoen	1	st
ei	1	ei
zonnebloemolie	200	ml
azijn	15	ml
honing		
aspergebouillon	1000	ml
room	200	ml
crème fraîche	50	g
witte wijn		scheutje
suiker	20	g
kervel		
bieslook		
dille		
lavas (maggiplant)		
bladselderij		
citroenmelisse		
salie		
bosviool		
bieslookbloem		
frisée (uitsluitend het gele hart)	1	st
veldsla	100	g
redchart (bietensla)	100	g
pijnboompitten	50	g
bundnerfleisch	10	plakjes
mini-augurken	10	

1. Schil de asperges en snij deze in de lengte 2x door. Je krijgt dus 4 kwarten, houd de eventuele "kontjes" van de asperges apart.
2. Maak van de aspergeschillen een bouillon.
3. Breng de asperges in een afgedekte pan water met een schepje suiker, de foelie en zout aan de kook.
4. Haal, zodra het water kookt, de pan van het vuur en laat afkoelen buiten de koeling.
5. Als de pan is afgekoeld zijn de asperges gaar.
6. Maak de paling schoon en schraap met de botte kant van een mes het vet eraf en snij ze tot batonnettes. Op deze wijze krijg je gelijke stukjes paling en asperge.
7. Clarifeer de roomboter en snij het witte brood in brunoise.
8. Bak deze (croustons) in de geklarifeerde boter. Laat uitlekken in een bolzeef.
9. Meng voor de vinaigrette eerst de fijn gesnipperde sjalot en mosterd met de witte wijnazijn en voeg dan pas beetje bij beetje de olie toe.
10. Er ontstaat een gebonden vinaigrette.
11. Naar smaak rasp van de limoen, peper en zout toevoegen.
12. Voeg alle ingrediënten voor de mayonaise, behalve de honing, te samen in een maatbeker, staafmixer er in en trek in een keer het geheel tot mayonaise. Niet te lang!!!!
13. Neem de helft van de mayonaise en meng hierdoor de honing. Doe de andere helft in een klein spuitzakje.
14. Snipper de sjalot en kook deze in een scheutje witte wijn.
15. Voeg de aspergebouillon toe en kook samen met de room, suiker.
16. Nu kun je de "kontjes" van de asperges toevoegen en hierin laten garen.
17. Zodra deze gaar zijn, haal je dit door de blender en passeer het door een zeef.
18. Breng opnieuw aan de kook en breng hoog op smaak.
19. Doe de boter en crème fraîche in de blender, voeg de hete aspergebouillon toe en laat minimaal 60 seconden rustig draaien.
20. Breng indien noodzakelijk vlak voor het serveren nog even net aan de kook. Niet laten doorkoken!!!
21. Serveer in hoge glaasjes.
22. Maak de diverse slasoorten schoon en was deze. Dep droog met keukenpapier.
23. Maak de diverse kruiden schoon en was deze. Laat goed uitlekken.
24. Snij de kruiden grof.
25. Rooster de pijnboompitten.
26. Snijd het bundnerfleisch in dunne plakjes en rol ze met een blaadje redchart (bietensla) en de augurken.
27. Snij ze doormidden en zet rechtop. Bewaar afgedekt in de koelkast.
29. Leg om en om een batonnets paling en asperge op het bord.
30. Smeer de paling en de asperges dun in met de honingmayonaise.
31. Dresseer de slasoorten en fijne kruiden.
32. Maak dotjes mayonaise, bloemen en kruiden erover. Besprenkel met de vinaigrette en garneer met de pijnboompitten en croustons.
33. Plaats het warme soepje en serveer uit.

