

2007 februari

CCN Bunnik · Winter

FLENSJE MET GEROOKTE ZALM

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	100	g
gelatine	0.5	blaadje
citroensap	0.5	el
whisky	1	el
roomkaas	20	g
zout		
peper		
ei	0.5	ei
bloem	30	g
melk	2	dl

Maak van het ei, de gezeefde bloem, een snufje zout en zoveel melk als nodig een glad beslag en bak hier een dun flensje van Ø 24 tot 26 cm. Snijd de randen weg zodat er een vierkant ontstaat. Je hebt uiteindelijk een rol nodig van min.15 cm lengte. Laat het geheel afkoelen. Week de gelatine in wat koud water. Verwarm de whisky iets, plaats het pannetje van het vuur en los dan hierin het uitgeknepen gelatine blaadje op. Snijd de zalm in kleine stukjes en vermeng deze met de kaas en het citroensap en breng op smaak met wat peper. Mix er dan het whiskymengsel door. Besmeer het flensje met dit mengsel en rol het strak in folie op. Laat het rolletje tenminste 1 uur in de koeling opstijven. Snijd er 10 rolletjes van 1,5 cm van.

OESTER MET SAFFRAANSABAYON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters creuse	10	
prei	0.5	dunne speer
eigeel	1	
crème fraîche	3	el
mousserende wijn (crémant; demi sec)	1.5	dl
boter	15	g
saffraandraadjes	5	
zout		
peper		
stukjes zeekraal	10	

Open de oester voorzichtig in haar 'oksel' en vang het vocht op. Haal de oester uit de schelp en bewaar de diepste schelp. Spoel deze schoon. Filter het oestervocht en voeg de wijn toe. Breng dit aan de kook en pocheer hierin de oesters gedurende 15 sec!! Laat de oesters uitlekken en leg ze in de bewaarde schelp. Bewaar het vocht van de oesters voor later gebruik. Zet lauwwarm weg. Maak de prei schoon en snijd het wit in stukjes en het licht groene in enkele smalle reepjes. Smoor het preiwit 15 min. in de boter en pureer dit. Verpulver de saffraan en meng dat erdoor. Druk het preimengsel door een zeef. Blancheer de reepjes groene prei even in wat kokend water en schrik ze af. Reduceer het oester-wijnmengsel tot de helft. Klop de crème fraîche door het eigeel. Werk er het warme mengsel beetje bij beetje door en verwarm daarna de massa op een laag vuur totdat de saus zich verdikt. Werk er dan de preipuree door. Niet laten koken!! Breng op smaak met wat peper. Maak de zeekraal schoon en doe ze in een zeef en pocheer ze ca 1 min. totdat ze knapperig zijn.

TOMAATJE MET GRIJZE GARNALEN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mini pomodori	10	
grijze garnalen	100	g
mayonaise	2	el
crème fraîche	2	el
mosterd	2	tl
zout		
peper		
dille	3	tl
cognac	0.5	el

Snijd een klein kapje van de onderkant van de tomaat zodat zij rechtop kan staan. Haal de tomaat leeg met b.v. een pommeparlisme steker, strooi er wat zout in en laat de tomaat met de open zijde op keukenpapier in ca 1 uur uitlekken. Controleer de garnalen op achtergebleven schaal e.d.. Snijd de dille klein en meng dit door de mayonaise samen met de crème fraîche en de mosterd en breng de saus op smaak met peper, zout en een beetje cognac.

