

Maand: Oktober 2018

Thema: Lekkers oèt Limburg



Amuse

Kerboèt van Jacobs

Voorgerecht

Riefkeukskes met geruikte forel en mierikswortelcrème

Soep

Limburgse mosterdsoep met spekskes

Hoofdgerecht

Braojstök mit een saus van Paeterke döbbel en kroèt

Nagerecht

Unne hook oèt de paeperkook

Kerboèt van Jacobs / Balkenbrij van Jacobs

Amuse, 15 personen

1	klontje	boter
1	stuks	sjalot
1	stuks	steranijs
2	dl	visfond
0,75	dl	witte wijn
1,25	dl	room
15	stuks	coquilles 1pp
8	plakken	balkenbrij van 1,5 cm dik
		peper en zout
enkele	takjes	kervel
Extra:		saucière
		keukenpapier
		uitsteker Ø 4 cm

Smelt een klontje boter in een klein steelpannetje.

Snipper de sjalotjes fijn en stoof aan in de boter, samen met de steranijs.

Als het sjalotje zacht gestoofd is, voeg je de visfond en de witte wijn toe.

Zet het vuur op de hoogste stand en laat de saus tot de helft inkoken.

Zeef de sjalot en de steranijs uit de saus.

Voeg de room toe en laat de saus nog even doorwarmen. Laat de saus echter niet meer koken, anders gaat de room schiften.

Kruid de saus af met peper en zout.

Zet intussen de coquilles even in de koeling tussen 2 velletjes keukenpapier. Op die manier zijn ze straks mooi droog en kan je ze perfect goudbruin bakken.

Steek ringen van Ø 4 cm uit de balkenbrij, 2 stuks per persoon.

Smelt een klein klontje boter in een antiaanbakpan.

Kruid de coquilles met peper en zout.

Bak de balkenbrij aan een kant aan. Draai ze om en als de balkenbrij klaar is haal ze uit de pan en leg ze op een vel keukenpapier. Bak de coquilles aan in dezelfde pan. Zorg ervoor dat de pan goed heet is. De coquilles moeten maar 1 minuutje per kant gebakken worden, tot ze een krokant bruin laagje hebben.

Bak ze zeker **NIET** volledig door, maar zorg ervoor dat ze nog een beetje glazig zijn in het midden. Straks garen ze immers nog even door in de saus bij het serveren.

Schuim de saus even op met een staafmixer.

Uitserveren

Leg twee rondjes balkenbrij op een bordje.

Snijdt de coquille horizontaal door met een scherp mes en leg op ieder stuk balkenbrij een halve coquille.

Werk af met een beetje schuim van de saus en een takje kervel.

Serveer onmiddellijk!

Limburgse riefkeukskes met geruikte forel en mierikswortelcrème
Limburgse aardappelkoekjes met gerookte forel en mierikswortel crème
Voorgerecht, 15 personen

Aardappelkoekjes

2,5 kg vastkokende aardappels
2 stuks uien
6 stuks eieren
150 gram bloem
zout
grof gemalen zwarte peper
verse nootmuskaat
maggi naar smaak
zonnebloemolie en boter om te bakken

Extra: keukenpapier
nootmuskaatrasp

Schil de aardappelen en rasp ze grof in de foodprocessor met de grove raspschijf.

Pel de uien en rasp deze. Doe de rasp over in een beslagkom en schep de andere ingrediënten behalve olie en de boter erdoorheen. Mocht je niet zeker zijn over de hoeveelheid zout en peper, bak dan eerst een mini-proefkoekje. Voeg eventueel nog wat extra zout of peper toe.

Verhit in twee grote koekenpannen met antiaanbaklaag een beetje olie en boter. Schep beslag in de pan en druk de aardappelrasp goed plat zodat je dunne koekjes krijgt met een diameter van ongeveer 10 cm. Per persoon hebben we twee koekjes nodig!

Bak de riefkeukskes/aardappelkoekjes aan beide kanten goudbruin. Draai dan het vuur laag en laat de aardappelkoekjes nog een beetje doorgaren. Als ze goed dun zijn, zijn ze vrij snel gaar van binnen. Bak de aardappelkoekjes op het laagst nog even op hoog vuur zodat ze lekker krokant worden.

Neem de aardappelkoekjes uit de pan en leg ze op een velletje keukenpapier. Bak zo alle riefkeukskes/aardappelkoekjes.

Maak ondertussen de mierikswortelroom door alle ingrediënten luchtig door elkaar te scheppen.

