

2025 januari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Boerenkoolmousse met paling en forel met rode biet

Boerenkoolmousse met paling en forel met rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	7	gr.
boerenkool	75	gr.
slagroom	180	gr.
melk	90	gr.
mascarpone	90	gr.
zout en peper		
rode biet	150	gr.
kruidnagel	2	st
laurierblad	1	st
sushi azijn		
sjalot	40	gr.
forel	150	gr.
citroen	0.5	st
mayonaise	1	el
peper en zout		
appel	0.5	st
paling filets	6	st

Boerenkool mousse: Week de gelatine in koud water. Kook de fijngesneden boerenkool met de slagroom, melk en wat zout gaar. Mix het geheel zeer goed fijn met de staafmixer of blender. Voeg de gelatine en de mascarpone toe. Doe ongeveer 30 gr van de mousse in een spuitzak. Bekleed een bak van 12 x 12 cm met plasticfolie. Stort de rest van de boerenkoolmassa in de bak en laat opstijven in de koeling. Rode biet met forel: Kook de rode biet met de kruidnagel en laurier gaar. Schil daarna de rode biet en snijd 20 st schijven zo dun mogelijk op de snijmachine (stand 1). Rol de schijven op tot een rolletje en bewaar (rolletje eventueel vastplakken met wat sushi azijn). Snijd de sjalot zeer fijn en bak deze aan in olie. Controleer de forel op eventuele graten en verwijder deze. Snijd vervolgens de forel fijn en voeg de forel, sjalot, citroensap en de mayonaise bij elkaar tot een 'mousse'. Breng op smaak met peper en zout. Afwerking: Snijd de appel in lucifers dikte. Snijd de paling in 20 stukken van 6 cm lang. Snijd de opgesteven boerenkoolmousse in stukken van 6 x 1.5 cm. Leg een stuk paling met de platte zijde naar onder en leg daarboven op de boerenkoolmousse en dek af met een tweede stukje paling. Presentatie: Leg op het bord een beetje frisse sla en leg een lepel forelmousse op de sla. Leg er de 2 rolletjes rode biet tegenaan. Leg aan de andere kant een stukje paling met daarop de boerenkoolmousse en daarop het tweede stukje paling, Garneer af met peterselie, een toefje mousse uit de spuitzak en strooi er de lucifers van appel overheen.

Kabeljauw met een saus van zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	250	gr.
witte wijn	75	gr.
room	250	gr.
melk	150	gr.
saffraan draden	5	st
peper en zout		
spitskool	300	gr.
sjalot	100	gr.
olijfolie		
zachte boter	30	gr.
eiwitten	30	gr.
poedersuiker	30	gr.
bloem	30	gr.
siliconenmal		
kabeljauw	700	gr.
kruimige aardappel	100	gr.
boter		
spuitzak		
zwarte kaviaar		
vene cress		
wheat cress		
sweet peeper		
fleurig bloemetje		

Zuurkoolsaus: Doe de zuurkool in de pan en voeg de witte wijn toe. Laat het even inkoken en voeg dan de room en de melk toe. Laat het geheel 30 min op een klein vuur koken. Zeef de zuurkool eruit en voeg de saffraan aan het vocht toe. Laat inkoken tot een lichte saus. Maak op smaak met peper en zout. Spitskool: Snijd de spitskool en de sjalotten zeer fijn. Bak het geheel in een beetje olijfolie. Tuille deeg: Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Vul de bakvorm siliconenmal met het deeg en maak 10 stuks. Zet ze 6 min in een oven van 180°C. Vis: Portioneer de kabeljauw in 10 porties en controleer op graten. Bak de vis in boter. Kook de aardappels, maak ze fijn met een aardappelknijper en maak er puree van met boter, melk, peper en zout. Doe de aardappelmassa in een spuitzak. Afwerking: Verwarm de zuurkoolsaus en blender de saus met de staafmixer. Neem 10 stekers ø 6 cm en vul deze met spitskool. Presentatie: Schenk een spiegel zuurkoolsaus in het midden op het bord. Plaats de stekers met spitskool m.b.v. van een paletmes midden in de saus. Leg hierop de kabeljauw, spuit een toefje puree op de vis en druk hierin de tuille. Garneer verder af met de cress, zwarte kaviaar en de bloemen.

