

2025 september

CCN Limburg · Herfst

Octopus op een crème van cannellini bonen, lavasolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
octopus	1	
laurierblaadje	1	
stengel bleekselderij	1	
sjalot	1	
winterwortel	½	
schil van een halve citroen		
zout		
peper		
olijfolie - vergine		
bos lavas	185	gr.
neutrale olie (zonnebloem- of druivenpitolie)	70	gr.
uitgelekte cannellini bonen uit een potje/blik	560	gr.
ui	1	
water	500	ml
peperkorrels	4	
laurierblad	1	
olijfolie extravergine	80	gr.
tabasco		
halve citroen	1	
banaansjalotje	1	
sushi azijn		
rode biet (voorgekookt)	1	
cress		
ingelegde citroen		
blaadjes lavas		

Octopus: 1. Verwijder het bekje van de octopus (een bruin, snavelachtig stukje in de kop) en verdeel de octopus in 3 stukken: de kop en 2 stukken met vier armen. 2. Snijd de sjalot in stukjes, de wortel en de stengel bleekselderij in stukken. 3. Was de octopus en doe hem met zelfde water in de (hogedruk)pan. 4. Voeg de andere ingrediënten aan de octopus toe en 750 ml water toe en kook onder druk gaar in 30 minuten. 5. Haal de octopus uit het kookvocht, laat wat afkoelen. 6. Haal de puntjes van de tentakels en zet deze weg. 7. Snijd de rest van de octopus in kleine blokjes en zet weg. 8. De puntjes van de tentakels kort grillen. 9. Bak enkele stukjes gekookte octopus in olijfolie krokant. Lavasolie: 10. Houd een paar takjes achter. Blancheer de hele bos lavas in kokend water. Terugkoelen met ijs water. Helemaal uitknippen (moet droog zijn). 11. Snijd de lavas grof in stukjes, (houd enkele takjes achter voor de garnering), doe de lavas met de olie in een kleine steelpan en verwarm zachtjes tot ca. 45 °C (handwarm tot lauw, zeker niet heet, anders verliest het kleur en smaak). 12. Pureer de warme olie-lavasmix met een blender of krachtige staafmixer tot een gladde massa. 13. Zet een pan klaar en een dunne doek. Haal de lavas door een bolzeef en zeef daarna nog een keer door een passeerdoek in de bolzeef, proef en voeg evt. wat zout toe. 14. Doe de heldergroene

olie in een spuitflesje. Zet het flesje weg. Crème van cannellini bonen: 15. Snijd de winterwortel, stengel bleekselderij en ui. 16. Voeg deze 'WUBS' toe aan het water en breng aan de kook met de peperkorrels en het laurierblad. 17. Zet het vuur laag en laat een half uur trekken. 18. Zeef de bouillon. 19. Laat de cannellini bonen uitlekken. Breng de cannellini bonen aan de kook in de gezeefde bouillon, en laat ze een paar minuten doorkoken. 20. Schep de bonen met een schuimspaan uit de bouillon en doe ze in een blender of hoge maatbeker. 21. Pureer glad met een blender of staafmixer. 22. Voeg geleidelijk de olijfolie toe terwijl je blijft pureren. 23. Is de crème te dik → voeg beetje bij beetje wat bouillon toe tot een zachte, gladde massa ontstaat. 24. Zeef de puree eventueel door een fijne zeef (passoire of chinois) om de laatste velletjes te verwijderen → zo krijg je een echt gladde crème. 25. Breng op smaak met zout, peper en een heel klein beetje tabasco. Garnering: 26. Snijd sjalot in dunne plakjes in zijn geheel en een stukje rode biet. Maak uienringen en doe de ringen in een bakje met azijn. Zet weg tot service. 27. Trek met een citroenzesteur zeste krullen van een halve citroen en zet weg. 28. Laat de roze geworden uienringen uitlekken op een schone doek. 29. Knip met een schaar de blaadjes lavas van de steeltjes en houd apart voor de garnering. PRESENTEREN: 30. Doe de crème van cannellini bonen op het bord. Schik er naar eigen inzicht enkele stukjes gekookte octopus op, een stukje gebakken octopus, een gegrild stukje octopus tentakel, de lavas blaadjes, cress, de citroenzeste en een ringetje roze sjalot. Drup tot slot enkele druppeltjes lavasolie op het bord.