Mierikswortelroom

6 eetlepels lobbige geklopte slagroom (zonder suiker)
6 eetlepels mayonaise
2 eetlepels mierikswortelpuree (meer of minder naar smaak)
1½ theelepel grove mosterd
zout en versgemalen zwarte peper

Vis

375 gram forel,
4 eetlepels bieslook

Uitserveren

Serveer op ieder bord twee riefkeukskes/aardappelkoekjes en leg er een stukje gerookte forel op.

Garneer af met de mierikswortelcrème en de gesnipperde bieslook.

Roumige Limburgse mosterdsoep met spekskes **Romige Limburgse Mosterdsoep met spekjes**

Voorgerecht, 15 personen

Kippenbouillon (hiermee beginnen)

1500	gram	kippendijen
3	stuks	uien
2	stuks	wortels
2	stuks	prei alleen het wit (bewaar het lichtgroene deel als garnering bij het uitserveren)
6	takjes	selderij
4	takjes	peterselie
3	takjes	tijm
2	stuks	laurierblaadje
3	liter	water
		zout en peper
enkele		kippenbouillonblokken

Extra: neteldoek

Snijdt de groenten grof en zet samen met de kruiden klaar.

Breng de kippendijen op een matig vuur aan de kook in 3 liter water. Schep het schuim regelmatig af. Voeg de groenten en kruiden toe en laat 1 tot 1,5 uur trekken. Zeef de bouillon 2 keer, eerst door een vetzeef en vervolgens door een schone vochtige doek/neteldoek. Zet de bouillon weg.

Mosterdsoep:

3	stuks	uien
150	gram	boter
3	eetlepels	Dijon mosterd glad
1½	theelepels	kerriepoeder
150	gram	bloem
9 à 12	eetlepels	Limburgse mosterd (naar smaak)
2	liter	kippenbouillon (van bovenstaand recept)
9	eetlepels	Sherry
5	dl	room
		versgemalen zwarte peper
250	gram	spekreepjes

Snipper de uien. Fruit de uien zachtjes in de boter. Voeg halverwege het fruiten de milde kerriepoeder toe.

Als de uien glazig zijn, kan de bloem er in één keer bij. Voeg de Dijonmosterd toe. Roer het geheel goed totdat er geen klontjes meer zijn. Laat dit mengsel in enige minuten gaar worden.

Schenk dan beetje bij beetje de kippenbouillon erbij en roer elke keer goed totdat het vocht helemaal is opgenomen. Uiteindelijk ontstaat er een lichtgebonden soep.

Dan kan de grove Limburgse mosterd, de room en de droge sherry erbij. Maal een fikse hoeveelheid peper boven de soep. Proef en voeg eventueel nog wat mosterd of peper toe.

Bak intussen de spekjes krokant.

Uitserveren

Verdeel de soep over de borden en strooi in elk bord wat spekjes en fijngesneden prei.

Braojstök met saus van Paeterke döbbel en kroèt Braadstuk met saus van Paeterke dubbel en stroop

Hoofdgerecht, 15 personen

1500	gram	lendefilet
4	eetlepels	gladde mosterd
4	theelepels	nootmuskaatpoeder
4	eetlepels	appelstroop
500	gram	zure room
1	glas	Paeterke Dubbel
200	gram	boter
		peper
		zout

Extra: kernthermometer
uitsteker Ø 3 cm
spuitzak met kartelmondje

Oven voorverwarmen op 120° C

Smeer het vlees in met de mosterd en bestrooi royaal met peper, zout en nootmuskaat. Smelt 75 g boter in een braadpan totdat het bruin kleurt en braad het vlees goudbruin aan alle zijden.

Verwarm ondertussen de oven voor op 120°C. Leg het vlees in een ovenschaal met wat braadvet. Zet de schaal 30 tot 40 minuten in de oven, tot een kerntemperatuur van 63°C en draai en bedruip het vlees regelmatig. Zet de oven daarna op 80°C zodat het vlees warm blijft.

Blus de braadpan af met het bier en de stroop. Laat dit inkoken en voeg dan de zure room toe. Kook de saus door en breng op smaak met peper en zout.

