

2004 maart

CCN Bunnik · Lente

AMUSE Amuse van eendenlever en rabarber compôte

Amuse van eendenlever en rabarber compôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	150	gr.
suiker	50	gr.
champenoise wijn brut	2	el
balsamico azijn	1	tl
eendenlever	400	gr.
koude boter	50	gr.
zout/peper		
kers tomaatjes	5	
enkele blaadjes kervel		

COMPÔTE: Schil de rabarber en snijd deze in stukken. Doe de rabarber met de suiker en 2 el wijn in een pan. Plaats de deksel erop en laat de groente 15 min zachtjes koken. Zet weg.

SAUS: Kook in een pan de azijn bijna geheel in. Maak de wijn warm en voeg die bij de azijn.

Kook de saus in tot ½ dl. Zeef de saus en zet weg. Snijd de lever in 10 dunne plakjes van elk 40 gr en zet koud weg.

PRESENTATIE: Maak de saus warm en monteer deze op met de boter tot de gewenste dikte is bereikt. Maak de rabarbercompôte warm en maak van 1 el hiervan, op elk klein warm bordje, een bergje. Verhit een bakpan met antiaanbaklaag totdat deze zeer heet is en schroei daarin de plakjes 15 sec aan elke zijde. Strooi er wat zout over. Leg een plakje lever tegen de rabarber aan en nappeer het vlees met enkele druppels saus. Versier het bordje verder met een halve kers tomaat en een blaadje kervel. Serveer direct uit.

Kalfsvleesrolletje met aubergine en kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	1	
zout		
sap van een citroen	0,5	
olie	2	el
tomaten	5	
suiker	1	tl
tijm	1	takje
lente-uitjes	20	
kalfslapjes van elk 80 gr	5	
blaadjes salie	5	
raclette kaas in 5 plakken	175	gr.
zout/peper		
kalfsfond	2	dl
blue castello	40	gr.
wat bieslook		
stokbroden	2	

VLEESVULLING: Snijd de steelaanzet van de aubergine en snijd met de machine de verder ongeschilde aubergine in de lengte in 10 plakken van ca 4 mm dikte. Besprenkel de plakken met wat zout en citroensap en laat 30 min rusten. Spoel de plakken daarna af en dep ze droog met wat keukenpapier. Plaats de plakjes daarna enkele minuten onder de grill van de salamander, totdat de aubergine gaar en lichtbruin is. Ontvel de ingekruiste tomaten door ze 10 sec in kokend water te dompelen en daarna in ijskoud water af te schrikken. Verwijder de zaden en snijd de tomaat in brede repen. Bak de lente-uitjes 5 min in 2 el olie en voeg er dan de tomaat repen, de suiker en het takje tijm bij. Laat even doorgaren. De tomaat moet herkenbaar blijven. Verwijder het takje tijm en zet weg. **KALFSLAPJES:** Sla de kalfslapjes tot een dikte van ca 3 mm plat onder plastic folie. Kruid het vlees met wat peper (geen zout!!) en leg op ieder lapje een plak gegrilde aubergine, een plakje kaas en een blaadje salie. Rol het vlees stevig op en bind het rolletje met wat bindgaren eenmaal links en eenmaal rechts van uit het midden op. Kruid het rolletje vervolgens met wat zout en peper. 40 min voor het uitserveren: Braad en kleur de rolletjes ca 12 min in 3 el olie. Begin met het dichtschroeien van de beide uiteinden door de rolletjes eerst, om en om, verticaal in de pan te plaatsen en daarna pas plat te leggen. Houd de rolletjes tenminste 20 min in een afgesloten pan op 60 °C warm. **SAUS:** Haal de rolletjes uit de saus en houdt de rolletjes warm op 60 °C. Voeg de kalfsfond bij de saus. Klop de saus met de daarin gesmolten kaas op met de staafmixer. Laat even door- en inkoken en zeef de saus. Bak het stokbrood af. **PRESENTATIE:** Snijd het stokbrood in schijven en plaats het brood in mandjes op tafel. Warm het tomaten-uien mengsel op. Verwijder de touwtjes en halveer ieder rolletje met een schuine snede. Maak een klein spiegeltje van de saus aan een zijde van 10 warme middelgrote borden. Leg hierin een half rolletje, zodanig dat de snede zichtbaar is en garneer het bord verder aan de andere zijde met wat warme tomaten reepjes en lente-uitjes. Strooi er wat fijn gehakte bieslook over en serveer uit.

