

# 2004 januari

CCN Bunnik · Winter

---

**MOSSSELBAVAROIS MET RUNDER(KALFS)TONG**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1,5	kg
bleekselderij	5	stengels
sjalotten	3	
witte peperkorrels	15	
korianderzaadjes	6	
krulpeterselie	5	takjes
koriander	3	takjes
witte wijn	4	dl
gelatine	6	blaadjes
slagroom	6	dl
dille	8	takjes
peterselie	2	takjes
runder(kalfs)tong	25	plakjes
plantaardige olie		

**MOSSELPUREE**

Was de mosselen en controleer. Snijd de bleekselderij en de sjalotten zeer fijn. Kneus de peperkorrels en de korianderzaadjes in een vijzel. Zweet de bleekselderij en de sjalotten aan in wat olie. Doe de mosselen, de kruiden en de specerijen erbij, schud goed om en giet de wijn erbij. Gaar de mosselen door ze drie keer te laten opkoken en door elkaar te schudden. Laat ze afkoelen en zeef dan. Bewaar het vocht dat door een neteldoekse lap is gezeefd. Pureer de mosselen in de keukenmachine (gebruik eventueel wat ingekookt mosselvocht).

**BAVAROIS**

Week de gelatineblaadjes in voldoende koud water, verwarm wat puree en vocht en los de gelatine op, doe dit bij de mosselpuree. Laat afkoelen. Klop de slagroom lobbig en spatel door de mosselpuree, controleer op smaak. Bekleed bakjes met folie en dan met de plakjes tong, zorg dat deze wat overhangen om te kunnen afdekken. Vul de bakjes met de puree, sla de overhangende plakjes erover en zet weg om te koelen. Houd wat puree over voor de mosselen op korstdeeg.

**SAUS**

Maak van het ingekookte mosselvocht met de zeer fijngehakte blaadjes peterselie en het blaadje gelatine een sausje dat in de koeling wat aandikt.

## MOSSELEN OP KORSTDEEG MET MOSSELSABAYON

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2,5	kg
mosselgroente		
bladerdeeg	10	plakjes
eidooiers	6	
ingekookt mosselvocht	4	el
champagneazijn	1,5	eetlepel
witte wijn	1,5	eetlepel
gesmolten boter	200	gr.
peper en zout		

### MOSSELEN

Kook de mosselen op de gebruikelijke wijze (zie boven), zeef het vocht heel goed en laat dit sterk inkoken.

### BLADERDEEG

Rol bladerdeeg dun uit, steek er 10 rondjes uit met doorsnee van de ringen die gebruikt gaan worden bij het opmaken. Prik het deeg in met een vork, bestrooi met zeezout en peper. Leg de rondjes op bakpapier op een bakplaat, dek af met bakpapier en zet daarop een wat verzwaarde bakplaat. Bak de rondjes circa 20 min. in een voorverwarmde oven op 225 °C.

### SAUS

Roer voor de sabayon de dooiers los met mosselvocht, wijn en de azijn. Klop dit au bain marie tot een luchtige en gare substantie is verkregen. Neem uit het hete water en klop nog even door. Roer dan scheutje voor scheutje de lauwe, gesmolten boter erdoor en breng op smaak met zout en peper. Laat de sabayon niet helemaal afkoelen.

### PRESENTATIE

Plaats een ring op het gebakken rondje en vul met gekookte mosselen die gemengd zijn met wat puree (zie boven). De mosselen blijven dan na het weghalen van de ring bij elkaar.

## MOUSSE VAN MOSSEL EN BLOEMKOOL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1,5	kg
mosselgroente		
bloemkool	1	
slagroom	1,5	dl
ei	1	
peper en zout		

### MOSELEN

Kook de mosselen (zie boven). Haal ze uit de schelp. Bewaar 10 schelpen en 10 mooi grote mosselen voor de opmaak.

### BLOEMKOOL

Kook evenveel bloemkool als er gekookte mosselen zijn (gelijke gewichtsverhoudingen dus).

### MOUSSE

Pureer de bloemkool met de eieren en de room. Hak de mosselen fijn en spatel ze door de puree. Doe de mousse in bakjes en gaar circa 5 min in een op 150 °C voorverwarmde oven.

