

# 2023 oktober

CCN Limburg · Herfst

**VOORGERECHT** Steak tartare van tomaat

## Steak tartare van tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	9	
(bluemeat) radijs	6	
sesamzaadjes	12	el
tomatenketchup	12	tl
chilisaus	12	tl
(dijon) mosterd	6	tl
sushi azijn	12	el
sesamolie	12	tl
gamba's	12	

Pliceer de tomaten. Snijd de tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijst van de tomaat. Bewaar de zaadlijsten in een apart bakje. Vang ook het tomatenwater op. Snijd het tomatenvlees in blokjes en doe dit in een kommetje. Voeg hier 2 theelepels tomatenketchup, 2 theelepels chilisaus en een theelepel (Dijon) mosterd aan toe. Meng dit vervolgens goed met elkaar. Snijd de radijs in dunne plakjes. Snijd vervolgens de dunne plakjes in een mooie rechte, langwerpige vorm. Kun je geen bluemeat radijs vinden? Dan is het ook heerlijk met gewone radijs. Marineer de radijs 10 seconden in de sushi azijn. Rooster ondertussen in een schone droge pan de sesamzaadjes goudbruin, let op dit kan best hard gaan dus houdt de pan goed in de gaten voordat ze aanbranden. Gebruik een stekertje en een stampertje voor een mooie opmaak. Vul het stekertje met de tomatenblokjes en druk dit zachtjes aan met het stampertje. Haal het stekertje rustig van het bord. Vouw vervolgens de gemarineerde radijs netjes om het cirkeltje van tomaten heen. Kruid de gamba's met peper en zout en bak ze. Leg op ieder torentje een gamba. doe dit voorzichtig zodat alles netjes op zijn plek blijft. Paneer de zaadlijsten van de tomaat in de gebrande sesamzaadjes, zorg dat ze goed bedekt zijn met de sesam. Leg de zaadlijsten bovenop de torentjes. Maak tot slot een simpele vinaigrette van tomatenwater met sesamolie. Even goed roeren en druppel het over het gerecht heen.

**Koolrabipakketje met geitenkaas, crème van sojaboontjes en bosui**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi	4	
ui	2	
water	2	dl
zout	10	g
suiker	160	g
rijstazijn	2	dl
dillesteeltjes		
kruidnagel		
laurierblad		
sojaboontjes	1	kilo
sjalot	200	g
gevogeltebouillon	10	cl
salad pea cress	600	g
champagne-azijn	6	cl
chardonnay	6	cl
boter		
citroen	2	
raapzaadolie	100	gr.
bosui	2	
jong belegen geitenkaas (zachte structuur, plat stuk)	500	gr.

Voor de koolrabi: Snijd 2 koolrabi in dunne plakjes en de 2 uien in dunne ringetjes. Doe het water, het zout, de suiker, de rijstazijn, dillesteeltjes, kruidnagel en laurierblad aan de kook en marineer hierin de koolrabiplakjes en de uienringetjes. Voor de crème van sojaboontjes: Snipper de sjalot. Bak voor de crème de sjalotten in boter glazig, blus met azijn en chardonnay en laat licht inkoken. Pers de citroenen uit. Voeg het citroensap, de gevogeltebouillon, de sojaboontjes, 200 gram salad pea cress toe aan de sjalotten. Laat de boontjes gaar koken en blender dan alles tot een gladde massa. Zet tot gebruik koel weg. Voor de erwtenolie: Warm de raapzaadolie in de pan tot ongeveer 40 graden C. Voeg 200 gram cress toe en blender tot een gladde massa. Passeer de erwtenolie door een fijne zeef. Voor de heldere fond: Doe de koolrabi door de sapcentrifuge. Meng 10 cl koolrabisap met 10 cl van de marinade van de koolrabi. Voor het uit serveren: Snij de bosui in dunne ringetjes. Bak de gemarineerde uitjes even licht aan. Snijd de geitenkaas in repen van 50 gram. Leg de geitenkaas op het bord. Besmeer de bovenkant met de crème van sojaboontjes. Denk af met schijfjes koolrabi en brand af, zodat de koolrabi licht gekleurd is. Garneer de koolrabipakketjes met de resterende cress en de beide uienringetjes. Lepel de fond er omheen en werk af met de erwtenolie.

