

2023 december

CCN Limburg · Winter

AMUSE Pancettahapje met gekarameliseerde sjalot

Pancettahapje met gekarameliseerde sjalot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
ongezouten roomboter	30	g
kristalsuiker	1,5	el
ca del cristo crema di balsamico	4	el
cranberrypaté	100	g
plakjes pancetta	10	

Snijd de sjalotten in plakjes. Smelt de boter in een steelpan en fruit hierin de sjalotjes tot ze zacht en glazig zijn. Voeg suiker en crema di balsamico toe en laat het geheel in 30 min. op laag vuur karamelliseren.

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag. Verdeel de paté in blokjes en wikkel ieder blokje in een plak pancetta. Bak in de droge koekenpan de pakketjes 2-3 min. tot de pancetta krokant is.

Leg eetlepels klaar. Verdeel de sjalotjes over de lepels en leg er de pancettahapjes op.

VOORGERECHT Taartje van appel, avocado en scampi in een courgettelint met een quenelle van sherryroom

Taartje van appel, avocado en scampi in een courgettelint met een quenelle van sherryroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
courgette niet te rijp	2	st
olijfolie		
peper en zout		
avocado rijp	2	st
appel elstar	2	st
mayonaise	2	el
creme fraiche	1	el
mierikswortelpuree	1	el
citroensap	1	el
oloroso sherry medium 887	2	dl
sjalot	1	st
laurier	1	blok
gelatine	3	gr.
room	1	dl
scampi gepeld 16/20	10	st
zonnebloemolie		
boter		
vene cress		
bloemetje	10	st

Courgette: Snijd de courgette op de snijmachine in dunne linten van 3 mm en 15 cm lengte. Snijd het lint op 4 cm breedte. Bestrijk beide zijden licht met olijfolie. Gril de linten één voor één aan 1 kant in ruitjespatroon in een zeer hete grillpan. Kruid met peper en zout.

Salade: Schil de appel en snijd brunoise van 3 mm. Snijd de avocado doormidden en haal de pit eruit. Snijd in 4 parten en snijd in de schil brunoise van 3 mm. 'Wip' de blokjes dan met een lepel uit de schil. Voeg bij de appel, doe er wat citroensap overheen en maak aan met een beetje mayonaise, crème fraîche en wat mierikswortel puree. Zorg ervoor dat de salade stevig blijft. Breng op smaak met peper en zout.

Schep de salade in een ring van Ø4cm. Druk stevig aan met een tonicstamper. Verwijder de ring en bekleed de salade rondom met een courgetteline (met de grillkant naar buiten). Zet afgedekt in de koeling tot gebruik.

Sherryroom: Kook de sherry met de fijngesneden sjalot en laurier in tot de helft. Zeef het mengsel, week de gelatine in koud water en knijp de gelatine uit en los op in de sherry.

Klop de room lobbig. Roer de mayonaise door de afgekoelde sherry en vermeng met de room. Breng op smaak met peper en zout en zet koud weg.

Scampi: Controleer de scampi en verwijder eventueel het darmkanaal. Bewaar in de koeling

tot gebruik.

Afwerking: Snijd de scampi half open en bak kort in olie. Voeg klontje boter toe en breng op smaak met peper, zout en wat druppels citroensap.

Plaats het taartje op het bord en plaats de scampi er op. Garneer daarop met vene cress en een bloemetje.

Leg (met warme lepels) een quenelle van room er rechts naast.

TUSSENGERECHT Mango-frambozen scroppino

Mango-frambozen scroppino

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse frambozen	375	gr.
mango's	3	
prosecco	400	ml
suiker		
vers geperst citroensap van 3,5 citroen		
water	0,5	l

Houd 10 frambozen apart. Mix de rest van de frambozen met een staafmixer tot een gladde puree.

Schil de mango en snijd in grove stukken. Mix met een staafmixer tot een gladde puree.

Citroensorbetijs: Voeg water en suiker bij elkaar in een pannetje en kook in een paar minuten tot een siroop. Laat volledig afkoelen, roer het citroensap erdoor.

Schenk de citroensiroop in de ijsmachine, zet het juiste programma aan en laat de machine zijn werk doen. Bewaar het ijs in de diepvries.

Afwerking: Doe 3 tl frambozenpuree in een champagneglas.

Voeg 6 tl mangopuree aan de champagneglas toe bovenop de frambozenpuree.

Mix de prosecco met het ijs tot een glad geheel en verdeel dit over de mangopuree.

Rol 10 frambozen door wat suiker en garneer ieder glas met één framboos.

