

2008 mei

CCN Bunnik · Lente

OVERIG FOCCACIA

FOCCACIA - De basis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentenbloem	900	gr.
kristalsuiker	2	tl
zout	2	tl
korrelgist	3	tl
olijfolie	6	el
water	6,5	dl

Doe de bloem met de suiker, het zout en de gist in een grote kom. Voeg olijfolie en voldoende warm water toe totdat een soepel deeg ontstaat. Kneed het deeg 5 minuten op een licht bestoven werkblad totdat het zacht en elastisch is. Deel het deeg in twee even grote hoeveelheden en kneed beide bollen ieder 5 minuten. Leg het deeg in twee verschillende bakken en dek af met een vochtige doek. Zet de bakken in de warmhoudkast (30-40 graden C) en laat ongeveer 1.5 uur rijzen totdat de hoeveelheid is verdubbeld. Stort het deeg op een bestoven werkblad, kneed het goed door en verdeel iedere bol in tweeën (Je hebt nu vier bollen). Rol elke bol nu uit tot een ruw ovaal. Leg de vier ovalen op twee of drie goed ingevette bakplaten. Maak met het uiteinde van een pollepel inkepingen in de die vier deegovalen.

FOCCACIA - Voor bij de pastei en de lamsham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	200	gr.
enkele takjes rozemarijn		
grof zeezout		

Verwijder de kroontjes van de tomaten en duw de tomaten in 2 van de 4 deegovalen. Steek vervolgens in de deegovalen waar de tomaten ingeduwd zijn ook wat rozemarijn en strooi er tenslotte ook wat zeezout op. Laat de vier deegovalen onafgedekt een half uur rijzen. Besprenkel de deegovalen met wat olijfolie. Bak voor de gerechten van lamsham en de vispastei de twee deegovalen met kerstomaatjes en rozemarijn af in 10 minuten op 200 C graden. Om een mooi resultaat te krijgen wissel de bakplaten af en toe tijdens het bakken om. Besprenkel ze wederom met wat olijfolie en serveer ze warm bij de gerechten.

FOCCACIA - Voor bij de kwartel

Bak de andere deegovalen af tijdens het bereiden van het kwartel gerecht. Snijdt er na het afbakken 20 rechthoekige stukken uit. Probeer ze nog lauwwarm te serveren met de tomatenchutney en de auberginepuree.

ARTISJOKBODEMS MET ZALM EN GARNALEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken	10	
citroen	1	
gerookte zalm	150	gr.
geraspte mierikswortel	25	gr.
slagroom	0,3	dl
suiker		
grote garnalen	20	
olijfolie		
blaadjes gelatine	4	
peper en zout		
bouillon		
magere visgraten	1,5	kg
wups (wortel, ui, prei, selderij) voor de visbouillon	1	zak
water	1	l
witte wijn	3	dl
eiwitten	3	

Maak 1 l visbouillon. Reduceer tot 0,5 l. Doe de wijn erbij en laat weer tot de helft reduceren. Laat afkoelen en klaar de vloeistof met de eiwitten. Breek de stelen van de artisjokken met een draaiende beweging. Snijd de buitenste lelijke blaadjes weg. Snijd op 2/3 van de onderkant gerekend de bovenkant af. Was de artisjokken. Gaar de artisjokken in ruim water met het sap van een citroen in ongeveer 45 minuten. Zorg dat ze onder water blijven (leg er eventueel een bord op). Laat ze goed uitlekken en verwijder de blaadjes en het hooi. Bewaar wat blaadjes voor de presentatie (de overgebleven gare blaadjes kunnen ook leeg gezogen worden). Snijd de zalm in kleine brunoise. Meng de geraspte mierikswortel met de room en de zalm. Doe er een vleugje suiker bij en wat zout. Vul de artisjokbodems (hol zo nodig de bodems wat uit) met dit mengsel. Week de blaadjes gelatine in koud water en los ze dan op in de visfumet. Pel de garnalen laat het staartje eraan, verwijder het darmpje en bak ze even in wat olijfolie. Leg twee garnalen op elke gevulde artisjokbodem en zet ze koud weg. Als de gelei bijna koud is de artisjokbodems bedekken met de gelei. Serveer goed koud. Garneer met wat overgebleven artisjokblaadjes.

