

2007 september

CCN Bunnik · Herfst

VOORGERECHT Bavarois van geitenkaas met opgevuld rolletje van Ganda ham en Jacobsschelpen en gebakken gamba's

Bavarois

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|----------|
| zachte geitenkaas (gewicht zonder korst) | 200 | gr. |
| gevogelte bouillon (dv) | 2 | dl. |
| gelatine | 3 | blaadjes |
| slagroom | 2 | dl. |

Breng de bouillon aan de kook, haal van het vuur en los er de geweekte gelatine in op. Verbrokkel de kaas en draai glad in de blender (voeg wat bouillon toe). Daarna de rest van de bouillon en draai verder tot een glad mengsel. Wrijf de massa eventueel door een zeef. Laat lichtjes geleren, spatel de tot yoghurt dikte geslagen room toe en breng op smaak met peper en zout. Gebruik 10 plastic ringen met een diameter van 4½ a 5 cm. Bekleed de binnenkant van de plastic ringen met patisserie lint, voor mooie strakke bavarois (door gebruikmaking van het patisserie lint is de bavarois gemakkelijk uit de ring te halen). Vul de ringen tot de helft met de bavarois massa en laat opstijven in de koelkast.

Gedroogde appels

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| appels (jona gold) | 2 | |
| suiker | | |

Verwijder klokhuis uit de appels met een steker. Snijd (op de snijmachine) van de ongeschilde appels 10 (horizontale) plakjes. Haal ze door suikerwater (suiker en waterverhouding 1:1), leg ze op bakpapier en droog ze in de hete lucht oven op 80°C.

Garnituur en vulling

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| komkommer | 1 | |
| citroen | 1 | |
| olijfolie | | |
| appels (jona gold) | 3 | |
| basilicum | ½ | bos |
| ruccola | 35 | gr. |
| veldsla | 35 | gr. |
| ganda ham | 10 | plakken |
| pomodori's | 5 | |
| peper en zout | | |

Was de komkommer grondig en snijd in dunne plakken en marineer in wat olijfolie, citroensap en peper en zout (let op dat de vinaigrette niet te zuur wordt). Schil de rest van de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in fijne julienne of gebruik de mandoline. Zet opzij in citroenwater. Snijd de basilicum in fijne reepjes. Was de sla en droog ze in de centrifuge, voeg de appeljulienne en basilicum toe en breng op smaak met peper en zout (hou wat sla apart voor garnering). Leg op de plakken Ganda ham een beetje salade en rol op (vlak voor het doorgeven). Ontvel de tomaten, snijd deze in vieren, verwijder de zaadjes en maak er brunoise van. Marineer in wat olijfolie en peper uit de molen.

Garnalen & Jacobsmosselen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| zoetwatergarnalen | 10 | |
| peper, zout | | |
| bloem | 20 | gr. |
| kerriepoeder | 10 | gr. |
| citroen | 1 | |
| verse jacobsmosselen | 10 | |
| boter | | |
| peper en zout | | |

Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en dep ze droog. Kruid ze met peper en zout. Vermeng de bloem (voldoende om de garnalen te paneren) met 3 theelepels kerriepoeder. Haal de garnalen vlak voor het doorgeven door de kerriebloem en bak kort in wat geklaarde boter. Voeg aan het eind enkele druppels citroensap toe. Snijd de Jacobsmosselen in zeer dunne plakjes.

Vinaigrette

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| balsamico-azijn | 0,1 | dl. |
| citroensap | 0,1 | dl. |
| olijfolie | 0,7 | dl. |
| arachideolie | 0,3 | dl. |

Roer voor de vinaigrette alle ingrediënten goed doorheen.

Oesters

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| zeeuwse oesters (creuzes) | 30 | |

Neem een grote ovenschaal en doe hier wat water en veel ijs in. Open 10 oesters (bolle kant onder i.v.m. vocht!). Steek een oester voorzichtig los en draai hem om. Leg de schelp met de oester op het ijs. Let op dat er geen gruis in de schelp komt. Open de andere 20 oesters, vang het vocht op en zeef dit. Steek ook deze oesters los en keer ze in de bolle schelp om. Leg ze op het ijs.

Siberienne

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| eiwit van eieren (fles) | 4 | |
| citroen | ½ | |
| zout | | |

Maak een kom en een garde vetvrij (met citroen en zout). Klop het eiwit goed stijf en zet apart.

