

2005 september

CCN Bunnik · Herfst

Artisjokken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokharten (diepvries)	3	
dragonazijn	1	dl
citroen (sap van)	1	
truffeltapenade	2,5	el
klein bosje bladpeterselie	1	
peper en zout		

Breng in een pan $\frac{3}{4}$ liter water met azijn en het citroensap aan de kook. Voeg een snufje zout toe. Doe de artisjokharten in het kokend water en blancheer ze tot beetgaar. Iets laten afkoelen. Snijd de harten in kleine blokjes. Vermeng de blokjes met truffeltapenade. Verwarm vlak voor het uitserveren deze massa au bain marie in een beetje gesmolten afsnijdsels van de ganzenlever. Hak bladpeterselie tot er 4 gram is. Breng op smaak met peper en zout en voeg de peterselie toe.

Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet, dikste deel	600	gr.
druivenpitolie	2,5	el

Snijd met een scherp mes de zalm in 20 dunne plakken. Verhit op matig vuur de druivenpitolie in een pan met antiaanbaklaag. Bak hierin de zalmplakken gedurende enkele seconden aan iedere kant. (Zalm moet van binnen rauw blijven.) Haal uit de pan en dep het vet eraf.

Tomatenwater

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten (1 kg)	1	blik
zout		
olijfolie		

Pureer de tomaten met wat zout. Zeef de pulp door een doek. Klop er wat olie door.

Trompettes de mort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trompettes de mort	100	gr.
peper en zout		

Borstel de paddestoelen schoon. Verhit de paddestoelen 4 à 5 minuten in wat gesmolten afsnijdsel van de ganzenlever. Laat uitlekken en breng op smaak met peper en zout.

Ganzenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenlever	500	gr.

Portioneer de lever in 10 stukken. Bak de stukken lever in een hete droge pan tot beide kanten gebruind zijn. Zorg ervoor dat de binnenkant nog zacht en roze is.

TUSSENGERECHT Getruffelde lamstartaar met cantharellensalade, radijssalade, paddestoelensap en waterkersolie

Cantharellensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	125	gr.
olijfolie	1	el
witte-truffelolie	1	el
truffeltapanade	1	el
peper en zout		

Borstel de cantharellen zorgvuldig schoon. Sauteer de paddestoelen in olijfolie op een middelheet vuur en laat afkoelen. Vermeng met truffelolie en de truffeltapanade. Breng op smaak met zout en peper. Bewaar in de koelkast.

Radijssalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode radijzen (in julienne)	15	
citroensap	1	tl
bieslook (gesnipperd)	20	takjes
zeezout		

Vermeng de radijs met citroensap en bieslook. Breng op smaak met grof zeezout. Bewaar in de koelkast.

Waterkersolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	1	bos
druivenpitolie	2	dl
zout		

Blancheer de waterkers in kokend water en laat meteen schrikken in ijskoud water. Laat uitlekken. Pureer in de blender met druivenpitolie en zout. Bewaar in de koelkast.

Paddestoelensap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	1	kg
paddestoelenbouillon	1	blokje
arachideolie		
peper en zout		

Borstel de champignons zorgvuldig schoon. Zet de paddestoelen aan in wat olie. Maal ze fijn en kook in 2 liter water met een blokje paddestoelenbouillon gedurende een half uur. Zeef. (Gooi de paddestoelen weg.) Laat verder inkoken tot 2½ deciliter. Licht peperen en zouten.

Lamstartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamshaasjes	500	gr.
truffelolie	1	el
truffeltapanade	2	el
gehakte kruiden (rozemarijn en tijm)	1	el
sjalot (gesnipperd)	1	
peper en zout		

Ontvlies en -vel de haasjes zorgvuldig. Hak het lamsvlees in kleine blokjes. Vermeng met de truffelolie. Voeg kruiden, sjalot en truffeltapanade toe. Breng op smaak met peper en zout. Maak er 20 quenelles van. Bewaar in de koelkast.