INKTVISRISOTTO MET KROKANT GEBAKKEN ROUGET

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lichte kippenbouillon	2.5	l
arboriorijst	500	g
middelgrote sjalotten	5	
knoflooktenen	5	à 7
inktvisinkt	1	zakje
geraspte parmezaanse kaas	60	g
boter	100	g
rougetfilets of 5 hele rougets (60 à 70 g p.p.)	10	
saffraandraadjes		
citroen	1	
fleur de sel		
olijfolie (extra vergine)	2	dl
citroenzout		

Verhit de bouillon. Snipper de sjalot en de knoflook fijn. Verhit in een pan een scheutje olijfolie en een beetje boter, en smoor hierin mooi de sjalotten en knoflook tot ze mooi glazig zijn, voeg dan de inktvisinkt toe, goed omroeren en dan de risottorijst heel even mee verhitten. Voeg dan warme bouillon toe totdat de risottorijst net onderstaat en blijf roeren met een zachte spatel. Blijf ± 15 minuten steeds zoveel bouillon toevoegen tot hij onderstaat, onder constant (zachtjes) roeren tot hij net hard is maar toch ook zacht (dit is een gevoelskwestie). Bij voldoende 'beet' van het vuur af en de parmezaan en de boter toevoegen, naproeven op peper en zout. Snijd de rougets met een scalpelmessje licht in en wrijf in met de verkrumelde saffraandraadjes. Als de risotto op het vuur staat, 1 citroen raspen en toevoegen aan een handje fleur de sel. Als de risotto bijna klaar is een anti-aanbakpan verhitten en de rouget op de velkant mooi krokant bakken met een beetje olijfolie. Dresseer de risotto in het midden van een bord, leg de rouget hier bovenop en bestrooi met een beetje citroenzout. Sprenkel er wat olijfolie omheen.

TUSSENGERECHT GEVOGELTEFILET, GEVULD MET GEROOKTE HEILBOT EN DOBBEREND IN EEN SAUS VAN WATERKERS

GEVOGELTEFILET, GEVULD MET GEROOKTE HEILBOT EN DOBBEREND IN EEN SAUS VAN WATERKERS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
enkele maïskipfilets	5	
gerookte heilbot	150	g
ei	1	
prikkers	20	
koksroom	0.5	l
straffe kippenbouillon	0.5	l
waterkers	1	bos
zout		
peper		
mini tomaatjes	20	
rozemarijn	2	takjes
enkele takjes tijm		
smalle tagliatelles of dunne spaghetti	125	g
pied de mouton	100	g
sjalotje	1	
wat boter		
olijfolie		
diepvrieserwten	100	g
steek boter		

Snijd de kipfilet in de lengte, over de dikte bijna geheel in en klap de filet open. Plet de plakken enigszins. Leg het vlees daarbij onder een stukje plastic folie. Klop een ei los en kwast het geplette vlees aan een zijde in met wat van het losgeklopte ei. Verdeel de heilbot over het vlees, kwast er een beetje ei over en sla de filet dicht. Steek het vlees vast met enkele prikkers. Strooi er een weinig peper over. Geen zout!!! Voeg de room en de bouillon samen en kook deze zover in totdat de juiste dikte bereikt is. Maak het hele bosje waterkers schoon en verwijder de grootste stelen. Hak de blaadjes (met steel) en mix deze door de saus. Laat de saus niet meer koken. Breng de saus verder op smaak. Verwarm de oven op 80° C. Haal de tomaten uit, strooi er wat zout en peper in. Leg ze met de dichte kant op een ovenmatje in de oven. Leg er wat takjes tijm en rozemarijn op en laat ze tenminste 1 uur drogen. Pel en hak de sjalotjes fijn. Maak de paddestoelen schoon. Verwijder de bruine vlekken van de steel en snij alles in stukken van 1 tot 1½ cm. Bak de sjalotjes op een hoog vuur even aan in wat boter en voeg dan de paddestoelen toe. Bak totdat vrijwel al het vocht verdwenen is. Zet weg. Kook de pasta in ruim, licht gezouten, water al dente. Giet het kookvocht af en doe wat olijfolie over de pasta. Kook de erwten in wat licht gezouten water in 3 tot 5 min beetgaar. Schrik af. Bak de filets in een steek boter zeer langzaam, aan weerszijde, tot precies gaar en bruin ze daarna even op een hoog vuur. Blus het braadvocht af met wat bouillon. Ontvet de jus en voeg de ontvette jus toe aan de saus. Warm de erwten op in wat boter. Maak een spiegeltje van de saus aan de onderzijde van 10 warme grote borden. Trancheer de filets en leg deze dakpansgewijs in de saus. Plaats aan een zijde van het vlees een hoopje pasta met daarop het

paddenstoelmengsel en aan de andere zijde enkele gedroogde tomaten en een lepeltje erwtjes.

