

2024 oktober

CCN Limburg · Herfst

Bietenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte bietjes	600	g
room	150	ml
gemalen kruidnagel	1	g
suiker	10	g
pro-espuma (warme bereiding)	40	g
gelatine	4	blaadjes
appelcider azijn	20	ml

1. Zet tumblers (glazen) warm. 2. Week de gelatine in koud water. 3. Pel de bietjes, snij in stukken en zet op met het bietenvocht, appelcider, pro-espuma, suiker en gemalen kruidnagel. Laat dit 10 min. zachtjes koken. 4. Voeg de uitgeknepen gelatine toe met 100 ml room en pureer in de blender. Breng op smaak met peper en zout. 5. Druk door een zeer fijne zeef. (Let op !! goed zeven, kidde verstopt snel). 6. Vul de grote kidde met de rest van de room en het mengsel en belucht met 2 patronen, houdt de kidde lauwwarm.

Tuinbonensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen diepvries	600	g
boter		
rode ui	2	rode uien
tijm	3	tak
appelcider azijn	15	ml
olijfolie	25	ml
katenspek	20	plak

7. Kook de tuinbonen 1 minuut, laat afkoelen in ijswater en dop ze. 8. Fruit de bonen in een beetje boter voor een paar minuten. 9. Maak een vinaigrette van appelcider azijn, olijfolie, blaadjes verse tijm en gesnipperde rode ui, peper en zout en bewaar. 10. Bak de plakken katenspek tussen 2 vellen bakpapier in een oven van 140 °C krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Pattison frites

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pattisons	2	grote
flespompoen	1	
semolina 00	30	g
gerookte paprikapoeder	10	g

11. Schil de Pattison of pompoen en verwijder het zachte hart. 12. Snij van het vruchtvlees minifrietjes van 8 mm dik. 13. Koel de frietjes een paar minuten in ijswater. 14. Meng de semolina met gerookte paprikapoeder. 15. Neem de frietjes uit het ijswater, schud het overtollige water eraf. Wentel de nog natte frietjes door het bloemmengsel. 16. Vries de frietjes gedurende 10 minuten aan in de diepvriezer. 17. Vlak voor het uitserveren, frituren op 180°C. Uit laten lekken op keukenpapier.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maldon zout		
affilla cress	1	bakje

18. Warm de tuinboontjes nog even op, bewaar de vinaigrette. 19. Eerste een flinke laag warme bieten mousse. 20. Een plak katenspek, daarop de tuinboontjes, besprenkel met wat vinaigrette. 21. Bestrooi de frietjes met wat gerookte paprikapoeder en Maldon zout, dresseer deze op of naast het glas. 22. Garneren met plak katenspek en Affilla Cress.

Champagnesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cêpes	25	g
olijfolie	50	ml
sjalotten	5	
champignons	375	g
vermouth	250	ml
gevogeltebouillon	625	ml
crème fraîche	375	g
champagne	300	ml
eekhoortjesbrood		

Maak 1,5 liter sterke gevogeltebouillon volgens basis receptuur (zie onderaan de beschrijving van dit gerecht, hiervan is 650 ml voor dit gerecht en de rest voor de makers van de Wildzwijn medaillons. 1. Zet grote wijnglazen warm. 2. Week de cêpes (eekhoortjesbrood) in 500 ml lauwwarm water tot het zacht is (minimaal 30 min.) 3. Schep de cêpes er voorzichtig uit en decanteer het weekvocht en reserveer. 4. Controleer de paddenstoelen op zand en snij ze in stukjes van 1 cm. 5. Snij de sjalotjes fijn en fruit de sjalotten in olijfolie glazig, voeg champignons toe en de cêpes en laat een paar minuten mee fruiten. 6. Blus af met Vermouth en 200 ml champagne, laat zachtjes indampen tot 1/3. 7. Voeg de bouillon en weekvocht toe van de cêpes, breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes trekken. 8. Pureer alles met de staaf mixer en schenk door een bolzeef in een schone pan. 9. Voeg crème fraîche toe en breng opnieuw aan de kook. Laat de soep afkoelen.