Pompoen crème-soep met een bitterbal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	850	gr.
olijfolie		
ui	300	gr.
ongezouten boter	200	gr.
melk	4	dl
takjes rozemarijn	4	st
groenteouillon	6	dl
sesamolie	30	ml
balsamicoazijn	30	ml
zout en cayennepeper		
pijnboompitten	25	gr.
boter	25	gr.
bloem	30	gr.
groentebouillon	150	gr.
paprika	25	gr.
dewi peper	1	st
sjalot	25	gr.
gerookte paprika		
zout		
eiwit	25	gr.
paneermeel	50	gr.
mayonaise		
peterselie		

Soep: Schil de pompoen en verwijder de zaden. Snijd de helft van de pompoen met een mandoline in dunne repen en snij de andere helft in blokjes. Besprenkel de blokjes met olijfolie en zet ze 45 min in de oven 180°C tot ze zacht en gekarameliseerd zijn. Snijd de uien in plakken, smelt 150 gr boter in een pan en zweet de uien en de repen pompoen 15 minuten. Verhit intussen de melk tot hij bijna kookt. Draai het vuur uit, voeg de rozemarijn toe aan de melk en laat het 25 min. trekken. Zeef daarna de melk en verwijder de rozemarijn. Voeg de blokjes pompoen bij de uien en voeg de groentebouillon en de melk toe, kook het mengsel ongeveer 15 min. Pureer de soep en voeg daarna de sesamolie, 50 gr boter en de balsamicoazijn toe (indien nodig zeven). Breng op smaak met zout en cayennepeper. Bitterbal: Rooster de pijnboompitten in een droge pan. Smelt de boter in een pan en als deze bruist de bloem toevoegen. Roer goed terwijl de bloem gaart en een deegbal ontstaat. Voeg daarna druppelsgewijs de bouillon toe en blijf roeren. Zorg ervoor dat je een mooie gladde stevige roux hebt. Laat het verder rusten. Snijd de paprika, peper en sjalot zeer fijn. Voeg dit met de pijnboompitten bij de roux. Maak op smaak met peper, gerookte paprika en zout. Rol er 10 stuks balletjes van en zet ze in de koeling. Afwerking: Klop het eiwit los, rol de bitterballetjes door de bloem, het eiwit en paneermeel. Herhaal het eiwit en de paneermeel nogmaals zodat er een krokant balletjes ontstaat. Frituur de bitterbal in arachideolie van 160°C. Doe de mayonaise in een spuitzak. Presentatie: Spuit een klein toefje mayonaise in het midden van

het bord en plaats daar de bitterbal op. Spuit vervolgens een toefje op de bitterbal en steek vervolgens een klein stukje peterselie in de mayonaise. Giet de warme soep rondom de bitterbal en serveer voorzichtig uit.

Ossenhaas met een puree van knolselderie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderie	700	g
ui	100	g
room	200	g
melk	200	g
boter	50	g
peper en zout		
spruiten	200	g
kleine witlof	10	st
rode wijn	2	dl
rode port	2	dl
kalfsfond	1.5	dl
wildfond	1.5	dl
mosterd	1	el
pistachenoten	50	g
ossenhaas	900	g
arachideolie		
cantharellen	250	g

