

2007 juni

CCN Bunnik · Zomer

GESTOOMDE ROGVLEUGEL MET IN CITRUS GEGAARDE WORTEL EN KANEEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rogvleugel	300	g
limoentjes	2	
wortel	250	g
kaneelstokje	1	
boter	1	el
zout		
peper		
dunne schijfjes limoen		
sinaasappels	5	
schorseneer chips (gefrituurd)		

Snijd de rogvleugel in 10 stukjes (met de graat mee) van ca. 30 gram en zet koud weg. Snijd de wortel julienne en zet ze aan in wat boter en blus af met het sap van de sinaasappels. Kook (met het deksel op de pan) en het kaneelstokje toegevoegd ca. 10 minuten. Gaar dan de stukjes rogvleugel ongeveer 1 minuut in een stoommandje boven het sinaasappel/wortel mengsel. Breng de rogvleugel stukjes op smaak met visbouillonpoeder of zout en verse peper. **PRESENTATIE:** Lepel wat van het stoomvocht in een kommetje en leg daarop een stukje rogvleugel. Afgarnen met een schijfje limoen en een chip schorseneer.

GEBRADEN GAMBA'S OP PAPAYA-CHUTNEY EN VANILLE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's	10	st
papaya	300	g
cider/dragon azijn	150	g
aardbeien	50	g
lichtbruine basterdsuiker	100	g
banaan	50	g
knoflookteentjes	5	
olijfolie	1	el
zout		
peper		
gehakte bieslook	1	el
verse gember	20	g
vanillestokje (gespleten en uitgekrabd)	1	

Kook de azijn op met de basterdsuiker, de knoflook en de gember. Voeg het in blokjes gesneden fruit toe en kook ca. 20 minuten op een zacht vuur. Stop het koken als de massa smeugig wordt (chutney). Neem een anti-aanbak braadpan en bak de stukjes gamba's in wat olijfolie, zonder ze te laten kleuren, ongeveer 1 minuut. Breng op smaak. PRESENTATIE: Voeg het vanille schraapsel toe aan de chutney en lepel er wat van in een schoteltje. Leg daarop een stukje vis en garneer af met een half vanillestokje en fijn gesneden bieslook.

MAKREELRUITJE OP GESMOORDE PREI MET SAFFRAAN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilet (in 10 ruiten gesneden)	300	g
prei (wit en lichtgroen)	350	g
schelpdierennat	200	g
koksroom	200	g
verse rode tagliatelle	50	g
saffraan	1	el
boter	1	el
zout		
peper		
olijfolie	1	el

Gaar in enkele minuten de in plakjes gesneden prei in de boter. Blus af met het schelpdierennat en kook in. Meng met de koksroom en laat even doorkoken en breng op smaak. Braad de ruiten makreel ca. 2 minuten op de huidkant in olijfolie. Kook de tagliatelle beetgaar, laat uitlekken en frituur vervolgens kort in de wok. Uit laten lekken op keukenpapier. PRESENTATIE: Dresseer de prei op een bordje en leg daarop een ruit makreel en garneer af met een gefrituurd reepje pasta.

ZACHTE SPINAZIESOEP MET QUENELLES VAN GEITENKAAS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse bladspinazie	1000	g
olijfolie	4	el
middelgrote aardappel (circa 500 g)	3	
versgeraspte nootmuskaat		
verse zachte geitenkaas	250	g
mascarpone	100	g
gesnipperd bieslook	3	el
slagroom	4	dl
zeezout		
versgemalen zwarte peper		
oesters (creuses)	20	

