

2006 mei

CCN Bunnik · Lente

AMUSE AMUSE VAN GEBAKKEN SINT-JAKOBSVRUCHT MET ZURE ROOM EN GEDROOGDE VRUCHTEN

AMUSE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mooie sint-jakobsvruchten	10	
zeezout		
suiker		
peper		
boter	15	gr.
gedroogde abrikoos in dobbelsteentjes		
gehakte walnoten	2	
gehakte hazelnoten	2	
sinaasappelschil	1/4	
grapefruitschil	1/4	
rozijnen	4	gr.
citroen (geperst sap)	1/4	
room	65	gr.
xeresazijn	0,1	dl
olijfolie	0,25	dl

Konfijten van de sinaasappel- en grapefruitschil: Schil de sinaasappel en de grapefruit met een fijnschiller (bewaars het vruchtvlees voor een andere bereiding). De schil drie maal "blancheren" in kokend water. Vervolgens konfijten in een gelijke hoeveelheid water en suiker gedurende 1 uur (de schillen net onder water). Op een zacht vuurtje laten koken en regelmatig kijken of er niet een beetje water moet worden toegevoegd. Vervolgens het geheel laten afkoelen in het kookvocht. De Xeresazijn: Meng de olijfolie met de Xeresazijn, op smaak brengen en bewaren. Het gedroogde fruit: Hak alle gedroogde vruchten en noten fijn en voeg er de gekonfijte schillen aan toe. De room en het citroensap samenmenging, op smaak brengen en fris bewaren. De Sint-Jakobsvruchten: Bak de Sint-Jakobsvruchten aan de twee kanten in beurre noisette (dit is geklaarde bruine boter) zeer kort op een zacht vuurtje, totdat ze mooi bruinen en op het einde van het bakken strooi je er zeezout overheen. Afwerken in de lepel: In de lepelbodem de koude room met gedroogd fruit leggen, daarop de gebakken Sint-Jakobsvrucht en het geheel bevochtigen met de Xeresazijn.

SOEP

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderfond	3	l
ui	1	
prei	1	
wortel	1	
teentje knoflook	1	
knolselderij	1/4	
laurierbladen	2	
bossen marjolein voor bouillon en garnituur	2	
eiwit voor te klaren		
grijze oesterzwammen	150	gr.
sjalotten	4	
dikke plakjes gerookt spek	5	
peper en zout		
paar druppels cognac		

Zet runderfond op met de fijn gesneden ui, prei, wortel en water. Breng aan de kook en schuim af, voeg de knoflook, knolselderij, laurier en marjolein eraan toe. Laat de bouillon zachtjes trekken (ongeveer 1 uur), zeef hem dan door een doek. Klaar de bouillon en laat inkoken tot 2liter. Snijd van de oesterzwammen het steeltje er af en was ze. Zet in een pan de ragfijn gesneden sjalot, de in reepjes gesneden plakjes spek (1 cm breed) en de oesterzwammen aan, giet hierop de bouillon, laat doorkoken en schuim af. **PRESENTATIE:** Breng aan de kook en op smaak met gehakte marjolein, peper, zout en een paar druppels cognac. Serveer de soep in verwarmde, diepe borden.

KREEFT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookkreeften (diepvries)	2	

Haal het vlees uit de schaal en het karkas.

KREEFTENEXTRACT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkas, scharen, kop		
prei	1,5	
venkelknol	1	
olijfolie		
witte wijn	1,5	dl
visfond	4	dl
kippenfond	2,5	dl
klein blikje tomatenpuree		
kreeftenboter	10	gr.

Zet voor het kreeftenextract het in stukken gehakte kreeftenkarkas met prei en venkel in een pan in olijfolie aan, blus met de witte wijn, de fonds, de puree en de kreeftenboter. Laat het geheel minstens 30 minuten trekken, passeer de fond en laat hem inkoken tot circa 4 dl. krachtige jus.

PETERSELIEOLIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosjes peterselie	2	
olijfolie extra vergine		
zout		
teentje knoflook	1	

Pureer voor de peterselieolie de peterselie in de keukenmachine glad met een scheutje olijfolie, zout en knoflook.

