

2003 december

CCN Bunnik · Winter

AMUSE Mousse d'amandes aux radis confits

Mousse d'amandes aux radis confits

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes witte gelatine	3	
blanke amandelen	100	gram
amandelolie	1	el
slagroom	1	dl
zout		
peper		
radijsjes	15	
rode wijn	1	dl
honing	1	el
bieslook	4	sprietjes

1. 18.00 uur Halveer de radijsjes en kook ze ca. 10 minuten zachtjes in rode wijn met honing tot de wijn stroperig wordt. Voeg zout en peper toe naar smaak. Neem de radijsjes uit de siroop en laat uitlekken. Laat de siroop nog iets verder indikken en laat deze verder afkoelen.

2. Week de gelatineblaadje een kwartier je in ruim koud water. 3. Bak de amandelen in de amandelolie ca. 2 minuten totdat ze iets bruin worden; pureer de amandelen in de keukenmachine. 4. Verwarm de gelatine met 2 el water op een zacht vuur tot deze is opgelost (niet laten koken!!). Roer de gelatine door de amandelpuree. 5. Klop de slagroom lobbige en spatel door de amandelmousse. Breng op smaak met peper en zout. 6. Strijk de mousse in een laag van 1-1,5 cm dik uit in een bakje en laat 1 uur opstijven in de koelkast. 20.00 uur **UITSERVEREN:** Steek uit de amandelmousse kleine rondjes m.b.v. een uitsteekvormpje. Doe wat van de siroop op de lepels en leg de rondjes erop. Garneer met de gekonfijte radijsjes, een druppeltje siroop en een klein stukje bieslook.

Carpaccio de 3 espèces de gibier à la courge et aux myrtilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reemedaillon à 300 gram	1	
wildzwijnmedaillon à 300 gram	1	
konijnmedaillon à 300 gram	1	
zout		
peper		
olie	4	el
bieslook	10	sprietjes
pijnboompitten	3	el
kleine pompoen	1	
water	200	ml
suiker	50	gr.
gembersiroop	2	el
azijn	2	el
bosbessen		bakje
fijne dijon mosterd	1	tl
balsamico azijn	1	el
hazelnootenolie	0,5	dl
zonnebloemolie	0,5	dl
bouillon van hoofdgerecht	1	dl

1. 18.00 uur De medaillons 1. Ontvries indien nodig het vlees. Wrijf de medaillons in met olie, peper en zout en laat een half uur op keukentemperatuur komen. Bak de medaillons op hoog vuur in ca. 5 minuten rondom mooi bruin in een niet te grote pan (geen extra olie toevoegen). Laat op laag vuur nog 2 minuten verder garen (geen deksel op de pan). Beslist niet langer!!! Neem de medaillons uit de pan en laat afkoelen. Wikkel in plasticfolie en laat in de diepvries ca. 1 uur opstijven. 2. De pompoenbolletjes 1. Was de bieslook en snij fijn. Rooster pijnboompitten in een droge koekenpan. Boor uit de pompoen kleine bolletjes. Breng water, suiker, azijn, gembernat, zout en peper aan de kook en kook de bolletjes in ca. 8 minuten beetgaar. Laat de pompoenbolletjes afkoelen. 3. De vinaigrette. Neem 1 dl bouillon van de saus voor het hoofdgerecht en laat tot de helft inkoken. Laat afkoelen. Meng mosterd, bouillon en azijn door elkaar en giet de olie er in een dun straaltje al kloppend door. Breng op smaak met peper en zout. 4. 20.00 De medaillons 2. Snij het vlees in zo dun mogelijke plakjes en sla voorzichtig tussen plastic folie uit tot flinterdunne plakjes. 5. De pompoenbolletjes 2. Schep de pompoenbolletjes voorzichtig door de bosbessen. 20.15 uur UITSERVEREN: Leg middenin de borden wat pompoenbolletjes en bosbessen en leg het vlees er in een cirkel omheen. Druppel wat van de vinaigrette over het vlees. Strooi er zeezout en peper uit de molen over. Garneer elk plakje met een pijnboompit en wat bieslook.

