

# 2007 oktober

CCN Bunnik · Herfst

---

## Kreeftengelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeftenboter	30	gr.
visbouillon	1	dl
gewürztraminer	1	dl
sjalotje	0.5	
knoflook	0.25	teentje
gelatine	2	blaadjes
pernod		druppels
peper en zout		

Week de gelatineblaadjes in koud water. Kook de gehakte sjalot en knoflook in de wijn. Zeef het vocht, voeg de visbouillon toe en breng opnieuw aan de kook. Los de kreeftenboter op klein vuur op tot een romig mengsel. Wanneer er binding begint te ontstaan, de aangemaakte bouillon toevoegen. Blijf roeren en voeg uitgeknepen gelatineblaadjes toe en los deze op. Let op: niet laten koken! Voeg vervolgens de Pernod toe en breng op smaak met peper en zout. Stort de massa op een vlak schaalte en zet deze 5 minuten in de koeling. Doe spiegelkje kreeftensaus op 10 bordjes en laat afkoelen.

## Amuse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lapjes rauwe ossenhaas	10	
harde niet te zoete meloen	0.5	
bieslook	1	bosje
rode port	1	dl

Steek uit de meloen 30 bolletjes en marineer deze in de port. Blancheer de bieslookspriet gedurende 30 seconden in kokend water en koel deze daarna in ijswater af. Vorm van de lapjes ossenhaas een buideltje dat gevuld is met meloenbolletjes en strik deze dicht met een bieslookspriet.

## Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	1	fles
bieslook		
peper en zout		

Leg een buideltje van ossenhaas met meloen op een gekoeld bordje met kreeftengelei. Bestrooi licht met peper en zout en garneer met een beetje bieslook. Serveer met een klein glaasje port.

## **VOORGERECHT** Mousseline van St. Jacobsmosselen op gesauteerde courgette met basilicumboter

---

### **Vissaus**

<b>Ingrediënt</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
visbouillon	6	dl
sjalotje	1	
room	1	dl
citroensap		
zout en peper		
dunne courgettes	2	

Maak de visbouillon en kook 5 dl tot de helft in. Snijd het sjalotje fijn en fruit deze en voeg hier vervolgens de ingekookte visbouillon en de room aan toe. Laat dit inkoken. Zeef de saus en klop op het laatst, van het vuur af, de ijskoude basilicumboter er doorheen tot een mooie lobbige saus is ontstaan en breng op smaak met citroensap, zout en peper. Snijd de courgettes overdwars in dunne plakjes en sauteer ze. Kruid ze met zout en peper.

### **Basilicumboter**

<b>Ingrediënt</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
verse basilicum	0.5	bosje
boter	200	gr.
knoflook	1	teen
kerriepoeder		mespunt
peper en zout		

Pluk de basilicumblaadjes (voldoende voor 3 eetlepels in gehakte vorm) en hak ze ragfijn. Vermeng de basilicum met de zachte boter, een beetje knoflook, mespunt kerriepoeder, peper en zout. Vul een spuitzak met de boter en spuit hiervan kleine hoopjes en plaats deze in de diepvries.

## Mousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse st. jacobsmosselen	350	gr.
eieren	2	
peper en zout		
koksroom	2	dl
crème fraîche	1	dl

Pureer de schoongemaakte St. Jacobsmosselen in een ijskoude keukenmachine. Doe de massa in een kom en plaats deze in ijswater en spatel er de losgeklopte eieren door. Meng alles tot een homogene massa en kruid met peper en zout en roer er vervolgens ijskoude room en ijskoude crème fraîche in gedeeltes door. Zorg dat ze elke keer goed opgenomen worden en dat de massa uiteindelijk glad en veerkrachtig is. Beboter 10 soufflévormpjes en vul deze voor  $\frac{3}{4}$  deel met het mengsel en dek de vormpjes af met alu-folie. Laat het in de koeling opstijven. Kort voor het uitserveren: plaats de gevulde soufflévormpjes in een braadslede en vul de braadslede met kokend water en plaats de slede in een oven van 150° C. Laat ze gedurende 10-12 minuten in de oven staan.

## Presentatie

Vorm op het bord een rozet van de plakjes courgette. Stort op het rozet de mousseline en nappeer met de saus.

## Brood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volkoren meel	200	gr.
patentbloem	275	gr.
patentbloem voor werkblad	50	gr.
boter	2	el
kristalsuiker	1	tl
zout	1	tl
korrelgist	1.25	tl
water	2.75	dl
eierdooier	1	
zwart mosterdzaad of maanzaad	20	gr.
grof zeezout	20	gr.