'Baccalà' en krokant gebakken kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw - filet met vel	400	gr.
melk	220	ml
middelgrote, kruimige aardappels	2 1/2	
sjalot	1	
teen knoflook	1	
zout		
peper		
takjes platte peterselie	7	
extra vergine olijfolie/vergine olijfolie naar smaak (niet te bitter)		
gezouten kappertjes naar behoefte		
neutrale olie		
zeesla (vers of lang houdbaar uit koeling)	50	gr.
kippenbouillon	120	gr.
sushi azijn	40	gr.
gedroogd wakame zeewier	150	gr.
gedroogd zeewier, fijn gedraaid (tot vlokken grootte)	30	gr.
ei	1	
panko	50	gr.
kabeljauw, gefileerd, maar met vel	200	gr.
boter		
kokkels	300	gr.
zeekraal	20	gr.
schorrekruid	60	gr.
visfond	170	ml
enkele gram agar agar		

'Baccalà': 1. Bedek de kabeljauw met een laag zout en zet weg in de koeling. 2. Snijd een teentje knoflook klein en zet weg. 3. Snijd de peterselie fijn en zet weg. 4. Schil de aardappels en kook de aardappels in gezouten water. 5. Snipper de sjalot, snijd de knoflook fijn, fruit de sjalot en knoflook zachtjes in olijfolie en zet weg. 6. Pureer de aardappels met een pureeknijper. 7. Warm 70 ml melk. 8. Meng de aardappelpuree met olijfolie, de gebakken sjalot en de verwarmde melk. 9. Spoel de kabeljauw grondig met water en verwijder daarmee al het zout. 10. Kook de kabeljauw in 150 ml. melk en wat water tot deze gaar is. 11. Giet de melk af. 12. Prak de kabeljauw zeer fijn en verwijder evt. overgebleven graatjes. 13. Meng de kabeljauw met het aardappelmengsel en platte peterselie. Breng op smaak met zout en peper. Maak het mengsel smeug met olijfolie. Blijf met een straaltje olie erbij gieten tot de juiste dikte (quenelles moet je ervan maken). Laat het afkoelen. Gefrituurde kappertjes: 14. Spoel de kappertjes grondig met water om. 15. Dep ze droog met keukenpapier. 16. Verwarm in een steelpan een 5-7 cm diepe laag olijfolie. 17. Frituur hierin de kappertjes. 18. Zet een bord klaar met proppen keukenpapier. 19. Verwijder de gefrituurde kappertjes uit de pan met een

schuimspaan en laat uitlekken op het bord met keukenpapier. 20. Zeef de olie evt. als er overblijfselen van de kappertjes in is blijven zitten. Verwarm weer tot ca. 100 graden. Zeewier gel: 21. Zet een platte schaal klaar, vet deze in met olie. Spoel het zout van de zeesla. 22. Doe de kippenbouillon en de zeesla in een steelpan. 23. Verwarm tot ± 80 °C en laat 10 minuten trekken (niet koken, alleen zacht verwarmen). 24. Voeg de sushi azijn toe en de neutrale olie. 25. Doe het mengsel door een bolzeef met passeerdoek erin en zeef tot een heldergroene substantie. 26. Doe de Locust en Kappa erbij en mix goed. Dan opkoken met Kappa en Locust (2 min tegen de kook) met een dosering van 10g/l voor de Kappa en 3g/l voor de Locust. 27. Giet het mengsel op de ingevette schaal en laat een paar minuten opstijven. 28. Doe de gel in een blender, en draai op. 29. Doe de opgedraaide zeewiergel in een spuitfles en zet weg. Gefrituurd zeewier: 30. Zet een bord klaar met proppen keukenpapier erop. 31. Frituur het wakame zeewier, schep deze met een schuimspaan erop en leg het op het bord met keukenpapier om uit te lekken. 32. Leg de takjes peterselie bij de pas voor de garnering. Krokant gebakken kabeljauw met zeewier: 33. Kluts het ei. 34. Meng het gedroogde zeewier met de panko goed. 35. Snijd de kabeljauw in 10 gelijke stukjes van elk 20 gr. 36. Haal de kabeljauw door het ei en vervolgens door het gedroogde zeewier-mengsel. 37. Bak de kabeljauw in hete olie en een klontje boter. Gesauteerde kokkels: 38. Als het kokkels zijn van Seafarm dan hoef je ze niet in een bak water te zetten met zout (ze zijn dan al gespoeld). Zet de kokkels in een bak met water en zout (3% zout). Controleer op gebroken exemplaren, etc. 39. Laat de kokkels uitlekken. 40. Snijd de peterselie fijn. 41. Verwarm een koekenpan met olie tot hij bijna begint met roken. 42. Doe de zeekraal erin en de kokkels. Deksel de pan en tel tot 5. Gooi de knoflook erbij. Deksel er weer op en tel tot 10, de kokkels moeten nu openstaan. Voeg de gehakte peterselie toe. En op het allerlaatst het schorrekruid. Roer om. Visschuim: 43. Verwarm de visfond en de melk. 44. Schuim de visfond met de melk op door de pan schuin te zetten, voeg de Agar agar voorzichtig toe toe, schuim op met een staafmixer. Voeg niet te veel Agar Agar toe dan kan het wat gelei-achtig aanvoelen. PRESENTEREN: 45. Leg op elk bord de 'baccalà', een stukje gebakken kabeljauw, een paar kokkels met schorrekruid en zeekraal, spuit er een paar puntjes gel op, doe er een aantal gefrituurde kappertjes op, een stukje gefrituurd zeewier, en een stukje peterselietak. 46. Als laatste een lepel schuim op het bord doen.