TUSSENGERECHT Luchtige sorbet van rode biet met Stellendamse garnalen, zeekraal en chioggiabiet

Luchtige sorbet van rode biet met Stellendamse garnalen, zeekraal en chioggiabiet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
water	100	ml
bietensap	600	ml
eiwit	1	
witte wijn azijn	55	ml
zout		
stellendamse garnalen	200	g
chioggiabiet	1	

1. Plaats cocktail glazen in de vriezer. 2. Los de suiker in het water op. 3. Voeg het bietensap, zout en de witte wijnazijn toe. 4. Draai de massa in de ijsmachine tot een luchtige sorbet. 5. Klop het eiwit en voeg op het laatste moment toe aan de ijsmassa. 6. Als klaar, schep met ijsbolletjesschep in ieder voor-gekoelde cocktail glaasje 1 bolletje sorbet en zet terug in de vriezer tot dat je uit gaat. 7. Snijdt de Chioggiabiet biet in fijne julienne. 8. Bak de zeekraal kort in wat roomboter en plaats in de vriezer om te laten afkoelen. 9. NB als er geen Chioggiabiet biet is, dan eventueel met 1 rode biet, (niet voorgedroogd, ook in fijne julienne, en kort geblancheerd en terug gekoeld in de vriezer). 10. Bedek de sorbets met respectievelijk wat zeekraal en biet. Garneer rondom de rand van de glaasjes met de Stellendamse garnalen.

VISGERECHT Tongschar, gepocheerd op citroengras met courgette en asperges in
citroensesamzaadsaus

Tongschar, gepocheerd op citroengras met courgette en asperges in citroensesamzaadsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwart sesamzaad	25	g
water	500	ml
olijfolie	20	g
courgette	600	g
schil van 1 citroen		
boter	10	g
dille	30	g
zout		
zwarte peper		
asperges aa	20	stuks
vermouth (of noilly prat)	60	ml
droge witte wijn	20	ml
gehakte sjalotten	2	
citroengras, gehakt	50	g
slagroom	250	ml
citroensap		
citroengras	65	g
tongscharren	5	st.
tongscharfilets (met het vel verwijderd)	20	
vers gem. zwarte peper		
extra vergine olijfolie		

1. Snijd de courgette in de lengte in vieren en dan in stukjes van 2/3 cm. 2. Rasp de schil van de citroen. 3. Bak de stukjes courgette in de boter en olijfolie tot ze iets zachter zijn. Voeg het citroenrasp en de fijngehakte dille toe en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. 4. Laat nog 4 tot 5 minuten bakken, voeg dan het sesamzaad toe en schep goed om. Voeg het water toe en laat doorgaren. 5. Zet weg. Zeef de massa en houd het vocht voor de saus apart. 6. Schil de asperges en kook ze in water beetgaar met zout, een klontje boter en een snuifje suiker. 7. Giet de Vermouth en witte wijn in een pannetje en voeg de gehakte sjalot en citroengras toe breng aan de kook, draai het vuur lager, zodat alles suddert en laat het mengsel tot een kwart van de oorspronkelijke hoeveelheid reduceren. 8. Klop de slagroom tot Yoghurt-dikte, meng vervolgens de olijfolie en het residu. Voeg het nat van de courgette-Niçoise toe. 9. Breng op smaak met citroensap, zout en versgemalen zwarte peper. Monteer met koude klontjes boter en passeer het mengsel door een fijne zeef. 10. Houd tot verder gebruik warm. (Indien de saus dreigt te schiften > met de staafmixer een scheut koude room toevoegen). 11. Giet een bodempje water in een anti-aanbak pan en voeg klein gesneden citroengras toe. Laat even trekken. 12. Breng de tongscharfilets op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Leg ze op het citroengras en doe de deksel op de pan. 13. Gaar de filets in een paar minuten op laag vuur. Houd tot verder gebruik warm. 14. Verdeel de courgette Niçoise over de borden. 15. Leg de filets op de courgette en sprenkel citroensap

over de vis. 15. Schik de twee asperges er langs. Schep de saus over de filets. 16. Overgiet met een paar druppels extra vergine olijfolie en dien op.

HOOFDGERECHT Varkenshaasje met piccalilly saus

Varkenshaasje met piccalilly saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	1500	g
hojiblanca olijfolie van valderrama (smaak: jong groen hout, liguster, tomaat en rucola)		
hoeve boter (boerenboter)	375	g
fijngesnipperde sjalotjes	5	stuks
room	6	dl
aardappelen 'bintje'	1250	g
picudo olijfolie van valderrama (smaak: nootje en een botertje)		
gesnipperde peterselie	250	g
bloemkool	625	g
broccoli roosjes	625	g
mini worteltjes	625	g
grand cru olijfolie van valderrama (zacht, romig, groen, grassig)		
gehakte peterselie	250	g
kalfsfond	10	eetl.
belgische piccalilly	2.5	potjes
ghoa cress van koppert cress (smaak: limoen en koriander)		