STAMPBOT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei, in ringen	1,5	
bloemige aardappelen	450	gr.
boter	100	gr.
melk	0,5	dl
zout		

Blancheer voor de stampbot de preiringen en verdeel het kreeftenvlees in stukjes. Maak een puree van de aardappelen met de boter en de melk. Roer de prei en de stukjes kreeft erdoor en breng op smaak met zout.

GEFRITUURDE AARDAPPEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels (bonken)	2	
zeezout		

Schil de aardappels en snij in plakken van 1 cm dikte. Snijd de plakken voorzichtig in 1 cm brede lange linten. Droog de linten goed. Frituur deze in de olie. Strooi wat zeezout erover.

RODE MUL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mulfilets met huid	10	
olijfolie		

Verhit voor de mulfilets een beetje olijfolie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de vis op de huid gaar.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeezout		

Schep de kreeftenstampbot op het midden van het verwarmde bord. Leg er een mulfilet op; bestrooi met wat zout. Trek een lijntje van kreeftenextract op de borden en druppel de peterselieolie erin. Garneer met gefrituurde linten aardappelen.

IJS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glucose	100	gr.
suiker	200	gr.
fles gekoelde champagne sec	0,5	
tomaten	1	kg
veldsla	60	gr.
tomatenpuree	1	el

Kook de beide suikers met een kwart fles Champagne. Laat de compositie afkoelen. Ontvel de tomaten door ze even in kokend water te dompelen. Verwijder de pitjes en het overtollige vocht. Pureer ze in de mixerblender. Snijd de basilicum fijn en houd 10 kleine blaadjes apart. Doe de siroop en de puree en de fijngesneden basilicum in de sorbetière (Let op; er komt nog een ½ liter vocht bij). Draai tot het ijs stand krijgt. Voeg nu pas de resterende gekoelde champagne toe en draai weer om opnieuw stand te krijgen. Serveer dit zeer luchtige tomatenijs uit op een bedje van veldsla en een blaadje basilicum.

ASPERGES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
preibladen	3	
asperges	30	
gemalen peper en zout		

Snijdt uit elk preiblad vier smalle, lange slierten. Blancheer deze in gezouten water en spoel ze af. Schil de asperges en kook ze 'al dente' in gezouten kokend water gedurende 3 a 4 minuten. Laat de asperges uitlekken. Smelt een klontje boter in een braadpan en bak de asperges even op. Kruiden met peper uit de molen. Verdeel de asperges in tien bundeltjes en bind ze samen met de reepjes prei. Houd de asperges warm.

KOTELET MET SPINAZIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	3	
boter		
spinazie	600	gr.
peper en zout		
nootmuskaat		
lamskoteletjes	10	

Was de spinazie goed schoon. Wrijf de bodem van een pan in met de teentjes knoflook. Stoof daarin met een kluitje boter de schoongemaakte spinazie en houd ze krokant. Breng de groente op smaak met peper en zout en een snufje nootmuskaat. Bak de koteletjes snel en heet, houd ze rosé(!) en dresseer ze op de spinazie.

LAMSZWEZERIK MET DRAGON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamszwezerik	500	gr.
melk	0,5	l
ui, prei, wortel		
bosje dragon		
laurierblad		
tijm		
peper en zout		
boter		
sjalotten, gesnipperd	2	
bloem		

Pocheer de zwezerik 5 minuten in melk met een bouquet de légumes, takje dragon, laurier, tijm, peper en zout. Pel ze goed voor het bakken en droog ze goede. Strooi en weinig bloem over de 10 stukken zwezerik. Sauteer ze in de boter, samen met wat sjalotjes voor de smaak.

LAMSSCHOUDER

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbeende lamsschouder	750	gr.
takjes rozemarijn	3	
peper en zout		
boter		
teentjes knoflook	20	
olie		

Wrijf de schouder in met verse rozemarijn, peper en zout. Bind hem daarna op met rolladetouw. Schroei het vlees in een braadslede op heet vuur met boter snel dicht. Plaats de rollade daarna in een hete oven (180° C) en bedruip het regelmatig, totdat deze een kerntemperatuur heeft bereikt van 55° C. Blancheer de knoflook om hem zacht te maken in een pan water met een scheutje olie en spoel hem koud. Herhaal deze handeling 4 maal. Bak de nu zacht van smaak geblancheerde knoflook in wat olie en boter mooi lichtbruin. Breng op smaak met peper en zout.

