

# 2003 oktober

CCN Bunnik · Herfst

---



## TARTELETTE GEVULD MET KALFSZWEZERIK EN PADDESTOELEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hartzwezerik	250	gr.
witte wijnazijn		
vleesbouillon (blokje)	0.5	l
bloem	125	gr.
zout		snuf
koude boter	65	gr.
ijskoud water	1	el
eigeel	20	gr.
ovale tartelette vormpjes (ca 12 cm lang)	10	
paddestoelen	100	gr.
vastkokende aardappel	125	gr.
sjalotje	1	
olijfolie	0.5	el
droge sherry	0.25	dl
gevogeltebouillon	0.5	dl
zout & peper		
witte tagliatelle (4 mm)	25	gr.
enkele takjes oregano		

Zwezerik: Spoel de zwezerik schoon onder koud stromend water. Breng de zwezerik daarna in wat koude bouillon aan de kook en blancheer ze hierin gedurende 10 min. Laat de zwezerik enigszins afkoelen en verwijder de vliezen. Plaats de zwezerik vervolgens ca 30 min tussen 2 platte borden. Zet hierop een gewicht en laat de zwezerik zo volledig onder druk, afkoelen.

Tartelette: Verwarm de oven voor op 175° C. Zeef de bloem. Doe de bloem met het zout in een kom. Snij de boter met 2 messen in hele kleine brokken en prak deze m.b.v. een vork door de bloem. Klop het eigeel los met het water en voeg dit aan het deeg toe. Kneed het deeg met één hand snel tot een samenhangende deegbal. Verpak de bal in folie en laat deze tenminste 30 min in de koeling rusten. Beboter 10 tartelettevormpjes. Maak van het deeg 10 gelijke deegbolletjes en rol de bolletjes dun uit op een met bloem bestoven werkblad. Zorg dat de afmetingen groter zijn dan die van de vormpjes. Bekleed de vormpjes en snij het overhangende deeg weg. Prik hier en daar gaatjes in de deegbodem. Bak de taartjes in het midden van de oven goud bruin en gaar in ca 30 min. Neem de taartjes uit de oven, laat ze enigszins afkoelen en haal ze dan uit de vormpjes.

Afwerking: Schil en snij de aardappel in vierkante blokjes van max. ½ cm. Schil en snipper het sjalotje. Laat beide, tegelijk, ca 5 min zachtjes smoren in de olie. Snij de zwezerik in vierkante blokjes van max. ½ cm. Borstel de paddestoelen schoon en verwijder deels het steeleind. Snijden ook de paddestoelen in blokjes van max. ½ cm. Voeg de blokjes zwezerik en de paddestoelen bij het aardappelen/ui mengsel en breng het mengsel terug op temperatuur. Voeg de sherry en de fond toe en kook alles zachtjes door totdat de vulling gaar en zacht is. Proef af en brengt zo nodig op smaak met wat zout en peper. Kook de tagliatelle in wat gezouten water al dente.

Presentatie: Vul de tartelettes met de vulling en versier het taartje met enkele sliertjes tagliatelle. Strooi er wat vers gehakte oregano over en serveer op een klein warm bord uit.



## GEMARINEERDE KABELJAUWFILET MET LAMSOREN EN BASILICUMBOUILLON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	3	
poedersuiker		
krachtige, niet gezouten, gevogeltebouillon	2	l
ui	1	
prei	1	
basilicum	1.5	bosje
witte peper korrels		
bouquet garni (peterselie, foelie, laurier, tijm)		
lamsoren	75	gr.
mozzarella	50	gr.
dun gesneden zeeuws spek	10	plakjes
parmezaanse kaas	80	gr.
kabeljauwfilet	500	gr.
olijfolie		
citroen	1	
peper		
brood (zelf maken)		
boter		
grof zeezout/peper		

