

2025 februari

CCN Limburg · Winter

VISGERECHT Geflambeerde zeebaars met basilicumsaus

Geflambeerde zeebaars met basilicumsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	200	ml
knoflookteen	1	
laurierblad	1	
tijm	4	takjes
aardpeer	300	g
sjalot	1	
olie		
grote tomaten	5	
zeebaarsfilet (klein)	10	
boter	50	g
basilicum	150	g
olijfolie	50	ml
visfond	50	ml
zout en peper		
fleur de sel		
wodka	150	ml

Kruidenolie: Verwarm de arachideolie met de geplette knoflookteen, het laurierblad en de tijm en laat trekken voor. Aardpeer: Maak de aardperen schoon met een dunschiller, snijdt in plakjes van 5 mm dikte. Snipper de sjalot. Doe de aardpeer en de sjalot in een ovenschaal of cakevorm, zet ze onder wat olie en zet ze in de oven 30 minuten op 120°C. Tomaat: Ontvel de tomaten, halveer ze en verwijder de zaadjes en het vocht door ze licht aan te drukken. Leg ze in een ovenschaal, overgiet ze met de kruidenolie en laat ze bij de aardpeer in de oven, 25 minuten op 120°C. Zeebaars: Snijd filets op het vel kruislings in. (snijdt grote filets in 2-en). Doe de boter en de tijm in een pan met anti-aanbaklaag. Bak de filets op de huid en zonder te keren in 7 minuten. Portioneer eventueel de filets. Basilicumsaus: Blancheer de basilicumblaadjes kort en dompel ze in ijswater. Bewaar het blancheer water. Pureer met de olijfolie, zout en peper. Verwarm de visfond in een pan en klop op met boter. Voeg de basilicumpuree en visfond samen in een blender en controleer de dikte. Slap zo nodig af met het water waarin je de basilicum hebt geblancheerd. Opmaak: Verwarm de borden voor. Leg een halve tomaat op het bord. Leg daarop enkele plakjes aardpeer en daarna de zeebaarsfilet. Bestrooi met fleur de sel. Giet de basilicumsaus eromheen. Verhit de wodka. Steek de wodka aan en schep een lepel brandende wodka op de zeebaars. Serveer direct.

Gebakken scheermes met een crème van pastinaak en home made kaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	15	g
inktvisinkt	6	g
visfond	200	g
agar agar	1,2	g
zonnebloemolie	500	ml
pastinaken	3	
room	60	ml
roomboter	25	g
zout en witte peper		
scheermessen	1	kg
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
koude roomboter	250	g
sjalotjes, gesnipperd	2	
droge witte wijn	250	ml
peper en zout		

Kaviaar: Vul bekken met zonnebloem olie en zet deze in de vriezer voor minimaal 1 uur. Meng de doperwten, inktvisinkt, visfond en de agar agar in een pan en breng het aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Pureer de erwten volledig fijn en roer goed door. Giet de hete vloeistof in een spuitflesje en druppel druppel voor druppel in de koude olie. Haal de kralen uit de olie met een schuimspaan of een zeef. De kaviaar is direct klaar voor gebruik. Zeef de zonnebloemolie en zet dit apart voor een volgende avond. Pastinaak: Snijd de pastinaak in blokjes en breng aan de kook in water met een snuf zout in 15 minuten gaar. Pureer de pastinaak met de room en boter en breng op smaak met peper en zout. Scheermessen: Vul een pan met een bodempje water en breng aan de kook. Maak overlangs een inkeping in de scheermessen en leg ze een tiental seconden in het kokend water. Haal het vlees uit de schelpen en verwijder de ingewanden. Zet de schelpen opzij voor het serveren. Snijd de scheermessen in stukjes van 3 cm. Smelt de boter in een pan en stoof de sjalotjes met de knoflook glazig. Doe de scheermessen erbij, kruid met peper en zout en laat de scheermessen goed warm worden. (Niet te lang anders worden de schermessen rubberachtig). Beurre blanc: Snijd de koude roomboter in kleine blokjes en zet deze weer terug in de koelkast. Verhit de witte wijn en de gesnipperde sjalotjes in een pan en breng aan de kook. Kook dit in tot 1/3 en voeg de room toe, laat nu weer inkoken tot de helft. Giet dit door een zeef en vang het op in een ander pannetje. Zet deze pan op heel laag vuur en voeg al roerend met een garde de ijskoude klontjes boter één voor één erdoor. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout en serveer direct. Serveren: Verdeel de pastinaakcrème over de borden. Leg hier de scheermesjes op en schenk er wat beurre blanc op. Verdeel de kaviaar over de schelpen.

