

2006 maart

CCN Bunnik · Lente

VIS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	600	gr.
preien met groen	2	
boter		
plakjes gerookte zalm	20	
visfond, gemaakt van vispoeder	1	l
peper en zout		
nootmuskaat		

Maak visfond volgens standaardrecept. Maak de prei schoon en snijd het onderste witte gedeelte in flinterdunne ringetjes en uit het groene gedeelte 10 reepjes van 30 cm lang en 5 mm breed. Doe boter in de pan, laat deze smelten en voeg de preiringetjes toe en laat deze gaar stoven. Preireepjes gedurende 1 minuut blancheren en in een zeef onder koud stromend water afspoelen, daarna elke reep splitsen. De kabeljauwfilet controleren op graten en in 10 gelijke stukken snijden en kruiden met peper en zout. De bovenzijde van elke filet bedekken met een eetlepel preiringetjes. Elk filet in 2 plakjes zalm inpakken en met 2 preilintjes vastbinden. Doe vispakketjes in een bamboe stoommand van voldoende grootte. Plaats vooraf op de bodem enkele blaadjes spinazie van een ander gerecht. Zorg daarbij de vispakketjes elkaar niet raken. Doe visfond in een wok en breng tot koken. Zet de stoommand in de wok. Stoof filets in enkele minuten in stoommand gaar. Opmerking: om te zorgen dat er ruimte is tussen de vis en de vloeistof, het stoommandje eventueel op wat satéstokjes zetten.

GROENTE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	6	
wortelen	3	
bouillonblok	1	
peper en zout		
koksroom		

Schil de aardappelen en kook deze en maak hiervan een mooie puree volgens basisrecept. Schil de wortelen, snij deze tot fijne julienne en stoof ze beetgaar in water met bouillonblokje. Spoel de groente koud en zet weg tot gebruik.

SAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker		
sinaasappels	2	
witte wijn	2	dl
sjalotjes	2	
room	1	dl
ijskoude boter	75	gr.
cointreau	1½	el

Was en rasp de sinaasappels. Zet raspel apart en pers het sap uit de sinaasappels. Doe sap in pan erbij en kook in. Kook in een andere pan de witte wijn met de fijngehakte sjalotjes. Voeg room toe en breng aan de kook. Passeer door een fijne zeef en voeg sinaasappelsap, schilletjes (naar smaak) en Cointreau toe. Roer er om te binden, indien nodig, van het vuur af koude blokjes boter door.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
takjes peterselie	3	

Bedek spiegel van voorverwarmd bord met een beetje saus, leg hierin het vispakketje en garmeer af met toefje puree en worteljulienne, waarover wat gehakte peterselie.

SOEP

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	gr.
ui, grof gesnipperd	125	gr.
prei, gesneden	2	
kippenbouillon	2½	l
doperwtjes, vers of diepvries	1000	gr.
bosjes waterkers	5	
eiwitten	5	
versgeraspte emmentaler	250	gr.
melk	3	dl
slagroom	3,75	dl
zout en versgemalen zwarte peper		

Verhit de boter in een pan met dikke bodem en fruit hierin ui en prei 4 tot 5 minuten tot ze zacht zijn. Voeg de bouillon toe en breng deze aan de kook. Voeg de doperwtjes toe en kook ze zachtjes gaar. Verwijder de harde steeltjes van de waterkers. Voeg de waterkers toe en pureer de soep in een foodprocessor, blender of met een staafmixer. U kunt voor een meer geraffineerde versie de soep door een fijne zeef gieten. Klop de eiwitten tot ze stijve pieken vormen en spatel er voorzichtig de geraspte kaas door. Vorm met behulp van twee eetlepels ovale balletjes (quenelles) van het mengsel. Breng de melk in een brede, lage pan tot tegen de kook. Pocheer de balletjes 3 tot 4 minuten tot ze stevig zijn en keer ze halverwege om. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze goed uitlekken. Roer de room door de soep en warm deze goed door zonder dat ze aan de kook komt. Breng de soep op smaak met zout en/of peper.

PRESENTATIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
emmentaler	50	gr.

Doe over in voorverwarmde borden, schep er de kaasballetjes op en garneer met wat versgeraspte Emmentaler.

SAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
belgische spinazie	200	gr.
peper en zout		
winterwortelen	4	
room		

Was de spinazie (3x) en bewaar per persoon 1 blaadje. Verwijder steel en nerf van het blad. Blancheer de rest, doe in een blender samen met de room en pureer deze massa. Breng op smaak met peper en zout en zet warm weg. Schil de wortelen en snij plakjes ter dikte van 5 mm. Druk de zoete kern eruit. Blancheer de plakjes in water met zout beetgaar. Snijd de resten (kern) in stukken, kook deze in water met ietwat zout gaar. Schud vocht af, voeg beetje room toe en pureer tot smeugig en dun in mixer/blender. Breng op smaak met peper en zout, houd warm.

KIP

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
halve kipfilets à 150 gr	5	
mosterd	2	el
boter	40	gr.
noilly prat	3	dl
room	2	dl
crème fraîche	2½	dl

Sla kipfilets tussen folie zeer plat (ca 4 mm) en snijd in twee gelijke stukken. Bestrijk ze aan één kant met mosterd en bedek deze met een blaadje spinazie. Leg hierop het plakje wortel en rol stevig op. Prik vast met een houten prikker en kruid met peper en zout. Bak rolletjes snel bruin in boter. Giet vet uit de pan en voeg Nouilly Prat bij de rolletjes en laat ze nog 10 minuten zachtjes stoven. Haal vlees uit de pan, zet warm weg en laat de saus op hoog vuur tot de helft inkoken. Voeg crème fraîche toe en breng op smaak met peper en zout. Snijd het vlees in mooie tranches.

PRESENTATIE

Bedek de helft van de spiegel van een voorverwarmd bord met de spinaziesaus en spuit hierop met een klein spuitje een streepje wortelmousse. Beweeg met een mes door de mousse, zodat een mooi figuur ontstaat. Bedek de andere helft van de spiegel met Noilly Pratsaus en leg in het midden van beide sauzen de getrancheerde kipfilet.

SORBET

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
campari	1	dl
sinaasappelsap	1	dl
grapefruitsap	1	dl
citroen, sap van	1	
suiker	125	gr.
blaadje gelatine	1	
eiwit	1	

Campari flamberen, sinaasappel- grapefruit- en citroensap toevoegen en aan de kook laten komen. Suiker in dit mengsel oplossen en enkele minuten zachtjes laten intrekken. Van het vuur af het voorgeweekte gelatineblaadje toevoegen en oplossen. Laat massa afkoelen en draai er de in sorbetière ijs van. Voeg, kort voor het ijs gereed is, het losgeslagen eiwit toe.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schijfjes citroen	10	
plakjes sinaasappel	10	
mintblaadjes	10	
cocktailkersen	10	
poedersuiker		

Snijd sinasappel en citroen horizontaal in schijfjes. Verwijder de schil (inclusief het witte deel). Leg op elk voorgekoeld bordje plakje citroen en plakje sinaasappel. Leg op elk plakje een mooi bolletje ijs en garneer verder af met mintblaadje, cocktailkersen en poedersuiker.

SPEENVARKEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ribstuk van speenvarken	2 X 600	gr.
kalfsfond	4	dl
verse morieljes	350	gr.
truffeljus	¼	dl
geschilde aardappelen	500	gr.
melk	½	dl
boter	80	gr.
gehakte truffel	50	gr.
peper en zout		

Kruid de speenvarkenribstukken met zout en peper. Bak ze in olijfolie op het zwoerd op een laag vuur krokant goudbruin. Braad daarna het vlees in een passende braadslee in een oven van 180 °C gaar (kerntemp. 60° C). Laat het vlees in de braadslee uit de oven 15 min rusten. Neem het vlees uit de braadslee en voeg de kalfsfond aan het braadfond toe. Kook dit voor 2/3 in, doe er de schoongemaakte morieljes bij en stoof die afgedekt enkele minuten. Haal de morieljes uit de pan, voeg de truffeljus toe en kook de saus nog even door. Pureer de gekookte en drooggestoomde aardappelen. Voeg er de warme melk, de koude stukjes gesneden boter en de gehakte truffel aan toe en roer tot een homogene, gladde puree. Breng de puree op smaak met peper en zout.