Tortelloni met vulling van gekonfijte eend, verveine en ricotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paar lepels ganzenvet	1	
teentje knoflook	1	
eendenbouten	2	
zout		
peper		
bloem type 00 van durum tarwe	320	gr.
semolina van durum tarwe	160	gr.
eierdooiers	4	
ei	1	
ricotta	100	gr.
eierdooier	1	
verveine, enkele takjes reserveren voor garnering		
ui	1	
fijngehakte gekonfijte eend		
neutrale olie		
tabasco rood		
halve winterwortel	1	
courgette	1/3	
gevogeltefond	200	ml
witte wijn	60	ml
paar plakjes ijskoude roomboter		
cress		
blaadjes verveine		

Geconfijte eend: 1. Verwarm de oven op 90 graden en zet hem op de stoomstand. Doe de eendenbouten in een vacumeerzak met een aantal lepels ganzenvet, met een teentje knoflook in een folietje. Confijt de bouten 1,5 uur. 2. Haal het vlees van de eendenbout en hak het vlees erg fijn. Laat afkoelen bv. In diepvries, dit gaat sneller. Tortelloni: 3. Maak het tortellonideeg door de eieren te mengen met de bloem, de semolina en eierdooiers en zout. 4. Verpak in plastic folie en laat rusten in de koelkast tot de eendenbouten klaar zijn. Vulling tortelloni: 5. Snijd de verveine fijn. 6. Snipper de ui fijn en fruit deze in olie. 7. Meng de ricotta, ui, de verveine, de gehakte eendenbout en heel weinig tabasco (1 of max. 2 druppels), proef, voeg zout en peper naar smaak toe. 8. Doe de vulling in een spuitzak. 9. Rol het deeg uit met behulp van de KitchenAid. 10. Snijd vierkantjes van het deeg van 7 bij 7 cm. 11. Spuit een kleine hoeveelheid vulling op elk deegvierkantje. Vouw elk vierkantje tot een driehoek en druk het deeg goed aan op de randen. Vouw het middelste puntje naar voren en leg de andere 2 puntjes vervolgens je wijsvinger heen en druk aan. Zet de tortelloni weg op een bebloemde schaal. Zorg dat de tortelloni elkaar niet raken (anders kleeft het deeg aan elkaar). 12. Breng twee hele grote pannen met gezouten water aan de kook. Leg een schuimspaan klaar en een schoon plaatje voor de gekookte tortelloni. Saus met brunoise groenten: 13. Snijd de winterwortel en courgette in kleine brunoise. 14. Bak de wortel en vervolgens de courgette kort in wat olijfolie. Blus af met de witte wijn. Zet weg. 15. Reduceer de gevogeltefond tot de

helpt in een steelpan. 16. Snijd de rode peper heel fijn. 17. Breng de gevogeltefond weer op het vuur aan de kook. Doe de brunoise gesneden groenten er op het allerlaatst bij en de rode peper. Monteer de saus met de ijskoude roomboter. Proef en breng op smaak met zout en peper. 18. Kook de tortelloni een aantal minuten tot ze gaar zijn. PRESENTEREN: 19. Serveer enkele tortelloni op een bord. Dresseer er stukjes brunoise gesneden groenten bij en gevogeltesaus. Garneer met cress en enkele blaadjes verveine.

