

# 2006 december

CCN Bunnik · Winter

**AMUSE** BLADERDEEGKUSSENTJE MET CÈPES EN GANZENLEVER

## BLADERDEEGKUSSENTJE MET CÈPES EN GANZENLEVER

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bevroren bladerdeeg plakken	6	
verse cèpes (eekhoortjesbrood)	10	
blaadjes rucola	10	
sjalotjes	3	
tijm	1/4	bosje
ganzenlever	150	gr.
eigeel (flacon)	20	gr.
rode wijn	1	el
zeezout		
roomboter		

Leg de rucola in ijswater. Laat het bladerdeeg ontdooien. Leg twee plakken op elkaar en snijd ze diagonaal door. Haal een plakje van de driehoek en bestrijk de randen met losgeklopt eigeel. Bestrooi de binnenkant met zeezout. Druk de twee plakje op elkaar; druk de randen goed aan. Bestrijk de bovenkant met eigeel. Bak ze bijna gaar in een oven van 175 °C. Maak de paddestoelen goed schoon. Snijd ze in zeer dunne plakjes. Laat de ganzenlever voorzichtig smelten met een eetlepel rode wijn. Snipper de sjalotten. Was de tijm en haal de blaadjes er vanaf en hak ze fijn. Bak in een pan de gesnipperde sjalotjes, de gehakte tijmblaadjes en de paddestoelen goudbruin. Snijd het bladerdeegkussentje open. Leg de paddestoelen er dakpansgewijs in. Leg de deksel op het kussentje en laat het geheel in de oven nog 5 minuten doortrekken. **PRESENTATIE:** Leg op voorverwarmde bordjes een kussentje. Leg daarnaast een blaadje rucola. Sprenkel de ganzenleversaus over de rucola en naast het kussentje.

**TARTAAR VAN GEMARINEERDE HERTENBOUT EN GEPOCHEERD KRIELEITJE**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbiefstuk	1	kilo
plakjes ontbijtspek	10	
bruine suiker	100	gr.
zout	200	gr.
tijm	1/2	bos
knolselderij	500	gr.
selderij groen	1/2	bos
mayonaise	3	el
koksroom	1	dl
truffelolie		
olijfolie	6	el
peper en zout		
bladpeterselie	1	bos
slagroom	1	dl
krieleitjes	10	

Loop het vlees na op mogelijke vliezen en verwijder deze zorgvuldig. Wrijf het vlees stevig in met een mengsel van de bruine suiker en het zout. Laat het vlees 1 uur in de koelkast trekken. Snijd het vlees vervolgens tot tartaar (handmatig!). Vermeng de tartaar met een scheut olijfolie, de gehakte tijm en wat peper. Bak het spek knapperig uit. **GROENTE:** Snijd de knolselderij in kleine (!) dobbelsteentjes en kook deze in weinig water gaar, zodat uiteindelijk weinig kookvocht overblijft. Meng het kookvocht, de dobbelsteentjes met de room, de mayonaise, het selderijgroen en een paar druppels truffelolie. **TRUFFELSAUS:** Meng 6 eetlepels olijfolie, enkele druppels truffelolie en wat peper en zout tot een gladde saus. **PETERSELIESAUS:** Maak de peterselie schoon en gebruik alleen het blad. Doe de peterselie in een vergiet en giet er heet water over. Maak de saus af door de peterselie en 8 eetlepels olijfolie, peper en zout tot een gladde saus te draaien. Vlak voor het uitserveren de saus mengen met de half geklopte slagroom en in de blender schuimig draaien. **PRESENTATIE:** Pocheer de krieleitjes vlak voor het uitserveren 3 minuten op de gebruikelijke wijze (kokend water met azijn en zout). Spoel de eitjes na het pocheren af met warm gezout water. Doe in een platte ring wat selderijсалade. Leg dan de tartaar erop en druk iets plat. Leg het plakje spek erop met daarboven het krieleitje. Sprengel de twee verschillende sauzen eromheen.