HOOFDGERECHT Pasta met paddenstoelen, luchtige gruyère-saus en paddenstoelenschuim

Pasta met paddenstoelen, luchtige gruyère-saus en paddenstoelenschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grano 00	200	g
eieren	2	
eierdooier	1	
olijfolie	10	ml
zout		
gedroogde paddenstoelen	100	g
kastanje champignon	250	g
sjalotten	2	
peterselie	1	takje
gevogeltesfond	4	el
knoflook	1	teen
parmezaanse kaas	10	g
cêpes poeder	1	tl
gruyère	70	g
eierdooiers	2	
laurierblaadje	1	
room	225	ml
nootmuskaat		
tijm		
champignons	250	g
mirepoix	100	g
witte wijn	100	ml
lecithine	1	el
bolleten	2	
rode cress		

Pastadeeg: Zeef de bloem op het aanrecht of in een kom en meng met een snufje zout. Maak een kuiltje in het midden. Doe de eieren en de eidooier in het kuiltje. Klop de eieren met 1 theelepel olijfolie los met een vork terwijl je steeds een beetje bloem meeneemt. Blijf kloppen met de vork tot het niet meer kan en kneed dan verder met je handen. Kneed circa 5 minuten tot er een soepel en egaal deeg ontstaat. Voeg wat bloem toe als het deeg te nat blijft. Als het te droog blijft, kun je wat water toevoegen. Rol een bal van het deeg en bestrooi deze met wat bloem. Laat de deegbal circa 30 minuten gewikkeld in plasticfolie rusten. Draai pasta in dunne plakken (stand 6) en snijd hiervan stroken van 2 cm breed en 50 cm lang. Kook ze in water met zout, laat ze afkoelen en drogen op een keukendoek. (Koude pasta houdt een stevige vulling goed vast.) Vulling van paddenstoelen: Week de paddenstoelen in lauwwarm water (doe dit voor de avond na je en zet ze weg in de koeling! De paddenstoelen moeten minstens 4 uur weken (Jean vragen om dit vooraf te doen). Hak de paddenstoelen fijn, bak het even en voeg de gesnipperde sjalotten, 2 el fond, knoflook, cêpes poeder en kruiden toe. Laat een paar minuten inkoken en daarna afkoelen. Strijk de massa koud op de pastarepen en rol deze op.

Leg de pastarollen in een vuurvaste schaal met bakpapier en doe er 2 el fond bij. Bestrooi met parmezaanse kaas en gratineer in de oven (10 minuten op 180 graden). Gruyère-saus: Klop 75 ml room op. Breng de andere 150 ml room aan de kook, voeg nootmuskaat, tijm en laurier toe en laat 4-5 minuten stoven. Laat iets afkoelen. Doe dan de eierdooiers erbij en klop au bain-marie schuimig. Voeg de geraspte gruyère en Parmezaanse kaas toe en laat deze smelten in de warme saus. Voeg de warme saus met de opgeklopte slagroom. Breng op smaak met peper en zout. Schuim van paddenstoelen: Snij de de rest van de champignons grof en bak ze met de mirepoix in olijfolie. Doe de kruiden erbij, blus met witte wijn en voeg peper en zout naar smaak toe. Druk na 2 minuten door een fijne zeef en kook een beetje in en voeg de lecithine toe. Schuim de saus vlak voor het opdienen op met een staafmixer. Opmaaksuggestie: Snij de boletten in dunne plakken en bak deze net gaar in wat olijfolie. Plaats het rolletje uit het midden van het bord. Druppel de saus eromheen en schep wat van het schuim tegen het rolletje aan. Leg het gebakken plakje boleet erbij. Garneer met een wat rode cress.