Oesters

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	50	
limoen	1,5	

10. Open de oesters boven een kom met een zeef erop en vang het oestervocht op. 11. Giet het oestervocht door een zeefje in een kleine (steel-) pan, voeg de resterende champagne toe en verwarm het vocht tot 60°C. 12. Leg de oesters in het warme vocht en pocheer ze 1 minuut, neem ze er uit met een lepel en schenk het oestervocht door een zeefje bij de soep. 13. Rasp en pers de limoen. 14. Verwarm de soep weer tegen de kook aan, voeg 40 gepocheerde oesters toe en pureer met een staafmixer tot het volkomen glad is, proef en breng op smaak met zeezout, peper en de uitgeperste limoen. Houdt 1 oester per persoon apart voor presentatie.

Selder en Venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknol	0,5	
bleekselderij	2	st
goede olijfolie		
limoen	1	
suiker		

15. Snij de venkel en selderij in gelijke grootte julienne. 16. Marineer de reepjes in olijfolie, limoensap van 1 limoen (proeven), zout, peper en iets suiker.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	20	blaadjes

17. In een groot warm wijnglas. 18. Schenk de soep in het glas, leg de achtergehouden oester op de soep. 19. Garneer met reepjes selder en venkel (recht op) en een blaadje rucola. 20. Bestrooi met limoensap

Basisreceptuur voor gevogelte bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip	1	
olijfolie		
knoflook	1	teen
prei (alleen witte deel)	1	
ui	1	
bleekselderij	1	stengel
droge witte wijn	2	dl
laurierbladen	2	
tijm	1	takje
dragon	2	takjes
witte peperkorrels	4	gekneusde
foelie		

Verhit de olijfolie in een grote pan en laat de gewassen en grof gesneden groeten al roerende een paar minuten zweten, schep de groente eruit en draai het vuur iets hoger, voeg in stukken gehakte kipdelen toe en laat zachtjes meebakken tot het vlees aan alle kanten gekleurd is. Blus af met de witte wijn, schraap het aanbaksel los en vul af met koud water. Voeg de groenten weer toe. Breng het geheel aan de kook en schep het schuim af dat komt bovendrijven. Voeg, zodra er geen nieuw schuim meer wordt gevormd, de tuinkruiden en peperkorrels toe. Laat de bouillon minstens 2 uur trekken; regel het vuur zodanig dat het oppervlak in beweging is zonder dat de bouillon echt borrelt. Giet de bouillon na het verstrijken van de bereidingstijd door een zeef en vervolgens door een met een natgemaakte passeerdoek beklede zeef. Laat afkoelen en verwijder het gestolde vetlaagje, of ontvet de warme bouillon door met keukenpapier het vet eraf te deppen. Voor het gebruik in sauzen de bouillon na het ontvetten laten inkoken tot de gewenste sterkte.

Gemarineerde garnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen	10	middelgrote
sinaasappels	10	
zalmeitjes		klein potje
verse tijm		topjes
suiker		
olie		
zout		
peper		

1. Pers twee sinaasappels uit en bewaar. 2. Verwijder de schil van de overige sinaasappels, inclusief het witte gedeelte. 3. Snijd drie sinaasappels uit, 20 partjes en zet apart. 4. Snijd de overige vier sinaasappels in stukken. Kook het sap en de pulp op laag vuur met een beetje suiker en water, totdat het wat ingekookt is. 5. Pureer de massa tot een compote en zeef het. Reserveer koel, gebruik bij de presentatie. 6. Snijd de garnalen overlangs in dunne plakken. 7. Kruid de garnalen met olie, zout, peper en een scheut sinaasappelsap 20 minuten voor het uitgaan.