Koolrabi

4	stuks	koolrabi
3	dl	room
		mosterd glad
		peper en zout

Snijdt de koolrabi in plakken van 2 cm dik en steek hier rondjes van 3 cm uit. Leg de plakjes in een wijde hapjespan en schep er de room over. Breng de room aan de kook en laat de koolrabi 5 minuten afgedekt koken. Verwijder het deksel van de pan en laat de groente nog 5 minuten koken tot de koolrabi gaar is en de room wat is ingekookt. Schep de koolrabi met een schuimspaan in een warme schaal. Haal van het vuur af, roer mosterd door de lichtgebonden saus en breng op smaak met peper en eventueel zout. Schenk de saus over de koolrabi.

Pomme duchesse

1	kg	aardappelen
4	stuks	eierdooiers vloeibaar
		zout

Oven voorverwarmen op 220° C

Schil de kruimige aardappelen en kook gaar in gezouten water. Giet af en doe de aardappelen door een passevite of zeef zodat je een fijne aardappelpuree krijgt. Meng de eidooiers goed door de droge aardappelpuree.

Doe de puree in een spuitzak met een kartelmondje. Leg bakpapier op een ovenplaat en spuit hierop mooie pomme duchesse toefjes en verhoog de oventemperatuur naar 220°C.

Haal het vlees uit de oven en houd warm.
Net voor het uitserveren in mooie plakken snijden.

Bak de puree in 15 à 20 minuten goudbruin in de oven. Verwarm de saus, het vlees en de koolrabi.

Uitserveren

Serveer het vlees, de pomme duchesse en koolrabi met de saus op het bord.

Unne hoek oèt de paeperkook

Een hoek uit de peperkook

Nagerecht, 15 personen

Begin met het drogen van de kruidkook.

Oven voorverwarmen op 80°C.

250 gram kruidkook

Snijd 2 plakken van 2mm kruidkook per persoon. De rest van de kruidkook gebruik je voor het maken van het ijs.

Plet de plakjes nog wat met een deegroller en snijd elke plak diagonaal in 2 stukken. Je hebt per couvert 4 driehoeken nodig. Leg ze tussen twee bakblikken om ze mooi plat te houden. Droog deze gedurende enige uren op 80 graden in de oven tot ze knapperig zijn.

IJs

	restant	kruidkook
4	dl	room
7	dl	melk
300	gram	suiker
16	stuks	eidooiers vloeibaar
2	theelepels	aceto balsamico
½	theelepels	piment
1	kl. pollepel	glucosestroop

Roer de eidooiers schuimig met de suiker.

Verwarm de melk, de room met de piment, roer de kruidkook erdoor en blijf roeren tot beide homogeen gemengd zijn. Giet deze vloeistof op de dooiers en laat het op een zacht vuur binden.

Voeg de glucosestroop en de aceto balsamico toe en passeer de massa door een fijne zeef.

Draai er, nadat het is afgekoeld, in de ijsmachine ijs van.

Speculaas mousse

1½	theelepels	speculaaskruiden
1	theelepels	piment
2,5	dl	melk
80	gram	suiker
6	stuks	eigeel
6	stuks	eiwit
6	blaadjes	gelatine
150	gram	witte couverture chocolade
7	dl	room

Roer de specerijen door de melk en verwarm deze.

Roer de eidooiers schuimig met 40 gr suiker, giet de melk er al roerend bij en laat het als een 'crème anglaise' binden.

Roer er dan de in koud water geweekte gelatine door en vervolgens de witte chocolade couverture.

Sla de eiwitten stijf met de rest van de suiker en spatel dit door de crème.

Spatel tot slot de half geslagen room door de mousse. Laat de mousse in de koeling opstijven.

Pruimencoulis

50	gram	suiker
500	gram	rode pruimen
1	stuks	steranijs
2	eetlepels	water
		aardappelzetmeel

Ontpit 250 gram pruimen en snijd in grove stukken. Strooi de suiker over de pruimen en voeg 2 eetlepels water toe. Laat het geheel op zeer zacht vuur garen tot de pruimen gaar zijn.

Bind de coulis vervolgens eventueel iets bij met aardappelzetmeel. Zeef de coulis om de velletjes te verwijderen.

Snijd als garnituur enkele pruimen in zeer fijne brunoise.

Garnering

2	dl	room
1	scheutje	Elske La Vera kruidenbitter

Klop de room op en doe er een scheutje Elske onder.

Uitserveren

Leg op een groot bord 2 quenelles mousse en 1 quenelle ijs.
(mousse/ijs/mousse).

Steek vier driehoeken gedroogde kruidkoek tegen en tussen de quenelles.

Garneer met de coulis, de geklopte room en de brunoise gesneden pruimen.