Cappucino mousseux à la truite fumée, au cresson et aux amandes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten en -koppen	3	kg
winterwortel	1	
prei	1	
uien	2	
venkelknol		kleine
laurierblaadjes	2	
zout		
peper		
noilly prat	1	dl
forellen	3	
slagroom	1/2	liter
eierdooier	125	gr.
geschaafde amandelen	4	el
waterkers		bosje

1. 18.00 uur Snij wortel, prei, ui en venkel in grove stukken en doe die samen met laurierblaadjes, visgraten en 3½ liter water in een grote pan. Breng het geheel aan de kook en laat de bouillon dan zachtjes 20 minuten trekken (beslist niet langer!!). 2. 18.30 Zeef de bouillon, voeg de Noilly Prat toe en laat het geheel tot 2/3 inkoken (ca. 1,5 liter). Breng de bouillon op smaak met peper en zout. 3. 19.00 Rook de 3 forellen. Bekleed de bodem van de rookpan met alufolie en leg hier 1 eetlepel houtmot op, leg het onderblad en het rooster erop en zet op het fornuis. Leg, als de houtmot eenmaal rookt, de forellen op het rooster en laat 20-30 minuten zachtjes roken. Laat afkoelen. 4. Fileer de forellen en zet de filets weg tot gebruik (niet in de koelkast!) 5. Was de waterkers en hou 15 mooie blaadjes apart, hak de rest heel fijn. Rooster de amandelen licht in een droge koekenpan. 6. 20.15 Breng de soep aan de kook. Klop de eierdooier los met een scheutje room en 1/2 dl bouillon. Laat de soep van de kook afkomen en voeg de liaison al roerend toe aan de soep. Voeg de rest van de slagroom en waterkers toe aan de visbouillon en sla deze heel schuimig m.b.v. de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. 20.30 uur **UITSERVEREN**: Leg een paar stukjes forel in elk cappucinokopje, schep de schuimige soep erover en garneer met wat amandelschaafsel en een blaadje waterkers.

Sorbet de canneberges de Terschelling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
terschellingse cranberries	500	gram
basterdsuiker	100	gram
grapefruitsap	3	dl
cointreau		scheutje
mousserende witte wijn	1	fles
losse cranberries	45	
suiker	75	gram
cocktailprikkers	15	
champagneflutes	15	

1. 18.00 uur Zet de champagneflutes in een vrieslade en laat ze tot gebruik door en door koud worden. 2. Verwarm de suiker, cranberries, grapefruitsap in een steelpan op zacht vuur tot de suiker is opgelost. Laat de cranberries afgedekt in 5-8 minuten zacht koken. Laat afkoelen. 3. Pureer het mengsel in de keukenmachine tot een glad mengsel. Wrijf de puree door een fijne zeef boven een kom, en pers er zoveel mogelijk sap uit. Roer de Cointreau erdoor en laat het geheel afkoelen. 4. Doe het ijsmengsel in de ijsmachine en laat het ca. 30 minuten draaien tot het half stijf is. Doe het halfstijve ijs over in een lage bak en zet in de vriezer. Roer om het half uur door met een vork, zodat een losse, rulle massa ontstaat. 5. Prik aan elke cocktailprikker 3 cranberries; zorg ervoor dat er aan beide zijden een stukje hout uitsteekt. 6. Breng 1 dl water met 5 afgestreken eetlepels suiker aan de kook, en leg de cranberry prikkers er in hun geheel in. Laat ze 1 minuut koken en afkoelen in het suikerwater. 21.30 uur **UITSERVEREN:** Schep in elke flûte een bolletje cranberry-ijs, schenk er wat mousserende wijn over en garneer met de cranberryprikker dwars over het glas.

HOOFDGERECHT Médallions de lièvre à la sauce gibier et aux salsifis en deux manières

Médailles de lièvre à la sauce gibier et aux salsifis en deux manières

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen	4	
varkensdarmnet (crepinette)		
boter	150	gram
zout		
peper		
bouillon van: karkas van de hazenrug		
knoflook	1	teentje
prei	100	gram
ui	100	gram
waspeentjes	2	
knolselderij	100	gr.
tomatenpuree	2	tl
madera	50	ml
laurierblaadjes	2	
jeneverbessen	2	
kruidnagel	1	
tijm	2	takjes
olie		scheutje
fijngesneden sjalotjes	3	
rode wijn	4	dl
rode port	4	dl
rozemarijn	2	takjes
gekneusde jeneverbessen	8	
honing	1	el
balsamico azijn	1	el
schorseneren	2	kg
salie	1	takje
zonnebloemolie	1	dl
frituurolie		
zeezout		
spruitjes	90	

