

2005 oktober

CCN Bunnik · Herfst

Oesters

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters (kleine creuses)	20	

Het openen van oesters vereist enige oefening. Neem de oesterschelp in een doek met de bolle kant naar onder in de hand en omklem deze stevig. Plaats het oestermes tussen de twee scharnierhelften. Blijf de oester stevig vasthouden, druk en wrik tegelijkertijd, en snijd de scharnierspier door zodat de twee schelpen van elkaar los komen. Snij de sluitspier voorzichtig rondom los. Verwijder de platte schelp en snijd de oester los uit de bolle schelp. Giet het oestervocht door een zeef in een bakje. Geef 2 deciliter oestervocht, na zeven, zo snel mogelijk aan de makers van de sorbet.

Sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
waterkers	1	bosje
zout		

Schil de komkommer, verwijder het zaad en rasp. Deel de komkommerrasp in tweeën en laat een deel uitlekken in een zeef. Pureer de waterkers met de beide delen komkommerrasp. Voeg aan dit mengsel 2 deciliter oestersap toe, breng hoog op smaak met zout. Draai hier een sorbet van en zet koud weg (stem af met het nagerecht, i.v.m. gebruik ijsmachine). Haal de sorbet 10 minuten voor het serveren uit de vriezer.

Oesters 2

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillonpoeder (voor ½ l vocht)		
witte wijn	1	dl
poeder voor aardappelpuree		

Maak een beetje aardappelpuree volgens de aanwijzingen op het pak om de oesterschelpen vast te zetten op het bord. Stoom de oesters boven het mengsel van wijn en visbouillon gedurende 1 minuut.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ijsbergsla		
shizu (rode tuinkers)	1	bakje

Leg op het bord 2 kleine bolletjes aardappelpuree en zet daarop 2 oesterschelpen vast. Leg in iedere schelp een blaadje ijsbergsla en leg daarop een bolletje sorbet. Leg een oester op de sorbet. Versier met shizu. Serveer direct uit.

Eendenlever

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever (b-kwaliteit)	300	gr.
krachtige runderbouillon	1	dl
madeira	2	el
slagroom	2	dl
gelatine	7	blaadjes
arachideolie		
peper en zout		

Week de gelatine in koud water voor. Maak de eendenlever goed schoon (galgangetjes e.d. verwijderen) en snijd in grove stukken. Verwarm de Madeira, bouillon en de helft van de room in een pan, doe de eendenlever hierbij en laat 1 à 2 min. zachtjes trekken (dus zeker NIET koken). Pureer de massa zeer goed. (Passeer door een zeef als de puree nog te grof is.) Breng op smaak met peper en zout. Voeg de voorgeweekte gelatine toe en laat deze oplossen. Zet de massa op ijs tot ze lobbijg wordt en spatel de resterende, niet al te stijf geslagen room erdoor. Verdeel over 10 timbaaltjes en zet deze koud weg om op te stijven. Opm: vet de tinbaaltjes van tevoren in met arachideolie.

Olijvenaspic

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven	2	
water	1,25	dl
madeira	0,7	dl
gelatine	5	blaadjes
bouillon (van de soep)	2	dl
peper en zout		

Week de gelatine in koud water voor. Verwarm bouillon en madeira. Los voorgeweekte gelatine hierin op en breng op smaak met peper en zout. Snipper de olijven zeer klein. Laat massa iets afkoelen, doe de stukjes olijf erbij en stort op klein rvs schaalpje. Zet opnieuw koud weg om verder op te stijven. Snijd later in kleine vierkante blokjes.

Vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	1	el
honing	1	el
mosterd (maille)	0,5	el
hazelnootolie	3	el
peper en zout		

Maak de vinaigrette door alle ingrediënten met elkaar te vermengen en op smaak te brengen met peper en zout.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde sla	100	gr.
pijnboompitten	30	gr.
vleestomaten	200	gr.

