

2007 december

CCN Bunnik · Winter

VISGERECHT Gegrilde Sint Jacobsmossel met mini witlof in sinaasappelfoeliesaus

Gegrilde Sint Jacobsmossel met mini witlof in sinaasappelfoeliesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse sint jacobsmosselen	10	
struikjes mini witlof	10	
struikjes witlof	5	
sinaasappelsap (pak)	1	l
witte basterd suiker	150	gr.
boter		
stukjes foelie	10	
zeezout		

Rook de Jacobsmosselen heel licht gedurende max. 10 min. Voeg de suiker bij het sinaasappelsap, verwarm dit tot het kookpunt. Doe de foelie erbij en laat een poosje trekken (n.b. niet koken). Doe de mini-witlof in een vacuümzak en doe er een 0,5 liter vruchtensap bij. Laat de witlof zacht worden door de zak gedurende 2 uur au bain marie (80 o C) te verwarmen. Snijd de struikjes witlof in kleine stukjes, doe ze met een 0,5 liter sap in een pan, breng aan de kook, temper het vuur en stoof de witlofstukjes beetgaar (vooral niet laten koken, liefst temperatuur rond de 90 graden houden). Haal de witlofstukjes uit de vloeistof en haal als ze zacht genoeg zijn, ook de mini-witlof uit de zak. Laat de vloeistof wat inkoken en monteer de saus met wat klontjes koude boter. Snijd de mossel middendoor en bak deze snel in een grilpan zodat een mooi patroon zichtbaar wordt. Leg op een bordje een bergje van de stukjes witlof en leg er twee halve Jacobsmosselen op. Leg daarachter het struikje mini-witlof. Nappeer er saus omheen. Versier met de foeliestukje uit de saus en met wat zeezout.

Gamba op appel met molslawijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote gamba's (schoon)	10	
limoen	2,5	
olijfolie	3	el
steranijs	3	
stevige appels (jonagold)	3	
droge witte wijn	5	dl
handje molsla	1	
klein bosje basilicum		
peper, zout, boter		
zoete aardappels	3	

Marineer de gambastaarten in het sap van de limoenen, de olijfolie, de steranijs, wat peper en zout. Zet koel weg. Maak molslawijn door de witte wijn met een flinke hand molsla een poosje te laten trekken op lage warmte (niet koken). Haal uit de appels m.b.v. een appelboor 10 mooie cilindertjes. Sauteer de appelstaafjes vervolgens in schuimende boter. Blus dit af met de molslawijn. Laat inkoken en monteer met wat boter. Doe er gesneden basilicumblaadjes bij naar smaak. Snijd van de aardappel flinterdunne schijfjes en steek er dan ronde chips uit. Frituur deze chips eenmaal kort om verkleuring te voorkomen. Vlak voor het uitserveren affrituren. Bak de gamba's kort op hoog vuur. Leg op een bordje een stukje appelcilinder en leg de gamba daaroverheen. Nappeer de saus er omheen. Versier met wat aardappelchips en een steranijs.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippennekken	1	kilo
kipkarkassen	1	kilo
water	2,5	l
winterwortel	60	gr.
prei	60	gr.
knolselderij	40	gr.
ui	40	gr.
peterselienstelen	5	
stengel bleekselderij	1	
gekneusde peperkorrels	4	
laurierblaadje	1	
takjes tijm	2	
blaadjes foelie	1	

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. Voor dit gerecht kan dan eventueel de bouillon nog wat geschoond worden door middel van een passeerdoek (indien nodig).