JUS NATUREL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	0,5	
wortel	0,5	
ui	1	
takjes rozemarijn	2	
laurierblaadjes	2	
takjes tijm	3	
olie		
lamsfond	0,5	l
beaujolais	0,5	l
boter		

Snijd de groenten fijn. Voeg de groenten, samen met rozemarijn, laurier en tijm toe aan het braadvocht. Blus af met een fles Beaujolais en de lamsfond. Passeer daarna de bouillon en laat hem inkoken tot de gewenste hoeveelheid. Monteer de jus met boter.

PRESENTATIE

Snijd de rollade in 10 plakken. Schik de bundeltjes asperges in het midden van de voorverwarmde borden en leg hieromheen de waaier van kotelet, rollade en zwezerik. Bestrooi de lamszwezerik met extra dragon. Leg de twee teentjes knoflook erbij. Garneer met een takje tijm en nappeer met de saus.

PEPERKOEK

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneden peperkoek	10	
melk	3	dl
eieren	3	
bruine suiker	250	g
boter	125	g
blikje peren op sap	1	
citroenen	2	
vanillestokjes	2	
perenbrandewijn	2	cl

De eieren en de melk kloppen. De peperkoek met een rondje uitdrukken (maat iets groter dan de kleine ringen voor de parfait). De peperkoekrondjes in dit mengsel weken. De peperkoek aan beide kanten in boter bakken, met bruine suiker bestrooien en laten karameliseren. Op een met boter ingesmeerde schotel leggen en warm houden. Peren pureren en mengen met citroensap en perenbrandewijn. Eventueel aanlengen met water en/of suiker (naar smaak).

BANANENPARFAIT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	1,5	dl
suiker	200	gr.
bananen	2	
eierdooiers	3	
eiwitten	3	
slagroom	4	dl

Snijd de bananen in de lengterichting en verwijder de pitten. Pureer de bananen met kaneel en met twee eetlepels heet water. Verwarm de witte wijn, voeg 80 gram suiker toe en wacht tot deze is opgelost en laat een beetje afkoelen. Voeg voorzichtig de vloeistof bij de losgeslagen eierdooiers en blijf roeren, totdat er bubbels omhoog komen (teken dat het gaar is). Nu met de mixer zo snel mogelijk koud kloppen en zet in de koelkast. Klop de drie eiwitten met 120 gram suiker goed stijf. Sla de slagroom half stijf. Meng de slagroom met de bananenpuree. Meng de eiwitten, eidooiers en het bananenroommengsel voorzichtig onder elkaar. Verdeel alles over 10 kleine ringen en laat deze goed aanvriezen in de vriezer.

KARAMELIJS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	gr.
citroen (= 25 gr sap)	0,5	
melk	0,5	liter
eigelen	6	
room	0,25	l

Zet een pan op klein vuur, voeg 50 gr suiker toe, roer met houten lepel over bodem en als suiker vloeibaar wordt steeds met kleine hoeveelheden suiker toevoegen tot 200 gr suiker op zijn. Laat de suiker nu mooi bruin kleuren. Doe dit voorzichtig (te donkere kleur maakt karamel bitter, te lichte kleur geeft geen karamelsmaak). Zorg voor kleine vlam, indien deze te groot is dan verbrandt de suiker tegen de wand van de pan. Blijf steeds roeren. Wanneer de juiste kleur bereikt is de pan van het vuur nemen en een tiental citroendruppels aan de karamel toevoegen. Kook de melk en voeg deze bij de karamelmassa en los al roerende op. Klop de eigelen met de 100 gram suiker tot zich een wit lint vormt. Doe een beetje van de melkmassa bij het geslagen eigeel tot een gelijkmatige warmte van beide verkregen is en voeg vervolgens de eimassa bij de melkmassa. Zet de pan vervolgens op een klein vuur, laat alles binden, en vervolgens al roerende afkoelen. Klop de room niet te stijf en meng deze met de afgekoelde karamelmelk. Doe alles in een sorbetière en laat 30 minuten tot ijs draaien.

PRESENTATIE

De peperkoekteefjes halfwarm op de borden schikken. Op ieder peperkoekteefje de bananenparfait plaatsen. Bolletjes ijs ernaast. De saus in de vorm van een S verdelen.