

2023 juli

CCN Limburg · Zomer

Tomatencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalottes	2	grote of 3 kleine
kerstomaten	750	g
wijn		glas droge witte
suiker		
peper		
zout		

1. Snijd de tomatjes in doormidden en grill ze (± 10 min. 200°C , vervolgens pureren en zeven.
2. Hak de sjalottes fijn. 3. Zet de sjalottes op hoog vuur met de wijn op, laat de wijn verdampen. 4. Voeg de gezeefte tomaten toe en laat tot de helft inkoken. 5. Proef de tomatencoulis en breng op smaak met suiker, peper en zout.

Scampistaartjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenstaartjes (zonder kop, maat 18/21)	20	
tomaten	3	
goede olijfolie	2-3	el
knoflooktenen	4	
witte kookwijn	1/2	glas
courgette	1	
tomatencoulis	150	ml

6. Ontdooi de scampis in een bak met water. 7. Pel de garnalen. 8. Pliceer de tomaten, snij in vieren verwijder zaadjes en harde kern en snijd in brunoise en strooi er een beetje verse peper op, reserveer tot punt 16. 9. Snijd courgettes in halve blaadjes (± 5 mm) (5 per persoon), blancheer ze. 10. Marineer de garnalen in olie met de uitgepersde knoflook. 11. Grill de garnalen om en om. Haal uit de pan en hou warm in alufolie. 12. Blus af met witte wijn, roer de aanbaksels los en laat de wijn wat verdampen. 13. Voeg de tomatencoulis toe aan het residu, reduceer de saus tot de helft. 14. Breng op smaak.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola		
tomatenbrunoise		

15. Maak de borden op met wat rucola, daarop de saus, daarop de tomatbrunoise en bovenop de garnalen. 16. Plaats ernaast de courgette-maantjes, 5 per bord.

Zalm met aardappel, salie en Pernod

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilets à 100 g	10	
geschrapte krieltjes (riet op gelijke maat)	20	
notenolie		
snijbonen	10	gave
visfond	120	g
slagroom	500	ml
salie	10	bladjes
pernod	20	ml

1. Fileer de zalm, snijd het vel in 10 repen, zet 2 koekenpannen klaar. Bak het vel in de pan (zonder olie/boter) met de huidzijde naar boven en plaats de 2e pan er bovenop. Laat langzaam garen (stand 5). Haal de pannen voorzichtig uit elkaar en haal de vel-reepjes voorzichtig uit de pan of van de onderkant af. Reserveer. 2. Snijd de zalmfilets gelijkmatig in 10 rechthoeken (bij voorkeur platte rechthoeken i.p.v. hoge rechthoeken). 3. Snijd de krieltjes (niet wassen) in even dikke plakjes en beleg de zalm ermee (dakpansgewijze). 4. Bestrooi met peper en zout. 5. Zet water met zout op voor de snijbonen. 6. Neem de zwarte koekenpannen. In de koekenpannen in bodempje notenolie verwarmen, niet te heet. Dan de pan even van de plaat af te halen, de aardappels dakpansgewijze in de pan te leggen en dan de vis erop. Bakken tot de krieltjes lichtbruin zijn. 7. Voorzichtig in 1 keer omkeren en andere kant bakken -. Als klaar test de aardappels op gaarheid! Let op, mag beslist niet te gaar zijn. 8. Vis warm houden in oven. 9. Snijbonen op mandoline in lange dunne reepjes schaven, of met scherp mes in lange dunne reepjes snijden. 10. Snijbonen blancheren, daarna met boter stoven en op smaak brengen. 11. In sauspan visfond, pernod en slagroom met de in dunne reepjes gesneden salie inroken tot de saus wat in is gedikt. Op smaak brengen.

Presenteren

12. Op bord snijbonen strips plaatsen, de zalm er naast en wat saus eromheen scheppen. 13. Daarboven op het krokante zalmvel.

Eendenborst met kriekensaus en zwarte kersen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten (à 350-375 g)	2	tamme
sjalottes fijngehakt	3	
gehalveerde zwarte kerzen (ontpit)	1	pot
kriekenbier	1	flesjes
cherry brandy	30	ml
gevogelte of kippenbouillon	350	ml
boter	75	g
zwarte kerzen (zonder pit)	30	
rucola	20	bladjes

1. Snij de dunne stukken (voor en achter) van de eendenborst en kerf een ruitpatroon in het vet. 2. Snijd ook de buitenste vetrandjes eraf. Kriekensaus: 3. Laat de afsnidsels zachtjes uitbakken in een droge pan, voeg de sjalottes en 100 gram kerzen (gehalveerd) toe - laat alles 2 min. zweten in het eendenvet. 4. Voeg bier en Cherry brandy toe en roer aanbaksels los, giet de bouillon erbij en laat tot de helft inkoken. 5. Zeven, nog wat verder inkoken en op smaak brengen, evt. nog wat extra sap van de kerzen toevoegen. 6. Braad de eendenborst op de velkant in droge pan, plm. 4-5 min. zachtjes, draai de borsten om en braad nog wat tot mooi rosé of zet de pan direct in een oven op 210 graden voorverwarmde oven - tot rosé braden (± 10 min., laat ze hierna 5 min. rusten). 7. Monteer de saus af met klontjes iskoude boter, indien nodig wat aardappelzetmeel gebruiken.

