

2004 juni

CCN Bunnik · Zomer

GEBAKKEN ZALM, HAM EN BASILICUM

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	400	gr.
citroen	½	
grote blaadjes basilicum	20	
lapjes dingesneden serano ham	5	
olijfolie	2	el
zout		
vers gemalen zwarte peper		
houten prikkers	20	
crème fraîche	100	gr.
fijn gehakte citroenmelisse	1	el
peper en zout		
zalmeitjes	2	el

Vries de zalm lichtjes aan. Deze laat zich dan gemakkelijker snijden. Was de citroen en rasp met de zesteur wat zeste van de citroen. Bewaar dit voor de saus. Pers de citroen uit. Blancheer de zeste enkele min. in wat water totdat zij zacht is. Maak de filet schoon en controleer of alle graatjes verwijderd zijn. Snijd ook het bruine vet aan de onderzijde weg. Snijd 20 mooie langwerpige gelijke repen van ca 1½ bij 1½ bij 6 cm uit de filet. Kruid deze met wat citroensap en maal er wat zwarte peper overheen. Bewaar de rest van het sap voor de saus. Halveer de ham in de lengte en in de breedte. Zorg dat de breedte ervan kleiner is dan de lengte van het reepje zalm. Draai om elke reep een blaadje basilicum. Rol dan het reepje zalm in de ham (eenmaal rond!) en zet dit vast met een prikker. Plaats de zalmreepjes op een bakmatje of op een royaal ingevet bakblik. Meng de citroenmelisse en de citroenzeste door de crème fraîche en breng de saus op smaak met wat zout en peper en eventueel wat citroensap. Verwarm de oven op 200 °C. Schuif de zalmreepjes in de oven en bak deze in 2 tot 3 min. gaar. Plaats op 10 warme bordjes 2 zalmreepjes en leg er een lepeltje saus naast. Versier de saus met wat zalmeitjes.

KROKANT AARDAPPELSNEETJE MET GEROOKTE ZALM

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm (8 plakjes)	250	gr.
vastkokende aardappelen (b.v. nicola)	500	gr.
groot sjalotje	1	
groene citroen	1	
slagroom	½	dl
boter	75	gr.
olijfolie	3	el
zout en peper		
enkele kervelblaadjes		

Pel en hak het sjalotje fijn. Schil de aardappelen en rasp die met een grove rasp. Doe het raspsel in een droge doek en wring het vocht eruit. Strooi er zout en een beetje peper over en vermeng het raspsel met de sjalot snippers. Maak 20 gelijke porties van aardappelmengsel. Druk die tot dunne platte schijfjes van ca 3 mm dikte en een doorsnee van 6 tot 8 cm. Smelt de boter en voeg de olie toe. Bak hierin de schijven zachtjes, in 5 tot 7 min per zijde, gaar, goudbruin en krokant. Laat ze afkoelen op vet absorberend papier. Pers de citroen uit. Sla de slagroom lobbige en roer er, al proevend wat citroensap, zout en peper door. Verdeel de zalm in 10 porties. Plaats een aardappelschijfje op elk bord. Vouw een portie zalm op zodanig dat het bijna op het schijfje past en leg daar een tweede aardappelschijfje bovenop. Laat een lepeltje van de saus tegen de zalm aanlopen. Versier het gerecht verder met wat kervelblaadjes.

ZALMTARTAAR OP EEN BEDJE VAN KOMKOMMER

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet zonder vel	400	gr.
komkommer	1	
zout en peper		
groene citroen	1	
crème fraîche	100	gr.
olijfolie	1	el
rode peperbessen	½	tl
sneetjes casinobrood	2	
enkele dilletakjes		

Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommer brunoise. Doe de komkommerblokjes in een zeef en strooi er zout over. Plaats de komkommerblokjes in de zeef in de koeling en laat ze daar tenminste 15 min in een bakje uitlekken. Snijd de zalm brunoise van gelijke grootte als die van de komkommer. Let op dat de vis koel verwerkt wordt en telkens terug in de koeling geplaatst wordt. Doe de crème fraîche in een kom, pers de citroen er boven uit, strooi er de gemalen rode peper op, roer de olie erdoor en controleer de smaak van deze dressing. Laat de komkommer goed uitdruppelen en werk er de dressing onder. Neem de slacentrifuge. Bedek de bodem met keukenpapier. Leg de komkommerbrunoise in de centrifuge en slinger in enkele keren droog. Meng de komkommerbrunoise met de dressing. Rooster het casinobrood en snijd er 10 puntjes uit. Plaats een ring van Ø 6 cm op een bord en vul de ring tot 1 cm hoogte met zalmtartaar. Vul de ring verder met 1 cm komkommertartaar op. Verwijder de ring. Versier het gerecht verder met een beetje dressing en een takje dille en leg er een puntje geroosterd brood naast.