PASTEI VAN TARBOT MET GROENE PEPERS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilet	400	gr.
vers vet spek	85	gr.
sneetje oud witbrood	1	
witte wijn	4	el
noilly prat	1	el
boter	25	gr.
sjalotjes	2	
teentje knoflook	1	
citroensap	1	el
groene pepers	1	el
gehakte platte peterselie	1	el
losgeklopt ei	1	
koksroom	2	el
aardappels	2	
zout	1	tl
zeekraal	200	gr.
ijsblokjes		
potje zalmeitjes		
foccacia van gerecht 1		

Snijd de vis in kleine stukjes en het spek in reepjes. Snijd de korst van het brood. Week het brood in de wijn en Noilly Prat. Cutter brood, vis en spek in de keukenmachine en roer alles tot een gladde massa. Fruit kleingehakte sjalotjes en knoflook in de helft van de boter lichtbruin. Voeg het citroensap toe, de met water afgespoelde groene pepers, peterselie, zout, losgeklopt ei, koksroom en de op het laatste moment geraspte rauwe aardappels. Zorg dat alles goed koud blijft (zet daartoe de schaal waarin gemengd wordt op ijsblokjes). Voeg dit mengsel bij de viscompositie en meng het geheel goed. Bekleed een pasteischaal met alufolie en vet dit in met de rest van de boter. Stort de massa hierin, sluit de schaal af met alufolie, waarin een gaatje gelaten is. Plaats de schaal in een bain marie met kokend water in een oven van 200 graden C. Laat ze in 45 minuten gaar worden. Laat wat afkoelen en stort op een snijplank. Was de zeekraal en snijd harde stukjes weg. Blancheer de zeekraal tot beetgaar (zorg dat deze nog warm is bij het uitserveren). Verdeel de zeekraal over de borden. Leg op de zeekraal een plak van de vispastei. Versier met wat zalmeitjes en presenteer met foccacia van gerecht 1.

AARDAPPELKROKETJES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (bintje)	400	gr.
eierdooier	40	gr.
slagroom	100	gr.
crème fraiche	70	gr.
gevogelbouillon (fles)	15	gr.
½ blaadjes gelatine	1	
bloem		
losgeklopt eiwit		
fijn paneermeel		

Was de aardappelen en kook ze in de schil gaar in gezouten water. Laat de aardappelen iets afkoelen, pel ze en wrijf ze warm door een zeef. Weeg 300g aardappelpuree af. Week de gelatine blaadjes in koud water. Verwarm de gevogelbouillon en los de uitgeknepen gelatine erin op. Meng alle ingrediënten voor de kroketten met elkaar en maak af met peper en zout. Leg de puree in een dikke laag op een schaal en laat afkoelen, afgedekt met huishoudfolie. Verdeel de koude puree in porties van 15 gr. en maak er bolletjes van. Haal de kroketten eerst door de bloem, dan door het losgeklopt eiwit en vervolgens door het paneermeel. Zorg dat het paneermeel een gesloten laagje vormt en druk dit wat aan. Frituur de kroketten á la minute op 180 graden.

VINAIGRETTE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oude balsamico azijn	20	gr.
citroensap	10	gr.
extra virgine olijfolie	100	gr.
lamsbouillon	90	gr.
rode wijn	70	gr.

Laat de rode wijn inkoken tot de helft. Meng alle ingrediënten met mekaar.

GARNITUUR

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde sla	200	gr.
blaadjes mint	10	
groene olijven zonder pit	20	st
zwarte olijven zonder pit	20	st
sjalotten	20	gr.

Was de sla en centrifugeer droog. Snipper de sjalot zeer fijn. Snijd de mintblaadjes in fijne reepjes (chiffonade). Snijd de olijven in ringetjes.

HOOFDGERECHT KWARTEL MET KORST VAN PISTACHE, TOMATENCHUTNEY EN AUBERGINEPUREE

KWARTELS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	10	
walnotenolie		
peper en zout		

Bestrooien met peper en zout en vervolgens aanbakken in walnotenolie. Snijd de borstjes en poten van de kwartels. Bewaar de borstjes tot doorgeven. Doe de overgebleven karkassen in een diepe pan en zet deze net onder water (eventueel wat bouillonpoeder toevoegen). Breng het geheel aan de kook en gaar de kwartelpootjes hierin. Let op!!!! De overgebleven bouillon niet weggooien maar zeven en invriezen.

PISTACHESUIKER

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	gr.
pistachenoten	80	gr.
krenten	20	gr.