Gedroogde tomaten: Ontvel de tomaten door deze even in te snijden, 10 sec in kokend water te dompelen en daarna af te schrikken. Snij de tomaten in 8 partjes en verwijder de zaadlijsten. Strooi wat poedersuiker over de tomaat en droog ze een enkele uren in een oven van 80 °C. Snijd brunoise van de gedroogde tomaat. Basilicumbouillon: Verwijder alleen het bovenmatige vet uit de soep. Maak de ui en de prei schoon en snijdt dit in grove stukken. Doe de groente, enkele geplette peperkorrels en het kruidenbultje bij de soep en laat ca ½ uur zachtjes trekken. Zeef de soep. Maak de basilicum schoon en doe de stelen bij de soep. Kook deze in tot ¾ l. Zeef de soep. Breng op smaak met zout en peper. Zet weg. Garnering: Maak de lamsoren schoon door een klein stukje van het steeleind te verwijderen. Blancheer de lamsoren even in wat licht gezouten, kokend water tot beetgaar. Schrik af. Snij de mozzarella in blokjes van ca 1 cm. Leg de plakjes spek op een ovenplaat en plaats dit in een voorverwarmde oven van ca 200 °C. Bak het spek totdat het donker ziet. Blijf erbij. Het spek mag niet verbranden. Leg een vel bakpapier op een ovenplaat en rasp hierop de parmezaanse kaas grof. Leg er vervolgens een tweede vel bakpapier op en plaats hierop een plaat om wegblazen te voorkomen. Bak de kaas ca 15 min in een voorverwarmde oven van ca 180 °C. Verwijder de bovenplaat en laat de kaas afkoelen. Vis: Trancheer de filet, schuin in de lengte, in zeer dunne plakjes en bedek daarmee 10 grote warme diepe borden. Kruid de vis met een weinig peper, knijp er wat citroensap over en druppel er olijfolie op. Presentatie: Snijd de basilicum blaadjes zorgvuldig in smalle reepjes en daarna in stukjes. Breng de bouillon aan de kook, zet de pan van het vuur en roer er de basilicum blaadjes door. Maak grote platte borden heet en plaats deze op een voorverwarmde warmhoudplaat. Verdeel de vis over de borden en

laat de borden even op de warmhoudplaat staan om enige warmte in de vis te brengen. Verdeel de lamsoren als een ster over de vis. Breek het spek boven de borden in stukken. Verdeel de mozzarella blokjes. Haal voorzichtig het kaasnetwerk van het bakpapier en maak er 10 grote stukken van. Verdeel ook dit over de borden. Overgiet de vis en het garnituur royaal met de zeer hete basilicum bouillon. Je kunt dit laatste ook aan tafel doen. Gebruik daarvoor bijvoorbeeld een theepot. De vis moet half onderstaan. Gebruik eventueel een zeefje om bij het begieten het merendeel van de basilicum eruit te zeven. Strooi er wat gehakte basilicum blaadjes en de gedroogde tomatenbrunoise over. Dek de tafel in met vork en lepel. Zet ook een schaalteje met zeezout op tafel en het brood met boterballetjes. Dien op.

## SOEP POMPOENSOEP, GEKRUID MET MUSKAATNOOT

### POMPOENSOEP, GEKRUID MET MUSKAATNOOT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoenschijf (ca)	1	kg
afkokende aardappel	200	gr.
middelgrote ui	1	
boter	20	gr.
knolselderij	1	schijf
bouquet garni (peterselie, tijm, foelie, laurier)	1	
muskaatnoot		
zout & peper		
peterselie	1	takje
plakjes zeeuws spek van 3 mm dikte	100	gr.
slagroom	0.5	dl

Pompoen: Snij met een dunschiller de schil van de pompoen en verwijder de pitjes. Snij de pompoen in blokjes. Doe dit ook met de aardappel, de selderij en de ui. Kleur de ui in de boter en voeg daarna de groentes en het bouquet garni toe. Voeg zoveel water toe dat de massa onderstaat, strooi er wat zout in en laat de soep, met gesloten deksel, 20 min zachtjes koken. Verwijder het bouquet garni en zeef de groentes uit de soep. Mix de groentes tot puree, druk deze door een bolzeef en voeg er beetje bij beetje zoveel bouillon aan toe totdat er een zalfachtige soep ontstaat. Kruid de soep met gemalen nootmuskaat, breng op temperatuur en roer er de rest van de boter door. Maak op smaak af met zout en peper. Presentatie: Snij het spek in blokjes van 3 x 3 mm. Sla de slagroom stijf. Was en hak daarna de peterselie fijn. Gebruik kleine hete soepkopjes. Verdeel de spekjes over de kopjes en giet daarop de hete soep. Versier dit verder met een toefje slagroom en wat peterselie. Dien op.

## KWARTELEITJES IN EEN NESTJE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenbouten	3	
worteltjes	3	
middelgrote uien	2	
prei	1	speer
haricots verts	250	gr.
gele paprika	1	
gelatine	10	blaadjes
saffraan poeder	2	snuf
balsamico azijn	2	el
noten olie	6	el
zout & peper		
kwarteleitjes	30	
roquette sla	60	blaadjes
bieslook	10	sprietten
kervel	30	takjes
zeezout uit de molen		