HOOFDGERECHT Met appelstroop geglaceerde snoekbaars, pommes Anna, tuinbonen, munt en gecompresseerde appel

Met appelstroop geglaceerde snoekbaars, pommes Anna, tuinbonen, munt en gecompresseerde appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende (medium grootte) aardappels	12	
roomboter	60	gr.
takjes verse tijm	8	
zout		
peper		
snoekbaars	1,4	kg
rinse appelstroop	40	gr.
bloem		
boter		
neutrale olie		
halve doos diepvriestuinbonen		
enkele takjes munt		
groentebouillon		
room		
groene kleurstof		
gekleurde wortels	5	
suiker		
mosterd	5	gr.
visfond (potje)	40	gr.
elstar appels	2	
calvados	20	cl
cress		
maldonzout		

Pommes Anna: 1. Verwarm de oven voor op 200 graden. 2. Was de aardappels, snijd de aardappels in dunne plakjes met de mandoline. Dep ze droog. 3. Ris de takjes tijm en doe een bakje. 4. Bestrooi elk van de aardappelplakjes met verse tijmblaadjes, kwast er wat boter op en bestrooi met (weinig) zout en peper. Stapel de aardappelschijfjes in kleine steekringen, zodat er kleine aardappeltaartjes ontstaan. Alternatief: doe ze in muffin vormpjes. Snoekbaars: 5. Fileer de snoekbaars en controleer goed op graten, verwijder het vel aan de bovenkant niet. 6. Snijd tien porties van elk 50 gram snoekbaarsfilet en zet koud weg. 7. Bestrooi de snoekbaars met zout en peper. Bebloem de snoekbaars en schudt de overtollige bloem af. 8. Doe de appelstroop voor de snoekbaars in een bakje en leg een kwast klaar. 9. Bak de snoekbaars in neutrale olie, voeg een klontje boter toe voor de maak op de velkant, snijd het vel in met 2 schuine sneden. 10. Druk de filets goed aan, zij hebben de neiging om op te krullen. 11. Draai de snoekbaars om als hij 1/3 verkleurd is, en direct van het vuur af. 12. Bestrijk met weinig appelstroop. Gaar de bovenkant met de brander. Tuinbonenpuree met munt: 13. Kook ze kort met wat zout, giet af als ze net beetgaar zijn. Dop de boontjes nogmaals. 14. Snijd de munt erg fijn. 15. Pureer de tuinbonen, voeg boter en room toe, munt en evt. wat zout naar smaak en groene kleurstof, zodat de puree mooi groen is. Verwarm en

zet weg in de warmhoudkast tot service. 16. Verwarm de oven op 180 graden. Geglaceerde gekleurde wortelbolletjes: 17. Leg de wortelen in en verpak in aluminiumfolie voor circa 45 minuten. 18. Laat iets afkoelen en steek bolletjes uit. 19. Verwarm, bestrooi met suiker en een kleine hoeveelheid boter en zet weg in de warmhoudkast. Appelstroopsaus: 20. Verwarm de ingrediënten voor de appelstroopsaus samen in een steelpan. Gecomprimeerde appel: 21. Snijd kleine bolletjes appel uit. 22. Doe ze met een takje tijm en Calvados in een vacumeerzak, dan in de sousvide op 40 graden. PRESENTEREN: 23. Lepel op een kleine hoeveelheid tuinbonenpuree op het bord, de gebakken snoekbaar, de pommes Anna en strooi hier wat Maldon zout over. 24. Verdeel de gecomprimeerde appelbolletjes en wortelbolletjes over het bord. Garneer met wat appelstroopsaus, cress en een stukje munt.