Tartaar van garnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen	10	middelgrote
golden delicious appels	2	
citroensap	50	g
olie		
peper		
zout		
rode grapefruit	1	

8. Snijd de garnalen tot tartaar. 9. Schil de appel en snijd een deel in fijne brunoise. Garnaal en appel zijn dezelfde hoeveelheid. 10. Snijd de rest van de appel in julienne voor decoratie, vermeng met wat citroensap (tegen verkleuren). 11. Meng de brunoise appel en garnaaltartaar met citroensap en kruid met olie, peper en zout. Proeven. 12. Verwijder de schil van de grapefruit en snijd de parten uit. Per persoon 1 partje in drieën voor de garnering.

Gesauteerde garnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen	10	grote
avocado's	2	
citroen	1	
witte wijnazijn		
mirin		
zwarte sesam	10	g
panko	100	g
zout		
peper		
boter		

13. Maak de avocado schoon, snijd in stukken en plaats het in de blender met citroensap, witte wijnazijn, zout, peper en een beetje Mirin naar smaak. 14. Pureer en doe de avocado crème in een spuitzakje. 15. Verkrummel de panko en het sesamzaad in een blender. 16. Steek een saté-prikker door de garnaal zodat hij recht blijft. 17. Rol de garnalen tot aan de staart door de broodkruimels. 18. Bak de garnalen zeer kort in de boter en rol ze daarna weer door het zwarte broodkruim

Gerookte garnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen	10	grote
gedroogde oregano	5	g
magnetron folie(papier)		
citroenen	2	
kaviaar	60	g
water	400	ml
suiker	400	g

19. Schik de garnalen op een geperforeerd stuk magnetronpapier en plaats op het rooster van de rookpan. Sluit de pan. 20. Zet de pan 4 minuten op het vuur zodat de oregano gaat roken. Haal de pan van het vuur (de garnalen moeten rauw blijven). 21. Haal de garnalen uit de rookpan. 22. Snijd de schil van de citroen. Alleen het gele deel. Snijd in dunne reepjes. 23. Blancheer deze reepjes drie keer in kokend water. Koel de reepjes steeds terug onder stromend koud water en gebruik steeds schoon water om te blancheren. 24. Kook de reepjes citroenschil in een suikersiroop van het water en de suiker.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille		takjes
platte peterselie		enkele blaadjes
grapefruit		
sla (rood/groen)		enkele mooie kleine blaadjes
picodu olijfolie		
gerookt maldonzout		

25. De opmaak is per gerechtje. 26. Gemarineerde garnaal: 2 sinaasappel partjes daarop de garnaal garneren met zalmeitjes en tijm-topje. 27. Tartaar van garnaal: Kleine grijze cilinder met garnalentartaar. Grapefruit per persoon 1 partje in drieën, julienne van appel voor de garnering, blaadje sla en topje dille. 28. Gesauteerde garnaal: Spuit toefjes avocadomayonaise naast de garnaal, garneer met blaadje peterselie. 29. Gerookte garnaal: Plaats een klein blaadje sla op het bord en leg daarop de gerookte garnaal dresseer de gesuikerde citroenschilletjes op de garnaal, lepeltje met kaviaar op het sla blaadje. 30. Plaats de gerechtjes zoals op de foto en TIP: begin met het 1e gerechtje. 31. Werk af met wat olijfolie en een snufje (gerookt) Maldon zout.

Wildzwijn haasjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijn haas	1000	g
mirepoix	400	g
gerookt mager spek	50	g
gevogelte bouillon (komt uit de roomsoep)	500	ml
runderbouillon	500	ml
witte wijn	250	ml
room	100	ml
veenbessen	100	g
suiker	50	g

1. Zet vierkante borden warm 2. Ontvries, verwijder vet en evt. de ketting van de wildzwijnhaasjes. 3. Portioneer de zwijn haasjes in medaillons van ca. 35 g (3 p.p.) 4. Maak van de afsnijdsels, vette mirepoix, gevogelte- en runderfond een licht gekleurde jus. Geen tomatenpuree!! 5. Laat dit inkoken tot gewenste dikte en evt. de room erbij inkoken. 6. Karamelliseer de veenbessen, niet helemaal stukkoken