Doe de bloem en het meel in een mengkom. Wrijf de boter met je vingertoppen erdoor totdat het mengsel op broodkruim lijkt. Roer de suiker, het zout en de gist erdoor en voeg voldoende warm water toe voor een soepel deeg. Kneed het deeg 5 minuten op een licht bestoven werkblad tot het zacht elastisch is. Leg het deeg terug in de kom en dek af met folie. Laat het in de warmhoudkast op ca. 35 graden ca  $\frac{3}{4}$  uur reizen totdat de omvang verdubbeld is. Stort het deeg op een opnieuw bestoven werkblad en kneed het een kwartier goed. Snijdt het in 10 tot 12 gelijke stukken en maak er mooie bolletjes van. Leg ze op een ingevette plaat, die in de warmhoudkast kan, dek ze af met ingevette folie en laat ze nog 20 minuten reizen. Verwijder de folie en snij een kruis in de bolletjes. Meng het eigeel met een eetlepel water en bestrijk de bolletjes ermee. Strooi wat mosterdzaad en grof zout over de broodjes. Bak ze af in ongeveer 10 minuten, in een op 200 graden voorverwarmde oven. Laat de broodjes op een rooster afkoelen.

## Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets met vel	2	
mager ontbijtspek	75	gr.
pijnboompitten	10	gr.
gemengde sla	200	gr.
witlof	1	struikje

Rook de eendenborsten afhankelijk van de warmte en intensiteit 15 à 30 minuten in de rookpan, waarvan  $\frac{3}{4}$  van de tijd met de vette zijde naar de vuurkant. Snijd de spek in kleine blokjes en bak deze krokant. Bak de pijnboompitten lichtbruin. Was de sla en haal de witlofstruikjes uit elkaar.

## Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	1	
notenolie	4	el
appelazijn	4	el
gevogeltebouillon	4	el
grove limburgse mosterd	1	el
sjalot fijn gesneden	1	
gembernat		

Kook de aardappel gaar. Maak de dressing door de notenolie, azijn en mosterd licht te verwarmen. Voeg vervolgens de bouillon, aardappel en sjalot toe. Breng het geheel met een mixer tot een dressingconsistentie is verkregen. Breng eventueel op smaak met een beetje gembernat.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	0.5	bosje
olijfolie	1	el

Snijd de lauwarme eendenborsten in dunne tranches. Leg in het midden van het bord een klein bergje gemengde sla, leg hier bovenop 2 blaadjes witlof met hierop enkele blaadjes waterkers. Beleg de sla met de tranches eendenborst, bestrooi rondom met pijnboompitten en blokjes spek en nappeer met de dressing. Serveer de broodjes met wat olijfolie op een bordje.

## Sroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	2	blaadjes
suiker	200	gr.
water	1	dl
citroenen	2	
appels granny smith	4	
calvados	1	borrelglas
crème fraîche	1	dl
eiwitten	2	

Doe de gelatineblaadjes in koud water en laat ze weken. Suiker en water al roerende verhitten tot de suiker opgelost is. Haal vervolgens van het vuur en voeg de goed uitgeknepen blaadjes gelatine toe. Pers de citroenen en zeef het sap. Was de appels, snijd ze in kwarten, verwijder het klokhuis en besprenkel met een klein deel van de citroensap. De appels, citroensap, suikeroplossing en Calvados in een blender pureren en daarna door een zeef wrijven. Roer de crème fraîche door het mengsel en draai dit mengsel vervolgens tot ijs in de ijsmachine. Als de massa begint te binden de losgeslagen eiwitten erdoor mengen en verder laten draaien.

## Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
calvados	3	dl
appel granny smith	1	
citroensap		

Doe een beetje ijskoude Calvados in elke ijscoupe en leg hierop een bolletje ijs. Garneer dit met een schijfje ongeschilde appel dat besprenkeld is met een beetje citroensap.

## Vanilleportsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	4	dl
vanillestokje	1	
kalfsfond	5	dl
boter		
peper en zout		

Doe de rode port, kalfsfond en het opengesneden vanillestokje in een pan en kook de massa in tot 1/8 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Monteer met boter en breng op smaak met zout en peper.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	600	gr.
appels granny	2	
citroen	1	
aardappelen	5	
boter		
olijfolie		
schorseneer	1	
arachideolie		
peper en zout		

Schil de selderijknol en snijd in blokjes. Kook ze in een bodempje water met wat zout gaar. Laat het goed uitlekken en pureer de selderij en breng op smaak met peper en zout. Schil de appels en snijd in julienne. Voeg citroensap toe om verkleuring te voorkomen. Verhit de boter en bak de appeljulienne snel goudgeel. Boen en was de schorseneer en snijd via de snijmachine 10 lange repen hiervan. Droog ze goed af en frituur ze net voor het uitserveren. Snijd de geschilde aardappelen in 6 gelijke stukken en snijd hiervan halve maantjes en tourneur deze. Kook de aardappelen vervolgens halfgaar in water met zout en giet het vocht af. Laat ze afkoelen en bak ze in boter en olijfolie knapperig bruin en bestrooi licht met zout.

## Kalfschnitzel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfschnitzels	10	
gepelde pistachenoten	50	gr.
gewelde abrikozen	10	
gorgonzola	200	gr.
peper en zout		

De kalfschnitzel horizontaal doorsnijden en met de deegroller uitrollen. Hak de pistachenoten fijn en snijd de gewelde abrikozen in dunne plakjes. Meng de pistachenoten met de kaas (de kaas evt. licht verwarmen) en verdeel dit mengsel over het vlees. Verdeel vervolgens de abrikozen over het mengsel en rol het vlees strak op in plastic folie. Blancheer het vervolgens 5 tot 10 min. in kokend water. Haal het vlees uit het water, verwijder het folie en snijd de uiteinden van de kalfschnitzelrolletjes haaks af. Snijd de kalfschnitzelrolletjes schuin doormidden in 2 gelijke stukken.

## Presentatie

Doe een spiegeltje saus op een voorverwarmd bord. Leg hierin 2 kalfschnitzelrolletjes en garneer met selderijpuree, waarop appeljuliënne, 3 gebakken aardappelmaantjes en een schorseneerreepje.

## Tarte tatin

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appels jonagold	6	
boter	200	gr.
suiker	200	gr.
bladerdeeg	10	plakjes
citroensap		
bakblikjes	10	

Vermeng 200 gram boter en 200 gram suiker met elkaar en vul de bodem van 10 ronde bakblikjes, doorsnee ca. 10 cm., hiermee. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes van ½ bij ½ centimeter. Haal ze door het citroensap en laat uitlekken. Verdeel de stukjes appel over de bakblikjes. Verwarm de oven voor op 175° C en laat de taartjes gedurende 15 minuten hierin caraméliseren. Steek intussen uit het bladerdeeg een plak met dezelfde diameter als de bakblikjes. Als de taartjes in de oven licht gecaraméliseerd zijn, ze afdekken met een bladerdeegplakje en gedurende 25 minuten in de oven afbakken.

## Kaneel-roomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	4	dl
vanillestokje	1	
kaneelstokjes	2	
kaneelesprit	0.25	dl
eidooiers	4	
suiker	150	gr.
slagroom	4	dl

Bereid het ijs door de melk met het doormidden gesneden vanillestokje en de kaneelstokjes gedurende 15 minuten te laten trekken met de deksel op de pan. Klop de dooiers met de suiker tot een gladde schuimige massa. Passeer vervolgens de melk door een zeef en voeg het bij het dooiermengsel. Met een spatel doorroeren en verwarmen tot 70 ° C. Dan de kaneelesprit en de koude room toevoegen. Op ijswater zo snel mogelijk terugkoelen en in sorbetière tot ijs draaien.

## Vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	2	
melk	1	dl
koksroom	1	dl
suiker	60	gr.
eidooiers	4	

Voor de vanillesaus de vanillestokjes opensnijden. Verhit de melk en de room met de vanillestokjes en de helft van de suiker en laat het geheel gedurende 10 minuten zachtjes trekken. Klop de dooiers met de rest van de suiker tot een bleke crème en giet er al roerende de hete vanillemelk toe. Verwijder de vanillestokjes en giet het geheel in een andere pan en verwarm de saus op een laag vuur tot hij gebonden is. Laat de saus afkoelen.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mint	10	takjes
poedersuiker		

Stort het nog warme appeltaartje omgekeerd op een bord. Leg er een bolletje kaneelijs naast. Voeg de vanillesaus toe en garneer af met een takje mint. Bestrooi het bord licht met poedersuiker en serveer uit.