Zeeduivel in mossel-ham-korst met een doorzichtige ham-chip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel (of 750 gr filet)	1	kg
mosselen	400	g
soepgroenten	200	g
rauwe ham (dun gesneden)	50	g
afsnijdsels van zeeduivel		
sneetjes witbrood (lang casinobrood)	10	
olijfolie	60	ml
boter		
knoflook	2	teentjes
tijm	3	takjes
ei	1	
bospeen	800	g
room	150	ml
gevogeltefond	250	ml
verse koriander		
dragon	1/3e	bos
sinaasappelschil (zest)	1	
suiker	20	g
peterselie	1/3e	bos
mossel Fond	50	ml
bloem	10	g
dunne prei	2	
rauwe ham	100	g
witte-wijn azijn	30	ml
velletjes brickdeeg	3	
eiwit (van 1 ei)	20	g
plakken rauwe ham (dun gesneden)	2	

Zeeduivel: Fileer de zeeduivel en protioneer in een maat die past bij de sneetjes brood. Enkele afsnijdsels zijn nodig voor de mousse. **Mossel-ham-mousse:** Kook de mosselen in de mirepoix tot ze open gaan en laat ze uitlekken. Zeef en bewaar het kookvocht en kook dit in voor de dragoncoulis. Pureer de afsnijdsels van de zeeduivel, de mosselen en de ham tot een soort mousse. **Zeeduivelrol:** Leg de sneetjes witbrood op de werkbank zodat ze indrogen. Snij de korstjes van de sneetjes, plet ze tot ca 3 mm dikte. Leg het brood op vershoudfolie (1 vel = 1 rolletje per persoon). Bestrooi het brood met wat zout. Bestrijk de sneden brood met de mosselmousse. Leg de zeeduivelfilets erop, breng op smaak en rol stevig op met de vershoudfolie. Plak het brood aan elkaar met ei. Verwarm het rolletje op 62°C sous vide voor 10 minuten. Verwijder de folie en bak de rolletjes in hete olie met wat boter, knoflook en tijm bruin krokant. Bak op de naad het eerst. Snij de filettrollen in plakken (per persoon circa 2 stuks). **Wortels en wortelsaus:** Snij van 1 wortel fijne reepjes met de zesteur en frituur deze bij 140°C. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Gaar de de rest van de wortelen op laag vuur met

boter, zout, suiker en de gevogeltefond. Doe de koriander, dragon en de sinaasappelzest erbij en laat stoven met het deksel op de pan. Zet 10 wortelen in een beetje kookvocht apart. Snij de 10 wortelen in onregelmatige stukken die je rechtop op het bord kan zetten. Snij ze aan de bovenkant in. Doe de room bij de rest van de wortelen en het kookvocht, pureer alles en wrijf door een zeef. Zo nodig afslappen tot dunnere saus. Dragoncoulis: Pureer de dragon en de peterselie met ca 100 ml water. Kook in ca. 15 minuten gaar en wrijf door een zeef. Bind het mosselvocht met bloem en 10 g boter en doe dit bij de coulis. Monteer met de overige 20 g boter en breng op smaak. Voeg zo nodig wat groene kleurstof toe. Verwarm vlak voor opdienen en doe in een spuitflesje. Preirolletje: Maak de prei schoon en ontdoe zo nodig van de buitenste bladeren tot ca 1 cm dikte. Snij de prei in lengtes van 3 cm. Meng de olijfolie met de witte-wijn azijn en leg de stukjes prei hierin en laat marineren tot gebruik. Snij de ham in reepjes van ca 2 cm breed. Omwikkel de stukjes prei met een reepje ham, plaats ze rechtop in de oven en gaar in 20 minuten op 160°C. Ham-chipje: Steek met een stecker ronde plakjes uit het brickdeeg. Let op: brickdeeg droogt snel uit, hou het pak gesloten of bevochtig. Scheur stukjes van de ham, iets kleiner dan het rondje. Bestrijk de rondjes met eiwit, leg er een stukje rauwe ham op en vervolgens een tweede plakje brickdeeg. Bak de rondjes tussen twee bakmatten op 180°C in de oven krokant (10 minuten). Breng op smaak met zout. Opmaak: Verwarm de wortelen. Verwarm de wortelsaus. Giet de wortelsaus op het midden van het bord. Garneer met de dragoncoulis door met een spuitflesje een spiraal op de wortelsaus te maken. Zet de de prei en de wortelen aan de zijkant van het bord naast de saus. Steek in elk worteltje een ham-chip. Leg naast de wortel en prei wat gefrituurde wortelkrullen. Plaats de zeeduivelfiletrollen in de saus.