Presenteren

8. Trancheer de eendenborst, leg op ieder bord een drietal plakjes in waiervorm op, haal per bord 3 kerzen door de saus en garneer samen met de rucola - drapeer wat saus om het vlees.

HOOFDGERECHT Kalfsmedaillon met een rode en gele paprikasaus, seizoensgroenten en tagliolini

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsmeddaillons à 75 g	10	
rode paprika	4	
gele paprika	4	
noilly prat	60	g
zoete witte wijn	60	g
gevogelte fond	500	ml
slagroom	500	ml

1. Grill de paprika's tot het vel blaren vertoont, doe ze in een plastic zak, sluit af en laat afkoelen. 2. Haal dan het vel van de paprika's en maak de paprika's schoon. 3. Snij het vruchtvlees - geel en rood apart houden - en pureer. 4. Doe gevogelte fond, Noilly prat, wijn en slagroom in een pan, roer en verdeel gelijkelijk over 2 pannen. 5. Doe in een pan het gezeefte rode en in de andere pan het gezeefte gele paprika vruchtvlees bij het vocht. 6. Laat alles inkoken tot er 120 ml per pan over is (NB dit duurt lang). Op smaak maken en afmonteren voor gebruik, indien nodig wat aardappelzetmeel gebruiken.

Tagliolini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
eieren/doiers	2	
olijfolie	2	el
zout	snufje	
water		

7. Bloem in kom, kiultje in midden met dooiers, zout en olijfolie. Van buiten naar binnen bloem doorwerken, kneden plm. 3 min. 8. Deeg laten rusten (30 min.) 9. In pastamachine eerst plakken draaien van deeg (van dik naar dunste stand (1)), daarna dunne slertjes laten drogen op pastadroogrekje.

Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	100	g
bloemkool	100	g
meikolletjes	150	g
tagliolini	250	g
basilicum	10	bladjes

10. Snij alle groenten als volgt: - maak van de winterwortel met de parisienneboor balletjes en blancheer deze - snij uit bloemkool kleine roosjes - scheer/knip van de broccoli de knopjes - tourneer de meikolletjes en blancheer deze - maak de peultjes schoon. 11. Stoom alle groente tot beetgaar en lak af met wat boter. 12. Kook de tagliolini in een paar minuten beetgaar, laat uitlekken en meng er wat olijfolie en peper en zout door.

Presenteren

13. Kook de pasta en maak 10 nesties. 14. Bak de medallions in het olie met boter een paar minuten om en om, laat rusten, en houd warm in alufolie evt. in warmte oven/ warmhoudkast (kerntemperatuur max. 54°C). 15. Leg de medallions in plakjes op het bord, schep aan weerszijden saus. 16. Maak een mooie presentatie van de groente en strooi de broccoli knopjes over het bord. Maak tien kleine nesties tagliolini en leg deze bovenop het vlees, garneer met een blaadje basilicum.

Semifreddo met grappa en mokka

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	150	g
eierdooiers	5	
mascarpone	300	g
slagroom	300	ml
lange vingers	250	g
sterke mokka	250	ml
grappa	50	ml
cacao		

1. Klop de poedersuiker met de eierdooiers dik, licht (bijna wit) en schuimig. Spatel de mascarpone erdoor en klop stevig tot glad. Klop de slagroom stijf en hou apart. 2. Beleg een langwerpige bakblik met ruim bakpapier en beleg de schaal met de helft van de lange vingers (bestuiverde kant onder) meng mokka met grappa en besprenkel daarmee de lange vingers (ook weer de helft). 3. Spatel de room door de mascarpone en verdeel de helft over de lange vingers, vervolgens laag 2 als 1. Bestuif dik met cacao. 4. Dek de schaal af en zet een half uur à drie kwartier in het vriesvak (niet langer) dan over naar de koelkast tot gebruik.

Vanillesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	200	ml
volle melk	300	ml
vanillestokje	1	
eierdooiers	4	
witte bastsuiker	150	g

5. Meng in een steelpan melk en room, snijd het vanillestokje doormidden en doe in de pan. Breng het tegen de kook aan en laat 15 min. trekken. 6. Neem het vanillestokje eruit en schraap het merg eruit - roer dat door de melk/room. 7. Klop de dooiers met de suiker en een paar lepels melk, voeg vervolgens voorzichtig nog wat melk toe en doe dan alles over in de pan, let op wel verwarmen maar mag niet meer koken! - roer tot saus (test met houten lepel - blijvende streep).

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
munt		

8. Haal de semifreddo uit het bakblik, door de punten van het bakpapier op te tillen (niet z'n 2-en doen) en snijd de semifreddo in 10 repen. 9. Op elk bord wat semifreddo, daarhomheen wat vanillesaus garneren met munt.