1. 18.00 uur De haasmedaillons 1. Snij de haasfilets voorzichtig los van de ruggen. Bestrooide filets met zout en peper en omwikkel stevig met crepinette. Leg in de koelkast. 2. De saus 1. Kleur de karkassen en eventuele afsnijdsels mooi bruin in een ruime pan in een weinig olie, voeg het fijngesneden bouquet toe en laat dit meekleuren. Voeg de tomatenpuree toe. Blus de pan met de madera, giet er 1 liter water bij en voeg de kruiden en knoflook toe. Breng het geheel tegen de kook aan en laat zo lang mogelijk trekken. Zeef de bouillon. Geef 1 dl bouillon aan gerecht 2. 3. 21.00 uur 1 uur voor serveren: Verhit in een grote braadslede 50 gram boter en fruit hierin de sjalotjes in ca. 5 min. glazig. Voeg wijn, port, tijm en rozemarijn toe en laat

op laag vuur tot de helft inkoken. Schenk er 5 dl bouillon bij en voeg jeneverbessen en honing toe. Laat de saus nog ca. 10 minuten zachtjes laten pruttelen. Passeer de saus en laat afkoelen. 4. Het groentengarnituur. Boen de schorseneren schoon en schil ze. Leg ze tegen verkleuren in water met wat citroensap. Schaaf met een dunschiller ca. 1/3 deel in dunne lange plakken. Verhit de frituur tot 150 °C en frituur de repen 3-4 minuten tot ze krokant en heel lichtbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bewaar op een droge plaats (luchtdicht). 5. Schil de rest van de schorseneren en snij in schuine plakken van ca. 4 cm. Kook de geschilde schorseneren in ruim water met zout in 4-6 min. beetgaar. Laat uitlekken. 6. Pluk de blaadjes van het takje salie en was, droog en snij fijn. 7. Maak de spruitjes schoon. 8. De groenten 2. Verhit de zonnebloemolie en bak hierin de gekookte schorseneren 4 min. Roer de salie erdoor en bak nog 2 minuten mee. Kook de spruitjes in ca. 20 minuten beetgaar. 9. 21.15 uur De haasmedaillons 2. Neem de medaillons een half uur van tevoren uit de koeling om op temperatuur te laten komen. Snij de rollen in plakken van 2 cm dik. Verhit de boter in 2 pannen en bak de medaillons hierin aan beide zijden 2-3 minuten op hoog vuur rondom aan. 10. De saus 2. Verwarm de saus op zacht vuur. Verdeel van het vuur af 50 gram boter in klontjes en monteer de saus hiermee. Breng op smaak met balsamicoazijn, zout en peper. 11. Bestrooi de gefrituurde schorseneren met zeezout. 22.00 uur UITSERVEREN: Leg op elk bord eerst wat gebakken schorseneren, daarop de haasmedaillon. Nappeer met wat saus en garneer met gefrituurde schorseneren en spruitjes.

Pommes et Stilton en croûte avec sauce Porto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine appels (cox orange)	2	
citroensap	3	el
stilton kaas	250	gr.
tijm (gedroogd)	1	el
cognac	2	el
zout		
peper		
vellen filodeeg	1	pak
boter	100	gr.
paneermeel	100	gr.
rode appels	2	
port	3	dl
cranberries	100	gram
suiker	3	el

