

2007 november

CCN Bunnik · Herfst

Parfait van gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalm	300	gr.
prei	50	gr.
courgette	50	gr.
wortel	50	gr.
boter	50	gr.
ingrediënten voor 1 liter visbouillon		
noilly prat	1	el
droge witte wijn	1	el
eierdooier	1	
gelatine	4	blaadjes
dille, fijngehakt	20	gr.
peper		
zout		

Maak een visbouillon. Let op: de bouillon wordt ook gemaakt voor de Dorade in zoutkorst! Rook de zalmoot in de rookoven tot de eiwitten zijn gestold. Maximum 15 minuten. Snijd de groente in brunoise (alles 3 mm.): wortel, prei en courgette. Blancheer ze apart en laat afkoelen in ijswater en dep ze droog. Verwarm de boter in een steelpan tot hij begint te schuimen en sauteer er dan de zalm in. Neem de pan van het vuur en schep de zalm met een schuimspaan op keukenpapier (om de overtollige boter op te nemen). Giet 3 dl. visbouillon bij de boter in de steelpan en breng aan de kook. Voeg de Noilly Prat en de witte wijn toe en laat even pruttelen. Doe de vloeistof samen met de gebakken zalm (in stukken) in de keukenmachine en draai het mengsel tot een gladde puree. Voeg de dooier toe en klop het mengsel langzaam au bain-marie tot het ei binding geeft. Voeg de geweekte gelatine en zo nodig extra Noilly Prat, witte wijn en versgemalen zwarte peper toe en breng op smaak met wat zout (wees voorzichtig met gebruik van zout, kan snel overheersen). Neem de mengkom van de bain-marie af en roer tot het mengsel (geforceerd) is afgekoeld. Voeg de geblancheerde blokjes groente en de gehakte dille toe en meng alles nog eens goed. Zet 10 grote borden koud. Vul 10 ringen (doorsnede afhankelijk van hoeveelheid en idee over de opmaak) met de parfait van gerookte zalm en gelei de bovenkant met de tomatengelei, laat opstijven in de koelkast.

Tomatengelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	600	gr.
visbouillon	2	dl
eiwitten	3	
prei, fijngenhakt	1	klein stukje
pernod	0.5	el
dragonazijn	1	el
gelatine, geweekt en uitgeknepen	5	blaadjes

Ontvel de tomaten en snij het tomatenvlees (300 gr.) in kleine stukjes en wrijf de puree door een zeef. Meng de puree met de visbouillon en eiwitten. Breng in een steelpan de gehakte prei, Pernod en dragonazijn aan de kook. Passeer het mengsel na 5 minuten koken door een zeef, vervolgens door een doek en voeg de geweekte gelatine toe, meng de tomatenpuree met de gelatinemassa goed door elkaar. Laat (geforceerd) afkoelen.

Komkommersaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
gelatineblaadjes	2	
olijfolie	1.5	eetlepel
mint	2	blaadjes
arrow root		
peper		
zout		

Week de gelatineblaadjes in koud water. Schil de komkommers, snijd deze in de lengte doormidden en verwijder het zaad en snijd in stukjes. Draai komkommerstukjes in een Magimix tot een gladde puree. Breng de puree aan de kook. Los de gelatineblaadjes op in de komkommerpuree. Laat afkoelen. Zet de kom met de komkommerpuree in een kom met ijsblokjes en water, roer tot het mengsel glad en koel is. Voeg klein gesneden blaadjes mint toe. Breng op smaak met zout en peper en voeg de olijfolie toe, de saus moet lobbijg worden. Eventueel nog binden met arrow root en weer laten afkoelen.

Kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	
prei	1	
ui	1	
bleekselderij	1	stengel
verse kreeften	5	
sjalot	1	
tomaten uit blik in stukken	5	
witte wijn	0.5	l
cognac	0.5	dl
koksroom	1	dl
kreeftenboter		
visbouillonpoeder		

Kook de kreeften in circa 8 minuten in fel kokend court bouillon in een grote pan; maximaal twee tegelijk. Koel ze op ijs, verwijder de schalen en bewaar het kreeftenvlees koel. Maak van de schalen een mooi soepje, door deze in stukken te hakken en aan te zetten in wat olijfolie met de fijngehakte prei en ui en de tomaten, blus dan af met cognac. Doe vervolgens de witte wijn en wat water erbij, een halfuur laten trekken, zeven en dan de room erbij en laten inkoken tot gewenste dikte. De smaak zonodig opwerken met wat visbouillonpoeder en kreeftenboter. Klop dit vlak voor het opdienen schuimig.