PETERSELIESOEP MET RUNDERTONG

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	400	gr.
boter	40	gr.
sjalotje	1	
prei, bleekselderij, ui	100	gr.
witte wijn	1	dl
groentebouillon	1	l
gekookte rundertong gesneden	200	gr.
worteltje geschild	2	
stuk knolselderij		
slagroom	2	dl
zout		
citroensap		
verse kervel		

Maak de peterselie schoon. Hak het sjalotje fijn. Snijd groenten klein. Laat de helft van de boter in een pan smelten. Smoor het fijngehakte sjalotje, de groenten en de peterselie in de boter. Voeg er de witte wijn en de groentebouillon aan toe. Breng aan de kook en laat de soep een uur trekken. Pureer de soep met een staafmixer. Zeef de soep, doe terug in de pan en breng opnieuw aan de kook. Roer er 2 dl slagroom door. Kook de soep kort door en breng deze eventueel op smaak met zout/groentebouillonpoeder. Schil en snijd de worteltjes en de knolselderij julienne. Blancheer de julienne kort en spoel af onder koud stromend water. Snijd de gekookte rundertong julienne. Pel en snipper het halve sjalotje fijn. Laat de rest van de boter in een pannetje smelten. Verhit hierin kort al roerend het fijngesnipperde sjalotje, de groenten en de julienne van rundertong. Breng eventueel op smaak met zout/groentebouillonpoeder. Sla de slagroom stijf. Pureer soep kort voor het uitserveren nogmaals met de staafmixer. Plaats in het midden van een voorverwarmd diep bord een bergje met groenten en wat reepjes rundertong. Verdeel de soep over de borden. Garneer af met een toefje slagroom en wat kervelblaadjes.

GESTOOFD KONIJN IN WIJN EN CHOCOLADE (LES PATRONS)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reuzel	80	gr.
mager spek	150	gr.
konijnenvoorpoten	10	
zout, peper		
kleine verse zilveruitjes	20	
bloem	30	gr.
rode wijn	5	dl
vleesbouillon		
laurierblaadjes	2	
tijmblaadjes	1	el
gehakte peterselie	3	el
gepelde amandelen	75	gr.
pijnboompitten	75	gr.
bittere chocolade	60	gr.
lange preibladen	2	
winterwortels	3	
afkokende aardappelen	750	gr.
boter	50	gr.
koksroom	1	dl
zout & peper		
nootmuskaat		

Snijd het spek brunoise en bak de spekblokjes uit in een deel van de hete reuzel. Haal het spek uit de pan en zet weg. Ontvlies de konijnenpoten en kruid ze met wat zout en peper. Doe ze in de pan en braad ze in bovenstaand vet, de een na de ander, rondom mooi bruin aan. Gebruik eventueel wat meer reuzel. Haal de konijn uit de pan en zet weg. Pel de zilveruitjes en rol deze vervolgens door het achtergebleven vet zodat ze gelijkmatig kunnen kleuren. Haal ze uit het vet en zet weg. Kook de wijn even op. Giet het vet uit de pan en bewaar dat. Doe 1 el terug in de zelfde pan, voeg het meel toe en meng e.e.a. tot een glad papje. Gebruik eventueel wat meer vet. Laat het meel kleuren tot amandelbruin. Pas op voor verbranden. Laat afkoelen en roer er dan de wijn door. Verdun de saus met vleesbouillon. Breng de saus al roerende op een hoog vuur aan de kook. Schraap de aanbaksels op de bodem goed los. Blancheer de amandelen en de pijnboompitten 5 min in wat kokend water, laat afkoelen en wrijf de noten samen met de chocolade fijn in een vijzel of gebruik hiervoor de mixer. Roer vervolgens dit mengsel goed door de saus, doe er de verse uitjes bij en laat alles nog 30 min afgedekt doorgaren. Bij gebruik van zure uitjes dien je deze apart te garen. Kruid de saus met 1 el tijmblaadjes en de laurierblaadjes. Leg het konijn in een platte ovenschotel en bedek het vlees met de saus. Laat alles, afgedekt met alufolie, gedurende ca 2 uur in een voorverwarmde oven van 95 °C garen. Controleer de gaarheid van het vlees. Het vlees moet heel gemakkelijk van het bot glijden. Haal het vlees voorzichtig uit de saus. Beschadig daarbij het amandel/chocolade korstje niet. Zeef de saus. Roer 2 el gehakte peterselie en de spekjes door de saus. Controleer en corrigeer ook zondig de smaak van de saus en zet alles warm

weg. Dompel een lang preiblad enkele tellen in kokend water totdat het zacht is en dompel het blad dan in ijskoud water. Snijd of trek er 10 lange sliertjes van om de worteljulienne op te binden. Maak de wortels schoon en snijd deze julienne in een gelijke lengte van ca 8 cm. Kook de wortel in wat gezouten water beetgaar en haal ze uit het water. Laat afkoelen. Maak 10 bundeltjes en bind die samen met een preisliertje. Zet warm weg. Schil en kook de aardappelen en maak er met behulp van de boter en de room een smeùige kruidige puree van. Leg aan de onderzijde van een groot warm bord een stukje konijn. Nappeer het vlees royaal met saus en zorg dat er 2 uitjes in liggen. Plaats rechtsboven een bundeltje wortel en linksboven een toef aardappelpuree.