GROENTE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peultjes	40	
bloemkoolrosjes	2	el
bospenen	2	
doperwten	40	gr.
tuinbonen	40	gr.
pareluitjes	20	gr.
kalfsbouillon	1	dl

Snijd de geschrapte bospeen in schijfjes. Stoof de bospeentjes in weinig water en een klontje boter, afgedekt met vetvrij papier en laat ze in het vocht afkoelen. Verwijder het velletje van de pareluitjes door de eerst kort te blancheren en dan in koud water af te laten koelen. Blancheer de peultjes, bloemkoolrosjes, doperwten en tuinbonen afzonderlijk in gezouten water en spoel ze koud. Ontdoe de tuinboontjes van hun vliesjes. Voeg de groenten bij elkaar en verwarm ze kort in een paar lepels kalfsbouillon.

PRESENTATIE

Snijd de carré in koteletjes en verdeel ze over de borden. Schep de morieljes, de puree, de saus en groenten rondom.

DEEG

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zakje bakkersgist	1	
lauw water	3	el
bloem	225	gr.
zout	6	gr.
grote eieren	2	
basterdsuiker	20	gr.
paneermeel		
gesmolten boter	80	gr.
water	1/2	l
rum	2	el

Lost de gist al roerende op in 3 el lauw water in een beslagkom. Smelt de boter en laat tot lauwwarm afkoelen. Roer er de suiker, het zout en de eieren doorheen. Weeg de bloem af en meng de bloem en de afgekoelde boter met een houten lepel door het gist mengsel. Kneed (met de hand) het tot een elastisch deeg. Het is voldoende elastisch als men het deeg in beide handen kunt nemen en uitrekken tot 20-25 cm. Vorm van het deeg een bal en leg het in een mengkom. Snijd de bovenkant 2,5 cm diep kruislings in en bestuif licht met bloem. Dek de kom af met een vochtige doek en laat op een warme plaats (27-28 C) rijzen. Kneed het deeg nogmaals 5 min. Bestrijk een tulbandvorm met gesmolten boter en paneermeel en verdeel het deeg over de vorm. Bij 15 of meer personen twee tulbandvormen gebruiken. Laat het deeg in de vormen opnieuw ca 90 minuten rijzen; het deeg moet tot de rand van de vormen komen. Verhit de oven voor op 170 °C. Bak de savarins 18 à 20 minuten in de voorverwarmde oven; u kunt de gaarheid controleren door met een breinaald of een puntig mesje in het deeg te prikken, wanneer er geen deeg aan blijft plakken, zijn de savarins gaar. Stort ze direct op een taartrooster en laat ze uitdampen. Verpak de savarins die je niet direct nodig hebt, terwijl ze nog warm zijn, in een plastic zak en zet ze in de koelkast. Breng, terwijl de savarins in de oven staan, ¼ liter water met 175 gr basterdsuiker aan de kook; laat dit suikerstroopje tot lauwwarm afkoelen en voeg 2 el rum toe. Leg de savarin die u wilt serveren op een ronde schaal en begiet hem overvloedig met het suikerstroopje. Lepel de siroop die op de schaal vloeit steeds weer over de savarin, tot het gebak geheel doordrenkt is.

ABRIKOZENSAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
halve abrikozen (vers of uit blik)	30	
water	¼	l
basterdsuiker	100	gr.
vanillestokje	1	
rum	1	el

Neem goed rijpe verse vruchten of ongezoete abrikozen uit glas of blik. Breng ze, onder toevoeging van 100 gr basterdsuiker en een gespleten vanillestokje in ¼ l water aan de kook. Laat de abrikozen zonder deksel ca 25 minuten zachtjes koken, tot u, door verdamping van de vloeistof, een vrij dikke compote hebt verkregen. Roer de massa regelmatig met de garde, om te voorkomen dat de abrikozen aanzetten. Verwijder het vanillestokje, giet de abrikozencompote in de mixerblender, voeg een el rum toe en laat de mixer 2 minuten draaien. Giet de abrikozensaus in een sauskom of een schaaltje en zet haar tot gebruik in de koelkast.

PRESENTATIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	½	l
rum	½	dl

Begiet de savarin met een ½ dl rum, wacht tot deze is geabsorbeerd en bedek het gebak met een paar el abrikozensaus. Klop de slagroom stijf en doe in spuitzak. Spuit op de savarin een toef slagroom of serveer apart als je een tulbandvorm gebruikt. Serveer de rest van de abrikozensaus apart in een sauskom.