Gembersabayon

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|----------|
| gemberwortels (ca. 300 gr.) | 2 | |
| gembersiroop | 1 | eetlepel |
| visbouillon | 3 | dl. |
| ijskoude boter | 40 | gr. |
| eierdooiers (fles) | 4 | |
| prei | 1 | |
| winterwortel | 1 | |
| knolselderij | ¼ | |
| peper en zout | | |

Snijd een hele fijne en mooie brunoise van de groenten (2 eetlepels is voldoende) en blancheer ze 1 minuut, laat ze goed uitleken in een zeef of vergiet en houd apart. Schil de gember en snijd de gember fijn (ca. 200gr.). Breng de bouillon aan de kook en laat deze met de gember 30 minuten trekken. Zeef de bouillon en laat deze met de gembersiroop inkoken tot een stroopje. Klop met de garde de stroop met ijskoude boter glad. Klop de eierdooiers au bain-marie tot binding. Voeg het stroopje in de vorm van een straaltje toe en blijf luchtig kloppen. Voeg vervolgens de helft van het gezeefde oestervocht toe, ook weer in een straaltje en blijf luchtig kloppen. Breng op smaak met wat peper en zout.

HOOFDGERECHT Lamszwezerik op een bedje van haricots verts en paddenstoelen met amandelsaus

Courtbouillon

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------|-------------|----------|
| bleekselderij | 3 | stengels |
| uien | 2 | |
| winterwortel | 1 | |
| peterselie | ½ | bos |
| enkele gebroken laurierbladen | | |
| enkele gekneusde witte peperkorrels | | |
| witte wijn | ¼ | lt. |

Maak een courtbouillon door de schoongemaakte en kleingesneden ingrediënten 20 minuten te trekken in water tegen de kook aan.

Lamszwezerik

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------------|-------------|---------|
| lamszwezerik (hart) | 600 | gr. |
| bloem | | |
| eiwit | 1 | |
| panko (ca. 200 gr japans broodkruim) | 1 | zak |
| grote cantharellen | 10 | stuks |
| sjalotten | 3 | kleine |
| knoflook | 1 | teen |
| olijfolie | | |
| peper en zout | | |

Spoel (derogeer) de zwezerik 1 uur in koud stromend water. Verwijder de ongerechtigheden zoals vet. Pocheer de zwezerik 6 minuten in de courtbouillon totdat deze gaar is. Haal de zwezerik eruit. Laat de bouillon afkoelen tot 50° C graden en leg de zwezerik er nog zo lang mogelijk in terug. Voor het uitserveren: haal ze eruit en dep ze goed droog. En portioneer ze. Peper en zout ze. Bestuif ze licht met bloem. Haal ze door het losgeslagen eiwit en daarna door de Panko. Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in grove gelijke stukken. Voor het uitserveren: Bak de gesnipperde sjalotten aan en voeg op het laatst de fijngehakte knoflook toe. Haal uit de pan. Bak de in stukken gesneden paddenstoelen in de olijfolie en voeg halverwege de gebakken sjalottnippers/knoflook toe. Let op dat knoflook en uisnippers niet bruin worden. Breng op smaak met peper en zout. Bak de lamszwezerik in geklaarde boter of archaïde olie knapperig.

Haricots Verts

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| haricots verts | 250 | g |

Was de haricots verts. Laat ze even in ijskoud water liggen. Blancheer ze tot ze beetbaar zijn en bewaar ze. Verwarm ze in een beetje boter voor het uitserveren.

Amandelsaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|----------|
| amandelmeel | 100 | g |
| knoflook | 1 | teen |
| rozemarijnblaadjes | | |
| tijmblaadjes | | |
| olijfolie (extra virgine) | | |
| bulgaarse yoghurt | 2 | dl. |
| amandellikeur | 1 | eetlepel |
| lamsfond (dv) | 2 | dl. |
| peper en zout | | |

Rooster het amandelmeel, let op laat NIET verbranden! Meng het amandelmeel met de geblancheerde en hierna fijn gehakte knoflook, zeer fijngesneden rozemarijn- en tijmblaadjes, de olijfolie en de Bulgaarse yoghurt. Laat 1 uur staan. Breng op smaak met lamsfond, amandellikeur en zout, peper.

Cornetto met wasabi-ijs

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|----------|
| filodeeg | | |
| olijfolie | | |
| rijstwater | 2,5 | dl. |
| slagroom | 2,5 | dl. |
| glucose | 200 | gr. |
| suiker | 50 | gr. |
| eierdooiers | 5 | |
| wasabipoeder | ½ | eetlepel |
| gelatine | 1,5 | blaadje |
| zwart sesamzaad | 30 | gr. |
| walnootolie | | |

Snijdt 10 plakjes van 8cm bij 8cm uit het filodeeg. Smeer ze dun in met olijfolie. Vorm het om de kegeltjes en bak ze af in 7 minuten op 170° C graden. Week de gelatine in koud water. Breng het rijstwater, slagroom en glucose aan de kook. Haal van het vuur. Meng suiker, eierdooiers en wasabi. Voeg de vloeistof voorzichtig bij het eierdooiermengsel. Roer door totdat het begint de dikken (niet koken!). Voeg de uitgeknepen gelatine toe en meng het goed. Zeef het mengsel en laat het afkoelen in de koelkast. Draai er wasabi-ijs van. Bak kort (10 seconden) de sesamzaad in hete walnootolie en laat ze op papier afkoelen.