Ontvel tomaten, verwijder zaad en snijd vruchtvlees in kleine blokjes. Was de sla en slinger droog. Pluk de slablaadjes. Bruneer de pijnboompitten en bestrooi licht met zout.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervel	0,5	bos

Verdeel vijf mooie plukjes kervel tegen de rand van grote koude borden. Leg hiertussen, ook tegen de rand, enkele pijnboompitten en wat tomatenbrunoise. Leg in het midden van de borden een bedje gemengde sla en napeer met vinaigrette. Leg hier tegenaan de gestorte eendenlever bavarois, garneer deze af met een takje kervel en wat blokjes olijvenaspic.

Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
duiven	5	
boter	200	gr.
droge sherry	125	ml
kippenfond	2,5	l
bloem	75	gr.
cantharellen	500	gr.
courgettes	2	
slagroom	250	ml
zout en vers gemalen peper		

Snijd de boutjes en borstfilets van het karkas en hak de karkassen in stukjes. Fruit de karkassen aan in 125 gr. boter zonder te kleuren. Giet het braadvet weg en blus de pan af met sherry. Voeg de kippenfond toe met de boutjes. Laat het ca. 1½ uur zachtjes trekken. Neem de boutjes, wanneer ze gaar zijn, uit de fond en ontvel ze. Houd de pootjes apart. Passeer de fond door een fijne zeef en breng hem weer aan de kook. Smelt 75 gr boter, roer de gezeefde bloem erdoor en laat de roux even garen. Giet de fond erbij en laat deze doorgaren op laag vuur. Passeer de soep nogmaals door een fijne zeef. Haal kleine bolletjes uit de courgettes. Doe de schoongemaakte cantharellen, courgettebolletjes en de duivenborstjes in de soep en laat ze even meetrokken. Neem de duivenfilets na 6 minuten uit de pan (rosé !) en trancheer ze dun. Verwarm de pootjes even in de soep. Breng op smaak met peper en zout. Sla de slagroom half stijf en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Leg midden in ieder bord de tranches rosé gepocheerde borstfilet (van een halve duif) met daarop een pootje. Schep de hete soep met garnituur erover. Garneer meerdere toefjes slagroom in de soep rond het midden. Trek de slagroom met een sate-pen even door de soep.

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1,5	l
geleisuiker	300	gr.
verse groene thee	75	gr.
pruimedanten	100	gr.
wodka	3	el
munt	0,5	bosje

Zet de coupes koud. Kook het water. Haal het van het vuur af en voeg de theeblaadjes en twee muntblaadjes toe. Laat de thee afgesloten een half uur (of langer) trekken zodat een heel sterke thee ontstaat. Zeef de thee. Hou een halve liter apart. Laat hierin de pruimedanten wellen. Los (eventueel op laag vuur) de geleisuiker in 1 liter thee op. Giet de thee over in een koude pan, voeg de wodka toe, en laat afkoelen. Knijp de gewelde pruimedanten goed uit en snijd er heel kleine stukjes van. Draai in de sorbetmachine het ijs en voeg op het laatste moment aan het nog soepele ijs de stukjes pruimedanten toe.

Uitserveren

Doe in de koude ijscoupes een bolletje ijs en leg er een blaadje munt op.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie	300	gr.
zout		

Snijdt de harde nerven uit de spinazie, was de bladeren (3x) om zand te verwijderen. Blancheer de spinaziebladeren in gezouten water en dompel ze snel in koud water.

Aardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffelaardappels (paars)	1	kg
koksroom	2	dl
roomboter	100	gr.
peper en zout		

Schil de truffelaardappels. Let op de paarse kleur kan vlekken veroorzaken, gebruik eventueel handschoenen. Kook de aardappelen met een beetje zout, totdat deze gaar zijn. Maak van de aardappels (let op zeer zetmeelrijk) een puree met de room en de roomboter. Voeg de room beetje bij beetje toe totdat de puree romig is. Breng indien nodig op smaak met wat zout en weinig peper. Breng de puree over in een spuitzak.

Reefilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reebiefstukjes van 100 gr	10	
geklaarde roomboter	300	gr.
cognac	25	ml

Bak de reebiefstukjes in geklaarde roomboter. Flambeer deze met de cognac en roer het braadvocht los. Laat even doorbakken en wikkel de reebiefstukjes in aluminiumfolie en plaats in de voorverwarmde oven op 60 °C.

Trompettes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse trompettes des morts	300	gr.
wildfond	1	l
rode wijn	500	ml
ijskoude boter	100	gr.
peper en zout		

Verwijder aanhangend vuil van de trompettes des morts en snijd de onderste halve cm van de voet van de paddestoelen. Voeg aan het braadvocht de wijn toe, roer alles goed los en doe het braadvocht en de wijn over in een wat hogere pan. Voeg alle trompettes toe en laat gedurende een half uur sudderen. Let op dat de trompettes niet droog koken. Voeg indien nodig een scheutje wijn toe. Haal de trompettes eruit en houd warm in folie. Voeg de schoongemaakte steeltjes toe en voeg de fond toe en laat zachtjes met de steeltjes koken. Haal de steeltjes eruit (niet zeven). Kook het geheel in tot een mooie saus. Breng op smaak met peper en zout. Monteer met blokjes ijskoude boter.

Presentatie

Leg een paar spinaziebladeren op 12 uur op het hete bord. Spuit hier de warme truffelaardappelpuree op. Spuit de puree al draaiend in een punt omhoog. Plaats de reebiefstuk op een bedje van de gesmoorde trompettes des morts. Maak af met enkele druppels saus op de reeilet.

Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	5	dl
suiker	150	gr.
citroen, het sap van	0,5	
eiwit	40	gr.
gelatine	2	blaadjes
hele steranijs	3	
zet borden koel		

Week de blaadjes gelatine minsten 10 minuten in koud water. Breng water met suiker, steranijs en citroensap aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Laat 5 minuten trekken. Neem de pan van het vuur, passeer de vloeistof en los de uitgeknepen blaadjes erin op. Laat afkoelen en draai de massa tot ijs in de sorbetière. Klop eiwit stijf en meng dit door het reeds halfstijve ijs. Laat verder draaien.

Specerijen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	120	gr.
honing	120	gr.
citroensap	0,6	dl
kaneel	7	gr.
steranijspoeder	20	gr.
kruidnagelen	1	tl
witte peperkorrels	20	
abrikozengelei	140	gr.

Breng boter en honing aan de kook in een sauspan. Maak peperkorrels en kruidnagelen in een vijzel fijn en voeg deze samen met de overige specerijen aan de honing en boter toe. Laat de kook erover gaan en blus af met het citroensap. Doe de abrikozengelei erbij, meng alles goed door en passeer door een fijne zeef.

Peren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe handperen (beurré hardy)	10	
kruidnagelen	10	
hele steranijs	10	
bananen	2	
citroenen	2	
kaneelstokjes	5	
kleine ovenschaaltjes	10	

Schil de peren, maar laat het steeltje zitten. Snij de onderkant van de peer horizontaal glad, zodat hij makkelijk kan staan. Plaats de peren in het ovenschaaltje, giet twee eetlepels van het specerijenextract over elke peer. Haal de bananen uit de schil, snij in plakjes en verdeel de plakjes over de ovenschaaltjes. Borstel de citroenen goed af onder de hete kraan. Trek met een dunschiller 10 dunne repen schil ervan af. Drapeer over elke peer een stuk schil. Steek in elke peer een steranijs, een kruidnagel en een half kaneelstokje. Dek de ovenschaaltjes goed of met alufolie. Zet de schaaltes in de braadslede. Giet er kokend water bij. Braiseer de peren aldus au bain-marie zo'n 45 minuten (afhankelijk van de rijpheid van de peren) in de ovens.

Crème fraîche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	2	dl
amandelsiroop	2	el

Breng de crème fraîche op smaak met wat amandelsiroop.

Presentatie

Schep twee bollen steranijs-ijs op gekoelde borden. Leg er een lepel crème fraîche bij. Zet het ovenschaaltje met de peer ernaast. Direct opdienen.