TUSSENGERECHT RABARBER/AARDBEIEN SORBET

RABARBER/AARDBEIEN SORBET

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	550	gr.
aardbeien	350	gr.
rode johannesbeergelei	300	gr.
aardbeienlikeur	½	dl
aardbeien met kroontje	5	

Maak rabarber schoon en snijd in stukjes van 3 cm. Spoel af onder een koude kraan. Was de aardbeien en verwijder het steeltje. Verdeel de aardbeien in vieren. Breng de Johannesbeergelei in een pan met dikke bodem al roerende aan de kook. Doe 10 stukjes rabarber bij de gelei en laat op middelmatig vuur 3 à 4 minuten pochieren. Haal ze met de schuimspaan eruit en laat afkoelen. Bewaar deze voor de garnering. Doe de rest van de rabarber bij de gelei en kook deze gaar. Haal pan van het vuur en doe er de aardbeien bij. Blender het geheel en passeer door een zeef. Doe de likeur er bij. Laat afkoelen. Draai de koele massa in de ijsmachine tot ijs. Maak de 5 aardbeien schoon laat het groene kroontje eraan zitten en snijd doormidden. Spuit het ijs in voorgekoelde glazen. Maak hiervoor gebruik van een spuitzak met groot gat. Decoreer elk glas met een halve aardbei en met een rabarber stengeltje.

FILET VAN MELKKALF MET KARWIJ, ZACHTE MOSTERD, SALIE EN MUNT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse munt	40	gr.
verse salieblaadjes	16	gr.
sjalotjes	180	gr.
gevogeltefond	½	l
kalfsfond	50	gr.
citroenzeste	12	gr.
karwijzaad	12	gr.
matig sterke mosterd	30	gr.
acaciahoning	30	gr.
aardappelen (bintjes)	500	gr.
raapjes	400	gr.
worteltjes	30	
kalfslende	1	kg
boter	180	gr.
citroen	1	
bleekselderijbladeren	10	gr.
enkele groene peperbessen		
bieslook	16	gr.
olijfolie	6	el
knoflookteentje	1	
peper en zout		

Hak de munt en de salie fijn. Pel en hak de sjalotjes fijn. Doe de gevogeltefond met de kalfsfond, munt, salie, citroenzeste, 1/3 van de fijngehakte sjalotjes, karwij, mosterd en honing in een pan en breng alles aan de kook. Draai het vuur lager en laat het gedurende 20 min zachtjes trekken. Giet de saus daarna door een fijne puntzeef en zet apart. Schil en snijd de aardappelen en zo ook de raapjes in blokjes van ca 8 mm. Blancheer ze elk apart. Schrik de groentes af onder koud stromend water. Laat ze vervolgens goed uitlekken en dep ze lichtjes droog met keukenpapier. Tourneer de worteltjes en kook deze beetgaar. Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat 80 gr boter bruin worden in een pan. Kruid de kalfslende met peper en zout en kleur het vlees aan alle kanten in de bruine boter. Leg het vlees in een ovenschotel en laat verder garen in een oven van 200 °C tot een kerntemperatuur van 55 °C bereikt is. Verpak het vlees daarna in aluminium folie en houd het vlees warm in een oven van max. 50 °C. Doe 1/3 van de fijngehakte sjalot bij het braadvocht en laat dat goed uitzweten. Doe daarna de basissaus erbij en breng dit aan de kook. Kook de saus tot de helft in. Zeef de saus door een puntzeef en breng de saus op dikte. Kruid de saus met peper, zout en een scheutje citroensap en voeg de fijn gehakte selderijblaadjes en de groene peperbessen toe. Zet warm weg. Snijd de bieslook in kleine stukjes. Warm de worteltjes in een beetje boter vlak voor het uitserveren op. Bak de aardappelblokjes onder voortdurend roeren in een beetje olijfolie. Laat ze zachtjes kleuren. Doe hetzelfde met de raapjes. Doe de aardappelblokjes en de raapjes bij elkaar, voeg rest van de fijngehakte sjalotjes toe en bak de groentes onder voortdurend roeren goed door. Kruid het groentemengsel met peper, zout en knoflook en voeg op het laatst het fijngesneden

bieslook toe. Meng alles goed door elkaar. Haal het vlees uit de oven en snijd het in 20 of 30 fijne plakken. Het behoort in het midden mooi roze te zijn. Schik per bord 2 of 3 plakjes vlees schrijlings in het midden op elkaar. Maak boven aan de borden twee mooie hoopjes met het aardappelmengsel, geef de worteltjes er bij en werk de onderkant van het bord af met saus.