### PRESENTATIE

Op een groot bord de drie bereidingen uitserveren. De bavarois storten, napperen met de gelegeerde saus en een takje dille erop. De mosselen op het rondje deeg, omringen en overgieten met sabayon, de mousse met bloemkool in het bakje laten en op het bakje een schelp met een mossel erin.

**DROOGGEBAKKEN COQUILLES OP EEN WARME CITRUSSALADE**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode grape-fruits	2	
sinaasappels	4	handsinaasappels
gespleten vanillestokje	1	
suiker		
aardappelmeel		
verse coquilles	20	
salie	4	blok
kappertjes	12	
goede olijfolie	2	el
grof zeezout		
peper		

**GRAPEFRUITS**

Schil het citrusfruit, snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes weg en vang het sap op. Bewaar het fruit in het sap. Kook het sap later (zonder vruchtvlees) op met het gespleten vanillestokje en breng dit op smaak met suiker. Bind de saus met wat met water aangemaakt aardappelmeel. Laat even doorkoken. Voeg de partjes citrusfruit bij het kookvocht en houd warm.

**COQUILLES**

Dep de coquilles droog met keukenpapier. Bak ze kort in een hete pan (met anti-aanbaklaag) in een paar druppels olie. Leg de coquilles daarna op keukenpapier en laat ze 3 min. Op een warme plek van max. 50 °C rusten.

**PRESENTATIE**

Snipper de salie ragfijn. Spoel de kappertjes af. Verwijder het vanillestokje. Schraap het merg eruit en voeg dat bij de saus. Meng de kappertjes en de salie door de saus en monteer deze op met olijfolie. Verdeel het citrusfruit over de warme borden. Kruid de gebakken coquilles met wat peper en grof zeezout. Leg de coquilles op het fruit en druppel de saus er omheen.

**SOEPJE VAN TOMATEN EN PIJNBOOMPITTEN**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pommodore tomaten	5	
gedroogde tomaten op olie	15	
sjalotten	5	
tomatenpuree	1	el
gevogeltesfond	$\frac{3}{4}$	l
fijngehakte dille	6	el
peper-zout		
balsamico azijn	1	el
pijnboompitten	6	el
madeira	$\frac{1}{2}$	dl
slagroom	$1\frac{1}{4}$	dl
dille		takjes

**SOEP**

Snijd de pommodore tomaten en de gedroogde tomaten in stukken. Snipper de sjalotten fijn en hak deze in de olie van de gedroogde tomaten glazig. Roer de tomatenpuree er door en bak dit even. Voeg nu de stukken gesneden tomaten en de fond toe en laat alles op een klein vuur gedurende 10 minuten zachtjes sudderen. Pureer en zeef de soep en doe de Balsamico azijn en de dille erbij en breng op smaak met peper en zout. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin.

**PRESENTATIE**

Breng de soep op smaak met wat Madeira. Klop de slagroom lobbig tot stevig en maak de slagroom wat pittiger met wat zout en peper. Verdeel de soep over kleine warme soepkopjes. Laat in elk kopje 1 el slagroom lopen. Strooi de pijnboompitten op de room en garneer verder met een takje dille.



## PARELHOEN MET EEN TAPENADE EN MORIELJES-SAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfiles	4	
zwarte olijven zonder pit	150	gr.
knoflook	1	teentje
kappertjes	50	gr.
ansjovisfilets	4	
olijfolie		el
peper - zout		
boter		
morieljes	5	geweekte
grotchampignons	250	gr.
citroensap	1	el
ui	1	kleine
gevogeltefond	1	dl
koksroom	1	dl
spinazie	200	gr.
gerookt spek	100	gr.
rode paprika	1	
wat boter		

### PARELHOEN

Verwijder het vel van de parelhoen. Sla de parelhoenfilets tussen plastic folie plat. Meng in de keukenmachine de olijven, knoflook, kappertjes, ansjovisfilets en de olie tot een smeelige massa. Breng op smaak met peper en zout. Bestrijk hiermee de parelhoenfilets en rol ze op. Wikkel ze vervolgens in beboterde alu-folie en draai daarna het geheel stevig in plastic folie.

### SAUS

Snijd de goed gewassen morieljes fijn en de champignons in plakjes en besprenkel deze met citroensap. (Opm.: morieljes minstens 3 X spoelen om het zand te verwijderen) Verhit de boter in de pan en laat de morieljes, de champignons en het fijngesneden uitje in ca. 2 minuten op heet vuur goudbruin worden. Voeg fond en room toe, breng op smaak met peper, zout en eventueel wat bouillonpoeder. Laat de pan nog 5 minuten op klein vuur staan. Pureer saus in keukenmachine en zeef deze vervolgens.