Tarbotfilet met topping van langoustine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbot (waaruit 12 stukjes van 60 a 80 gram p.p kunnen)	1	
langoustines	12	
limoenen (rasp en sap)	2	
zeezout		
winterwortels	3	
uien	4	
stengels bleekselderij	4	
laurierblaadjes	4	
peperkorrels	20	
takjes bladpeterselie	5	
scheut zonnebloemolie	1	
knolselderij	200	gr.
sjalotjes	2	
venkel	1	
bol knoflook	1	
takjes tijm	5	
noilly prat	4	dl
room	4	dl
eetlepel zwarte peperkorrels	1	
peterseliewortel	2	
zonnebloemolie		
olijfolie		
boter		
kleine zakjes naturel chips à 40 gram	2	
paprikapoeder		

Tarbot: Maak de tarbot schoon en portioneer in 12 delen. Zet apart. Bewaar de kop en graten voor de bouillon.

Langoustines: Maak de langoustines schoon verwijder darmkanaal. Bewaar de schalen voor de bouillon.

Hak de langoustines fijn, breng op smaak met limoenrasp, limoensap en zeezout.

Visbouillon: Spoel kop en graten van de tarbot grondig af, verwijder de ogen. Maak met de langoustineschalen, de groenten en kruiden in ca 30-40 minuten een bouillon. Zeef, giet in een schone pan en kook in tot ca 4 dl.

Beurre blanc: Verwarm de visbouillon in een pan.

Snijd knolselderij, sjalot (ongepeld), bleekselderij en venkel in grove stukken. Halveer de knoflookbol (houd ongepeld). Verwarm de sojaolie op hoog vuur in een andere pan en voeg alle groenten toe. Voeg tijm toe. Bak gedurende 3 min. Roer goed om. Blus af met Noilly Prat,

laat alcohol verdampen.

Voeg warme visbouillon en room toe, laat 10-15 min sudderen. Maak wat peperkorrels fijn en voeg toe. Schenk de beurre blanc door een zeef voeg evt limoensap toe. Zet weg tot gebruik. (Verhouding visbouillon, Noilly prat en room is 1:1:1)

Peterseliewortel: Snijd peterseliewortel in kleine brunoise. Zet apart.

Afwerking: Warm de beurre blanc op en houd deze warm.

Bak de peterseliewortel aan in olie en voeg naar smaak peper en zout toe. Als blokjes mooi bruin zijn apart wegzetten en wat beurre blanc toevoegen.

Frituur de peterselieblaadjes heel kort in een beetje olie.

Bak de tarbotfilets in olie met wat zout op middelhoog vuur totdat ze aan beide kanten goudbruin zijn. Voeg de boter toe en gaar de vis op laag vuur.

Verkruiemel met de handen de chips.

Serveer in diep bord.

Plaats een spiegel beurre blanc en daarop een lepel peterseliewortel. Dan de tarbotfilet met daarop de langoustine. Garneer met de verkruiemelde chips.

Bestrooi met een zeefje de paprikapoeder erover en werk af met bladpeterselie.

Hertenfilet met herfstgroenten en peertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildresten (botten etc)	2	kg
olijfolie	3	el
winterwortel	1	
uien	2	
gekneusde tenen knoflook	4	
volle rode kookwijn	0,5	l
gekneusde jeneverbessen	6	
takken tijm	2	
laurierblad	1	
takjes peterselie	4	
takje salie	1	
pot wildfond (optioneel, alleen ter versterking van de smaak)		
fles licht zoete witte wijn	1	
kristalsuiker	50	gr.
citroen (schil en sap)	1	
gember	3	cm
steranijs	5	
pitloze witte druiven	18	
peer dooyenne	4	
kleine rode bieten	3	
kleine gele bieten	3	
takjes tijm	4	
takjes rozemarijn	2	
tenen knoflook	2	
oesterzwammen	2	ons
spruitjes	6	
klontje boter		
hertenfilet (90 gr pp)		gr.
boter		
knolselderij	1	
gekookte rode bietjes	8	
eiwitten	2	
bloem		
paneermeel		
cocktailprikkers		
zonnebloemolie		
sjalotjes	2	
gekneusde pepers	25	gr.

aalbessengelei	60	gr.
rode wijnazijn	30	gr.
zelfgemaakte wildfond	1	l

Wildfond: Snijd wortel en ui klein. Bak de wildresten in de hete olijfolie bruin. Voeg de klein gesneden groenten en gekneusde knoflook toe en bak 5 min mee. Blus af met de wijn en reduceer tot de helft. Voeg 2 liter water toe, breng aan de kook en schuim af. Voeg de rest van de van de ingrediënten toe en laat 1,5 uur trekken. Zeven en inkoken tot 1/3.