Vélouté van witlof en gerookte forel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forellen of 250 gr gerookte forel	3	
witlof	1	kg
kleine winterwortel	1	
grote speer prei	1	
plakken knolselderij	2	
boter	30	gr.
gevogeltebouillon	1,5	l
zout/peper		
wat peterselie, bieslook en kervel		

FOREL: Rook de forellen door ze gedurende 8 min in een voorverwarmd rookbakje te plaatsen. Haal het vlees voorzichtig van de graat. Gaar het vlees eventueel wat na in de oven. Snijd de visfilets in partjes van ca 4 cm en zet weg. **VÉLOUTÉ:** Verwijder het groen van de prei. Maak de wortel, de knolselderij en het wit van de prei verder schoon en snijd de groentes in stukken. Smelt de boter in een pan en laat de groentes hierin, al roerende, zweten zonder dat ze verkleuren. Maak de witlof schoon en snijd de in repen. Voeg deze repen bij de overige groenten en bak alles nog 2 min, al roerende, op een hoog vuur. Doe er vervolgens 1½ l bouillon bij, breng aan de kook en laat ca 15 min trekken. Pureer de groenten zodra deze gaar is. Breng de soep op smaak met zout en peper. **PRESENTATIE:** Hak de peterselie, de bieslook en de kervel fijn. Warm de forelstukjes op in wat soep. Maak van deze stukjes heuveltjes in het midden van 10 warme soepborden. Maak de soep heet en sla er de resterende boter door. Schenk de soep rondom de vis. Strooi wat fijngehakte kruiden over de boven de soep uitstekende forel.

Pina colada sherbet met gekristalliseerde ananasplakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	2	dl
melk	3	dl
suiker	120	gr.
ananassap	2	dl
witte rum	2/3	dl
mini ananas	1	
kristalsuiker	200	gr.
klontje boter	1	
geraspte kokos	6	el
groene gekonfijte kersen	10	

SHERBET: Roer de kokosmelk, de melk en de suiker totdat de suiker geheel is opgelost. Voeg de overige ingrediënten toe. Draai tot ijs. Maak er kleine bolletjes van en bewaar deze tot het uitserveren in de vriezer. **GARNITUUR:** Spreid de suiker over een bord. Verwijder de schil van de ananas, maar laat de harde kern zitten. Snijd op het snijmachine plakken van de ananas op stand 4. Dep de plakjes droog door ze op keukenpapier te leggen en druk ze vervolgens aan beide zijden in de suiker. Schud de overtollige suiker van de plakjes af en leg de plakjes op bakmatten op een ovenschaal. Plaats de ovenschaal 1½ uur in een voorverwarmde oven van 110 °C. Controleer regelmatig of de plakjes niet verbranden. Laat de plakjes daarna door en door afkoelen op een rekje. **PRESENTATIE:** Plaats een bolletje sherbet op een schaal, leg er plakje gekristalliseerde ananas tegenaan, besprenkel het geheel met wat witte rum en strooi er wat gemalen kokos over. Versier met gekonfijte kers.

HOOFDGERECHT Varkenshaas met pruimen in een armagnac saus en een witlof bloem

Varkenshaas met pruimen in een armagnac saus en een witlof bloem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde zwarte pruimen	250	gr.
rode wijn	2,5	dl
mooie grote stronken witlof	8	
sinaasappelen	4	
rode appel	1	
kleine rode ui	1	
walnoot	50	gr.
cider azijn	2	el
goede olijfolie	6	el
honing	1	tl
zout/peper		
veldsla	50	gr.
kleine gave roseval aardappelen	10	
sjalotjes	2	
varkenshaas	800	gr.
armagnac	1	dl
kalfsfond	5	dl
crème fraîche	2	dl
boter	20	gr.
olijfolie	1	el
tijm	1	takje