### AFWERKING

Verwarm de oven op 200 °C. Leg de in folie gewikkelde parelhoen in heet water in een braadslee en pocheer pakketjes gedurende 20 minuten in de oven. Verwijder daarna de folie en snijd de filets met een scherp mes in plakjes. Snijd het spek in piepkleine blokjes en bak deze krokant. Verhit de olijfolie en laat hierin de gewassen spinazie slinken. Breng de spinazie op smaak en voeg de spekjes toe.

### PRESENTATIE

Schil de paprika met de dunschiller en verwijder de zaadlijsten. Snijd de paprika julienne en gaar de reepjes even in wat boter. Verdeel de spinazie over 10 warme borden. Leg hierop

enkele plakjes parelhoen en schenk de saus eromheen. Versier de rand van het bord verder met enkele paprikareepjes.

**FAZANTENBORST VOOR HET GROTE FEEST - SUPREME DE FAISAN  
GRANDE FETE**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	5	
verse eendenlever	10	x 20 gr
zout, peper		
boter	100	gram
wortels	2	
sjalotjes	5	
peterselie	2	stengels
laurier	1	blad
witte wijn	2	dl
eigelen	4	
creme fraiche	2	dl
tijm	2	takjes
cognac	1	glas
zéér dun gerookt spek	10	plakjes

Dit superieure gerecht verdient zeer veel aandacht en nauwgezetheid. Doe dit zeer serieus want anders is het zonde van de tijd en het vele geld dat dit gerecht kost.

**FAZANTENBORST**

Neem de borsten van de fazant, laat het vel er aan zitten. Leg ze nu op de velzijde, haal de pees er uit en snij de borst van de zijde in tot een zakje. Neem 20 gram verse eendenlever en stop die in de borst. Peper de borst en zet ze weg tot u ze gebruikt.

**SAUS**

Hak de karkassen en de poten klein en zet ze op een flink vuur in een pan met ongeveer 75 gram geklaarde boter. Laat goed bruin worden (regel het vuur). Flambeer af met cognac. Laat in de oven nog een tijdje nabruinen en doe er dan de schoongemaakte groenten en de kruiden bij. Haal uit de oven en doe in een soepketel, blus de bodem af met witte wijn en zet alles met voldoende water op het vuur; laat langzaam trekken. Zeef alles en kook het in tot ongeveer 1 liter. Doe de eigelen door de creme fraiche en bind hiermede de saus af. De saus mag niet meer koken, maak ze op smaak af.

**BORSTEN**

Intussen de borsten omwikkelen met spek. Braad ze zachtjes aan iedere kant bruin. Leg ze met het vel op een stuk alufolie, dat ingesmeerd is met een beetje boter en laat warm blijven. De totale warmtijd van de borsten is 4 minuten aan de niet velkant en 6 minuten aan de velkant. Leg ze voor warm te houden in een warmkast van 60 °C, ten hoogste 10 maar minstens 5 minuten. Dien op zonder spek, de velkant naar boven en geef er pommes à la gratin dauphinoise en in boter gestoofde prei bij.

## GESTOOFDE PREI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte prei	750	gram
boter	100	gram
peper en zout		

### POIREAUX SAUTES

Maak de prei en was ze goed. Snij in stukjes van 3-1 cm. Doe boter in een braadslede en verwarm deze. Voeg nu de prei erbij en stoof deze mooi en knapperig. Breng op smaak met zout en een beetje peper.

## AARDAPPELEN UIT DE DAUPHINOISE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	1	kg
knoflook	1	teentje
boter		
geraspte parmezaanse kaas		
zout, peper		
room		

### POMMES A LA GRATIN DAUPHINOISE

Schil de aardappelen en schaf ze in plakjes van 1 mm dik. Wrijf een grote braadslee in met knoflook en daarna met boter. Leg de schijfjes aardappel er dakpansgewijs op, strooi en een beetje zout en een vleugje peper over en giet er zoveel room bij, dat de aardappelschijfjes voor driekwart onder staan. Schuif de braadslee in een oven van 160 °C en laat ze er ongeveer 30 minuten in staan. Strooi er een beetje parmezaanse kaas over en gratineer onder de salamander of grill.