Courgette-venkel cappucino

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote uien, fijn gesneden	2	
olijfolie	1,5	el
teentjes knoflook, fijn gesneden	3	
venkelknollen, fijn gesneden	2	
gele paprika, fijngesneden	1	
courgettes, geraspt of in kleine blokjes + 1 courgette voor de versiering	750	gr.
kippenbouillon	1	½ l
verse marjolein, fijn gehakt (of ½ tl. gedroogd)	2	tl
verse tijm, fijn gehakt (of ½ tl. gedroogd)	2	tl
laurierblad	1	
zout en peper		
plakken bacon	7	
scheut slagroom		

Laat de knoflook, de ui, de paprika en de venkel in 3-4 min. zacht smoren in de olijfolie. Voeg de courgette toe en laat die ook nog enkele minuten mee smoren. Voeg de kippenbouillon en de kruiden toe en laat alles zachtjes koken tot de groenten gaar en zacht zijn (minstens ½ uur). Verwijder laurierblad en pureer de soep in de keukenmachine of met de staafmixer, laat dan wat inkoken. Maak af op smaak met peper en zout. Voor het uitserveren een scheut slagroom toevoegen en mee laten opwarmen. De soep met de staafmixer schuimig kloppen. Voor het opdienen kleine bolletjes courgette 1 - 2 min. in kokend water laten blancheren. Daarna met koud water afspoelen (om nagaren te voorkomen). Bak enkele plakken bacon en versnipper dat als de plakken krokant zijn. Serveer de soep in kleine kopjes en bestrooi met wat blokjes courgette en wat gesnipperde bacon.

Kumquatsorbet met lavendel en champagne rosé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit en suiker		
kumquats	30	
lavendelbloesem	3	tl
witte wijn	2	dl
water	2	dl
suiker	300	gr.
citroensap	3	el
blaadjes gelatine	3	
gin	1,5	dl
fles 'champagne' rosé	1	
bosje munt	1	

Bevochtig van 10 glazen de bovenkant met wat eiwit. Doop in suiker zodat er een randje ontstaat. Zet de glazen in de vriezer. Zet de blaadjes gelatine een kwartiertje in de week in koud water. Was de kumquats en prik ze voorzichtig wat in. Breng lavendel met water, witte wijn en suiker in een pan aan de kook. Laat van de kook afkomen en voeg de kumquats toe, laat 20 minuten afgedekt op een laag vuur zachtjes trekken. Haal de kumquats uit de pan. Passeer het vocht door een fijne zeef. Los van het vuur af de 3 uitgeknepen blaadjes gelatine in het hete vocht op. Doe de kumquats erin terug en laat afkoelen. Zet 15 kumquats apart en pureer de rest met het kookvocht en de gin in de keukenmachine of blender en passeer. Draai in de ijsmachine tot sorbetijs. Doe in elk glas twee bolletjes ijs en vul af met champagne. Snij de 10 achtergehouden kumquats overlans gedeeltelijk in, klem een toefje munt in de snede en zet het geheel op de rand van de glazen.

HOOFDGERECHT Wildduo met een jeneversaus, aardappelpeer, spruitjes en cranberrycompote

Wildduo met een jeneversaus, aardappelpeer, spruitjes en cranberrycompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbiefstuk	600	gr.
wildzwijnhaas	650	gr.
peper en zout		
boter	125	gr.
rode wijn	1¼	dl
balsamico azijn	6	cc
sjalotten	50	gr.
teen knoflook	1½	
champignons	125	gr.
wildfond (dv)	4	dl
jeneverbessen	8	
tak tijm	1¼	
laurierblad	1½	
boter (bruine roux)	50	gr.
bloem (bruine roux)	75	gr.
roomboter	125	gr.
graanjenever	40	cc
aardappelen geschild	650	gr.
maïs (kan uit blik)	125	gr.
eierdooiers	3	
boter, geklaard	45	gr.
paneermeel		
eiwit	80	gr.
bloem		
nootmuskaat		
peterselienstelen		
archaideolie		
spruitjes	70	
zout		
zak cranberry's 500 gr	1	
sinaasappel	1	
citroen	1	
suiker	250	gr.
glas rode port	1	