Suiker op de kachel laten karameliseren (met iets water), niet roeren. Gehakte pistachenoten toevoegen en peper. Uitgieten op vetvrij papier of siliconenmatje en afkoelen. Vervolgens op de snijplank fijnhakken of in de magimix fijnmalen. Krenten fijnhakken en mengen met de pistachesuiker.

AUBERGINEPUREE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	1	
tenen knoflook	2	
blaadjes laurier	2	
olijfolie		
peper en zout		

Snijd de aubergine door, snijd het vruchtvlees in en steek de teentjes knoflook en de hele blaadjes laurier in de aubergine. Bestrooi met peper en zout en giet wat olijfolie over de aubergine. Gaar de aubergine in de oven op 170 °C ong. 40 minuten. Regelmatig besprenkelen met olijfolie. Verwijder knoflook en laurierblaadjes. Haal het vruchtvlees eruit met een lepel, pureer met olijfolie en breng op smaak. Wrijf de auberginepuree door een zeef. Bak de ciabatta.

TOMATENCHUTNEY

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
tenen knoflook	3	
tomaten	6	
venkelzaad	1	tl
komijnzaad	0,5	tl
dragon	0,25	bos
cayennepeper		mespunt
evt. tabasco		
olijfolie		
peper en zout		

Ontvel de tomaten, verwijder het zaad, snijd vervolgens in stukjes. Sjalotten en knoflook fijnsnijden en aanfruiten in olijfolie (niet verkleuren). Tomaten, venkel, komijn en cayennepeper toevoegen en op laag vuur garen (tot het vocht verdampt is) op smaak brengen met tabasco, peper en zout. Snijd de dragon fijn en roer door de chutney, laat vervolgens afkoelen.

PRESENTATIE KWARTEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	150	gr.
balsamico	20	gr.
walnootolie	70	gr.
honing	10	gr.
plakjes foccacia v.gerecht 1	20	
peper en zout		

Maak de rucola aan met een passende vinaigrette van wat balsamico, walnootolie en honing. Op smaak brengen met peper en zout. Verdeel de pistachesuiker over de kwartelborstjes (eventueel de borstjes eerst insmeren met olie) en zet even onder de salamander. Snijd de ciabatta in 24 stukken en besmeer 12 stukken met tomatenchutney en 12 stukken met auberginepuree. Leg met behulp van een kleine ring wat rucola op het midden van het bord. Leg daarop twee kwartelpootjes en twee kwartelborstjes. Plaats hiernaast één stuk foccacia met tomatenchutney en één stuk foccacia met auberginepuree.

SYLLABUB

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	
cognac	2	el
sherry	4	el
witte basterdsuiker	150	gr.
slagroom	0,5	l
nootmuskaat naar smaak		

De zeste van de citroen halen. Citroenen uitpersen en het sap zeven. Alle ingrediënten, behalve de slagroom, mengen en afgedekt zo lang mogelijk laten trekken. De slagroom lobbige kloppen. Vlak vóór het uitserveren het vocht, naar keuze gezeefd of niet, door de slagroom roeren.

KAPSEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	
suiker	170	gr.
eierdooiers	6	
maïzena	15	gr.
bloem	210	gr.

Splits de eieren en neem van de eiwitten 225 gram. De eiwitten met de suiker rustig opkloppen in de keukenmachine. Als de eiwitten stijf zijn 150 gram eierdooiers toevoegen. De gezeefde maïzena en bloem erdoor spatelen. Het mengsel dun uitsmeren op een bakmatje. Afbakken op 230 °C gedurende ongeveer 7 minuten.

KOFFIEPARFAIT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	gr.
heel sterke koffie (liefst nescafe)	1,2	dl
eierdooier (300 gr.) (gebruik die van het kapsel)	10	st
slagroom	6	dl
chocolade	150	gr.
koffieboontjes ter versiering		

Kook de koffie met de suiker in tot ongeveer 1/3. Doe 300 gr. eierdooiers (over van de eieren van het kapsel) in de keukenmachine en giet er al kloppend langzaam het koffie extract bij. Blijven kloppen tot het mengsel volledig afgekoeld is. Klop de slagroom stijf en meng met het koffiemengsel. Leg een plakje kapsel onder in een metalen ring en giet er de parfait op. Zet in de vriezer. Schik de parfait in een diep koel bord en garneer met wat boontjes. Lepel de syllabub er omheen.