**Cappuccino van witlof met roquefort en gebrande hazelnoot**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	1600	gr.
witte uien	1	
teentjes knoflook	1	
ham	125	gr.
hazelnooten	125	gr.
roquefort	350	gr.
boerenboter (gezouten)	125	gr.
room	250	gr.
gevogeltefond	7.5	dl
slagroom	250	ml
gemalen nootmuskaat	2.5	mespuntjes
fleur de sel	2.5	snufjes
peper (vers gemalen)		
olijfolie		

Bedek de hazelnooten met een beetje olie en rooster vervolgens een paar minuten op 160/170 graden in de oven tot ze goudbruin zijn. Snijd de witlof zonder kern in kleine stukken, was deze kort in koud water en maak goed droog. Pel en snipper de ui. Verhit olie in een pan op middelhoog vuur en bak de ui glazig. Voeg wat zout toe, bij voorkeur fleur de sel. Pel de knoflook en rasp fijn, voeg deze samen met de nootmuskaat en versgemalen peper toe aan de ui. Snijd de ham in blokjes en voeg ook toe samen met de boter en roer alles even goed door. Doe vervolgens de witlof in de pan en zweet deze goed aan voor ongeveer 3-5 minuten. Voeg tot slot de gevogeltefond en de helft van de slagroom toe en laat ongeveer 15 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan. Giet de soep voorzichtig in een blender en blender fijn. Wrijf de soep vervolgens door een zeef, zo krijg je een mooie gladde soep. Klop de overige slagroom op tot een lobbige substantie van yoghurt dikte. Hak de hazelnooten grof. Serveer de soep in een koffiekopje of een soepkom en doe er iets geslagen room op. Garneer tot slot roquefort snippers en hazelnoot.



## Gebraden hertenrugfilet met crunch van quinoa en jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrugfilet (80-100 gr)	12	st
olijfolie		
boter		
peper en zout		
limburgse mosterd		
ontbijtspek	20	gr.
quinoa	100	gr.
bouquette van ui, 1 kleine prei, 1 winterpeen, 1/4 selderij en 6 takjes peterselie	1	st
rode wijn	4	dl
rode port	3	dl
potten wildfond	2	st
kruidnagels	3	st
kaneelstokje	1	st
laurierbladen	2	st
takjes tijm	4	st
takjes rozemarijn	2	st
sherry azijn	24	gr.
peper		
zout		
aardappelzetmeel		
suiker		
aardappelen	600	gr.
groentebouillon (van groentebouillontablet)	0.5	liter
waspeentjes	12	st
muntblaadjes	15	st
erwten	100	gr.
room		scheut
parelgort	300	gr.
olijfolie traditioneel	20	gr.
sjalot	1	st
potten gevogeltebouillon (à 350)	3	st
witte wijn	1	dl
kippenbouillon (van kippenbouillontabletten)	1	liter
doruvael kaas	60	gr.

Crunch van quinoa: Spoel de quinoa goed af en kook deze 6 minuten lang. Laat goed uitlekken. Doe de quinoa in een droge pan en zet op het vuur. Al roerend laat je de quinoa opdrogen. Wanneer de quinoa zo goed als droog is schenk je er een beetje olijfolie bij en roer

alles door. Rooster de quinoa in ongeveer 10 minuten knapperig en goudbruin. Roer tussentijds regelmatig om zodat de quinoa gelijkmatig gaart en poft en op deze manier voorkom je aanbranden. Wanneer je de quinoa letterlijk hoort poffen dan weet je dat de quinoa klaar is. Leg de reepjes spek in een pan en bak dit rustig uit. Laat afkoelen en snij het uitgebakken spek ragfijn en vermeng dit met de quinoa. Dek af en zet weg. Saus: Smelt een klontje boter in een sauspan en voeg het bouquette en de specerijen toe. Blus af met de rode wijn en rode port. Laat vervolgens de wijn en port iets indampen en voeg de wildfond toe. Laat ongeveer 1 uur zachtjes trekken en zeef de saus. Laat de gezeefde saus reduceren en draai de saus m.b.v. een staafmixer mooi glad. Breng op smaak met peper, zout en eventueel wat suiker. Monteer de saus af met koude boter en breng op smaak met peper, zout en sherry azijn. Bind eventueel met wat aardappelzetmeel. Aardappeldecoratie en waspeen: Schil de aardappelen en snij diktes van 3-4 cm. Snij met een snijring van 3 cm 12 tonnetjes uit. Midden uit deze tonnetjes doe je hetzelfde met een appelboor. Je hebt nu een tonnetje van 3 cm doorsnede met een gat erin van ca. 1 cm doorsnede. Bewaar ook de tonnetjes met 1 cm doorsnede. Kook de tonnetjes in de groentebouillon beetgaar. Maak de waspeentjes schoon en snij stukken van ca. 3 cm. Een kant schuin afsnijden en een kant recht. Kook de waspeentjes beetgaar, giet af en zet weg. Erwten-munt puree en erwten: Blancheer de muntblaadjes ca 30 seconden. Kook de erwten gaar. Blender 100 gram van de erwten met de muntblaadjes een scheut room, peper en zout fijn. Doe in een spuitzak en leg warm weg. Bewaar de resterende erwten in een apart bakje. Parelgortrisotto: Snijd de sjalot fijn en laat dit met de parelgort aan zweten in olijfolie. Wanneer de parelgort glazig is, afblussen met witte wijn. Maak 1 ltr kippenbouillon van kippenbouillontabletten en voeg hierbij de gevogeltebouillon. Verwarm het geheel. Voeg de warme bouillon nu beetje bij beetje aan de parelgort toe. Als de bouillon opgenomen is voeg je weer bouillon toe totdat de parelgort gaar is en haal de pan dan van het vuur. Dit duurt ongeveer 30 tot 45 minuten. Snijd de doruval kaas in kleine stukjes en zet apart. Hertengerugfilet: Bestrooi de hertengerugfilet met peper en zout, bak in de olijfolie tot mooi bruin. Gaar in de oven op dik aluminiumfolie op 180c gedurende 6 minuten. De kerntemperatuur van hert is 52c. Controleer dit tussendoor. Wikkel de hertengerugfilet in aluminiumfolie en laat rusten. Afwerking: Glaceer ca. 10 minuten voor het opmaken van de borden de waspeentjes, erwten en de aardappeldecoratie in een mengsel van boter en bouillon. Verwarm de parelgort zacht. Haal van het vuur en smelt doruval kaas erdoor. Roer goed. Smeer de bovenkant (rand) van de hertengerugfilet licht in met de Limburgse mosterd, doop deze zijde in de gepofte quinoa en het gepofte spek. Serveren: Leg de parelgort op het midden van het bord. De aardappeldecoratie erlangs en vul het tonnetje met de erwten-munt puree. Het uitgestoken tonnetje leg je op zijn kant erlangs. Dresseer de geglaceerde groente langs de parelgort. Trancheer het vlees in stukken, dresseer op ieder bord een stuk op de parelgort. Maak het geheel af met de saus en enkele puntjes van de erwten-munt puree.