Eendenbout: (zo vroeg mogelijk beginnen) Verwijder de huid van de bout. Schil de wortel en de ui en maak de prei schoon. Snij de groentes in grove stukken. Kook de groentes 10 min in 1½ l gezouten water en voeg dan de eendenbouten toe. Breng de bouillon aan de kook en schuim regelmatig af. Laat de bouillon zachtjes ca 2 uur (en niet langer) trekken. Groentes: Maak de boontjes schoon en kook ze beetgaar in 12 min in wat gezouten water. Schrik de boontjes af in ijskoud water en snij ze in kleine stukjes. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en kook de paprika 5 min. Haal de schil ervan en snij de paprika verder in kleine stukjes. Gelei: Filter de bouillon en meet 1 l af. Voeg de saffraan toe en laat deze bouillon nog 10 min zachtjes trekken. Week de gelatine in wat koud water, knijp het vocht eruit en los de gelatine op in de bouillon. Kruid de bouillon met zout en peper. Roer er de stukjes paprika en boontjes onder en giet de bouillon op een plaat tot ca 5 mm hoogte. Laat de gelei opstijven in de koeling. Vinaigrette: Maak de azijn aan met de olie, zout en peper. Trek het vlees van het bot en snij het in brokjes. Kruid het vlees met de vinaigre. Proef af. Eitjes: Kook de eitjes zacht door ze ca 3 min in kokend water te dompelen. Controleer de kooktijd en daarmee de samenhangende zachtheid. Zorg dat de dooier zacht en vloeibaar blijft. Schrik de eitjes af in ijskoud water. Het pellen wordt daardoor gemakkelijker. Pel ze en leg ze in lauw warm water tot het uitserveren. Presentatie: Hak de gelei met een mes in blokjes en vermeng de vleesbrokjes voorzichtig met een deel ervan. Maak een bergje van het vlees/groente/gelei mengsel op het midden van een koud bord. Plaats hier 3 lauwwarme kwarteleitjes op. Strooi de rest van de gelei rondom het bergje en maak het nestje verder af met wat gescheurde stukjes roquette sla, enkele stukjes bieslook en wat kervelblaadjes. Ga er tenslotte met de zoutmolen over. Dien op.

**SORBET VAN GROENE APPELEN, GEKRUID MET SZECHUAN PEPER**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	0.5	kg
appelsap	1.25	dl
citroen	1	
suiker	200	gr.
gemalen szechuanpeper	1	tl
calvados	1	el

Massa: Breng het appelsap met de suiker aan de kook. Doe er de helft van de peper bij en laat het 1 uur van het vuur af trekken. Was en schil de appels en verwijder het klokhuis. Snij de appels in kleine stukjes. Pers de citroen uit. Mix de appels tot een fijne puree, samen met het appelsap en de helft van het gezeefde citroensap. Breng op smaak met calvados en zo nodig met nog wat citroensap. Draai er ijs van in de sorbetière. Presentatie: Was en snij de overgebleven appel met schil in 10 dunne lamellen. Druk de snijvlakken van de lamellen even in de suiker. Verdeel het ijs over 10 koude coupes, strooi er de rest van de peper over en garmeer de sorbet verder met een schijfje appel.

**HOOFDGERECHT** GEVULDE KONIJNENFILET EN GEBAKKEN CALAMARES OP EEN BEDJE VAN SPINAZIE

---

## GEVULDE KONIJNENFILET EN GEBAKKEN CALAMARES OP EEN BEDJE VAN SPINAZIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood	1	snee
rauwe ham 3 mm dik	150	gr.
olijfolie	1.5	el
sjalotjes	3	
tijm	1	takje
peper		
varkensnet	100	gr.
konijnenruggen	3	
boter		
droge witte wijn	0.5	l
olie		
gele ui	1	
zout en peper		
lichaamszakjes van calamares	500	gr.
knoflook	2	tenen
gehakte peterselie	2	el
vastkokende aardappelen	500	gr.
verse spinazie (belgische)	1	kg
notenolie	2	el
zout & peper		

Farce: Snij de korsten van het brood en snij het brood vervolgens in kleine blokjes. Doe dit ook met de ham. Pel de sjalotjes en hak deze fijn. Verwarm 1½ el olie in een pan en braad hierin de hamblokjes gedurende ca 2 min. Voeg er dan de ui, de tijm en het brood bij. Kruid met peper. Smoor de farce gaar en smeug. Konijnenrug: Spoel het varkensnet uit onder koud stromend water en dep het droog. Snij de filets en de haasjes voorzichtig van de ruggengraat en houd ze twee bij twee bij elkaar. Bewaar de ruggengraat voor de saus. Kruid de filets vooraf met zout en peper. Breng de farce zodanig tussen de filets aan dat zij de plaats inneemt van de ruggengraat. Sluit het geheel af met de haasjes. Leg de quasi konijnenrug op een stuk varkensnet en rol dit stevig op. Braad ze vervolgens in wat boter rondom langzaam bruin. Blus het braadvocht af met een beetje wijn en bewaar dit voor de saus. 30 min voor het uitserveren! Plaats de rolletjes ca 10 min op een ovenplaat in een voorverwarmde oven van 180° C. Draai de rolletjes regelmatig om. Controleer de gaarheid en zet ze warm weg. Saus: Hak de ruggengraat in stukken en braad deze in wat olie, samen met een in 8 stukken gesneden ongepelde ui, stevig aan. Bedek botten met wijn, voeg het gebluste braadvocht toe en laat alles ca 1½ uur zachtjes trekken. Zeef de bouillon. Ontvet de bouillon. Kook de bouillon tot 1½ dl in. Breng op smaak met een weinig zout en peper. Calamares: Hak de knoflook fijn. Snij de lichaamszakjes van de calamares tot vierkantjes van ca 1½ x 1½ cm. Bak de calamares in 3 porties ca 5 min in hete olie, tot zij voldoende zacht zijn. Bak, op het laatste moment telkens wat van de zeer fijn gehakte knoflook mee. Werk de peterselie vlak voor het uitserveren onder de gebakken calamares. Aardappelen: Schil de aardappelen en steek er met