**A LA MINUTE GEROOKTE FAZANTENFILET**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenfilets (10 halve borsten, van hennen)	5	
rookmot		
geklaarde boter	200	gr.
bruine linzen	100	gr.
babymaïskolfjes	20	
witlof stronkjes	5	
gele bietjes gesneden	3	
notenolie - bij voorkeur	8	el
peper en zout		
sherry edik	10	el
grove dyon mosterd	2	tl
fazanten of wildfond	3	dl
maïsolie	2.5	dl

**FAZANTENFILETS:** Controleer de filets op vliezen en peesjes; was ze schoon en droog ze goed. Smeer ze dun in met geklaarde boter. Leg in de rookpan een halve eetlepel rookmot (niet meer!). Zet de rookoven op de laagste vuurpit (naast de grillplaat). Als het mot gaat smeulen, de filets in de oven leggen en de oven dicht doen. Op LAAG vuur 20 minuten laten roken (kerntemp. 55 °C). **GROENTE:** Kook de linzen gaar en breng op smaak met peper en zout. Snijd de babymaïs in vieren en smoor ze beetgaar in een beetje water, boter, zout en peper. Was de witlofblaadjes en snijd ze twee keer in de lengte (bewaar ze in ijskoud citroenwater). Snijd de gele biet in fijne julienne en frituur ze krokant in hete arachideolie. Frituur ze de eerste keer op 140 °C. Laat afkoelen en bak af op 175 °C. **VINAIGRETTE:** Kook de fond in tot 1 dl. Meng alle ingrediënten met elkaar. **PRESENTATIE:** Breng op een bord een mooi boeket van witlof, maïs en linzen. Sprenkel een weinig vinaigrette erover. Leg een ½ borstfilet op het boeket. Garneer met de gefrituurde bietenjulienne. Sprenkel de vinaigrette eromheen.

**MOUSSELINE MET ESCARGOTS IN RODE WIJNSAUS**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflookteentjes	15	
aardappelen (kruimig)	1	kilo
melk	8	dl
boter	300	gr.
nootmuskaat		
peper en zout		
escargots (petit gris)	60	
sjalotjes	5	
teentjes knoflook	5	
suiker		
krulpeterselie	1/2	bosje
fijne spekblokjes	200	gr.
rode wijn	6	dl

**MOUSSELINE:** Pel de knoflook teentjes, verwijder groene kern. Blancheer de knoflookteentjes in wat melk. Kook ze met de geschilde en gesneden aardappelen in ca. 20 minuten. Pers de aardappelen en knoflook in de pureeknijper en voeg de warme melk, de boter peper, zout en nootmuskaat toe. Houd warm. **ESCARGOTS:** Snipper de sjalotjes en de knoflook. Stoof de sjalotten en de knoflook in wat boter gaar. Voeg de escargots toe en laat ze 1 minuut meestoven. Deglaceer met rode wijn. Haal op het kookpunt de escargots er direct uit (anders worden ze taai!) en houdt ze warm. Laat de rest tot de helft inkoken. Kruid met peper, zout en wat suiker. Bak de spekblokjes in een beetje arachideolie. Frituur in wat arachideolie de peterselie. Monteer de saus op het laatste moment met ijskoude boter (gebruik staafmixer). **PRESENTATIE:** Maak een quenelle van de mousseline en leg deze midden op het diepe bord. Leg op ieder bord 6 escargots met wat uitgebakken spek rondom de mousseline. Schenk voorzichtig wat saus over de escargots zodat er een cirkel ontstaat. Leg op de mousseline een takje gefrituurde peterselie.

**SORBET VAN GRAPEFRUIT IN MOUSSERENDE WIJN**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	300	gr.
grapefruit	1	
grapefruitsap	3	dl
mooi uitgesneden partjes grapefruit	10	
eiwit (flacon)	30	gr.
mousserende wijn (koud zetten!)	1	fles
crème de menthe	1.5	dl

Zet 10 glazen koel. Snijd uit de partjes grapefruit de vliezen. Bereid 200 gr grapefruitvlees voor in kleine stukjes en zonder velletjes of pitjes. Breng de suiker en het grapefruitsap aan de kook. Voeg de stukjes grapefruit toe en laat 20 minuten trekken (niet koken). Laat eerst alles afkoelen (ijskast) en draai er dan pas ijs van. Voeg halverwege het stijf geslagen eiwit toe. **PRESENTATIE:** Doe een paar druppels Crème de menthe in het gekoelde glas. Doe een bolletje ijs erop. Schenk een beetje mousserende wijn erover. Leg een partje grapefruit er bovenop.