Visfumet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visfumet	1,2	l
boter	12	gr.
magere mirepoix	80	gr.
visgraten	1	kg
droge witte wijn	6	dl
water	8	dl
tijm	0,6	gr.
gekneusde peperkorrels	1	gr.
laurierblad	1	

Bereiding volgens standaardrecept. Gebruik 8 dl en geef 4 dl aan het hoofdgerecht!

Spliterwtensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spliterwten	120	gr.
fijngesneden prei (alleen het witte deel)	50	gr.
gesnipperde ui	50	gr.
gerookte paling met vel	30	gr.

Maak eerst de spliterwtensaus. Was de spliterwten en doe ze in een pan. Verwijder graat en vel van de paling. Voeg de prei, de uisnippers en de paling toe, giet de visfumet erbij en breng het geheel aan de kook. Leg een deksel op de pan en kook de erwten gaar in ca. 1 ½ uur. Pureer de inhoud van de pan in een blender of foodprocessor, giet de saus door een fijne zeef in een schone steelpan en laat haar afkoelen. Bewaar de saus tot gebruik in de koelkast.

Tomatenconcassée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomatenconcassée uit blik	750	gr.
wilde oesters	3	
boter	50	gr.
gesnipperde ui	70	gr.
tomatenpuree	3	tl
zout en peper		

Maak de tomatenconcassée terwijl de erwten op het vuur staan. Haal de oester uit de schelp en vang het oestervocht op en haal het door een fijne zeef. Snijd de oester in stukjes en pureer de stukjes met het oestervocht. Verhit de boter in een sauspan en laat de uisnippers een paar minuten zachtjes zweten. Laat de tomatenpuree al roerende 1 á 2 minuten meesudderden, voeg dan het oestermengsel en de blokjes tomaat toe en laat alles nog ca. 2 minuten zachtjes pruttelen. Breng de aldus verkregen saus op smaak met zout en peper en laat haar afkoelen. Als de concassée te dun is eventueel laten uitlekken in zeef. Bewaar de concassée tot gebruik in de koelkast.

Tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stukken tarbotfilet van elk ca. 100 gr	10	
olie		
peper en zout		

Dep de stukken tarbot droog met keukenpapier en bestrijk ze aan beide zijden met olie. Verhit een gietijzeren grillplaat op een hoog vuur. Bak de moten tarbot aan de velzijde halfgaar en grill daarna een mooi ruitpatroon op de viszijde door de stukken daarbij eenmaal om hun as te draaien, zodat een fraai ruitpatroon ontstaat. Bestrooi de plakken vis met wat zout en peper, leg ze naast elkaar op bakpapier in een ovenschaal en laat ze ca. 3 minuten nagaren in de op 200 °C voorverwarmde oven.

Spliterwtensaus -2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1	dl
boter	70	gr.
zout en peper		
knoflookpoeder		

Klop de slagroom vlak voordat u met de bereiding wilt beginnen halfstijf. Breng intussen de spliterwtensaus aan de kook, voeg de boter en de geslagen room toe en klop de saus schuimig met een staafmixer. Breng de saus op smaak met zout, peper en knoflookpoeder. Warm de tomatenconcassée eveneens snel op.

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spaanse « champagne »	400	ml
geleisuiker	300	gr.
glucose	100	gr.
eiwit	1	
zwarte bessen (diepvries)	600	gr.
aalbessen (diepvries)	100	gr.
frambozen (diepvries)	100	gr.
spaanse "champagne"	3	dl

Kook een suikerstroop van de champagne, de suiker en glucose. Pureer alle vruchten met de suikerstroop volledig glad, zeef de puree. Draai de sorbet in de ijsmachine tot -9 °C. Vul de sorbet in het glas op met champagne.