Eendenlever

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever (b-kwaliteit)	7.5	ons
suiker per kilogram	5	gr.
zout per kilogram	15	gr.
peper per kilogram	3	gr.
plastic folie		
braadzak		

Maak de lever schoon en kruid deze met 5 gr. suiker, 15 gr. zout en 3 gr. peper per kilogram. Rol de lever in plastic folie en daarna in een braadzak en druk hier de lucht uit. Gaar de lever in water van 70 oC gedurende 10 min. Laat afkoelen en bewaar koel.

Citrusvruchtensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte port	250	ml
gelatine	3	blaadjes
sinaasappels	5	
citroenen	5	
abrikozen likeur	100	ml

Verwarm de port, voeg de geweekte gelatine blaadjes erbij en laat goed koelen in een schaal van zodanige grootte dat later mooie blokjes kunnen worden gesneden. Pel de sinaasappels en de citroenen en verwijder de velletjes tussen de partjes. Laat de stukjes vrucht in het eigen vocht (en eventueel wat water) al roerend koken, er moeten dan wel nog stukjes overblijven. Doe er de likeur bij en laat koelen.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	3	dl
visbouillon	1.5	dl
room	3	dl
sjalotten	2	
laurier	1	blaadje
gedroogde morilles	30	gr.
allesbinder		

Week de morilles in wat room met een scheutje water. Zet de witte wijn, de visbouillon, het gezeefde weekvocht van de morilles, de fijngesneden sjalotten en het laurierblad op het vuur en laat dit tot een derde inkoken. Haal dan de sjalotten en het laurierblad eruit en voeg de room toe. Laat dit rustig nog enigszins inkoken. Indien nodig de saus licht binden met allesbinder. Voeg de uitgelekte en fijngesneden morilles toe.

Dorade in zoutkorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine dorades, met vel en schubben, verder schoon	10	
tijm	2	el
platte peterselie	2	el
koriander	2	el
bloem	1	kg
grof zeezout	500	gr.
eiwit	225	gr.
water	0.25	l
prei	3	stuks

Spoel de vis schoon met koud water en dep droog. Doe de gehakte kruiden, bloem, zeezout en eiwit in een diepe kom en kneed dit tot een deegbal. Voeg langzaam en voorzichtig het water toe, let op dat het deeg niet te vochtig en te slap wordt, anders gaat het aan de vis plakken. Verdeel het deeg in 10 delen. Rol elk deel uit tot een dikte van 3 mm.. Haal de bladen van de prei en was deze, snijd het harde groen er af. Blancheer de preibladen zolang dat ze goed buigbaar zijn. Leg de prei op uitgerolde deegkorst. Leg hierop vervolgens een vis en bedek deze weer met prei. Maak de randen van de korst vochtig en vouw de korst dicht. Bestrijk de korst met eidooier en bak het in een oven van 200 graden gedurende ca. 15 minuten.

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
druivensap van blauwe druiven	0.5	l
mandarine napoleon	1	dl
blauwe druiven	10	takjes
beaume de venice	2	dl
eiwit	1	

Kook druivensap tot de helft in, haal de pan van het vuur. Voeg de Mandarine Napoleon en de Beaume de Venice toe. Laat het geheel afkoelen. Draai het daarna tot ijs. Voeg als het zichtbaar ijs wordt, het losgeslagen eiwit toe. Koel de ijscoupes (laag breed glas).

HOOFDGERECHT Gevulde fazantenborst met geglaceerde pruneaux en abrikozen, sabayon van kriebiebier en gezoete zuurkool

Vruchten en sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pruimen (gedroogd ontpit)	30	
abrikozen (gedroogd ontpit)	30	
kriebiebier	1	flesje

Laat de pruimen en de abrikozen gedurende minstens 2 uur in kriebiebier marineren. Glaceer de vruchten daarna met een beetje marinade vocht. Neem 1 dl. marinade en klop hier, au bain marie, de eierdooiers door zodat het een mooie sabayon wordt. Breng de sabayon op smaak met zout en peper.

