

# 2008 oktober

CCN Bunnik · Herfst

## VOORGERECHT FORELQUENELLES

### Forelquenelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
regenboog forellen (kleine maat)	6	
eiwitten	2	
geklopte slagroom	2	dl
cayennepeper		
peper en zout		

Fileer de forellen en verwijder de huid. Snijd in smalle repen en zet 15 minuten in de vriezer. Pureer de vis en draai de eiwitten er door en breng op smaak met peper en zout. Voeg de geklopte room toe en roer tot de farce glad is. Weer op smaak brengen met cayennepeper en zout. Maak van de farce eivormige quenelles. Pocheer ze in een pan met heet tegen de kook zijnde water. Laat uitlekken en houd ze warm.

### Kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	2	kg
sjalotjes	5	
witte wijn	2	dl
slagroom	1,25	dl
truffelolie	0,3	dl
truffeltapenade		
allesbinder		
peper en zout		

Zet de kokkels in koud water. Spoel de kokkels schoon en laat 10 minuten in water met zout staan (al het zand moet eruit zijn!!). Kook de kokkels in slechts enkele minuten in een grote pan met sjalotjes en wijn tot de kokkels open staan. Laat uitlekken en vang het kookvocht op en kook in tot de helft (geen gruis er in laten!!). Haal de kokkels uit de schelpen. Roer de room en de truffelolie door de ingekookte wijn en dik de saus langzaam in en breng op smaak. Roer er vervolgens de truffeltapenade naar smaak door (eventueel binden met allesbinder)

### Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosje bieslook		

Leg 2 quenelles op het warme bord en leg er wat kokkels bij, overgiet met saus en garneer met fijngesneden bieslook.

## Rode mul & ratatouile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte paling	200	gr.
courgette	1	
doperwtten (vers of diepvries)	200	gr.
cantharellen	150	gr.
gehakte sjalot	1,5	
mulfilets	10	
knoflookolie (groothandel)		
peper en zout		

Snijd de paling in 20 reepjes. Blancheer de doperwtjes. Snijd de courgette over de gehele lengte in niet te dunne reepjes waarvan de schil niet is verwijderd. Bak de reepjes courgette licht aan, voeg de gehakte sjalotjes en de schoon gemaakte cantharellen toe. Bak dit even door en schud er de doperwtten doorheen. Bak de mulfilet snel om en om in hete knoflookolie en kruid ze met zout en peper (bij hele vissen eerst fileren).

## Balsamico dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijm	8	takjes
knoflook	7	teentjes
sjalot	4	el
olijfolie	250	ml
aceto balsamico van hoge oude kwaliteit	190	ml
kalfsfond (= 150 ml kalfsbouillon inkoken tot 75 ml)	75	ml

Zet de tijm, knoflook en sjalot aan in een eetlepel olijfolie. Voeg de rest van de olijfolie toe en laat dit een uur op een warme plaats trekken. Voeg de aceto balsamico en de kalfsfond toe en roer het geheel tot een dressing.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosje platte peterselie		

Verdeel de groenten over de borden. Leg op ieder bord 2 stukjes gerookte paling. Leg de mulfilet op de groenten. Bak de peterselietakjes met blad in frituur van 160°C en strooi ze over de mulfilets. Verdeel de balsamico dressing rond de vis.

## Komkommersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	2,5	
mintblaadjes	12	
kippen bouillon (dv)	1	l
eierdooier	3	
koksroom	1	dl
peper en zout		

Schil de komkommer, boor er met een kleine pommes parisiëneboor balletjes uit in de grootte van doperwten, 40 stuks. Bewaar de balletjes als garnituur. Snijd de komkommer in de lengte door. Verwijder de zaadjes met een lepel. Snijd het vruchtvlees in stukjes. Doe de stukjes komkommer, mintblaadjes en kippenbouillon in een keukenmachine. Maal alles zeer fijn. Zeef de komkommerbouillon en breng deze aan de kook. Meng de eidooiers met room (liaison). Haal de bouillon van het vuur en voeg de liaison voorzichtig toe. Intussen met een garde goed door de bouillon slaan. De bouillon mag niet meer koken. Breng de soep op smaak met peper en zout.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mintblaadjes	10	

Verdeel de bolletjes komkommer over warme soepborden. Giet de soep in de borden en garneer met een mintblaadje.

## Duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven (pigeon d'anjou)	10	
ganzenvet (voor vaker gebruik)	1,25	l
ganzenlever	200	gr.
groene kool bladeren	10	
tijm	5	takjes
knoflook	2	teentjes
boter	125	gr.
kippenfond (= 5 l. kippenbouillon)	2,5	l
peper en zout		

Snijd de boutjes en vleugeltjes van de duiven. Breng ze op smaak met zout en peper en konfijt ze langzaam in ganzenvet van 80° C. Haal het gare vlees van de vleugeltjes en meng dit met de in stukjes gesneden ganzenlever tot een rillettes. Blancheer de groene kool bladeren in kokend water, spoel ze koud en dep ze droog. Leg op elk blad een hoopje rillettes en vouw dit tot een bolletje. Braad de duiven aan in de olijfolie. Voeg de knoflook, tijm en de boter toe en braad ze in 10 minuten rosé in een oven van 180° C. Laat de duiven uit de oven tenminste 15 minuten rusten. Kook de kippenfond in tot een stroopje van ongeveer 300 ml. en voeg dit aan de braadjus van de duiven toe. Kook dit even door en zeef het geheel. Bak de gekonfijte boutjes in ganzenvet goudbruin. Zeef het ganzenvet en zet het koud weg voor de volgende groep.

## Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meiknolletjes	5	
koksroom	1	l
goudse kaas geraspt	2,5	el
kruidnagels	10	
gedopte tuinbonen (diepvries)	20	el
bonenkruid	3	takjes
sjalotjes	20	
olijfolie		

Snijd de meiknolletjes in dunne plakjes en steek ze uit met een ring (doorsnede 4 cm of 2 cm) en kook ze gaar in 300ml room. Leg de gare plakjes meiknol dakpansgewijs in een ovenschaal, bestrooi met de geraspte kaas en gratineer onde de salamander. Snijd de sjalotjes in schijfjes en kook ze zachtjes in de resterende room waaraan de kruidnagels zijn toegevoegd. Verwijder hierna de kruidnagels. Blancheer de tuinbonen en dompel ze daarna in ijswater. Verwijder de vliesjes van de bonen en stooft de gepelde helften kort in wat olijfolie en bonenkruid.

## Presentatie

Laat de sjalotjes uitlekken op een zeefje en verdeel ze over de borden. Verdeel de meiknolplakjes over de sjalotjes. Stoom de rillettesbolletjes in 3 minuten warm, leg ze op de borden en verdeel aan de voorzijde van het bord de tuinboontjes. Snijd de borstdelen van de duif en schik deze op de tuinboontjes. Leg aan weerszijden van de rillettesbolletjes de boutjes en schep de saus over het borstje.

## KAAS VIJGEN MET GEITENKAAS EN CHOCOLADE-WIJNSIROOP

---

### Chocolade-wijnsiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	gr.
rode wijn	750	ml
tijm	3	takjes
kaneelstokje	2,5	
verse vijgen	15	
pure chocolade	200	gr.

Doe voor de siroop de suiker, wijn, tijm en kaneelstokjes in een steelpan die groot genoeg is om de vijgen naast elkaar in te leggen. Breng de siroop langzaam aan de kook, roer tot de suiker is opgelost en laat de siroop 5 min zachtjes koken. Voeg 10 vijgen toe en houd ze 4 minuten tegen de kook aan. Schep de vijgen uit pan. Kook de siroop in tot 250 ml. Smelt de chocola en roer de gesmolten chocola door de siroop. Haal de chocoladesiroop van het vuur. Pureer de overige vijgen in een keukenmachine en roer ze door de chocoladesiroop.

### Kaasvulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas (bv sainte-maure)	125	gr.
citroen	1	rasp van
acasia honing	25	ml

Klop de geitenkaas, gehakt citroenrasp en honing door elkaar. Snijd de kapjes van de vijgen en vul ze met het kaasmengsel.

## Presentatie

Leg op elk bord een gevulde vijg en serveer met de chocoladesiroop.

## Peren in balsamico

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen (gieser wildeman)	10	
suiker	190	gr.
rode port	250	ml
balsamico azijn (hoge kwaliteit)	125	ml

Haal het klokhuis uit de peren en schil ze. Zet de peren voor  $\frac{3}{4}$  onder water en voeg port, balsamico azijn en suiker toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat pruttelen tot de peren gaar maar stevig zijn (ca. 45 min). Haal de peren uit het vocht en laat het vocht in koken tot een dikke saus.

## Krokantjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	65	gr.
suiker	65	gr.
glucose	65	gr.
boter	65	gr.

Meng de bloem, suiker, glucose en gesmolten boter tot een vaste substantie. Laat even hard worden in de koelkast. Draai bolletjes van 2 cm doorsnede en druk ze plat. Bak ze af op 140° C tot ze goudbruin zijn. Laat ze op de plaat afkoelen.

## Suikerspiraal

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	250	gr.

Doe de witte basterdsuiker in een steelpan, zet op het vuur en laat de suiker tot karamel branden. Laat in de pan afkoelen maar niet hard worden. Neem wat karamel op een lepel en draai sliertjes rond een smal voorwerp (steel pollepel of aanzetstaal) zodat er een spiraal ontstaat.

## Kaneelmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koksroom	625	ml
kaneelstokjes	10	
gelatine	9	blaadjes
eieren	8	
suiker	125	gr.
cognac	45	ml

Breng de room met de kaneelstokjes aan de kook. Haal van het vuur en laat 10 min trekken. Verwijder de kaneelstokjes. Laat gelatine weken in water en doe door de warme room. Splits eigeel en eiwit. Klop de eiwitten stijf. Roer de eidooiers met de suiker en de cognac tot een cremmig geheel. Voeg dan al kloppend de room toe. Zet de mousse in een koud water bad en klop tot hij koud is. Roer voordat de mousse echt dik wordt een derde van de eiwitten er doorheen. Schep er daarna de rest van de eiwitten voorzichtig doorheen. Zet de mousse minimaal een uur in de koelkast.

### Presentatie

Zet een peer op ieder bord. Leg er een koekje en mousse bij en zet er een karamelspiraal tegenaan. Schenk wat van het peren vocht op het bord.