**APFELSTRUDEL MET WARME VANILLES AUS EN VANILLE-ROOMIJS**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	10	pl
goudrenetten	$\frac{3}{4}$	kg
citroensap	2	el
gedroogde abrikozen	75	gr.
gemengde, ongezouten noten	100	gr.
kristalsuiker	3	el
kaneelpoeder	2	tl
boter	150	gr.
bloem		
poedersuiker		

**APPELGEBAK**

Laat het bladerdeeg ontdooien. Schil de appels, snijd klokhuizen eruit en snijd de appels in dunne maantjes. Druppel er citroensap over. Snijd de abrikozen in dunne reepjes. Hak de noten grof. Meng suiker en kaneelpoeder door elkaar. Smelt de boter. Leg de plakjes deeg op elkaar en rol ze op een schone theedoek uit tot een rechthoekige lap van ca. 35 X 50 cm. Bestrijk het deeg met de gesmolten boter. Verdeel de appelpartjes erover maar laat ca. 3 cm van de rand vrij. Strooi de abrikozen, de noten en het suikermengsel erover en vouw het deeg vanaf de lange kant dubbel. Rol het gevulde deeg vervolgens met behulp van de theedoek op, beginnende aan de omgevouwen zijde, zodat een rol ontstaat. Vouw de zijkanten onder het deeg en leg de appelrol op een met bakpapier bekleed bakblik. Bestrijk de appelrol met gesmolten boter. Verwarm oven voor op 200 °C. Bak de appelrol in ca. 35 minuten lichtbruin en gaar. Bestrijk de strudel tijdens het bakken regelmatig met gesmolten boter. Neem de rol uit de oven en laat hem tot lauwwarm afkoelen.

**PRESENTATIE**

Bestuif de rol met poedersuiker en snijd hem met een scherp mes in plakken. Serveer hierbij warme vanillesaus en roomijs.

## VANILLES AUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	½	
melk	¼	l
eierdooiers	2	eierdooiers (80 gr)
suiker	40	gr.
maïzena	1	tl

### SAUS

Snijd het vanillestokje in de lengte open. Breng de melk in een pan met dikke bodem samen met het vanillestokje aan de kook en houd dit 10 min. tegen de kook aan. Klop intussen met een mixer de dooiers met de suiker en de maïzena tot een lichtgeel romig mengsel. Neem het vanillestokje uit de melk, schraap het merg eruit en roer het merg door de melk. Schenk de melk door een zeef, onder voortdurend kloppen, bij het dooiermengsel. Doe de vanillesaus in een hittebestendige kom en plaats deze in een pan met kokend water (au bain marie). Roer alles met een houten lepel totdat de saus bindt. De saus is dik genoeg indien zij, als een mooi laagje, op de bovenkant van de bolle lepel blijft liggen. Neem de pan uit het waterbad en serveer de saus lauwwarm uit.

## VANILLE-ROOMIJS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	½	
melk	3	dl
eierdooiers	4	eierdooiers (100 gr)
suiker	150	gr.
maïzena	1	tl
slagroom	1½	dl

### IJSMASSA

Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden. Giet de melk in een steelpan, voeg het vanillestokje toe en breng dit aan de kook. Laat de massa op een laag vuur 15 min. Zachtjes trekken. Roer er af en toe in. Klop intussen in een kom de eierdooiers met de suiker en de maïzena tot het mengsel bleek en romig is en de suiker is opgelost. (ca 5 - 10 minuten) Neem de pan van het vuur, verwijder het vanillestokje, schraap het merg eruit en voeg dat bij de melk. Maak een pan met veel water heet en plaats hierin de pan met de dooiers (au bain marie). Zet dit op een laag vuur en giet er al kloppende de hete vanillemelk bij. Blijf roeren tot massa gebonden is. Ze mag niet warmer worden dan 80 °C. Giet de massa daarna door een fijne zeef in een schone kom en plaats deze kom in een bak koud water. Laat de saus, onder af en toe roeren, afkoelen. Plaats de kom daarna in de koeling om volledig af te koelen. Klop intussen de slagroom tot deze dik vloeibaar is. Doe afgekoelde saus in de ijsmachine. Laat de machine draaien en voeg, zodra massa half bevroren is, de room toe. Laat het ijs draaien tot de gewenste stevigheid bereikt is.