Kruid beide vleessoorten met peper en zout. Bak deze daarna in de hete boter snel rondom bruin (dichtschroeien). Haal het vlees uit de pan, en leg het vlees in een slee. Giet bijna alle braadboter erover. Verwarm de losse oven op 60°C, plaats de slede met het vlees in de oven

en laat braden tot het hertenbiefstuk een kerntemperatuur heeft van 50°C en de wildzwijnhaas een kerntemperatuur van 57°C (dat kost wel wat tijd, evt. versnellen door de temperatuur van de oven te verhogen). N.B.: steek de kernthermometer eerst in de hertenbiefstuk en later in de wildzwijn! Voeg het vrijkomende vleesvocht toe aan de saus. Haal het vlees uit de oven, en wikkel het in aluminiumfolie en laat het vlees 5 min. rusten. In een braadpan de sjalotten, knoflook en champignons aanfruiten. Aflussen met balsamico en dit laten verdampen. Voeg de rode wijn, het vrijgekomen vocht van het vlees en de wildbouillon toe. Jeneverbessen pletten en samen met de andere kruiden en specerijen toevoegen. Kook het geheel iets in. Pureer de saus in de foodprocessor en daarna zeven. De saus evt. licht binden met de roux. Het geheel nog kort zachtjes laten doorkoken. Afmaken met jenever, peper en zout. Monteer de saus op met ijskoude roomboter. Aardappelen met wat zout goed gaar koken. Afgieten en goed droog laten stomen zonder deksel. Aardappelen pureren m.b.v. een pureeknijper. Eierdooiers aan de warme massa toevoegen (i.v.m. binding) en boter in gedeelten toevoegen tot een stevige en vormbare massa ontstaat. Mais goed laten uit lekken en met keukenpapier goed droog maken. Daarna bij de puree voegen. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat. Maak er dan gelijke bolletjes van. Niet te groot. Rol in de handpalm aan een kant wat dunner, zo ontstaat een peertje. Bestuif ze met bloem. Haal ze door het eiwit en daarna door het paneermeel ze kunnen alsnog iets bijgevormd worden. Breng de archaïdeolie in de wok of in de frituurpan op 180°C en frituur de peertjes in ongeveer 4 min. gaar en tot ze goudbruin zijn. Goed laten uitlekken en steek er dan aan de dunne kant een peterseliesteel in als steeltje. Maak de spruitjes schoon en kook ze beetgaar in licht gezouten water. Spoel in koud water af. Glaceer de spruiten voor het uitserveren met een weinig boter en kruid met nootmuskaat. Was de sinaasappel en de citroen en snijd ze in partjes (met schil). Doe een klein beetje water in een pan, doe daar de sinaasappel- en citroenpartjes, samen met de cranberry's, de suiker en een glas port. Laat het geheel zachtjes op het vuur gaar worden tot de compote de juiste dikte heeft. Houd het warm. Trancheer zowel de hertenbiefstuk als de wildzwijnhaas in 10 tranches. Leg het vlees schuin op elkaar beneden op het bord. De saus gedeeltelijk over het vlees napperen. Geef hierbij een aardappelpeertje, spruitjes en cranberrycompote.

Kaasterrine met een portdressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kernhemmer	200	gr.
mon chou	300	gr.
roquefort (100 + 100)	200	gr.
room	1	dl
blaadje gelatine	3	
rode wijn	3	dl
rode port	3	dl
kruidnagels	3	
honing/poedersuiker		
fles rode port	1	
pakje donker roggebrood	1	

Bekleed 2 kleine rechthoekig bakjes van 10 x 15 cm. met plasticfolie, zodat folie aan de kant overhangt. Zorg dat de kernhemmer door en door koud is en snijd eerst de korst eraf en snij het dan in 1 mm. dikke plakjes (op de snijmachine). Bekleed de lange zijanten en bodem van het blik met kernhemmer (genoeg overhouden voor de bovenzijde). Zorg ervoor dat de plakjes elkaar niet overlappen zodat een net geheel ontstaat. Week de gelatine 5 min. in koud water. Smelt de stukjes gesneden Mon Chou met de room op laag vuur en smelt hierin vervolgens 100 gr. roquefort. Los de uitgeknepen gelatine in het mengsel op en meng goed met een garde. Laat deze massa afkoelen en doe, als de massa lobbijg is, de helft in de vorm. Leg nu in de lengte, in het midden van de vorm, dunne reepjes roquefort. Vul de terrine verder af met de kaasmassa en bedekt de bovenkant met kernhemmer. Sla de plasticfolie dicht en laat de terrine stollen in de koelkast (eventueel geplaatst in ijswater). Kook de wijn en de port met daarin de kruidnagel in tot 1,5 dl. over is (de dressing moet "hangen" na afkoelen). Verwijder de kruidnagel en breng, indien nodig, op smaak met honing en/of poedersuiker. De smaak moet licht zoet zijn. Haal de terrine uit de bakjes, verwijder plastic en snijd in 10 gelijke plakjes. Leg deze op het midden van een koud bord en garneer met wat dressing. Leg naast de terrine een plakje roggebrood en serveer met een glaasje port.