Gevulde fazantenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtspek aan 1 stuk	100	gr.
sjalotjes	100	gr.
dragonblaadjes		
rozemarijn	0.5	takje
bieslook	1	el
kervel	1	el
fazantenborsten zonder vel	800	gr.
varkensnet		

Snijd ontbijtspek in kleine blokjes. Snijd sjalotjes fijn. Bak het ontbijtspek, doe er dan de gehakte sjalot bij en laat deze glazig worden. Voeg vervolgens de fijn gehakte kruiden toe, roer om en laat het mengsel afkoelen. Snijd fazantenborst aan een kant open en vul de borst met het mengsel en rol het in varkensnet. Bak de fazantenborst rondom bruin in een pan met boter en laat verder garen in een voorverwarmde oven van 100° C (kerntemperatuur max. 70° C).

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	700	gr.
dragonblaadjes		
rozemarijn	0.5	takje
bieslook	1	el
kervel	1	el
oude kaas geraspt	100	gr.
nootmuskaat		
paneermeel		
ei	1	
zuurkool	500	gr.
appelstroop	3	el
arachideolie		
peper		
zout		

Hak de kruiden fijn. Kook de aardappelen in water met zout gaar. Pureer de aardappelen. Meng de geraspte kaas door de warme puree en meng er vervolgens de gehakte kruiden door. Breng op smaak met nootmuskaat. Maak in een ring van 6 cm. doorsnee een rond aardappelschijfje van 2cm. dik. Klop een ei met een beetje peper en zout los. Rol schijfje door ei en vervolgens door paneermeel. Frituur de aardappelschijfjes voor het uitserveren. Was de zuurkool. Kook de zuurkool "al dente" en giet het vocht af. Roer de appelstroop door de warme zuurkool. Breng eventueel op smaak met peper en zout.

Griesmeelbavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.5	l
griesmeel	75	gr.
suiker	100	gr.
gelatine	7	gr.
eierdooiers	3	
steranijs	2	
kardamon	6	stuks
vanillestokje	0.5	
speculaaskruiden		snuf
slagroom geklopt	0.5	l
zout		snuf

De melk met het opengesneden vanillestokje, steranijs, kardemom, speculaaskruiden en iets zout aan de kook brengen. Van het vuur halen en nog 20 minuten (onder deksel) laten trekken. Klop de eierdooiers met de suiker op en giet de kokende en gepasseerde melk erin onder voortdurend roeren. Op het vuur laten binden zonder te koken. Roer in een klein beetje koud water opgeloste gelatine en het griesmeel erdoor. Koud zetten en zodra hij begint te geleren de geslagen room erdoor spatelen. Schep in een bak en laat verder opstijven in de koeling.

Banaansorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe bananen	5	
citroen	1	
gemberwortel	15	gr.
fijne kristalsuiker	50	gr.
witte rum	2	el
eiwitten	2	
water	2.5	dl

Rasp de gember wortel. Was de citroen en rasp de schil en pers de citroen uit. Los de suiker op in heet water, doe de gemberrasp en de citroenrasp erbij en laat 10 min. trekken. Laat de vloeistof afkoelen. Pel de bananen, snijd in stukken en pureer het vruchtvlees. Doe het gepureerde vruchtvlees, het water met de gember- en citroenrasp en de rum bij elkaar en draai er ijs van. Voeg na enige tijd de enigszins stijf geklopte eiwitten toe. Maak 10 bollen en bewaar deze in de diepvrieskast.

Zwarte bessenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	4	dl
melk	2	dl
suiker	120	gr.
eierdooier	100	gr.
gelatine	2	blaadjes
witte chocola	50	gr.
coulis	1	pak

Eierdooier en suiker loskloppen. De room en de melk laten koken. Als dit kookt, ei en suiker erbij, gelatine en chocola. Daarna pas op kleur en smaak brengen met coulis. Breng over in de iSi-fles en laad die met 2 patronen.