Slibtong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slibtongfilets	20	
plakjes dun gesneden katenspek	10	
scharfilet	200	gr.
eiwit	1	
slagroom	1	dl
peper en zout		

Plet de tongfilets lichtjes tussen plastic folie en leg ze met de binnenzijde naar boven op een snijplank en bestrooi ze licht met peper en zout. Snijd de goed gekoelde scharfilet in stukjes en pureer deze in de blender. Plaats de scharfilet op een met ijsblokjes gevulde kom en roer puree regelmatig om tot deze door en door koud is. Voeg losgeklopt eiwit toe en blijf roeren tot mengsel begint te glanzen. Roer er tenslotte de lobbige geslagen room door en breng op smaak met peper en zout. Doe farce in spuitzak. Spuit op 10 tongfilets een dun laagje farce, leg hierop een plakje katenspek en spuit hier weer een dun laagje farce over en bedek dit met de overige tongfilets (met de binnenzijde naar beneden) en druk deze licht aan. Leg de gevulde tongfilets ca. 1 minuut in een rookoventje (gevuld met max. 1 el zaagmeel) zodat ze een lichte rookmaak krijgen. Leg ze op een beboterde bakplaat, bestrijk ze met boter en plaats ze, kort voor het opdienen, gedurende 6 à 8 min. (afhankelijk van de dikte) in een voorverwarmde oven van 150 °C.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	5	
boter		
kervel	1	bosje
noilly prat	0,5	dl
gewürztraminer	3	dl
visfond	3	dl
kalfsfond	2	dl
koksroom	4	dl
citroen	1	
peper en zout		

Hak de sjalotjes zeer fijn en was de kervel. Smelt boter in een pan en bak de sjalotjes goudbruin. Blus af met Noilly Prat en Gewürztraminer. Voeg kervel, vis- en kalfsfond toe en laat tot 1/8 van de oorspronkelijke hoeveelheid inkoken. Zeef saus, voeg room toe en laat tot gewenste dikte inkoken. Breng op smaak met peper, zout en wat citroensap.

Basmati rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basmati rijst	150	gr.
boter	20	gr.
kerriepoeder	1	tl
stemgember	30	gr.
rode gekonfijte kersen	2	
groene gekonfijte kersen	2	
peper en zout		

Kook rijst volgens kookvoorschrift op de verpakking. Smelt de boter en zet hierin de kerrie licht aan, voeg rijst toe en roer er tenslotte de kleingesneden gember en kleingesneden kersen door. Breng op smaak met peper, zout en eventueel een beetje gembernat. Houd warm.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	2	
meiraapjes	10	
courgette	1	
tomaten	3	

Steek met een pommes parisiennesboor ter grootte van een erwt kleine bolletjes uit de schoongemaakte wortels en meiraapje. Doe dit eveneens uit de ongeschilde courgette en kook elk soort apart in lichtgezouten water beetgaar. Glaceer ze, net voor het opdienen, in een beetje boter. Ontvel de tomaten, verwijder zaad en snij vruchtvlees in kleine reepjes.

Taartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	40	gr.
blaadjes gelatine	8	
espresso van zakjes	3	kopjes
koffielikeur	1	dl
boter		
room	3	dl
poedersuiker	6	el
pure chocolade	150	gr.
keukenstroop	30	gr.

Rooster de amandelen in koekenpan goudbruin en laat ze afkoelen. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water. Beboter 10 kleine soufflévormpjes. Knijp de geweekte gelatine uit en los deze al roerende op in de hete espresso. Voeg 4 el koffielikeur toe en laat alles afkoelen tot kamertemperatuur. Sla de room met 6 el poedersuiker stijf en spatel het koffiemengsel erdoorheen. Verdeel de mousse over vormpjes van ca. 5 cm hoog. Laat ze in de koeling minstens 2 uur opstijven. Smelt de chocolade au-bain-marie. Laat de chocolade al roerende afkoelen tot stroopdikte. Verdeel de chocolade in 30 porties op bakpapier en wrijf deze met de bolle kant van een lepel zodanig uit dat er 30 rondjes van ca. 5 cm ontstaan. Strooi er direct het amandelschaafsel overheen. Laat de chocoladerondjes opstijven. Kook de rest van de koffielikeur met de keukenstroop in tot een dunne siroop.