Zoek de spinazie uit: verwijder taaie steeltjes en lelijke blaadjes. Was de blaadjes tweemaal (de tweede keer met schoon water) en schud ze enigszins droog. Verhit de olie in een grote pan en bak hierin de aardappelschijfjes in circa 5 minuten gaar. Voeg de spinazie toe en schep om tot de blaadjes geslonken zijn. Voeg 1 liter water en zout, peper en versgeraspte nootmuskaat toe. Breng de soep al roerend aan de kook. Laat hem met het deksel schuin 15 minuten zachtjes sudderen, waarbij u tussentijds een- of tweemaal omscheept. Klop intussen de geitenkaas en de mascarpone tot een tamelijk stijf mengsel. Schep de bieslook erdoor en eventueel zout en peper. Houd dit mengsel apart. Pureer de soep in een keukenmachine en druk hem met een pollepel door een fijne zeef. Giet de soep weer in de pan. OESTERS: Open de oesters zorgvuldig, vang daarbij het vocht op en kijk goed na op gruis. Pocheer 10 oesters circa 2 minuten in het opgevangen vocht en laat ze uitlekken. Pureer de overige oesters met het overgebleven oestervocht en wat van het spinazieaardappelmengsel. PRESENTATIE: Schep de room door de soep en maak hem op smaak af. Verwarm hem tot het kookpunt en laat hem nog 1-2 minuten goed doorwarmen. Schep de soep in voorverwarmde borden. Vorm quenelles van het geitenkaasmengsel in de soep. Voeg een gepocheerde oester toe.

LONGUE DE CABILLAUD - Rugstuk van beetgare kabeljauw met zeekraal en sjalottenboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
moten kabeljauw met vel van het dikste deel	10	
buik- en staartstuk		
vastkokende aardappels	500	gram
tijm		
olijfolie		
sjalotten	5	
boter	15	gr.
zout		
wasabi (japanse groene mierikswortel)	1	eetlepel
zeekraal	500	gr.

VOORBEREIDING: Verwijder zorgvuldig alle graten uit de vis. Verdeel de zijdes in buikstuk, rugstuk en staartstuk. Leg het staartstuk en het buikstuk apart. Verdeel de rugstukken in 10 porties; leg op een rvs beboterde en bepeperde metalen schaal. Bedek met folie en zet koud weg. **ROKEN:** Verwijder zo nodig het vel en leg in het zout voor ongeveer een half uur. Dan afspoelen en goed drogen. Vervolgens licht roken in een rookoventje met beukenhoutzaagsel en/of -schilfers. Voor het uitserveren 15 minuten in de oven garen op 65 °C. **AARDAPPELEN:** Was de aardappelen; kook ze vlak voor het opmaken van de borden gaar in gezouten water. Bestrooi ze met wat tijm en besprenkel met olijfolie. **SJALOTTENBOTER:** Zet de fijn gesneden sjalotten met de boter aan in een braadpan. Voeg wat zout toe. Voeg 1/3 gedeelte hiervan toe aan de gerookte vis als die wordt gegaard in de oven. Voeg de wasabi toe aan de overgebleven sjalottenboter. Breng op smaak. **ZEEKRAAL:** Was de zeekraal en blancheer deze tot beetgaar. **AFWERKING:** Verdeel de aardappelen in schijfjes. Warm de zeekraal op met wat boter. **PRESENTATIE:** Leg de gerookte vis in het midden van een verwarmd bord; leg daarop de schijfjes aardappel en daarop wat zeekraal. Nappeer het geheel met wat sjalottensaus.

GEVULDE KWARTELS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ontbeende kwartels	10	
kalfshaas in blokjes	250	g
ganzenlever in blokjes	250	g
truffeltapenade	125	g
eiwitten	5	
rozemarijn en salie		
room	10	el
witte wijn	5	glazen
plakjes pancetta (spek)	20	
linguine (pasta)	250	gram
olijfolie	5	el
plakjes ganzenlever á 10 g	10	
lente uitjes	3	
paprikas	2	
courgettes	2	
knoflook	3	teentjes
peper en zout		