Gort, rode kool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gort	128	g
rode kool	0,5	
ui	1	st
goudrenet	1	st
kaneelpoeder	2,5	g
kruidnagel	1	
laurier	1	bl.
rode wijn	200	ml
roomboter	50	gr.
zout en peper		

7. Zet de gort met ruim koud water op, breng het aan de kook, giet af en spoel koud en herhaal dit 3-maal. 8. Snij de rode kool in fijne reepjes en stoof de rode kool met de overige ingrediënten en wat water bijna gaar. 9. Kook de gort de 4e maal in ca. 30 min. Beetgaar. 10. Giet het gort-kookvocht af, voeg de helft van de boter toe en het kookvocht van de rodekool en laat langzaam het vocht opnemen in de gort a la risotto. 11. Voeg de rode kool toe aan de gort en laat samen nog even doortrekken, misschien niet alle rode kool, het moet er als parse risotto uitzien.

Knolselderij mousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderie	1	st
boter	100	g
volle melk	500	ml
room	100	ml

12. Schil de knolselderie, snij in stukjes en zweet aan in de boter, zonder te kleuren. 13. Voeg 50 ml room toe en zoveel melk dat ze net onder staan. 14. Laat de knolselderie zachtjes stoven en alle melk en room opnemen. 15. Pureer de selderie en druk door een fijne zeef, voeg zoveel room toe dat er een lopend zalfje ontstaat, breng op smaak met zout en gemalen witte peper. 16. Bewaar met plastic folie afgedekt warm.

Granaatappel en spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granaatappel	1	
spruitjes	16	st
boter		

17. Snij de granaatappel overdwars door, vang het vocht op. 18. Schep alle bolletjes eruit, verwijder de vliezen en bewaar de helft van de besjes, pers de overige pitjes uit en doe dit sap als laatste in de wildjus (punt 21). 19. Blancheer de spruitjes (nog niet schoonmaken), koel direct af, verwijder de lelijke blaadjes en pel vanaf elk spruitje 4 à 5 blaadjes en bewaar deze. 20. Snij de spruitjes doormidden en bak deze in de roomboter op de snijkant tot bijna gaar, breng op smaak.

Tot slot

21. Passeer de jus door een fijne zeef, kook tot gewenste dikte in, evt. met room, voeg granaatappelsap, veenbessen toe en breng op smaak in verhouding met de geschonken wijn. 22. Bak de wildzwijnmedaillons aan in boter tot bijna medium, haal uit de pan en wikkel in alu-folie, laat zeker 5 min rusten. Let op! niet alle medaillons in 1 x bakken i.v.m. terugzakken van de temperatuur. Het bakken luistert nauw, dus niet te laten doorbakken! 23. Zorg dat alle groenten zeer goed warm is.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shisopurper	1	bakje

24. Haakse streep mousseline rechtsboven aan het bord. 25. Gortsotto met vierkante vorm, iets uit het midden plaatsen. 26. Op de zijanten van de gortsotto de 3 wildzwijnmedaillons plaatsen. 27. Garneer er tussen met de halve spruiten. 28. Versier de mousseline met blaadjes spruit en granaatappelbesjes en toefjes shiso purper. 29. Op de medaillons ook granaatappel besjes 30. Druppel de saus eromheen

Bananenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe bananen	350	g
suiker	140	g
water	250	ml
citroensap	30	ml

1. Verwarm het water met de suiker, neem van het vuur als de suiker volledig is opgenomen.
2. Koel het suikerwater terug.
3. Pureer de bananen met het suikerwater en citroensap
4. Druk het mengsel door een fijne zeef om een mooie gladde massa te krijgen.
5. Doe in de ijsmachine en draai er ijs van.

Chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	300	g
volle melk	180	ml
eierdooiers	3	
kristalsuiker (fijn)	45	g
slagroom	550	ml

6. Smelt de chocolade au bain-marie
7. Klop de eierdooiers en suiker tot lopende massa.
8. Verhit de melk, giet een beetje bij het eierdooier mengsel, meng en giet vervolgens bij de (bijna kokende) melk.
9. Houd de pan op de warmte bron en blijf roeren tot mengsel gaat binden. (Niet meer laten koken)
10. Haal van het vuur af en laat af koelen totdat deze lauw is.
11. Voeg vervolgens de gesmolten chocolade aan de warme saus toe en laat deze afkoelen
12. Sla de slagroom lobbige en spatel door de afgekoelde choco crème.
13. Doe de mousse in kleine amuse glaasjes en laat opstijven in de koelkast

Sinaasappel in marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	7	
cointreau	40	ml
kaneelstokjes	2	

14. Snij de schillen van de sinaasappels.
15. Snij 30 partjes uit de sinaasappel en reserveer.
16. Pers de rest van de sinaasappel (125 ml).
17. Verwarm het sap, voeg de kaneelstokjes toe en laat 15 minuten rusten
18. Verwijder de kaneelstokjes, voeg de Cointreau toe en giet over de sinaasappelpartjes.
19. Marineer deze totdat sap nodig is voor de parels.

Gekonfijte sinaasappelschillen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelschillen		
water	75	ml
fijne kristalsuiker	75	ml

20. Snij reepjes van de schillen, haal overtollig "wit" weg. 21. Blancheer de schil in schoon, kokend water, spoel af met koud water en herhaal nog twee maal, (mag niet meer bitter zijn). 22. Verwarm water en suiker totdat deze is opgelost. 23. Doe de schil in de pan met siroop. 24. Breng de siroop zachtjes aan de kook. 25. Laat 15 tot 30 minuten zachtjes koken, afhankelijk van de lengte/grootte van de stukjes, tot de schil doorzichtig wordt en zoet en zacht smaakt. 26. Haal de gekonfijte schil uit de siroop en laat deze afkoelen

Parels van marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
marinade	150	ml
sodium alginaat	1,5	g
ijskoud water	500	ml
calciumchloride	5	g

27. Giet de sinaasappelpartjes af en reserveer. Breng de marinade op smaak met kaneel. Los het sodium alginaat op in de koude marinade met behulp van een staafmixer. Er ontstaat een gebonden massa. 28. Zet het mengsel ijskoud weg maar laat niet bevriezen. 29. Los de calciumchloride op in het koude water en zet dit ijskoud weg. 30. Vul een flacon met brede tuit/injectiespuit met de marinade en druppel deze langzaam in het water met calciumchloride. 31. Laat het geheel ongeveer 1 minuut staan, zodat de "parels" kunnen stollen. 32. Schep het vervolgens over in ijskoud Schoon water. Herhaal dit nogmaals. 33. Schep de "parels" op een zeefje en dompel dit even in koud water. Droog ze voorzichtig en reserveer.

Hazelnootpasta koekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	40	g
ei	1	
hazelnoot chocoladepasta	300	g
zelfrijzend bakmeel	185	g
poedersuiker		

34. Klop boter, ei en 235 gram hazelnootchocopasta 3 minuten tot een dik en romige massa. 35. Voeg al kloppend het gezeefde bakmeel toe tot er een kleverig deeg ontstaat. 36. Verwarm de oven voor op 180C, 37. Bekleed twee bakplaten met bakpapier en maak balletjes van een theelepeltje deeg. 38. Leg de balletjes met een paar centimeter tussenruimte op de bakplaat. 39. Bak deze in 6 tot 7 minuten tot stevig en laat vervolgens op een rooster afkoelen. 40. Als de koekjes zijn afgekoeld, snij deze doormidden en plak de 2 kanten, met de overgebleven pasta, ertegenaan. 41. Bestrooi ze poedersuiker. 42. Maak een crumble van de overgebleven koekjes.

Presenteren

43. Dresseer de sinaasappelpartjes als een 'zaagsnede' op het bord 44. Plaats een glaasje chocomousse gegarneerd met gekonfijte sinaasappelschil en decoratieparels op het bord. 45. Maak 2 crumble 'hoopjes' als onderlaag voor het bananenijs, maak 2 kleine bolletjes ijs en plaats deze op de crumble 46. Plaats 2 koekjes op het bord