HOOFDGERECHT RONDELLES VAN TAM KONIJN, MOUSSE VAN KONIJN MET CREAMSHERRY EN TRUFFEL

RONDELLES VAN TAM KONIJN, MOUSSE VAN KONIJN MET CREAMSHERRY EN TRUFFEL

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
achterbouten	5	
eieren	3	
slagroom	2	dl
peper		
zout		
konijnenlevers	4	
konijnenruggen	4	
zomertruffel	1	potje
varkensnet		
bloemige aardappelen	750	g
koksroom	2.5	dl
eidooiers	3	
bleekselderij	3	stengels
bospeentjes	5	
courgettes	5	
de botten van de bouten		
soepgroente	250	g
rode wijn	3	dl
cream sherry	2	dl
rode port	0.5	dl
truffeljus	0.25	blikje
blanke rozijnen	8	el

De achterbouten ontbenen, de zenen zorgvuldig verwijderen en direct van de botten de basis van de saus gaan bereiden (zie aldaar). Het vlees eerst in kleine stukjes snijden en dan (met een ijsblokje) zeer fijnmalen in de keukenmachine met wat peper en zout. De eieren er doorheen slaan. Er drie eetlepels farce uitnemen en de rest met de halfgeslagen room mengen. De farce verder op smaak brengen en koel wegzetten. De levers licht sauteren en deze in kleine blokjes snijden. De rugfilets ontvliezen. Van de truffels een fijne julienne snijden en in 3 porties verdelen. De apart gehouden drie eetlepels farce met de lever vermengen en er ook 1/3 van de truffeljulienne doorheen mengen. Met dit mengsel de rugfilets twee aan twee op elkaar 'plakken', en stevig in een varkensnet verpakken. De tweede portie truffeljulienne aan de farce toevoegen en er twee rollen van vormen die in een dubbel vel beboterde alu-folie worden gedraaid. De rollen met mousse gedurende 35 minuten in een stoompan gaar stomen. De rollen met de filets op een matig vuur lichtbruin bakken totdat het varkensnet nagenoeg is gesmolten en deze daarna in een oven van 180 °C gedurende 5-10 minuten verder laten garen. De geschilde aardappels gaarkoken en droogstomen. Ze door de pureeknijper knijpen en na afkoeling vermengen met de overige ingrediënten. Kleine cocottes beboteren een daar het aardappelmengsel in gieten. Vervolgens op 175 °C de darioles in de oven garen. 3 courgettes heel dun schillen en dan in de lengte per persoon een plak van ½ cm dik afsnijden (zonder zaad). Deze plakken kort blancheren. De worteltjes en bleekselderij

schoonmaken en beide in een kleine brunoise snijden en beetgaar koken. De groente vlak voor het opdienen door wat boter halen en op smaak brengen. Van de andere twee courgettes per persoon een dikke plak snijden van ongeveer 5 cm en met een steker er een rondje uitsteken zodat een ring ontstaat en vervolgens net niet beetgaar koken. Van de plakken geblancheerde courgette een tuitje vormen en in de courgettering steken. Vervolgens de ring volscheppen met de brunoise die net in wat boter is opgewarmd. De courgette-basis van het groentetaartje kan eventueel vlak voor het vullen in de magnetron kort worden opgewarmd. De botten even aanbraden, dan de groenten even mee laten smoren en dan 1 l water en de wijn erbij doen en zo lang mogelijk laten trekken. De bouillon zeven en tot 4 dl fond laten inkoken. De rozijnen met de helft van de port en wat water, zodat ze net onder staan, opkoken en ze in dat vocht laten afkoelen. De fond, port, de truffeljus en creamsherry aan de kook brengen. De laatste portie in julienne gesneden truffels toevoegen, het geheel wat in laten koken en dan de rozijnen toevoegen. De saus kan desgewenst met wat koude boter worden gemonteerd. De saus op smaak brengen met zout en peper. De aardappeldariële linksboven op het bord storten en een groentetaartje ernaast plaatsen. Van de filets en de mousse twee tot drie plakjes per persoon snijden en deze onder aan het bord om en om leggen. Rijkelijk met saus begieten.