de pommes parisiennes boor 30 mooie bolletjes uit. Kook de aardappelen in wat gezouten water net gaar. Laat afkoelen. Let op dat ze niet nagaren!! Spinazie: Verwijder de stelen van de spinazie, Was de blaadjes en laat deze uitlekken. Bak de spinazie in een beetje olie gaar, laat even uitlekken en hak het daarna grof. Kruid met zout en peper. Presentatie: Mak de saus warm en klop er de notenolie door. Warm de aardappelen op in boter. Trancheer de konijnrolletjes in smalle, 1 cm, brede plakken. Maak een spiegel van spinazie op een groot warm bord. Leg aan een zijde dakpansgewijs het vlees op de spinazie. Plaats aan de rechterzijde daarvan wat calamares en aan de linkerzijde enkele aardappeltjes. Lepel wat saus over het vlees. Dien op.

**SCONES, BEDEKT MET KOKOSIJS, EN EEN SNOEPJE VAN GECARAMELISEERDE KOKOS**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	4	dl
geraspte kokos	60	gr.
suiker	165	gr.
eigeel	165	gr.
crème fraîche	2	dl
malibulikeur	0.75	dl
rum	0.75	dl
frambozen	1	bakje
aardbeien	1	bakje
zwarte bessen	0.5	bakje
bloem	125	gr.
gist	0.5	zakje (ca 4 gr)
zout	2	snuif
boter	60	gr.
eieren	2	

**Kokosijs:** Breng de melk aan de kook en voeg de helft van de suiker en de kokos toe. Zet de pan van het vuur en laat de suiker geheel oplossen. Mix het eigeel met de rest van de suiker tenminste 1 min totdat het eigeel witjes ziet. Doe het eigeel in een pan. Laat de melk weer aan de kook komen en klop deze dan beetje bij beetje door het eigeel. Zet de compositie op een klein vuur en laat dit, al roerende, dik worden. Pas op voor schiften. De temperatuur mag niet boven de 80° C komen. Om te zien of de compositie dik genoeg is steek je een pollepel in de massa, haal deze eruit, draai hem om, houd hem horizontaal en trek er met je vinger een streep door de compositie. De daarbij ontstane opstaande randen mogen niet in elkaar zakken. Haal de pan van het vuur en werk de crème fraîche onder de massa. Zet de pan op ijswater en laat deze al roerende afkoelen. Draai er vervolgens ijs van. **Fruit:** Kook de Malibu en de rum samen met 60 gr suiker totdat de massa licht gekaramelliseerd is. Laat enigszins afkoelen en meng er voorzichtig de vruchten door. **Scones:** Meng in een kom de bloem met de gist en het zout. Laat 60 gr boter zacht worden en laat er roerende 60 gr suiker in oplossen. Werk er een voor een de eieren door en daarna wat van het vruchtennat. Let op dat het niet gaat schiften. Roer er dan de bloem door. Beboter een bakplaat voor brioches (of gebruik kleine soufflé bakjes) en vul deze tot  $\frac{3}{4}$  hoogte. Laat het deeg vervolgens 30 min rusten. Plaats de gevulde bakplaat of soufflé bakjes ca 15 min in een voorverwarmde oven van 150 °C. Controleer de gaarheid met een naald. Laat de scones afkoelen en haal ze uit de mal. **Snoepjes:** Laat 70 gr suiker tot ze licht bruin ziet karamellieren. Haal de pan van het vuur en voeg 25 gr kokos toe en stort de massa onmiddellijk op een koude plaat en strijk dit dun uit. Laat afkoelen en breek er snoepjes uit. **Presentatie:** Bestrooi een koud bord met geraspte kokos. Snij een scone horizontaal doormidden en leg hierop een half bolletje ijs. Laat het dekseltje van de scone ertegenaan rusten. Versier het bord verder met het fruit en het vruchtennat. Leg er enkele snoepjes naast. Dien op.