Aardappellint

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| aardappels | 4 | grote |

Schil de aardappel en snijd de aardappel in schijfjes van 0,5-1cm. Schil met de dunschiller ieder schijfje aardappel af tot lange slierten en leg ze in het water. Blancheer de slierten heel kort (1/2- 1 minuut) en leg ze vervolgens even in ijswater. Droog ze hierna met keukenpapier. Zorg dat ze heel blijven.

Visbouillon en saus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| visfumet (fles) | 1 | dl. |
| kalfsfond (dv) | 1½ | dl. |
| gevogeltesfond (dv) | 2 | dl. |
| droge witte wijn | 3 | dl. |
| koude roomboter | 100 | gr. |
| goede olijfolie | 0,5 | dl. |

Kook voor de saus de visbouillon en de kalfs- en gevogelte fond tot helft in. Kook de witte wijn tot een derde in. Voeg de visbouillon, fond en wijn bij elkaar. Houd warm. Klop vlak voor het serveren de ijskoude roomboter en olijfolie erdoor met een staafmixer, zodat het schuimend wordt.

Brouise

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| tomaten | 5 | |
| courgettes | 2 | |
| citroen | 1 | |
| sinaasappel | 1 | |
| vanillestokje | 1 | |
| witte wijn | 3 | dl. |

Haal de schil van de tomaten, verwijder zaad en zaadlijsten en snij de tomaat in kleine blokjes. Was de courgettes, verwijder het zaad en snijd ze in kleine blokjes. Maak een geste van de sinaasappel en citroenschil (zorg dat er geen wit aan blijft zitten, dit is erg bitter). Hak de geste goed fijn. Verwarm wat boter tot 70 graden en laat de geste hierin een uur trekken. Snijd het vanillestokje open en doe het zaad in de wijn en voeg een klontje boter toe. Laat het met het stokje op het vuur zachtjes trekken (30 minuten, niet koken). Zeef het vocht en zet opnieuw op het vuur en voeg de sinasappel/citroen geste met boter toe, voeg de brouise van courgette toe en laat 10 minuten trekken. Voeg 5 minuten voor uitserveren de brouise van tomaat toe. Houd warm. Zeef de groenten vlak voor het uitserveren.

Zonnevis

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| boter | 300 | gr. |
| zonnevis (100 gr. per stuk) | 10 | |
| truffeltapenade (zwart) | 50 | gr. |
| peper en zout | | |

Klaar 300 gram boter. Verwarm de oven voor op 180°C. Bestrooi de zonnevis met peper en zout en leg er wat truffeltapenade op. Dep het aardappellint goed droog en wikkel deze strak om de vis. Laat een pan met antiaanbaklaag heet worden en giet er wat geklaarde boter in (geen olie!). Leg de zonnevis erin en bak hem aan beide zijden krokant (ong. 2 minuten per kant; let op dat ze niet verbranden!!). Zet de vis daarna nog een minuut of 10 in de oven 150 ° C (kerntemp. niet hoger dan 50 graden).

Ijs

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| volle yoghurt | 1 | l. |
| suiker | 250 | gr. |
| basilicum | 1 | bos |

Pureer de yoghurt met de suiker en met $\frac{3}{4}$ van de basilicum in een keukenmachine of blender. Draai het mengsel tot ijs.

Italiaans schuim

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|---------------|---------|
| water | 1 | dl. |
| suiker | 500 | gr. |
| glucosesiroop | $\frac{1}{2}$ | dl. |
| eiwitten (uit pak) | 250 | gr. |

Doe het water met de suiker en glucosesiroop in een pan en verwarm het mengsel tot 97°C, net tegen de kook aan (niet roeren want dan ontstaan kristallen). Laat de siroop iets afkoelen en klop ze daarna op met de eiwitten. Blijf kloppen tot de massa handwarm is. Doe de massa over in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Rood fruit

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|----------|
| moscato d'asti | 3 | dl. |
| suiker | 60 | gr. |
| gelatine | 3 | blaadjes |
| rode bessen | 200 | gr. |
| bramen | 200 | gr. |
| frambozen | 200 | gr. |

Bekleed een halfronde patévorm met plasticfolie. Verwarm de wijn in een pannetje met de suiker. Doe de opgeloste gelatine erbij en roer tot de suiker en gelatine zijn opgelost. Laat de geleï afkoelen. Schik het fruit in de patévorm en giet hierop de nog vloeibare geleï. Laat de geleï opstijven in de koelkast.