DESSERT KOFFIE CRÈME BRÛLÉE MET KOFFIE IJS EN CHOCOLADE IJS

KOFFIE CRÈME BRÛLÉE MET KOFFIEIJS EN CHOCOLADEIJS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	400	g
melk	1	liter
koffiebonen	120	g
eierdooiers	8	
chocolade	60	g
tia maria	1	glas
room	1	l
suiker om te karamelliseren		
slagroom	170	cc
pure chocolade	100	g

Breng de melk en de suiker aan de kook en voeg de koffiebonen toe. Laat dit een ½ uur pruttelen. De koffiebonen verwijderen (zeven). Af laten koelen. Au bain-marie: voeg de eierdooiers toe en klop alles goed door elkaar tot een luchtig geheel, tot het gaar is. Nadat de massa gebonden is, de massa verdelen over twee schalen. Aan één schaal de gesmolten chocolade en de tia-maria toevoegen. Laten afkoelen en in de ijsmachine tot ijs draaien. Eerst koffieijs en daarna het chocolade-ijs. De melk aan de kook brengen, suiker en koffiebonen toevoegen en een ½ uur laten trekken. Daarna zeven en af laten koelen. Dan de eierdooiers toevoegen en mengen. Vervolgens in de ronde bakjes gieten en de bakjes in een waterbad in de heteluchtoven plaatsen ongeveer 30 min. op 121 °C. Laten afkoelen, suiker erover strooien en met de brander of grill karamelliseren, zodat er een bruin laagje ontstaat. Voeg een beetje suiker toe en sla de room stijf. Au bain marie: laat de chocolade smelten, in een plastic spuitzakje doen, er een klein puntje vanaf knippen en er op een bakplaat, met bakpapier, kleine callets van maken. Zet een bakje crème op een bord, ernaast een grote bol koffieijs en twee kleine bollen chocolade-ijs. Op het ijs de chocolade callets.

KIPPENBOUILLON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippennekken	2	kilo
kipkarkassen	2	kilo
water	5	l
winterwortel	120	g
prei	120	g
knolselderij	80	g
ui	80	g
peterseliestelen	10	
bleekselderij	1	stengel
gekneusde peperkorrels	8	
laurierblaadjes	2	
tijm	3	takjes
foelie	2	blaadjes

Kook alle kipedelen even in kokend water. Zo krijg je een blanke bouillon. Door het blancheren stollen de eiwitten uit het vlees en de botten. De eiwitten die loslaten van het vlees en de botten komen in het blancheerwater terecht. Het blancheerwater giet je weg. De geblancheerde kip en botten spoel je af met warm water. Op deze wijze wordt de bouillon minder snel blind. Breng het water met de kipedelen tot dicht tegen het kookpunt, ontvet het en schuim de bouillon goed af. Voeg het kleingesneden bouquet garni toe en laat de bouillon rustig trekken. Let goed op dat de bouillon niet gaat koken. Als hij kookt wordt hij troebel of ondoorzichtig (blind). Laat de bouillon zo lang mogelijk trekken (minstens 2 uur). Dek hem tijdens het trekken niet af, maar verwijder wel regelmatig het schuim. Verdeel de bouillon voor de diverse gerechten. Per gerecht kan dan eventueel de bouillon nog wat geschoond worden door middel van een passeerdoek (indien nodig).