

2005 december

CCN Bunnik · Winter

VOORGERECHT GANZENLEVERPLAKJE OP AARDAPPELSCHIJFJE MET SAUSJE BEAUME DE VÉNISE

Ganzenleverplakje op aardappelschijfje met sausje Beaume de Vénise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnootolie	1.5	el
sjalotten - ± 50 gr	2	
gekoelde roomboter	100	gr.
originele muscat beaume de venice	0.5	fles
zout en peper		
bloem		el
rosevalaardappelen ± 6 cm lang; gewicht 2250 gr	3	
ganzenlever a-kwal	250	gr.
roomboter om te braden		
waterkers	0.5	bosje

Fruit de gesneden sjalot enkele minuten licht aan in de hazelnootolie, niet kleuren. Voeg de muscat toe en laat het inkoken tot een stroopje ontstaat. Voeg op een laag vuur de koude boter, in stukjes, toe tot licht gebonden saus verkregen wordt. Breng op smaak met peper en zout en houd die saus warm op 70 graden. Borstel de aardappels goed af. Snijd ze in de lengte in plakjes (4 plakjes ovaal per aardappel) plakdikte 4 mm. Licht zouten en stomen tot beetgaar. Snijd de lever in plakjes van 4 mm = 20/25 gram. Bestrooi met peper en zout en vervolgens door de bloem. Verhit een Tefalpan en bak de plakjes in de roomboter zeer snel goud bruin. Leg op voorverwarmde bordjes (side-plate type) een aardappelschijfje met erop een plaatje ganzenlever. Verdeel de saus erover in druppelvorm, leg op de lever een blaadje waterkers.

Soufflé van langoustines met kreeftensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe garnalen of langoustines	700	gr.
slagroom - 30% vet	0.3	dl
eiwitten = 100 gr	3	
roomboter	100	gr.
peper en zout		
diepvries rivierkreeftjes	1	pak
mire-poix (prei, peen, ui)	70	gr.
pomodori tomaten	5	
room	0.6	dl
olijfolie	0.5	dl
water	1.5	l
visfond (van poeder)	4	dl
waterkers	0.5	bosje

Pel de verse langoustines/garnalen en verwijder het darmkanaal en de staart. Pureer ze fijn, voeg de room (30%) toe en zorg ervoor dat de massa zo koud mogelijk blijft; schaal op ijsblokken plaatsen. Klop de eiwitten tot aanhangen, voeg het eiwit aan de farce toe en spatel het luchtig om. Breng op smaak met peper en zout. Beboter 10 bakjes licht. Vul de bakjes ruim de helft met de farce, zet de bakjes in schaal of bak om straks Au Bain Marie te bewerken in de oven. Fruit de Mire-Poix aan in wat olijfolie, houd 10 rivierkreeftjes achter voor garnering. Maak de rest van de rivierkreeftjes schoon, achterlichaam ontdoen van darmkanalen, scharen van de kreeftjes hakken en mee laten sudderen bij de mire-poix. Doe er daarna 2 liter water bij en de in stukken gesneden tomaat; laat dit op klein vuur 1½ uur zachtjes laten trekken. Zeef de fond en draai het residu m.b.v. draaizeef-passe-vite in de fond. Laat het geheel zachtjes inkoken en voeg op het laatste moment de room toe (inkoken tot ½ liter). Vul de waterbak met kokend water tot 1 cm onder de rand van de soufflébakjes. Plaats de soufflé bakjes met waterbak in een voorverwarmde oven (ventilator uit) van 190° C. Na 15-20 min controleren, als erop de soufflé gedrukt wordt en de massa veert terug, dan zijn ze gaar. Stort de soufflés op een voorverwarmd bord, druppel m.b.v. lepel de saus om de soufflé. Plaats de garnering, het hele rivierkreeftje, haaks op de soufflé, plukje waterkers.

Heldere visbouillon met coquilles en garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonggraten	1	kg
water	2	l
uien	2	
knoflookteen	1	
selderij	2	takjes
knolselderij		stukje
witte wijn	1	fles
hollandse garnalen	400	gr.
coquilles (diepvries)	10	
bladpeterselie	1	bosje
witte peper en zout		
eiwitten	2	

Bak de uien met de knoflook en de knolselderij aan. Bak de graten apart aan. Voeg de uien aan de graten toe en bak even door. Doe dit mengsel in een grote pan met 2 liter water en de takjes selderij en laat 20 minuten zachtjes trekken. Zeef daarna de graten met behulp van een passeerdoek uit het water en laat de bouillon inkoken. Eventueel klaren met 2 eiwitten. (bouillon eerst laten afkoelen, eiwitten loskloppen en bij het afgekoelde vocht voegen). De bouillon weer verwarmen terwijl er voortdurend wordt geroerd. Als de eiwitten boven komen drijven en de vloeistof bijna aan de kook is stoppen met roeren en even afwachten tot alle ongerechtigheden zijn gebonden. (Zeef de bouillon dan). Breng zonodig op smaak met zout en witte peper. De coquilles halveren en 30 sec pochieren in een beetje visfond (uit de bouillon). Strooi de garnalen op de voorverwarmde borden en giet daar de bouillon op. Leg op het laatste moment er de halve coquilles in. Bestrooi met fijngehakte peterselie.

Kalfszwezeriksalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfs hartzwezerik	500	gr.
griesmeel	70	gr.
roomboter	70	gr.
olijfolie		scheutje
bouquet voor blancheren		
bleekselderij - grof gesneden	5	stengels
grote ui - grof gesneden	1	
grote wortel - grof gesneden	1	
eikenbladsla	0.5	krop
biondo lollo	0.5	krop
veldsla	125	gr.
sjalotten, zeer fijn gesnipperd	3	
notenolie - bij voorkeur hazelnoot	8	el
frambozenazijn	3	el
peper en zout		
casinobrood	5	sneden

Blancheer de zwezerik ongeveer 10 min. met de wortel, ui en bleekselderij, voeg iets peper en zout toe. Daarna de zwezerik enigszins afkoelen en vliezen verwijderen. Tussen twee borden onder druk verder laten afkoelen. Snijd de zwezerik in dunne plakjes, haal ze door de griesmeel. Bak ze daarna even goudbruin en knapperig in wat roomboter en olijfolie. Roer de zeer fijngesneden sjalot, de notenolie en frambozenazijn goed door elkaar en breng deze dressing op smaak met peper en zout. Meng de gewassen en in plukjes gescheurde sla en haal ze even door de helft van de dressing. Verdeel vlak voor het opdienen de sla in een hoopje midden op een lauwwarm bord. Serveer, op middelgroot bord lauwwarm, in het midden een hoopje sla met daarop de plakjes zwezerik en een licht geroosterd puntje casinobrood zonder korst. Maak resterende dressing lauwwarm en besprenkel deze over de zwezerik.

Black Magic Sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
druivensap van blauwe druiven	0.5	liter
mandarine napoleon	1	dl
blauwe druiven = dus tros van minimaal 20 stuks	10	takjes
beaume de venice	2	dl
eiwit	1	
mintblaadjes	10	

Kook druivensap tot de helft in, haal de pan van het vuur. Voeg de Mandarine Napoleon en de Beaume de Venice toe. Laat het geheel afkoelen tot max. 20° C, draai het daarna in sorbetière tot ijs. Voeg als het zichtbaar ijs wordt, het losgeslagen eiwit toe. Geef een grote bol ijs in een laag breed glas, decoreer met takje waaraan 2 druiven en een mintblaadje op het ijsbolletje.

Wild-zwijnsrollade met rozijnen en mosterdsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwijnsrollades van de schouder á 700 gr	2	
boter	150	gr.
olijfolie		flinke scheut
mager rookspek	40	gr.
ui middelgroot, fijngehakt	1	
champignons, fijngehakt	150	gr.
prei, fijngesneden	70	gr.
rode port	1.5	dl
rode wijn (barwijn)	1.5	dl
zwarte peperkorrels	12	
laurierblaadjes	2	
kruidnagels	2	
jeneverbessen	10	
selderij (klein bosje)	15	blaadjes
knoflook, ongepeld	1	hele teen
wildboullion	7	dl
mondamin, sausbinder voor donkere sauzen	2	afgestreken eetlepels
rozijnen in port geweekt, eerst goed spoelen i.v.m. zwavel	80	gr.
dijon-mosterd, fine	2	el
zout en peper		

Braad de rollade in een ruime braadpan rondom bruin in boter en olijfolie. Neem daarna het vlees uit de pan en plaats de rollades op een rooster in een voorverwarmde oven van 90 °C. Thermometer aanbrengen. Onder het rooster een ovenschaal met een ½ liter water plaatsen. De rollades langzaam laten garen tot kerntemperatuur van 60 °C is bereikt in het hart van de rollades. Aan het braadvocht de spekjes, de uitjes, de champignons en de prei toe en even laten smoren. Blus af met de port en de wijn (port is afkomstig van de geweekte rozijnen). Voeg alle kruiden plus de selderij en de knoflook toe, evenals het wildfond, laat geheel langzaam smoren en inkoken. Zeef de saus en monteer deze met "mondamin". Let op!; stap voor stap eerst halve hoeveelheid. Voeg de rozijnen en de mosterd toe en maak de saus op smaak met peper en zout. Snijd de rollades in plakken van 1 cm. (1 p.p.) Groot wit bord, rode kool in het midden, half hierop de plak rollade, stoofpeertje rechtop aan de bovenkant bord, 3-5 spruitjes links ernaast en aardappelpoffers 3 p.p. rechts naast de peer. Saus half van vlees af laten lopen.

