

2004 oktober

CCN Bunnik · Herfst

AMUSE Amuse van Uiencompote

Uiencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	200	g
bosbessenjam	1	el
port	3	el
sap van een sinaasappel		
citroen		
peper en zout		
boter		

Sjalotjes schoonmaken en in de lengte doorsnijden. Van de helften halve ringetjes snijden, dik 2mm. De sjalotjes licht aanzetten in wat boter. Peper en zout toevoegen. Naar behoefte bosbessenjam, port, sinaasappelsap, citroen en boter toevoegen. Gaar laten koken maar structuur van uien moet, bewaard blijven.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amuselepels	10	
truffeltapenade	10	tl
schijfjes ganzenlever, groot ongeveer 80x20 mm	10	

Bedek de bodem van de amuselepel met de compote en leg hierover een dubbel gevouwen schijfje ganzenlever. En leg op de ganzenlever een mespuntje van de tapenade als afwerking. Leg de amuselepel met de compote, de aardappelsalade en het brioche broodje op een bord en serveer uit.

Salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels (nicola)	300	g
ricotta kaas	80	g
knoflook peper en zout		
mayonaise		
uitje, dille, bieslook		
dille		

Aardappels in kleine blokjes snijden van 4x4 mm. en beetgaar koken. Kaas toevoegen en mengen. Knoflook, fijn gesnipperd uitje, peper en zout naar gelieve toevoegen. Beetje mayonaise toevoegen. Kruiden toevoegen.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amuselepels	10	
halve maatjesharing	2	st
brioche broodjes	10	
takjes dille	10	

Bedek de bodem van een lepel met de salade. Bedek de bovenzijde van de salade met een stukje van de maatjesharing en een klein takje dille. Leg de amuselepel met de salade, de uiencompote en het brioche broodje op een bord en serveer uit.

Brioche Broodjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem, gezeefd	125	g
gist	15	g
suiker	10	g
melk, lauw	13	g
heel ei	1	
zachte boter (niet gesmolten)	65	g
snufje zout		

Bloem, gist, suiker en melk in de hobart-mengmachine, met behulp van de bisschopsmijtergarde goed mengen. Ei en zout toevoegen en als alles goed is gemengd dan pas de zachte boter toevoegen. In zijn geheel opbollen en minimaal 30 min. Laten rijzen. Dan verdelen en opbollen tot 21-22 gram per stuk. Afbakken in vormen in een voorverwarmde oven van 180 °C in ongeveer 10 min.

Kletskoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maanzaad	35	gr.
sesamzaad	35	gr.
haverzemelen	35	gr.
bloem	25	gr.
poedersuiker	65	gr.
boter	45	gr.
sinaasappelsap	40	gr.

Maak de boter verwerkbaar door ze enigszins te verwarmen. Voeg daarna het maanzaad, sesamzaad, haverzemelen, bloem en poedersuiker toe. Maak door toevoeging van het sinaasappelsap van het geheel een smeùige massa. Leg op een bakplaat een silpat bakmatje en leg hier een sjabloon op met een cirkel van 12 cm doorsnede. Vul de cirkel met ongeveer een halve lepel massa en verdeel de massa over de oppervlakte zodat een koek ontstaat van rond 12 cm en ter dikte van het sjabloon. Herhaal dit 12 keer in verband met kans op breuk. Bak de koeken in een oven van 170 °C in ongeveer 15 min. mooi bruin en laat ze afkoelen. Verwijder ze voorzichtig met een glaceermes van het bakmatje.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schep yoghurt of bulgaarse yoghurt	250	g
halve slangkomkommer		
fijngehakte dille	1	tl
fijngehakte kervel	1	tl
teentje knoflook	0.5	
sap van een halve citroen		
mayonaise	1	el
room		
gembersiroop		
peper en zout		

Schil de slangkomkommer en verwijder de zaadlijsten. Pureer de schoongemaakte komkommer en wrijf het moes door een fijn zeef. Vermeng de yoghurt met het moes van de komkommer, de kervel, de dille, de uitgeperste knoflook, citroensap, en de mayonaise. Breng op smaak met een beetje gembersiroop, peper en zout. Indien de saus te dik is voeg een beetje room toe, saus moet smeùig blijven.

Meloenballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cavaillon of charentais meloenen	2	

Steek met een aardappelboor, diameter 22 mm. 55 meloen balletjes uit en bewaar ze afgedekt.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	1	el
dijonmosterd	0.5	tl
gembersiroop	2	tl
zout en versgemalen zwarte peper		
olie	4	el

Meng azijn en mosterd met de kruiden. Schud dit goed en voeg daarna de olie toe.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noorse garnalen (groot)	70	
hollandse garnalen	225	gr.
rode eikenbladsla		
sprietten bieslook	20	

Neem een bord en verdeel een lepel saus in een cirkel van ongeveer 14 cm. Leg in de saus 5 meloenballetjes in een cirkel van 10 cm. Leg op de meloenballetjes de gemaakte klets koppen. Op de klets koppen in een cirkel vier Noorse garnalen en vul de ruimten tussen de garnalen op met Hollandse garnalen. Leg hierover enkele blaadjes eikenbladsla, besprenkel deze met de vinaigrette, en leg daarop weer 3 Noorse garnalen in cirkelvorm. Werk het geheel af met twee tussen de garnalen ingestoken rechtopstaande sprietten bieslook.

Kwartels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedeeltelijk uitgebeende kwartels (pootjes met bot niet verwijderen)	5	
zout en vers gemalen peper		
boter	100	g
klein scheutje truffelolie		

Maak de kwartels verder schoon. Snijd de koppen eraf en verwijder de e.v.t. resterende veren en controleer of de ingewanden eruit zijn. Bestrooi de kwartels met zout en peper. Doe de kwartels in een royale braadpan met 80 gram boter en een scheutje truffelolie en bak ze rondom goed aan. Neem de pan van het vuur bedek de kwartels met de resterende boter en plaats de braadpan met de kwartels 5 min. In de oven van 130 °C. Draai de kwartels regelmatig en bedruip ze met het braadvocht tot ze egaal bruin zijn. Houd de kwartels warm. De kwartels zijn gaar als deze op de kop een helder en blank braadvocht afscheiden.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	1	l
witte wijn	1.5	dl
rode druivensap	1.5	dl
franse mosterd		theelepel
koude boter	80	gr.
gepelde druiven	500	g
zout en vers gemalen peper		

Reduceer de kalfsfond tot een derde. Doe de kalfsfond, de wijn, het druivensap en de mosterd in een sauspan. Kook dit mengsel in tot een derde op een matig vuur. Haal de pan van het vuur en klop er 80 gram klontjes koude boter door. Breng op smaak met peper en zout. Leg de helft van de gepelde druiven in de saus. Hou de saus warm. Verwarm de andere helft van de druiven in een pannetje met een bodem water op een zacht vuur.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
potje zomertruffel	1	
diverse soorten sla		

Leg op een voorverwarmd bord enkele blaadjes sla. Leg hierop een halve kwartel en op de kwartel een schijfje truffel. Bestrooi de kwartel rondom met de verwarmde druiven en serveer de saus apart uit in een klein kommetje met lepeltje.

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	0.75	l
vijgen	10	
suiker	225	g
vanillesuiker	15	g
kruidnagel	1	
kaneelstokje	1.5	
laurierblaadje	1	
jeneverbessen	15	
steranijs	3	
gedroogde koriander	1.5	theelepel

Snij acht vijgen in vier parten en hou de overige heel. Doe de vijgen en alle ingrediënten voor de sorbet in een pan en laat ze circa 15 minuten op een laag vuur trekken. Haal de hele vijgen uit de pan en bewaar deze voor de garnering. Zeef het overige mengsel en laat dit afkoelen. Draai de sorbet op in de ijsmachine.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
muntblaadjes	10	

Leg twee bollen sorbetijs in grote coupes. Verdeel de hele vijgen in tien partjes en leg een partje als garnering op het ijs. Steek tussen de ijsbol en het vijgenpartje een blaadje mint.

Eendenborst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
borsten van een wilde eend	10	
boter	60	gr.
elstar	3	st

Braad de eendenborstjes in circa 4 min. aan beide zijden bruin in de boter. Neem ze uit de pan en laat ze circa 15 min. verder garen in een oven van 60 ° C. Bewaar het braadvet voor de saus. Schil de appels, snijd ze in partjes, verwijder het klokhuis en stoof deze licht aan in de boter. Houd ze warm.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fijngehakte sjalotjes	2	
rode wijn	2	dl
port	1	dl
kalfsfond	1	dl
kippen- of eendenfond	4	dl
boter	40	gr.
bakje blauwe bessen	1	
takjes verse tijm	1	
bosbessengelei	2	el
scheutje bessenjenever		
zout en peper		

Giet voor de saus het braadvet uit de pan en voeg de sjalot toe, blus de pan met de wijn en de port en laat dit inkoken. Voeg beide fonds en de helft van de blauwe bessen met de tijm toe. Laat de saus zachtjes inkoken en zeef haar daarna. Monteer de saus op met de boter en breng haar op smaak met zout, peper en e.v.t. met een scheutje bessenjenever en bosbessengelei.