Bestrooi de varkenshaas met peper en zout. Bak de Hojiblanca Olijf Olie en boter licht bruin in de pan en bak in een oven op 170 °C gedurende 15 minuten. Neem de varkenshaas uit de pan en verwijder een deel van het vet uit de jus. Voeg de sjalotjes toe aan de jus, laat even trekken, voeg de kalfsfond, room, peper en zout toe en laat het geheel inkoken. Eindig met een scheutje water toe en twee soeplepels met piccalilly toe te voegen. Kook dit gedurende 5 minuten nog eens in en zeef de saus daarna. Voeg een extra soeplepel piccalilly toe. Kook de aardappelen gaar en stamp ze fijn. Voeg een flinke scheut Picudo Olijf Olie toe, vermeng dit met de puree, te samen met de peterselie, peper en zout. Blancheer afzonderlijk de groenten in gezouten water tot deze beetgaar zijn. Voor de wortelen ca. 5 minuten en voor de bloemkool en de broccoli ca. 1 minuut. Stoof de groenten daarna zachtjes in het mengsel van de boter met de Grand Cru Olijf Olie en begin als eerste met de worteltjes. Strooi peper en zout over de groenten. Dresseer mooie gepareerde sneetjes varkenshaas in het midden van het bord. Maak mooie canelles van aardappelpuree en plaats die tegen het vlees. Schik de groenten op kleur rond het gerechtje. Drapeer de saus rond en over het vlees. Maak het gerecht af met de Ghoe Cress.

Aardbeien geglaceerd met karamel, olijvenkoekje en basilicum crème fraîche parfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	500	g
kristalsuiker	175	g
basilicum	1	bos
gesneden zwarte olijven	30	g
bloem	100	g
eiwit	90	g
poedersuiker	120	g
boter	30	g
olijfolie extra vergine	10	g
stevige super verse aardbeien	30	
satéprikkers	30	
glucose	100	g
water	400	ml
(diepvries) aardbeien	250	g
restant verse aardbeien		
basterdsuiker		
aardbeienlikeur		
verse basilicumblaadjes (topjes)	30	
ananasaardbeien		

1. Meng de crème fraîche en de suiker, schep de grof gesneden basilicumblaadjes erdoor. Laat twee uur afgedekt trekken in de koelkast.
2. Passeer de massa vervolgens door een grove zeef en laat in de diepvries opstijven. Gebruik hiervoor een lage platte bak zodat de Parfait snel kan bevriezen.
3. Smelt de boter, laat iets afkoelen.
4. Voeg aan het eiwit al roerend de poedersuiker toe. Spatel de bloem erdoor en voeg als laatste de gesmolten boter en olijfolie toe.
5. Laat dit 15 minuten in de koelkast rusten. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
6. Smeer het beslag uit in repen van ca. 6 cm breedte. Garneer met de gesneden zwarte olijven.
7. Bak ze ca. 4 minuten in een voorverwarmde oven van 175 °C. Haal de bakplaat uit de oven.
8. Snijd er rechthoeken uit (6x15 cm.).
9. Plaats terug in de oven en bak ze goudbruin.
10. Snijd de boven- en onderkant van de aardbeien. Zorg ervoor dat ze een gelijke maat hebben.
11. Breng suiker, glucose met het water aan de kook. Temper het vuur zodra het goudkleurig is (zachte kraak: 136 °C).
12. Zorg dat de karamel op temperatuur blijft. Prik de aardbeien per stuk aan een satéprikker en haal ze een voor een door de karamel. (pas op met spatten: HEET!)
13. Laat ze daarna uitlekken op een cakeblik en knip de overvloedige karamel eraf.
14. Kook de aardbeien (vers en bevroren), samen met de suiker en aardbeienlikeur in en pureer met een staafmixer.
15. Laat afkoelen.
16. Dresseer de aardbeien op de borden met daarop het koekje en de parfait.
17. Garneer de parfait met de basilicumblaadjes.
18. Schenk de aardbeiensaus er aan weerszijden in een streep langs.