**DESSERT** Hazelnootijs met appel "tarte tatin" en crumble

---

## Hazelnootijs met appel "tarte tatin" en crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnooten met vlies	625	gr.
melk	1.5	l
eidooiers	13	
lichtbruine basterdsuiker	375	gr.
vanille-essence	25	gr.
slagroom	700	ml
jonagold	1.5	kg
boter		
rietsuiker	250	g
kaneelpoeder	5	g
citroen	2.5	stuks
ongezouten roomboter	750	g
poedersuiker	500	g
tarwebloem	625	g
vanillestokje	2.5	stuks
cacao poeder	50	g
hazelnooten	80	gr.
fijne kristalsuiker	170	gr.
granny smith appel	2	
citroensap		Beetje

Hazelnootijs: Verwarm de oven tot 180 graden en rooster de hazelnooten met vlies in ca. 5 minuten goudbruin, let op dat ze niet verbranden! Doe de hete noten in een theedoek en wrijf zo de velletjes eraf. Dat er hier en daar nog wat van het velletje zit is niet erg, maar het meeste moet eraf zijn. Hak ze in de keukenmachine zeer fijn. Breng de melk aan de kook, haal het van het vuur, voeg de fijngehakte hazelnooten toe en laat alles koud worden. Klop de eieren en bruine suiker en voeg de vanille-essence en het hazelnootmengsel toe. Zet dit op laag vuur, op een vlamverdeler of au bain marie (in een schaal boven zacht kokend water). Roer tot het mengsel zo dik is dat het aan de achterkant van een lepel blijft hangen. Laat het NIET koken. Giet het in een schaal en meng als het afgekoeld is de slagroom erdoor. Draai er in 25 minuten ijs van in de ijsmachine. Doe in een bewaardoos en zet in de vriezer. Voor gebruik het ijs 20 minuten in de koelkast zetten om iets zachter te laten worden. Voor de appel "tarte tatin": Snijd de appel in blokjes van 1 cm. Bak de appel in geklaarde boter met de rietsuiker tot lichtbruin. Rasp de citroen. Voeg kaneelpoeder en citroenrasp toe. Verdeel deze massa (hoogte 3 cm) op een bakplaat en bak deze op 160°C gedurende 10 minuten. Laat de massa afkoelen en steek deze uit met een ronde vorm (Ø10cm). Voor de crumbles van vanille, kaneel en chocolade: Vermeng een derde van de boter, suiker, bloem. Voeg de vanille toe en strijk het deeg uit over een siliconenmat. Bak het vanilledeeg op 140°C gedurende 8 minuten. Laat het deeg afkoelen en kneus deze. Herhaal bovenstaande bereiding met kaneel i.p.v. vanille. Herhaal bovenstaande bereiding met cacao poeder i.p.v. vanille. Meng de verschillende crumbles door elkaar. Hazelnootpraline: Maal de hazelnooten grof. Los de fijne kristalsuiker in een pan op laag vuur langzaam op. Voeg de hazelnooten toe en verwarm het geheel tot het

vocht mooi bruin is. Giet het mengsel op een ingevette bakplaat, of op een niet ingevet bakvelletje, en breek het als het is afgekoeld in stukken of plet het met een deegrollen tot stukjes. Serveren: Snijd de appel in luciferstokjes en besprenkel met citroensap tegen verkleuring. Leg op een koud bord een rondje van de appel "tarte tatin". Leg hierom heen de crumble. Maak quenelle van het ijs en leg dit boven op de appel. Bestrooi het ijs met de hazelnootpraline en verdeel er enkele luciferstokjes appel over.