DESSERT Citroenmousse met citroenmelisse, limoensorbet, brandy snap met limoen/
citroenroom

Citroenmousse met citroenmelisse, limoensorbet, brandy snap met limoen/citroenroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stroop	375	gr.
water	127	gr.
gepureerde limoenpulp (les verges boiron, zonder toegevoegde suiker)	248	gr.
cortina	1	gr.
guar (stabilize van unique products)	0,75	g
locust	0,75	g
takjes citroenmelisse	6	
basterdsuiker	120	gr.
citroenen (reserveer de rasp van 1 citroen voor de brandy snaps en 1 voor de garnering)	2	
slagroom	250	ml
eieren	4	
blaadjes gelatine	6	
zout		
suiker	100	gr.
room	100	gr.
bloem	100	gr.
maple syrup	100	gr.
brandy	10	ml
gemberpoeder	8	gr.
kaneel	2	gr.
citroensap	20	ml
citroen	1	
limoenen	2	
poedersuiker	20	gr.
zakjes klopfix	2	
atsina cress		
rasp van 1 citroen		
rasp van 1 limoen		

Limoen sorbet: 1. Maak een suikerstroop 50/50, verwarm iets zodat de suiker goed oplost, voeg meteen de gommen toe (controleer met de refractometer: 50 BRIX). Gebruik limoenvruchtenpulp van les verges Boiron. Deze pulp heeft 9 graden BRIX. Controleer met de refractometer. 2. Voeg alles bij elkaar bij elkaar en roer alles goed door (staafmixer). De mix moet nu 28 graden BRIX zijn. Smeer ongeveer 1 gram Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine voor je de mix in de machine giet. Draai er een sorbet van. Zodra de consistentie van de sorbet goed is: doe het ijs in een voorgekoelde gastronoombak, strijk glad af, dek af met een bakpapiertje en laat in de vriezer verder afkoelen en rijpen. Citroenmousse met citroenmelisse: 3. Haal de blaadjes van de citroenmelisse en hak ze erg fijn. Verwarm de oven

voor op 180 graden. Vet kleine steekringen in zet op een ingevet plaatje. Zet in de koeling weg tot gebruik. 4. Doe de gelatine in koud water. Scheid de eieren. Rasp 2 citroenen, bewaar een helft voor de brandy snaps en de andere voor de garnering. 5. Pers de citroenen uit en verwijder de pitjes. Gooi de uitgeknepen citroenen niet weg. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Klop de eidooiers schuimig met de suiker. 6. Verwarm het citroensap met de citroenmelisseblaadjes en laat de gelatine erin oplossen. Laat dit afkoelen tot lauw. Maak een kom vetvrij met de uitgeknepen citroenen. 7. Klop hierin de eiwitten stijf met een snufje zout of suiker. Meng het citroensap met de slagroom en het luchtig geslagen eigeelmengsel. Vouw vervolgens het eiwitmengsel erdoorheen. 8. Doe het in een spuitzak en vul de steekringen met het mengsel. Zet koel weg en laat opstijven. 9. Verwijder de citroenmelissemousse uit de steekringen. Klets kop (brandy snap): 10. Zeef de bloem. Doe de maple syrup, de room en suiker in een steelpan en verwarm tot de suiker oplost. Neem de steelpan van het vuur. Meng met een garde de bloem, de kruiden, citroenrasp en brandy erdoorheen. 11. Pak een paletmes. Pak 2 ovenplaten. Bedek 2 omgekeerde ovenplaten met een siliconenmat. Doe de oven halfopen als hij klaar is, en draai dan met de steel van de pollepel de brandy snaps. Doe steeds een halve eetlepel beslag op de plaat en smeer deze met een paletmes uit tot een grotere cirkel. 12. Bak ze in 6-8 minuten bruin. Rol de brandy snaps direct op tot een rolletje op de steel van een pollepel en laat afkoelen op een plaatje. 13. Reserveer 1 brandy snap per bord en houd er 1-2 reserve i.v.m. risico op breken bij vullen. Zet weg. Vul de brandy snaps met de citroen/limoenroom. Citroen/limoenroom: 14. Rasp de citroen en de limoenen. 15. Pers de citroen, reserveer 1/3 van het sap, pers 1 limoen en voeg het sap toe aan het citroensap. 16. Maak poedersuiker van suiker. 17. Klop de slagroom met de poedersuiker, de rasp en de Klopfix naar smaak tot het yoghurt dikte heeft vlak voor service en draai tot de slagroom een stevige consistentie heeft. 18. Vul de brandy snaps ermee. PRESENTEREN: 19. Leg een brandy snap op elk bord en de citroenmelissemousse. 20. Leg wat verkruimelde brandy snap op elk bord, leg de sorbet op het bord. Bestrooi met limoen- en citroenrasp. Garneer met cress.