Peertjes: Verwarm de wijn met de suiker, 2 el citroensap en citroenschil. Voeg de in plakjes gesneden gember toe, steranijs en zout. Doe de geschilde peertjes erbij en kook ca 1 uur. Let op dat ze niet te gaar worden. Voeg daarna de druiven toe. Haal de peertjes, druiven en kruiden met een schuimspaan uit de wijn. Passeer de wijn. Kook in tot de wijn licht stroperig is. Snijd de peertjes in 4-ren en leg terug in de siroop. Snijd de druiven doormidden bewaar apart.

Groenten: Verwarm de oven op 150 gr. Boen de bieten goed schoon. Per soort biet: schil de biet en leg op bakfolie voeg per pakketje 2 takjes tijm, 1 takje rozemarijn en 1 teen knoflook toe. Voeg peper en zout toe en olijfolie. Vouw goed dicht en zet 1 uur in oven (controleer garing). Snijd de oesterzwammen in repen. Kook de spruiten beetgaar. Snijd de onderkant eraf en maak de blaadjes allemaal los.

Knolselderij-biet-kroketje: Schil de knolselderij, snijd op de mandoline dunne plakken 3 mm, neem een ronde steker en steek rondjes uit van 3 cm. Snijd van de rode biet plakjes van 3 mm dik, steek met de zelfde steker rondjes uit de plakjes biet. Maak een torentje (ca 4 cm) van achtereenvolgens de biet en de knolselderij, steek er een cocktailprikker door zodat hij niet uit elkaar valt. Maak één torentje pp. Klop het eiwit licht op, haal het torentje door de bloem en vervolgens door het eiwit, rol het daarna door het paneermeel. Zet apart.

Hertenfilet: Prepareer het vlees door de vliezen ed eraf te snijden en bewaar deze voor de saus.

Saus (sauce grand veneur): Fruit de sjalotjes. Voeg de pepers toe evenals de vliezen en afsnijdsels van de hertenfilet. Voeg aalbessengelei toe. Blus af met de wijnazijn en 1 liter zelfgemaakte wildfond. Kook in en zeef. Breng op smaak met peper en zout. Zet apart.

Afwerking: Verwarm de oven op 90 gr. Verwarm de frituurolie voor de knolselderij-biet-kroketjes. Bestrooi de hertenfilet met peper en zout. Schroei dicht in olijfolie, voeg daarna boter toe. Plaats in de oven met kerntemperatuur meter tot een kerntemperatuur van 53 graden. Als temperatuur is bereikt uit de oven halen en 15 min laten rusten onder alu folie. Bak de oesterzwammen in boter, breng op smaak met peper en zout. Frituur de knolselderij-biet-kroketjes mooi bruin. Verwijder de prikkertjes uit de kroketjes en snijd ze overlans door. Snijd ieder biet in kwarten. Zorg dat de groenten warm zijn door ze even in de pan met wat boter te sauteren. Snijd de filet in 2 à 3 plakken pp. Maak een spiegel van saus, leg het vlees erop, een kwart rode en een kwart gele biet. Werk af met een kwart peer, zo mogelijk rechtop, 3 halve druiven en een doormidden gesneden kroketje. Garneer met losse spruitblaadjes.

Taartje van passievruchtenbavarois met sorbet en chocoladebereidingen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	100	gr.
witte basterdsuiker	125	gr.
bloem	100	gr.
eiwitten	5	
zaad van een halve vanillestok		
zout		
passievruchtencoulis	2	dl
eigeel (=3)	60	gr.
ei (=1½)	70	gr.
suiker	60	gr.
in stukjes gesneden koude ongezouten boter	120	gr.
blaadjes gelatine	3	
suikersiroop	5	dl
citroensap		
eidooiers (=10)	200	gr.
eiwit (=9)	300	gr.
cacaopoeder	100	gr.
eierdooiers	6	
melk	1/2	liter
vanille stokje	1	
witte chocolade	750	gr.
geslagen room	0,7	liter
pure chocolade met sinaasappel flavour	250	gr.
eiwit	3	
eigeel	3	
pure chocolade	200	gr.
zoete coulis	2	dl
blaadje gelatine	1	
verse munt		

Tuile: Maak de boter zacht en romig. Mix met de poedersuiker en dan de bloem. Voeg de eiwitten toe, voeg de vanille zaadjes toe en roer tot een zacht beslag. Smeer een theelepel van dit mengsel apart van elkaar op een ingevette bakplaat of op bakpapier en bak in een op 200 gr voorverhitte oven tot ze goud bruin zijn, vorm ze terwijl ze nog warm zijn in een cupje tot 12 tuiles.