Tagliatelle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele tagliatelle	150	g
slagroom	1	dl
olijfolie	2	el
zout		

Kook intussen de tagliatelle niet al te gaar (al dente) in ruim water met zout, waaraan twee eetlepels olijfolie is toegevoegd. Giet de tagliatelle in een vergiet en laat hem even uitlekken. Doe de warme tagliatelle terug in de pan en roer de slagroom erdoor.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakje blauwe bessen	1	
zout en peper		

Bedek de spiegel van de voorverwarmde borden met saus. Bestrooi de eendenborsten met peper en zout en snijd de borsten in dunne tranches en dresseer deze dakpansgewijs op de saus. Leg de partjes gestoofde appel hiernaast met in het midden de verse pasta. Strooi de rest van de bosbessen, ter garnering, in de saus op het bord.

Bitterkoekjesijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bitterkoekjes	150	gr.
amaretto	3	el
slagroom	4	dl
suiker	60	g
eierdooiers	3.5	
ei	1	
flex-panvormpjes	10	st

Snijd de bitterkoekjes zeer fijn en maak ze met de amaretto smeug. Klop de slagroom met de helft van de suiker bijna stijf. Voeg de smeug bitterkoekjes toe, meng alles goed dooreen en zet in de koelkast. Zet een pan klaar met een daarin passende roestvrijstalen kom. Vul de pan voor de helft met water en breng dit tegen de kook aan. Doe de eierdooiers, de eieren en de rest van de suiker in de kom of schaal en plaats deze in de pan met water. Draai de warmtebron op de laagste stand. Klop het eimengsel direct met een garde schuimig en lauwwarm ongeveer 40 graden C. en daarna met de mixer (hoogste stand) buiten het warm waterbad in circa vijf minuten luchtig en koud. Roer het vervolgens met een spatel door de slagroom, maar zo, dat er geen of weinig lucht verloren gaat. Schep het luchtige mengsel in de flex-panvormpjes en laat opstijven in de vriezer.

Chocoladebavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	3	dl
gelatine	9	blad
eierdooiers	3	
suiker	115	gr.
melk	3	dl
pure chocolade, in stukjes gebroken	110	gr.
olie		
poedersuiker		
plastic ringen	10	st

Klop de slagroom bijna stijf. Week de gelatine in koud water. Klop de eierdooiers en de suiker met een garde schuimig. Breng de melk aan de kook. Neem de pan van de warmtebron, schenk de melk bij het eimengsel en roer alles goed dooreen. Giet het weer terug in de pan, Voeg de gelatine toe en verwarm alles al roerend ½ minuut op de laagste stand van de warmtebron tot de eierdooiers gaan binden en de gelatine is opgelost maximaal 70 °C . Het mag beslist niet koken. Neem de pan van het vuur van de warmtebron en laat de chocolade al roerend in het melkmengsel smelten. Voeg de slagroom toe en roer alles luchtig dooreen. Neem 10 st. plastic ringen en strijk ze aan de binnenzijde in met olie en bestuif de binnenzijde met poedersuiker. Zet ze op een plaat. Schep de bavarois in de plastic ringen en laat deze minstens 3 uur in de koelkast opstijven.

Suikersiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1.5	l
suiker	525	g
kruidnagelen	3	
kaneelstokje		
gesplitst vanillestokje		
sap van een citroen		
kleine stevige handperen	9	

Breng het water met de rest van de ingrediënten aan de kook en laat alles zachtjes trekken. Schil de peren, halveer ze in de lengte en verwijder het klokhuis met een aardappelboortje. Giet de suikersiroop door een zeef in een andere pan en breng deze opnieuw tegen de kook aan. Temper de warmtebron en laat de peerhelften 3-4 minuten in de suikersiroop pocheren (onder het kookpunt). Neem de pan van de warmtebron en laat de peerhelften in de siroop afkoelen. Als de peerhelften zijn afgekoeld, haal ze uit de siroop en laat de siroop wat inkoken.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
toefjes slagroom	10	
borrels amaretto	10	

Snijd de peerhelften in dunne parten en leg ze in de vorm van een waaier op een bord. Giet over de partjes wat ingekookte siroop. Los het bitterkoekjesijs uit de flex-panvormjes. Maak het dessert compleet met het bitterkoekjesijs en laat de bavarois uit de plastic ring op het bord glijden. Serveer er desgewenst een toefje slagroom en een glaasje amaretto bij.