DE KWARTELS: De oven voorverwarmen op 180°C. De kalfshaas en de 100 gram ganzenlever in blokjes snijden. Dit samen met 25 gram truffeltapenade, de eiwitten, rozemarijn en salie, peper en zout en de room in de keukenmachine doen en vervolgens glad mixen tot het een gladde crème wordt. Met behulp van een spuitzak de crème in de ontbeende kwartels spuiten. Daarna de kwartels licht insmeren met zout en peper en afdekken met de plakjes pancetta. De kwarteltjes kunnen nu in een ovenschaal de voorverwarmde oven in op 160°C. De gehele braadtijd is 20 minuten. Na 10 minuten de witte wijn erbij met een klontje boter. Ondertussen ook de borden voorverwarmen. GARNITUUR: Kook de pasta volgens de beschrijving van het pak. De groenten: lente ui, paprika en de courgette netjes fijn snijden in grove blokjes en daarna blancheren (kort koken). Nadat u de pasta heeft gekookt doet u 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en hierin bakt u de 2 in stukjes gesneden teentjes knoflook bruin. Wanneer deze mooi bruin zijn doet u de pasta erbij. Uiteindelijk de resterende truffeltapenade erbij toevoegen en dit geheel goed verwarmen met toevoeging van een eetlepel boter. HET AFMAKEN: Boter in de pan smelten voor de te bakken plakjes ganzenlever. Dresseer ondertussen de pasta in de vorm van een halve maan op het voorverwarmde bord. Haal nu de kwartels uit de oven en plaats die rechts op het bord, half op de pasta, half op het bord. Op de overgebleven ruimte van het bord legt u de groenten. Nu in de ondertussen heet geworden boter de plakjes ganzenlever kort bakken. En als laatste legt u de plakjes gebakken ganzenlever naast de kwartel op de pasta.

KERSENSOEP MET KARMEL-BALSAMICOIJS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne kristalsuiker	200	g
water	4	dl
steranijs	2	
fijne kristalsuiker (voor karamel)	600	g
balsamicoazijn	8	el
eidooiers	15	
melk	12.5	dl
slagroom	4	dl
donkerrode kersen (ontpit)	750	g
blaadjes verse citroenmelisse	10	

BASISSIROOP: Laat suiker langzaam oplossen in het water tot de vloeistof helder is. Voeg de steranijs toe en laat de siroop 5 minuten zachtjes koken. Laat de siroop afkoelen en verwijder de steranijs. De siroop is nu gereed voor gebruik. **KARMEL:** Maak eerst de karamel voor het ijs. Laat de suiker geleidelijk in een pan met een dikke bodem op laag vuur smelten (voeg eventueel een scheutje water toe, om aankoken te voorkomen; maar echte koks gebruiken geen water voor karamel!). Veeg suikerkristallen die zich aan de wand van de pan hechten met een nat kwastje af. Roer af en toe tot de suiker opgelost en helder is. Draai het vuur iets hoger en roer tot de karamel goudgeel en vervolgens goudbruin kleurt. Houd een kom met ijswater bij de hand. Zet de pan zodra de kleur goed is in de kom, zodat de karamel afkoelt. Roer de balsamicoazijn erdoor en houd hem apart. **IJS:** Doe de eidooiers in een kom die u voor de stevigheid op een vochtige doek zet en klop ze tot ze licht van kleur zijn. Breng de melk en de slagroom in een pannetje met dikke bodem langzaam aan de kook. Schenk het melkmengsel geleidelijk en onder voortdurend kloppen bij de eidooiers. Giet dit mengsel terug in de pan en verwarm het voorzichtig op laagvuur; roer tot de vla bindt (bij 82 °C). Laat de vla absoluut niet borrelen of koken, anders schift hij. Neem de pan van het vuur en laat de vla afkoelen. Meng de afgekoelde karamel door de afgekoelde vla. Giet dit mengsel in een ijsmachine en draai het tot een glad, romig ijs. Laat het ijsmengsel in een diepvriesdoos kort opstijven. **KERSENSOEP:** Houd de helft van de kersen apart (de mooiste exemplaren) en snijd ze zo nodig doormidden. Ontpit de rest en snijd ze klein. Breng de basissiroop aan de kook, voeg de kleingesneden kersen en de citroenmelisse toe en laat ze van het vuur 15 minuten trekken. Verwijder de citroenmelisse. Pureer de kleingesneden kersen met de siroop in een keukenmachine. Druk de soep met een pollepel door een zeef. Laat hem ijskoud worden. **PRESENTATIE:** Verdeel vlak voor het serveren de soep over voorgekoelde soepborden. Schep in het midden een bolletje ijs en schik de achtergehouden kersen eromheen. Serveer direct.