KROKANTE AARDBEIENTAART EN AARDBEIEN MET FRAMBOZENS AUS (LES PATRONS)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	100	gr.
amandelen	100	gr.
olie		
eieren (op kamertemperatuur)	4	
suiker	200	gr.
pakje vanille suiker	1	
cakemeel	200	gr.
boter (op kamertemperatuur)	200	gr.
snufje zout		
aardbeien coulis	250	gr.
aardappelzetmeel	1	tl
blaadjes rode gelatine	2	
blaadjes witte gelatine	3	
melk	0,5	dl
slagroom	2	dl
vanillestokje	1	
eigeel	1	
maïzena	10	gr.
aardbeien	500	gr.
water	0,2	dl
frambozen coulis	100	gr.

Hak de amandelen grof. Karamelliseer de poedersuiker in een pannetje met dikke bodem op een laag vuur. Doe de gehakte amandelen erbij en laat een beetje mee bruinen. Stort de massa op een ingeölied bakblik en strijk uit. Laat afkoelen. Hak vervolgens klein. Strijk een springvorm (28cm) licht in met boter en bestuif met cakemeel. Verwarm de oven voor op 160 °C. Mix de suiker en de boter tot een lichtgekleurde romige massa. Voeg de eieren, het gezeefde cakemeel en een snufje zout toe. Mix alles goed tot een egaal mengsel. Doe $\frac{3}{4}$ van de krokant bij het beslag. Vul de springvorm en plaats deze net onder het midden in de voorverwarmde oven gedurende 60 à 70 min. Laat afkoelen. Verwarm aardbeien coulis. Doe 1 tl aardappelzetmeel geklopt in een heel klein beetje koud water erbij. Week rode gelatineblaadjes 2 minuten in koud water en doe bij coulis. Laat afkoelen onder af en toe roeren. Week witte gelatine blaadjes 5 minuten in koud water. Melk, 2dl slagroom, suiker en opengesneden vanillestokje in een ketel doen. Eigeel, bindmiddel en ongeveer $\frac{1}{8}$ deel van bovengenoemd melkmengsel nemen en lobbij slaan. De rest van melk mengsel aan de kook brengen. Nadat het gekookt heeft vanillestokje verwijderen en van het vuur af het eigeelmengsel onder roeren. Onder blijven roeren nog 1 minuut laten koken. De geweekte uitgedrukt gelatine erbij doen. Onder het afkoelen af en toe roeren. Was de aardbeien en laat ze uitlekken. Laat aan 14 kleine aardbeien het groen zitten. Van de rest het groen verwijderen en in schijfjes snijden van maximaal 1 cm dikte snijden. Halveer de biscuitbodem 2 maal zodat er 3 schijven ontstaan. Leg de onderste bodem op een houten plank. Leg op de bodem dicht

aaneen gesloten de gehalveerde aardbeien. Indien aardbeien dik zijn alleen de buitenzijden gebruiken tot een maximum dikte van 1 cm. Snijd de resten van de aardbeien klein en bedek hiermee open plekken. Bekleed de rand van de springvorm met bakpapier en leg deze om de bodem op de houten plank. Bestrijk de aardbeien met de afgekoelde aardbeienconfituren en maak glad. Druk hierboven op de tweede bodem. Sla 1 dl slagroom met 20 gr suiker stijf en spatel deze onder de vanillevulling. 4 ruime el van het mengsel apart houden. Leg op de tweede bodem in de springvorm op dezelfde wijze aardbeien als op de eerste bodem. Bestrijk met de vanillevulling de aardbeien glad. Druk de 3e bodem er vervolgens op en strijk deze bodem glad met het mengsel van de 4 ruime el. Zet taart in springvorm koud weg. Sla de slagroom stijf met een beetje suiker. Verwijder de springvorm. Spuit via een spuitzak met een gekartelde mond een mooie rand op de taart. Druk hierin de aardbeien met het groen er nog aan. Strooi de apart gehouden krokant in het midden. Snijd er mooie puntjes van. Doe voor de saus de 10 gr suiker met 0,2 dl water in een pan en verwarm al roerend het mengsel tot de suiker opgelost is. Breng aan de kook en kook 2 min. Haal de pan van het vuur. Doe de frambozencoulis erbij. Verwijder de kroontjes van de aardbeien. Plaats in het midden van een zwart bord een puntje van de taart. Schik op speelse wijze een piramide van aardbeien aan de punt van het taartje. Giet over de aardbeien de frambozensaus en garneer af met een toefje slagroom uit de spuitzak.