Rode kool à la Orange

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	800	gr.
perssinaasappelen	4	
kaneelpoeder	1.5	tl
laurierblaadjes	2	
grote goudrenetten	2	
boter	40-50	gr.
suiker en zout		

Snijd de kool in vieren en verwijder de kern, snijd dan de kool met magimix, koolmes of met de hand (mes) in dikte van $\pm 1\frac{1}{2}$ mm. Dikke nerven eruit halen. Goed wassen en met aanhangend water en het uitgeperste sinaasappelsap opzetten. Na ± 40 minuten de in stukken gesneden appels (geschild) toevoegen. A la dente gaarkoken. Op vergiet laten uitlekken. Met weinig boter opstoven en met peper en zout op smaak brengen. De hoeveelheid suiker die wordt toegevoegd is afhankelijk van de zuurgraad van het sinaasappelsap. Kaneel door de kool roeren en warm wegzetten.

Spruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
harde spruitjes	500	gr.
boter	40	gr.
zout	1	tl
wat nootmuskaat vers geraspt		

Maak de spruitjes schoon en kook ze in weinig water met wat zout in 8 min beetgaar. Laat ze uitlekken en schud de boter erdoor, bestrooi ze met nootmuskaat. Warm houden.

Stoofperen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gieser wildeman peren (gelijk formaat) gangbaar is ± 55 mm	10	
citroen	1	
rode bessensap	1.5	dl
rode wijn	2	dl
kaneelstokjes	3	
vanille suiker	3	zakjes

Schil de peren en laat het steeltje intact. Zet ze op met kokend water tot ze voor driekwart onder staan. Voeg de schillen van een gewassen citroen toe tevens de kaneelstokjes en vanille suiker. Na + 30 min de bessensap en wijn toevoegen. Het geheel op laag vuur $1\frac{1}{2}$ uur laten stoven.

Aardappelpoffertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote zoete aardappelen ± 750 gr	4	
eieren losgeklopt	2	
gehakte bieslook	2	el
peper en zout		

Schil de aardappelen en raspt ze grof. Vermeng het raspsel met de losgeklopte eieren en de bieslook. Breng op smaak met peper en zout. Vorm er bolletjes van en druk ze plat. Bak ze als poffertjes in een poffertjespan in de boter. De aardappelpoffertjes kunnen eventueel van te voren gemaakt worden en verwarmd in de oven. Maar á la minute is het lekkerst.

Notenparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde walnoten	180	gr.
suiker	140	gr.
eidooiers	5	
acaciahoning	50	gr.
melk	4	dl
vanillestokje	1	
room	4	l
eiwitten	5	
bruine en witte couverture		
limoenen	2	

Laat in een pan met dikke bodem de suiker smelten en voeg de walnoot toe. Karameliseer deze licht en stort dit op een Silpatmat. Rasp de schil van de limoenen. Klop de eidooiers los met wat melk. Laat de rest van de melk met de vanillestokjes langzaam aan de kook komen. Voeg de honing toe. Voeg de eidooiers roerend toe aan de melk en laat het onder voortdurend roeren met een garde op laag vuur binden. Verwijder het vanillestokje, voeg tot slot de limoen rasp toe. Laat afkoelen. Hak de walnotenkaramel op een plank tot gruis. Sla de room lobbige en sla de eiwitten stijf met een snufje zout onder toevoeging van de suiker. Spatel eerst de crème en daarna de lobbige room en de gehakte karamel door de eiwitten. Draai het tot ijs in de ijsmachine.

Tuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	4	
poedersuiker	100	gr.
bloem	100	gr.
gesmolten boter	100	gr.

Sla de eiwitte stijf, voeg tijdens het kloppen de gesmolten boter, suiker en bloem toe. Verwerk het beslag meteen zolang het deeg nog warm is van de gesmolten boter. Bak de koekjes af in een voorverwarmde oven op 180 °C.

Pruimenbeignet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
franse, zwarte, gedroogde pruimen	10	
geschaafde amandelen	80	gr.
bloem	50	gr.
water	0.2	dl
bier	0.5	dl
arachideolie	0.1	dl
marsepein	30	gr.

De ongeweepte pruimen met een bolletje marsepein vullen. Maak bierbeslag door bloem, water, bier en arachideolie tot een homogeen beslag te roeren. Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en spatel deze door het beslag. Haal de pruimen door het beslag en rol ze door de geschaafde amandelen. Frituur de pruimen ongeveer 3 minuten in olie op ca 180 °C. Bestrooi ze daarna met poedersuiker.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	3	
suiker	100	gr.
kaneel	0.5	tl
marsalawijn	60	gr.
munt	0.5	bosje
witte chocolade	75	gr.
bruine chocolade	75	gr.

Doe de eidooiers in een bekken. Voeg de suiker, de kaneel en de marsalawijn toe. Klop met een garde au-bain-marie tot een luchtige sabayon. Neem een middelgroot bord. Plaats in het midden de notenparfait, geflankeerd door de pruimenbeignet. Maak eventueel een quenelle slagroom op de parfait. Dresseer een flinke lepel sabayon op het bord en garneer met een blaadje mint en wat witte chocolade plakjes. (smelt witte chocolade, stort op vetvrij papier tot een dunne laag, versier met streepjes bruine chocolade en breek in stukken). Garneer met een tulpkoeckje.