

2006 oktober

CCN Bunnik · Herfst

Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundertartaar, zeer fijn gemalen	225	g
casino wit brood	1/3	

Snijd uit plakken casino brood rondjes van ongeveer 4 cm. Rooster deze licht in de oven of onder de salamander.

Pesto Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	30	g
knoflook tenen	2	
pijnboom pitten	20	g
gemalen amandelen	20	g
gehakte bieslook	2	el
verse basilicum blaadjes	20	g
zwarte gemalen peper		mespuntje
olijfolie	0.5	dl
mayonaise	1	el

Maak een pesto door alle ingrediënten, met uitzondering van de olie in een vijzel te pletten. Giet er tijdens het pletten regelmatig een scheutje olijfolie bij. Meng 75 gr tartaar zeer goed met deze pesto. Breng op smaak met peper en zout. Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe.

Knoflooktartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tenen knoflook	2	
mayonaise	1	el
zwarte olijven zonder pit	5	
dille	1	takje
kervel	3	takjes
bieslook	3	sprietten
peper en zout		

Pers de knoflook uit. Meng 75 gr. tartaar in de keukenmachine met de uitgeperste knoflook, de olijven, de dille, de kervel, de gehakte bieslook en een mespuntje zout en peper. Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe.

Kruidentartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruiden-boursin	40	g
bladpeterselie	1	bosje
mayonaise	1	el

Meng 75 gr tartaar zeer goed met de kruiden-Boursin en de 2 el fijngehakte peterselie. Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe.

VOORGERECHT Velouté van prei met truffelolie, gebakken coquille, duxelles van paddenstoelen en tuille van kaas

Velouté van prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote preien (900 gr)	3	
kippenfond	1	l
volle melk	3	dl
koksroom	4	dl
truffelolie	3	el

Snijd van het lichtgroene deel van de prei 10 plakjes van 5 mm dik voor garnering. Snijd de rest van de prei klein, maar houd het wit en het groen apart. Meng fond, melk en room en gaar hierin het wit van de prei. Voeg, als het wit gaar is, het groen van de prei toe en breng weer aan de kook. Haal van het vuur en laat met de deksel op de pan 10 min. staan. Pureer de massa in de blender of met staafmixer en druk door een zeef. Breng op smaak met peper en zout en truffelolie. Blancheer de preiplakjes in gezouten water tot ze beetgaar zijn en warm ze kort voor het uitserveren op in wat boter.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote, verse coquilles in de schelp	10	

Open de coquilles en houd de koraal apart. Bak de coquilles voor het uitserveren in olijfolie en kruid ze met peper en zout.

Koraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stokbrood	1	

Leg stukje stokbrood besmeerd met wat olie onder de grill. Bak de koraal kort aan. Leg op stukje stokbrood.

Duxelles van paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiitakes, vers	100	g
sjalot fijngesneden	1	

Borstel de paddenstoelen schoon, verwijder de steeltjes en snijd ze in brunoise. Bak in wat olie de sjalot en doe de paddenstoelen erbij. Stoof ze gaar en laat het vocht verdampen. Breng op smaak met peper en zout.

Tuille van kaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
emmentaler kaas geraspt	75	g

Leg bakpapier op een bakplaat en strooi daarop de kaas in een dunne plak. Bak ongeveer 10 min. in een oven van 160 oC, controleer de bruinheid. Als de kaas is gesmolten en een mooi bruin kleurtje begint te krijgen is hij klaar.

VOORGERECHT Mosselen met een kruidenpersillade en kikkerbiljetjes in een selderijcrèmesaus

Kruidenpersillade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote (oranje) mosselen (nieuw zeeland op de ½ schelp) (diepvries en voorgekookt)	30	
cognac	0.5	dl

Mosselen schonen. Losmaken uit de schelpen en bewaren op een halve schelp en leg ze koud weg. Flambeer ze desgewenst met 2 of 3 el cognac. (Cognac boven de gasvlam in opscheplepel verwarmen; in de brand laten vliegen en uitgieten over de mosselen). Zet weg onder alufolie.

Selderijcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote knolselderij	1	
koksroom (250 + 400)	650	g
kippenbouillon	7.5	dl
visbouillon (fles of poeder)	1.5	dl
boter	350	g
sap van grote citroen	1	
fijn gehakte kruiden (kervel; platte peterselie; bieslook; basilicum)	5	soeplepels
kikkerbiljetjes	30	
kipbouillon-poeder		
peper, zout, knoflookpoeder		

Selderijknol schillen en in blokjes snijden en weg zetten tot gebruik. Kook de selderijblokjes af in wat gezouten water met 250 gram room. Maal in de processor tot een crème. Verwarm de kippenbouillon en vermeng met de visbouillon) en de overgebleven room. Giet dit bij de crème en kook alles in tot de saus begint te binden. Breng op smaak met bouillonpoeder en of peper en zout. Zeef de massa dan door een bolzeef en druk goed uit als je de voorkeur geeft aan een gladde saus. Zo niet, dan kun je ook de selderij in de crème laten en uitserveren. Smelt er al roerende 150 gram in stukjes gesneden koude boter door. Breng op smaak met het citroensap en eventueel met wat (vis)bouillonpoeder en peper. De ruggen van de kikkerbiljetjes knippen, zodat alleen de twee pootjes overblijven(nog aan elkaar). Kruid en marineer de kikkerbiljetjes met wat knoflookpoeder;iets citroensap;wat kippenbouillonpoeder en wat peper. Braad ze in wat boter en smoor ze (100 %)gaar in de koekenpan (laat ze echter niet droog worden). Op een metalen blad leggen en met alufolie afdekken. Zweet de fijn gehakte kruiden aan in wat boter en meng met enkele lepels visbouillon tot een net vloeibare brij .

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	0.25	l
witte basterdsuiker	300	g
witte port	6	dl
citroensap	0.5	dl
eiwitten (150 gr) (fles)	5	
limoen	1	

Breng het water met de witte basterd suiker onder voortdurend roeren, aan de kook. Laat het mengsel even doorkoken tot alle suiker geheel is opgelost. Laat het mengsel afkoelen en voeg hier dan de witte port en het citroensap aan toe. Doe dit mengsel in de sorbetière en draai hier de sorbet van. Voeg op het moment van opstijven de stijfgeklopte eiwitten toe. Draai de sorbet af. Doe drie kleine bolletjes ijs in de gekoelde ijscoupes. Garneer af met een reepje of $\frac{1}{4}$ schijfje limoen.

Gevogelte fond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	200	g
nekken/vleugels/karkassen	200	g
water	1.2	l
groenteboeket	50	g
tijm	0.5	g
gekneusde peperkorrels	1	g
laurierblad	0.5	
foelie	0.5	g
peterseliesteel		

Blancheer de kip, de nekken, de vleugels en de karkassen. Spoel deze ingrediënten warm af. Verwijder het vet. Doe de kip, de nekken, de vleugels en de karkassen in de marmite. Zet de marmite op hoog vuur. Verhit het water tot ongeveer 95° C. Schuim het vocht drie of vier keer vlak achter elkaar af met een schuimspaan, zodat alle schuim verdwenen is. Schep het vet van de vloeistof met een soeplouche. Voeg het groenteboeket en de kruiden toe. Laat de fond 2 tot 3 uur trekken op 95° C. Ontvet de fond met de soeplouche. Neem het vlees, de nekken, de vleugels en de karkassen eruit met de schuimspaan. Hang een schone natte passeerdoek in een puntzeef. Passeer de fond door de passeerdoek en puntzeef in een pan. Breng de fond opnieuw aan de kook. Laat de fond voor later gebruik niet afgedekt zo snel mogelijk afkoelen op een koele plaats. Plaats de fond daarna zonder deksel in de koeling tot deze de temperatuur van 2° C heeft bereikt. Dek de fond vervolgens af met plastic folie. De fond is vijf dagen houdbaar.

Kalfslever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslever	800	g
kalfsfond	1	l
kadaïfideeg	300	g
boter	30	g

Spoel de lever goed schoon, verwarm de kalfsfond en pocheer hierin de lever tot net aan gaar (ca. 90 minuten), de kerntemperatuur moet 58 o C zijn. Haal de lever uit de fond, laat uitlekken op keukenpapier en afkoelen. Kook de fond in tot een krachtige kalfsleverjus. Snijd de gepocheerde lever in 10 langwerpige tranches. Kadaïfi is een deegsoort die lijkt op engelhaarvermicelli en die in Griekenland en Turkije bijv. gebruikt wordt voor bepaalde soorten baklava. Het wordt vacuüm verpakt aangeleverd. Haal de draadjes deeg uit elkaar met regelmatig ingeoliede vingertoppen, zodat de draadjes aan de buitenzijde licht vettig worden en niet plakken. Leg platte, dunne stapeltjes draadjes op het werkvlak en verpak hierin de levertranches. Bak de pakjes goudbruin in de boter. Laat ze even drogen in een warme oven.