## HAZENRUG MET GEKARAMELISEERDE WITLOF, SHIITAKE EN SPÄTZLE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen (middel)	5	
olijfolie		
peper en zout		
dun gesneden spek	2	ons
kalfsfond	0.5	l
wildfond	0.5	l
rode wijn	1	dl
takje tijm	1	
tenen knoflook	2	
shiitake	250	gr.
koude roomboter in blokjes	150	gr.
kleine stronkjes witlof	10	
witte wijn	1	glas
honing		
bloem	140	gr.
eieren	4	
nootmuskaat		
witte peper		
zeezout		
roomboter	100	gr.
bladpeterselie	0.5	bosje
kervel	0.5	bosje

**HAZENRUGGEN:** Hazenruggen bestrooien met peper en zout. Mooi bruin bakken in de olijfolie. Bedekken met spek. In een voorverwarmde oven (180°C, zonder hete lucht) ongeveer 3 minuten garen. Daarna afgedekt op warme plaats (70°C) rustig laten nagaren zodat het vlees rosé doortrekt. (kerntemp. 50 - 55 °C graden) Spek verwijderen en rug losmaken met lepel. (vergeet het haasje aan de onder kant niet!) Vlak voor presentatie in hete oven (200°C graden) even 1 a 2 minuten een warmtestoot geven. **SAUS:** Breng de kalfsfond, wildfond, rode wijn, de tijmblaadjes en de gepelde/gesneden knoflook aan de kook. Laat 1 uur zachtjes trekken (niet inkoken). Maak de paddestoelen schoon en voeg de afsnijdsels aan de saus toe. Kook een beetje in. Zeef de saus voor het monteren. Snijd de paddestoelen in blokjes en zet voor het opdienen kort aan in de hete olijfolie. Monteer de saus met koude boter; glad binden met staafmixer of blender en eventueel een scheutje olijfolie. Voeg de paddestoelen vlak voor het opdienen aan de gemonteerde saus toe. **WITLOF:** Witlof goed schoonmaken. Als de stronken te dik zijn, buitenste bladeren verwijderen totdat er een mooi stevig stronkje ontstaat. Stronkjes in een beboterde ovenschaal leggen. Bestrooien met peper, zout, de witte wijn en een beetje water. Bedekken met alu-folie (glimmende kant onder i.v.m. oxidatie). In voorverwarmde oven van 160 °C graden ca 35 minuten laten garen. Daarna bakken in olijfolie en mooi bruin met honing laten caraméliseren. **SPÄTZLE:** Roer in een ruime kom de gezeefde bloem met de eieren, een snufje nootmuskaat, zout en peper met de vingertoppen tot een homogene massa. Neem het deeg in de volle hand en sla het deeg tegen de rand van de kom.

Blijf dit doen totdat het deeg op handtemperatuur is en er kleine luchtbelletjes ontstaan. Breng in een pan ruim water met zeezout en 2 eetlepels olijfolie aan de kook en hang er een grof vergiet boven. (dus niet erin) Leg het deeg erin en druk met een spatel het deeg door de gaatjes. De spätzle in het kokende water laten zakken. Ze vallen als druppels op de bodem, maar komen weer bovendrijven. Schep ze met een schuimspaan eruit. Koel ze direct in koud water met ijs. Giet de spätzle af en leg ze te drogen op keukenpapier/theedoek. Verheet 2 eetlepels olijfolie in een ruime wok. Voeg de boter toe en laat uitbruisen en licht bruin worden. Schep de droge spätzle erdoor. Houd continue in beweging zodat de spätzle mooi egaal bruin kleuren. Giet de boter/olijfolie af en voeg 1½ el gehakte peterselie en 1½ el gehakte kervel toe. Roer om, voeg eventueel zeezout toe en serveer direct. PRESENTATIE: Snijd de filets mooi schuin en leg ze in een maantje. Leg wat shiitake uit de saus op de haas. Leg het stronkje witlof ernaast. Leg wat spätzle erbij. Druppel de saus rond het vlees en de spätzle.