Bavarois: Week de gelatine. Sla het eigeel en suiker tot een gladde massa. Verwarm au bain-marie; sla er dan de fruit coulis door tot het romig is voeg de geweekte gelatine toe. Doe in een grote kom met de stukjes koude boter en gebruik een blender tot het rijk, romig en schuimig is.

Sorbet: Maak 5 dl suikersiroop van gelijke delen water en suiker. Breng dat aan de kook tot de suiker helemaal is opgelost. Laat afkoelen in de koelkast. Mix de coulis met de suikersiroop en voeg naar smaak het citroensap toe. Draai ijs in de ijsmachine.

Chocoladebiscuit: Mix de eidooiers met de 200 gr suiker tot een dikke romige substantie. Sla de eiwitten in een andere kom tot pieken. Voeg al slaand de 50 gr suiker toe. Mix de bloem met 100 gr cacaopoeder. Meng dit door het eierdooiermengsel. Spatel daarna door het eiwitmengsel. Om een licht luchtig biscuit te krijgen is het belangrijk goed te vouwen (teveel vouwen en kloppen maakt het besluit te zwaar en lobbij). Vet een bakplaat in met boter en doe het beslag erin. Duw het beslag aan de randen iets omhoog om een gelijkmatig resultaat te bereiken. Het midden rijst sneller dan de rand. Bak het in een tot 180 gr voorverwarmde oven gedurende 15 minuten. Haal het eruit en laat afkoelen op een rooster. Als het is afgekoeld snij het in drie dunne schijven.

Crème Anglaise: Breng de melk en de helft van de suiker en het vanillestokje aan de kook. Laat ongeveer 10 minuten sudderen. Klop de eidooiers met de rest van de suiker tot een schuimige massa en klop de kokende melk erdoor. Doe in een pan en verwarm tot 85 gr terwijl je klopt. Zeef de crème door een fijne zeef en laat afkoelen.

Witte chocolademousse: Week de gelatine. Meet 450 gr crème Anglaise af en warm deze op tot 80 gr. Voeg de geweekte gelatine toe. Smelt de witte chocolade au bain marie en vouw in de warme crème. Laat afkoelen tot 45 gr. Vouw de helft van de geslagen room erdoor tot opgenomen. Vouw de rest van de room erdoor.

Pure chocolademousse: Chocola au bain marie smelten. Sla het eigeel met 70 gram suiker. Separaat daarvan de eiwitten tot pieken slaan en 40 gr suiker toevoegen. Mix het schuimige eiwit met het eigeel en vouw de geslagen room erin. Giet de chocolade erbij en vouw het door het mengsel. Laat het in de koelkast afkoelen.

Chocoladerol: Smelt au bainmarie in aparte pannen de witte en de pure chocolade. Doe de gesmolten chocolade in aparte spuitzakken met een klein gaatje. Vet bakpapier in met boter. Spuit diagonaal kruislings dunne lijntjes van zowel witte als donkere chocolade. Rol het papier op met chocolade aan de binnenkant zodat het een koker wordt. Plaats in de vriezer en verwijder het papier na ongeveer 30 minuten. Maak 12 rollen.

Coulis: Verwarm de coulis, los er de geweekte gelatine in op. Laat de coulis afkoelen tot hij een beetje hangt.

Taartje maken: Vul een kookring met een dunne plak chocoladebiscuit en vervolgens vullen met passievruchtenbavarois. Zet in de vriezer. Neem een iets grotere ring (bekleed de bodem en de wand met plasticfolie) en giet er een laagje witte chocolademousse in. Haal de, inmiddels halfbevoren bavarois uit de kleine ring en druk deze voorzichtig in de witte chocolademousse. Giet vervolgens de vorm vol met de witte chocolademousse. Dek af met een chocolade biscuit bodem. Bevries.

Afwerking: Als de taart stevig is uit de vriezer halen. Geleer de taart met de coulis. Schep een bolletje sorbetijs in de tuille. Snij de bavarois taart door. Maak een quenelle van de pure

chocolade mousse. Leg er de chocolade rol bij. Garneer met een blaadje munt, gebruik het kroontje.

KOFFIE Koffie de luxe

Koffie de luxe