Kalfshachee

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	500	g
boter	50	g
kalfsfond	1	l
sjalotten	3	
laurier	2	blaadjes
bruine suiker	2	afgestreken el
natuurazijn	2	el

Snijd de kalfswang in stukjes. Bak kalfswang aan in boter. Pel, snipper en bak sjalotjes apart en voeg toe aan kalfswang. Voeg laurier, suiker en azijn toe en stoof in gesloten pan tot hachee.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zilveruitjes	150	g
gesneden rode kool	500	g
granny smith appels	2	
rode port	2	dl
kaneelstokjes	2	
boter	60	g
kristalsuiker	1	el
krachtige gevogeltefond	3	dl
kaneelpoeder		
zout en peper		

Pel de zilveruitjes. Zet aan met 30 gr (van de 60 gr) boter. Voeg suiker toe en laat in gesloten pan konfijten. Verhit de 30 gr boter, laat uitbruisen en stoof hierin de rode kool en voeg na 5 min. de port toe en de kaneelstokjes. Als de kool bijna zacht is, 1 appel, geschild en in stukjes, toevoegen. Eventueel wat water toevoegen. Laat zachtjes koken tot de kool beetgaar is. Verwijder de kaneelstokjes. Vlak voor het uitserveren de kool opwarmen en de resterende appel in heel kleine blokjes erdoor doen, zorg dat die niet stuk koken, ze moeten nog wat beet hebben. Breng de kool eventueel op smaak met wat kaneelpoeder en suiker. Doe de gevogeltefond in een pan en reduceer tot 1/3. Breng op smaak met peper en zout.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
redstar	800	g
eidooier (fles)	40	g
boter	40	g
melk	0.25	l
nootmuskaat, peper, zout		

Schil en kook de aardappelen gaar. Pureer met de pureeknijper en maak er met eidooier, nootmuskaat, peper, zout en voldoende warme melk een luchtige, niet te vochtige en niet te droge puree van.

De parmentier

Zet 10 RVS ringen op een met bakpapier beklede bakplaat. Doe er een laagje kalfshachee in en vervolgens een laagje puree. Strijk glad. Plaats kort voor het uitserveren onder de hete grill.

Feuillantines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	1	pak
boter	250	g
poedersuiker	75	g

Verwarm de oven voor op 250°C. Smelt de boter. Kwast een bakplaat in met boter. Steek met de steker (8 cm Ø) rondjes uit de plak filodeeg (4 per persoon). Leg de filodeeggrondjes op de bakplaat. Smeer ze in met boter en bestrooi ze met poedersuiker. Bak ze in de oven in 2 minuten bruin en laat ze afkoelen.

Chocolademousses

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte couverture	300	g
bruine couverture	300	g
eieren	2	
eiwitten (fles)	250	g
suiker	200	g
slagroom	1	l

Smelt de couvertures afzonderlijk au-bain-marie. Klop de eieren au-bain-marie en voeg aan elke chocolademassa een helft toe. Laat de massa afkoelen. Klop de eiwitten met de suiker stijf. Klop de slagroom lobbijg. Voeg bij de afzonderlijke chocolademassa de helft van het eiwit en de helft van de slagroom en spatel het goed door elkaar. Afdedekt in de koeling zetten.

Grapefruitgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode grapefruits	10	
roze peperkorrels	15	g
munt	10	blaadjes
geleisuiker	185	g

Schil de grapefruit en ontvlies de partjes. Vang het sap op en breng het samen met de gekneusde peperkorrels en de geleisuiker aan de kook. Voeg op het laatst de partjes grapefruit toe. Snijd de munt in zeer fijne reepjes en voeg ze bij de grapefruit. Wanneer het kookt dan de massa gelijk van het vuur halen en in de koeling laten afkoelen.