**CARAMBOLE SÈCHÉE**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
carambolas	2	
suikerstroop van 30 %b		

Snijd de carambolas met de mandoline in zeer dunne schijfjes. Doop ze in de suikerstroop en laat ze op een siliconenmatje drogen in de oven bij 80 °C gedurende 1 ½ uur.

**BISCUIT MOELLEUX A LA NOIX DE COCO**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	
poedersuiker	100	gr.
amandelpoeder	60	gr.
geraspte cocos	40	gr.
tranches carambola	8	

Meng de genoemde ingrediënten. Beboter ringen met een diameter van 7,5 cm en verdeelde massa over de bodem. Leg een tranche carambola op de bodem en bak in oven van 180 °C gedurende 15 minuten.

**SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	0.5	
kumquats	8	
kiwis	4	
litchis	8	
water	300	gr.
bruine suiker	60	gr.
kaneelstokje	0.5	
vanillestokje	0.5	
steranijs	2	
bananen	3	

Pel alle fruit, behalve de bananen en laat enige tijd trekken in de suikerstroop. Voeg 3 bananen toe, gesneden in dunne plakjes en van te voren gepocheerd in de sirop citron vert.

## SIROP CITRON VERT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	250	gr.
suiker	125	gr.
limoenen	2	

Haal de zestes van de limoenen en pers ze uit. Vermeng sap en zestes met water en suiker en pocheer de bananen op een zacht vuur en meng ze daarna met de soupe de fruits exotiques.

## SORBET EXOTIQUE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melkpoeder	5	gr.
glucose	50	gr.
suiker	185	gr.
jus d'orange	150	gr.
passiefruitsap	160	gr.
gepureerde banaan	100	gr.
citroensap	60	gr.

Meng alle ingrediënten tezamen en draai er ijs van.

## JUS DE VANILLE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	3	dl
vanillestokje	1	
suiker	50	gr.
eidooiers	3	
iets citroensap		

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en een gespleten vanillestokje en laat 6 minuten zachtjes trekken. Vermeng dooiermengsel met de rest van de suiker in een kom. Verwijder vanillestokje uit de melk en giet de melk langzaam bij het dooiermengsel. Plaats op klein vuur en laat onder voortdurend roeren langzaam binden. Haal pan van het vuur voeg naar smaak iets citroensap toe en laat onder voortdurend roeren afkoelen. PRESENTATIE: Leg een biscuit moelleux op het midden van een bord. Schep de soupe fruits exotiques er omheen. Leg midden op een quenelle sorbet exotique. Steek schijfjes gedroogde carambola in de sorbet. Drapeer de vanillesaus eromheen.

**ASSORTIMENT KAZEN MET ZELFGEMAAKT RUSSISCH BROOD**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bleu d'auverne aoc	300	gr.
brie de meaux	300	gr.
oude hollandse beemster	300	gr.
witte druiven (ca 10x 4 druiven)	1	tros
gekoelde zoute boter		
banyuls of riversaltes	1	fles
roggemeel	200	gr.
patentbloem	150	gr.
volkorenmeel	150	gr.
melkpoeder	2	el
cacaopoeder	2	tl
poederkoffie	1	tl
zout	1	tl
karweizaadjes	1	tl
korrelgist	1.75	tl
zonnebloem olie	2	el
suikerstroop	3	el
engels bier (stout)	2.75	dl

RUSSISCH BROOD met de broodmachine: Zet bakblik met keedvleugel vast in machine. Doe bier, melkpoeder, olie, suikerstroop, cacao, poederkoffie en karwijzaad in bakblik. Strooi de bloem en het meel erover en maak een kuiltje voor de gist. Selecteer het programma volkoren, gewicht 750 gr en de gewenste korst. Start het apparaat en draai tot het eindsignaal. Laat brood op rooster afkoelen. PRESENTATIE: Leg van iedere kaas een plakje op een bord rondom een stukje brood. Leg op het brood een krul zoute boter. Leg een trosje gewassen druiven die nog nat zijn bij de kazen. Serveer met glaasje Banyuls of Riversaltes.