1. 18.00 uur Laat het filodeeg ontdooien in gesloten verpakking. 2. Wrijf in de vijzel de tijm tot poeder. 3. Was de appels, schil ze en snij ze in kleine blokjes. Smelt de boter zachtjes. Doe in een kom de appel, citroensap, verbrokkelde Stilton, tijmpoeder, cognac, wat zout en peper. Schep door elkaar. 4. Bekleed twee bakplaten met bakpapier. Leg 2 schone theedoeken op de werkbank uit en bestrooi met paneermeel. Spreid op elke theedoek een vel filodeeg uit. Bestrijk met gesmolten boter en bestrooi licht met paneermeel. Spreid hierop weer een vel filodeeg uit, bestrijk met boter en bestrooi met paneermeel. Leg op die manier 5 vellen in totaal op elkaar (hou wat boter en paneermeel achter). Verdeel het appel-Stilton mengsel over 2/3 deel van elk pakketje deegvellen; laat het bovenste 1/3 deel en de randen vrij. Rol deeg en vulling m.b.v. de theedoeken op. Leg de strudels met de naad naar beneden diagonaal op de bakplaat. Bedek de strudels met een schone theedoek. 5. 21.00 uur Bestrijk de bovenkant van de strudels met de rest van de gesmolten boter en bestrooi met de rest van het paneermeel. Bak de strudels in het midden van de oven in 30-35 minuten goudbruin. 6. Doe cranberries, suiker en port in een kleine sauspan en breng aan de kook. Laat zachtjes 8-10 minuten koken tot de cranberries gaar zijn en de saus iets dikker. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Laat iets afkoelen. 22.30 uur **UITSERVEREN:** Snij met behulp van een stervormig uitsteekvormpje sterretjes uit de rode appeltjes. Snij 16 plakjes van de strudels, leg deze op kleine bordjes, nappeer met wat portsaus en garneer met het sterretje.

Croquembouche de Noël

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	4	dl
bloem	200	gram
boter	200	gram
eieren	8	
slagroom	1	liter
suiker		
roompoeder	300	gram
kirsch		scheutje
witte couverture	750	gram
marasquin kersjes		potje

1. 18.00 uur De soesjes. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Breng in een ruime steelpan water met boter en een snuif zout aan de kook. Draai het vuur zachter en voeg in een keer alle bloem toe. Blijf roeren met een houten spatel, tot het deeg als een bal van de pan loslaat. Neem de pan van het vuur, laat het deeg even afkoelen en roer er dan een voor een de eieren door. Blijf roeren tot de eieren geheel zijn opgenomen en een smeug deeg is ontstaan. Vul een spuitzak met rond mondstuk met het deeg en spuit ca. 50 gelijke bolletjes deeg op de bakplaten. Druk de deegpuntjes die door het spuiten ontstaan plat. Bak de soesjes 10-15 minuten in het midden van de oven, zonder tussentijds de deur te openen. De soesjes zijn gaar als ze makkelijk loslaten van de bakplaat en goudbruin zijn. Laat afkoelen. 2. Sla de slagroom stijf met wat suiker. Klop roompoeder en water op en meng direct meng met de stijf geslagen slagroom en de Kirsch (dit heet crème suisse). Doe het mengsel in een spuitzak met lang, dun spuitmondje. Laat eventueel kort opstijven in de koelkast. Vul de soesjes met de crème suisse. 3. Zet de chocolade in een schaal in de warmhoudkast om langzaam te smelten. 4. Het suikerspinsel. Bekleed een bakblik met bakpapier. Kook 250 gr suiker met 5 cl water tot een suikerstroop van 140°C (gebruik hiervoor de suikerthermometer). Zet intussen het beklede bakblik klaar op het aanrecht en leg een vuilniszak op de vloer voor het spetteren. Doop nu de afgeknipte garde in de suikerstroop en breng deze snel boven het bakblik. Maak korte, snelle zigzag bewegingen. Er zal nu op het bakblik een zilverwit suikerspinsel ontstaan. Het kan zijn dat dit niet direct gebeurt. De suiker is dan nog te heet. Roer met de afgeknipte garde de suikeroplossing door en probeer het opnieuw, net zo lang tot de temperatuur goed is. 5. Opmaken van de taart. Neem de chocolade uit de warmhoudkast en roer even krachtig door zodat er geen klontjes meer in zitten. Begin met de helft van de chocolade en smelt wat bij als dit gaandeweg nodig blijkt. Werk met z'n tweeën. Dompel de gevulde soesjes een voor een in de gesmolten chocolade. Plak de soesjes als een rand tegen elkaar op een ronde taartschaal. Werk van buiten naar binnen, en stapel er telkens kleinere cirkels op tot de soesjes een mooie puntige berg vormen. Giet de resterende chocolade er overheen en strijk deze laag een beetje glad met een paletmes. Garneer voor de taart helemaal hard geworden is met de marasquin kersjes. Drapeer het suikerspinsel luchtig om de taart heen. 23.00 uur **UITSERVEREN:** Zorg dat er kleine bordjes op tafel staan. Steek de sterretjes in de taart. Doe de lichten uit, steek de sterretjes aan en zet op tafel.