Knolselderiepuree: Schil de knolselderij en de ui en snijd in stukken. Kook de knolselderij en de uien in de room en melk goed gaar. Giet af en bewaar het vocht. Pureer knolselderij en ui met de staafmixer en wrijf het nog door een zeef indien nodig. Indien de puree te stijf is dient deze te worden verdund met het vocht. Voeg daarna de boter toe. Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot gebruik. Groenten: Maak de spruiten schoon en kook ze in water beetgaar. Snijd de witlof in de lengte doormidden, haal het harde gedeelte eruit en bak ze gaar in boter. Doe er als laatste de honing bij. Bewaar beide groenten tot later gebruik. Schil de knolselderij. Snijd de knolselderie in repen ter grootte van lucifers. Frituur de knolselderij reepjes in olie van 175°C licht bruin. Bewaar deze in de warmhoudkast. Saus: Voeg alle ingrediënten samen en kook deze in tot de helft. Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot gebruik in de warmhoudkast. Pistachenoten: Maak de pistachenoten in de vijzel fijn en bewaar tot gebruik. Ossenhaas: Schroeï het vlees dicht in de olie, temper het vuur en voeg dan pas wat boter toe. Haal daarna het vlees uit de pan, omwikkel met alu-folie en leg het in de warmhoudkast. Zet de kerntemperatuurmeter erin (meet max 54°C) om doorgaren te voorkomen. Afwerking: Leg het vlees nog 5 minuten in de oven van 200°C tot een kerntemperatuur van 54°C. Wikkel het vlees daarna in een theedoek om te rusten en trancheer het vlees in 10 of 20 stukken afhankelijk van grootte en vorm van het stuk vlees. Breng op smaak met peper en zout. Maak de cantharellen schoon en bak ze in wat olie. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm eventueel de spruiten, de witlof en de knolselderijpuree en breng op smaak met peper en zout. Verwarm indien nodig de saus. Presentatie: Zet een lik knolselderie op het bord, plaats het vlees er tegenaan. Leg de pistachenoten half op het vlees. Plaats de witlof en de spruitjes bovenaan en de cantharellen onder aan het vlees. Strooi de gefrituurde knolselderij over het gerecht. Schenk de warme saus aan tafel erbij op één plek rechts boven het vlees.

Chocoladeverrassing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	25	gr.
boter	200	gr.
poedersuiker	75	gr.
bloem	200	gr.
cacao	25	gr.
room	150	gr.
melk	150	gr.
chocolade 70%	200	gr.
citroen rasp	10	gr.
zachte boter	30	gr.
eiwitten	25	gr.
vanille-essence	0.5	tl
siliconenmal		
volle melk	200	gr.
suiker	20	gr.
slagroom	75	gr.
sinaasappel	1	st

Chocolade zanddeeg: Klop het ei los. Meng de zachte boter en de poedersuiker en voeg het ei toe. Zeef de bloem en de cacao en voeg ze aan het eerste mengsel toe. Laat het deeg 1/2 uur rusten en rol het daarna uit tot een dikte van 4 mm. Steek met een steker rondjes van \varnothing 6 cm. zet de rondjes 17 min in een oven van 170°C. Chocoladecrème: Breng de slagroom met de melk aan de kook en voeg de gesmolten chocolade toe. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en spatel de citroenrasp en het losgeslagen ei erdoorheen. Neem stalen ringen van \varnothing 6 cm, vet deze in met boter en maak deze aan de onderzijde dicht met aluminiumfolie. Verdeel de chocolademassa over de ringen (of flexmatje). Zet het geheel 1 uur in een oven van 100°C. Als de chocoladecrème in het midden niet meer beweegt als je hem schudt, dan is hij goed van dikte. Tuilledeeg: Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Vul de siliconenmal met het deeg en zet ze 6 minuten in een oven van 180°C. Maak er 20 stuks. Warme chocolademelk: Meng de ingrediënten en breng alles aan de kook. Afwerking: Klop de slagroom met de suiker stijf. Haal de zeste van sinaasappel. Schil de sinaasappel en snijd à vife. Mix de warme chocolademelk met een staafmixer. Presentatie: Leg het zandtaartje op het bord en plaats daarop de chocoladecrème. Steek twee stuks tuille in de crème en decoreer het geheel met een toefje slagroom en 2 halve partjes sinaasappel. Schenk vervolgens de chocolademelk eromheen aan tafel.