DESSERT Bananenijs met cappuccino en amandel crumble

Bananenijs met cappuccino en amandel crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	110	gr.
blaadje gelatine	6	gr.
honing	2	el
glucose	4	el
room	2,5	dl
suiker	60	gr.
mascarpone	150	gr.
melk	1	dl
kidde met 2 patronen		
vanillestokje	1	st
eigeel	60	gr.
dubbele espresso	1	st
boter	50	gr.
rietsuiker	50	gr.
amandelen (gepeld en grof gehakt)	50	gr.
bloem	50	gr.
snufje zout	1	st
kaneel	0,5	tl
citroen, rasp van	0,5	st
bananen	400	gr.
rum	25	gr.

Chocolade gelei: Breek de chocolade in kleinere stukken. Week de gelatine in koud water. Verwarm de honing met de glucose en slagroom. Los de uitgeknepen gelatine op in de room. Giet dit op de chocolade en meng het tot een gladde emulsie. Bedek 2 platte witte ronde designborden (met opstaand randje) met plasticfolie. Giet de chocolade gelei-massa op deze borden (ong 5 mm dikte). Laat het zo lang mogelijk opstijven in de vriezer. Mascarpone espuma: Maak een gladde mix van de suiker, mascarpone, room en melk. Vul de kidde met deze massa, sluit af met de deksel en zet 2 uur koud weg. Cappuccino: Schraap het merg uit het vanillestokje. Voeg het merg met het stokje bij de suiker en de room en breng dit aan de kook. Laat dit afkoelen (tot onder 60°C) en voeg het eigeel toe. Verhit en klop de massa au bain-marie onder toevoeging van espresso totdat binding ontstaat bij ong. 80°C. Zet de massa in de koeling. Amandelcrumble: Roer de zacht geworden boter met de rietsuiker los. Voeg daarna de overige ingrediënten toe. Smeer de massa op bakpapier op een ovenplaat. Bak het deeg in 25 min af in een oven van 160°C (tot goudbruin). Laat afkoelen en verkrumel / hak grof. Bananenijs: Doe de melk, room, suiker en vanillestokje in een pan en breng dit aan de kook. Laat de massa 15 minuten zachtjes trekken. Verwijder het vanillestokje maar doe de merg in de vloeistof. Haal de pan van het vuur en voeg de in water geweekte uitgeknepen gelatine toe. Schil de bananen en voeg deze in kleine stukjes toe en pureer de massa. Laat goed afkoelen. Voeg de rum toe draai ijs in de ijsmachine. Afwerking: Leg de opgesteven chocolade met het plastic eronder vanaf de borden op een plaat en steek er daarna voorzichtig 10 rondjes van Ø 5cm uit met een ronde steker. Schep de gelei-rondjes voorzichtig

met een paletmes los van de plaat. Draai 1 patroon in de kidde met espuma. Vervang de patroon wanneer de kidde niet meer spuit. Presentatie: Zie foto: Leg 1 gelei-rondje uit het midden van het bord. Schenk rondom de cappuccino. Strooi de crumble er omheen. Leg een bol ijs op de chocoladeglei. Schud de kidde, houd goed rechtop en spuit 3 toefjes espuma per bord.