PRUIMEN: Doe de wijn in een pan en breng aan de kook. Haal van het vuur en voeg de pruimen toe en laat deze tenminste 10 min wellen. **GARNITUUR:** Snijd een flink stuk van de onderzijde van de witlof stronken en verwijder de minder mooie blaadjes. Snijd ca 4 cm van top van de blaadjes en bewaar deze voor de opmaak. Snijd de rest van de blaadjes in julienne. Snijd de schil van de sinaasappelen en wel zo dat het witte vlies ook verwijderd wordt. Snijd de sinaasappelpartjes tussen de lamellen uit. Vang het sap op. Halveer de partjes. Was en ontdoe de appel van het klokhuis. Snijd de appel in kleine stukjes. Hak de ui ragfijn. Was en droog de veldsla. Hak de walnoot grof. Maak een mooie vinaigrette door de azijn, 4 el van het sinaasappelsap en de honing op te kloppen met de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Zet 3 el vinaigrette apart voor de veldsla. Werk de ui, de stukjes appel en de witlofjulienne door de rest van vinaigrette. **OPMAAK:** Leg de witloftoppen als een krans op de rand van een klein koud sidebordje. Schep in het midden ervan wat van het garnituur en versier het bordje verder met de sinaasappelpartjes en de walnoot. **AARDAPPELEN:** Kook de aardappelen, in de schil, in wat gezouten water gaar en houd warm. 30 min voor het uitserveren: **VLEES:** Maak de sjalot schoon en hak deze fijn. Smelt de boter met de olie en kleur de haasjes hierin. Kruid de haasjes daarna met zout, peper en afgeritste tijmblaadjes. Voeg de gehakte sjalot toe. Blus af met de cognac en schraap het aanbaksel los. Doe er de pruimen met de wijn bij, dek de pan af en laat 15 min zachtjes koken. Haal het vlees en de pruimen uit de saus en zet deze op 60 °C warm weg. Roer de kalfsfond en de crème fraîche door de saus en laat de saus vervolgens tot de gewenste dikte inkoken. Controleer de smaak.

PRESENTATIE: Verwijder het klokhuis en snijd de appel in smalle repen. Trancheer de haasjes en verdeel het vlees over 10 warme borden. Nappeer het vlees royaal met saus. Halveer de aardappelen in de lengte en leg deze naast het vlees. Leg enkele pruimen op ieder bord. Versier het bord verder met een toef veldsla waarop wat dressing is gedruppeld en een waiertje van enkele van appelschijfjes. Zet het bordje met de witlofbloem als side-bord op tafel.

Carambole sêchêe

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
carambolas	2	
suikerstroop van 30 beaumé		

Snij de carambolas met de mandoline in zeer dunne schijfjes. Doop ze in de suikerstroop en laat ze op een siliconenmatje drogen in de oven bij 80 °C gedurende 1½ uur.

Biscuit moelleux a la noix de coco

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	
poedersuiker	100	gram
amandelpoeder	60	gram
geraspte cocos	40	gram
tranches carambola	8	

Meng de genoemde ingrediënten. Beboter ringen met een diameter van 7,5 cm en verdeel de massa over de bodem. Leg een tranche carambola op het deeg en bak in oven van 180 °C gedurende 15 minuten.

Soupe de fruits exotiques

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	0,5	
kumquats	6	
kiwis	3	
litchis	6	
water	300	gram
bruine suiker	60	gram
kaneelstokje	0,5	
vanillestokje	0,5	
steranijs	2	
bananen	2	

Pel alle fruit, behalve de bananen en laat enige tijd trekken in de suikerstroop. Voeg 2 bananen toe, gesneden in dunne plakjes.

Sirop citron vert

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	250	GRAM
suiker	125	gram
limoenen	2	

Haal de zestes van de limoenen en pers ze uit. Vermeng sap en zestes met water en suiker en pocheer alle fruit op een zacht vuur.

Sorbet exotique

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melkpoeder	5	gram
glucose	50	gram
suiker	185	gram
jus d'orange	150	gram
passiefruitsap	160	gram
gepureerde banaan	100	gram
citroensap	60	gram

Meng alle ingrediënten tezamen en draai er ijs van.

Jus de vanille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	3	dl
vanillestokje	1	
suiker	50	gram
eierdooiers	3	
iets citroensap		

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en een gespleten vanillestokje en laat 6 minuten zachtjes trekken. Vermeng dooiermengsel met de rest van de suiker in een kom. Verwijder vanillestokje uit de melk en giet de melk langzaam bij het dooiermengsel. Plaats op een klein vuur en laat onder voortdurend roeren langzaam binden. Haal pan van het vuur, voeg naar smaak iets citroensap toe en laat onder voortdurend roeren afkoelen. **PRESENTATIE:** Leg een biscuit moelleux op het midden van een bord. Schep de soupe fruits exotiques er omheen. Leg midden op een quenelle sorbet exotique. Steek schijfjes gedroogde carambola in de sorbet. Drapeer de vanillesaus eromheen.