Amandelcake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit (7)	200	gr.
suiker	60	gr.
poedersuiker	150	gr.
amandelpoeder	160	gr.
noten (gecaramelliseerd en gehakt)	80	gr.
notenlikeur (naar smaak)		

Sla het eiwit stijf en vermeng het met 60 gram suiker. Spatel hierdoor de poedersuiker, de amandelpoeder en de gehakte noten en naar smaak wat notenlikeur. Stort in een bak van 60 x 12 cm en gaar in de oven van 180 °C pm 20 minuten (aanbevolen om bij lagere temperatuur te bakken en langer te garen...zonder ventilator).

Mangosorbet en mangoschijfjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
(vloeibare) glucose	40	gr.
stabilisator	4	gr.
suiker	200	gr.
mangopuree	500	gr.
mangovlees in kleine (passende)schijfjes		
boter		

Verwarm 260 gram water. Strooi daarin het mengsel van de glucose, de stabilisator en de 200 gram suiker en breng aan de kook. Schenk er de mangopuree bij en laat alles koud worden in de koeling. Draai er daarna ijs van. Bak de mangoschijfjes in wat boter.

Melkrijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ronde rijst (dessert rijst)	75	gr.
rozijnen	30	gr.
rum om ze in te weken		
mespuntje zout		
volle melk	500	gr.
suiker	75	gr.
boter	10	gr.
blad gelatine (6,25 gr)	2,5	
banketbakkersroom	220	gr.
slagroom	150	gr.

Kook de rijst in 250 gram water met een mespuntje zout, ongeveer 3 minuten. Stort in zeef, afspoelen en uit laten druipen. Breng 500 gram melk aan de kook; stort er de rijst in en kook die op een zacht vuurtje gaar tot alle vocht is opgenomen. Voeg 75 gram suiker toe en 10 gram boter en vermeng er ook de 2 ½ geweekte en uitgeknepen gelatine door. Meng vervolgens met de 220 gram banketbakkers room, de rozijnen en de 150 gram stijf geslagen room. Laat koud worden. Eventueel een dranksmakje toevoegen.

Chocoladeversiering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocoladebonen	200	gr.

Knip van bakpapier een driehoek met basis van 3 cm en 15 cm hoog. Smelt chocolade au bain marie; smeer uit op de driehoek van keukenpapier; laat $\frac{3}{4}$ koud worden. Als de chocolade nog buigbaar is, buig het papier tot een boog ontstaat die op de plak cake gezet kan worden. Doe dat bijv. door ze op een deegroller te leggen. Laat 100% hard worden. Neem de vormen van het keukenpapier.

Amandelcake - Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(gesmolten) donkere chocolade	350	gr.
gehakte pistachenoten	250	gr.
mangocoulis (eventueel wat passende likeur toevoegen)	24	el

Snij de amandelcake in 10 rechthoekige repen en spuit (met grote spuitmond) op elke reep (dakpansgewijze) een dikke laag rijst-room en leg daarop ook dakpansgewijze, enkele gebakken mangoschijfjes. Trek met een cornetje (klein spuitzakje van bak- of keukenpapier) 2 strepen gesmolten chocolade, dwars over elk bord (eventueel vullen met de coulis of de sabayon). Leg daar de reep schuimtaart een beetje scheef op. Deponeer rechts daarnaast een el. gehakte pistachenoten en leg daarop een eivormige bal mangosorbet. Lepel links naast de taart een plasje mangocoulis en/of sabayon. Decoreer de taart (dacquoise) af met de chocoladeboog (zie plaatje).