

2008 november

CCN Bunnik · Herfst

VOORGERECHT GEMARINEERDE TONIJN

Tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tonijn aan het stuk	750	gr.
kalfsbouillon	0,5	l
olijfolie	1	dl
aceto balsamico	1	el
korianderpoeder		
lavaspoeder		
peper en zout		

De tonijn aanvriezen en in zo dun mogelijke plakjes snijden met de snijmachine. Kook de kalfsbouillon tot de helft (dus tot fond) in. Maak een marinade van kalfsfond, olijfolie, Aceto Balsamico, koriander, lavas, peper en zout. Bewaar 8 eetlepels van de marinade als sladressing. Leg de plakken tonijn in de marinade en zet weg. Keer de plakken tussentijds enkele keren om.

Sla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde sla	250	gr.
appel (granny smith)	1	stuk
aardappelen (nicola)	2	stuks
kervel		

Snijd de aardappelen in kleine blokjes en kook ze in water met wat zout beetgaar. Hierna afkoelen. Snijd de appel in kleine blokjes en besprenkel ze met citroensap. Meng beide soorten blokjes, samen met de geplukte kervel en de gemengde sla en voeg de achtergehouden marinade toe.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peper en zout		
boter		

Verdeel de salade over de borden en leg hieromheen de plakken tonijn. Kruid nog even licht met peper en zout. Serveer er stokbrood en boter bij.

Ganzenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenborsten van 250 gr met vel	4	stuks
zout	300	gr.
bruine suiker	100	gr.
tenen knoflook (fijngemaakt)	2	stuks
tijm	1	el
gemalen korianderzaad	1	tl
ganzenvet	300	gr.
zwarte peper		
rookmot	1	hand

Ontdoe de borsten van overtollig vet en vliezen. Snijd de velzijde ruitvormig in. Spoel ze vervolgens af met koud water, maar niet afdrogen opdat de kruiden er goed in kunnen doordringen. Wrijf de ganzenborsten in met een mengsel gemaakt van de knoflook en de kruiden en leg ze dan ongeveer een half uur in een dikke laag van de gemengde bruine suiker en zout. Was het zout- en suikermengsel er af en droog de borsten in keukenpapier. Rook ze met de houtmot ongeveer 10 minuten in een niet te hete rookoven. Laat ze in de rook staan tot het geheel is afgekoeld. Bak de borsten met het ganzenvet aan op de velzijde en daarna op de vleeszijde. Verpak de borsten met vet eraan in Alu folie en laat nagaren tot 60 °C. (thermometer gebruiken) Laat ze daarna in de koelkast verder koelen tot gebruik.

Terrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap	250	ml
lindehoning	2	el
blaadjes gelatine	6	stuks
partjes (zonder vlies) van sinaasappels	3	stuks
galia meloen in blokjes van 1 cm	1	stuk
gehakte muntblaadje	1	el

Week de 5 blaadjes gelatine in water. Snijd het fruit in blokjes van 1 cm. Verwarm het sinaasappelsap en de honing, doe er de gelatine door en meng dit met het fruit en gehakte munt. Bekleed een terrine met plasticfolie. Doe het mengsel in de terrine en laat het tenminste 2 uur koelen voor gebruik.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eetbare bloemen (viooltjes o.i.d.)	10	stuks
gemengde sla	200	gr.
sinaasappel sap	1	stuk
balsamico-azijn	30	ml
olijfolie	200	ml
peper en zout		

Snijd een plak van de terrine. Snijd dunne plakken van de ganzenborst. Maak een dressing van de azijn, het sap en de olie en doe er naar smaak wat peper en zout bij. Maak een zijde op met de met dressing aangemaakte sla en een bloemetje. Leg aan de andere zijde dunne plakjes van de gerookte ganzenborst. Doe er wat dressing en gemalen zwarte peper omheen.

Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen (golden of jumbo)	3	kilo
preien	2	stuks
uien	2	stuks
selderijknol	0,5	stuk
mosselkruiden (tijm, dille, laurier)		
peper en zout		

Verwijder de baarden van de mosselen en was ze grondig. Snijd de prei, 2 uien en selderij in blokjes en fruit deze kort aan. Voeg de mosselen, mosselkruiden en peper uit de molen toe. Doe de deksel op de pan en stoom de mosselen gaar. Haal de mosselen uit de schelpen en bewaar 50 schelpen voorgarnering en bewaar het mosselnat.

Champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	stuks
champignons	500	gr.
boter	30	gr.
koksroom	0,75	l
peterselie		
dragon		
vleestomaat	1	stuk
citroen	1	stuk
peper en zout		

Maak de uien schoon en snijd ze zeer fijn en snijd de schoongemaakte champignons in vieren. Fruit de gesnipperde uien aan in de boter en voeg de champignons toe. Doe de deksel op de pan en laat even stoven. Schep de champignons en uien uit het kookvocht en voeg bij de mosselen. Doe champignonvocht, mosselnat en room bij elkaar en laat op een hoog vuur inkoken tot massa begint te binden. Doe de champignons, uien en mosselen erbij en voeg op het laatst de fijngesneden tuinkruiden toe. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Snijd de ontvelde en van zaad ontdane vleestomaten in blokjes.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervel		
stokbrood		
boter		

Verdeel de massa over voorverwarmde diepe borden en garneer met 5 mosselschelpen in stervorm met de bolle kant naar boven. Bestrooi met enkele blokjes tomaat en enkele blaadjes kervel. Serveer er stokbrood en boter bij.

Limoensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	3	stuks
suiker	225	gr.
water	0,5	l
eiwit	1	stuk

Zet het water met het suiker op het vuur en laat de suiker oplossen. Laat afkoelen en voeg limoensap toe en draai het mengsel tot ijs in een sorbetière. Zodra de massa begint te binden het losgeklopte eiwit toevoegen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mintblaadjes	10	stuks

Serveer uit in een hoog champagneglas en garneer met een mintblaadje.

Konijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenbouten	10	stuks
gedr. (ontpitte) pruimen	14	stuks
blaadjes salie	5	stuks
flesjes westmalle dubbel	2	stuks
kippenbouillon	6	dl
kruidenbultje (tijm, rozemarijn, peterselie)	1	stuk
kruidnagels	5	stuks
wortel	1	stuk
prei	1	stuk
knolselderij	0,25	stuk
ui	1	stuk
peper en zout		
plastic- en alu-folie		
witte wijnazijn	1	dl
suiker	100	gr.
plakjes peperkoek	2	stuks
koksroom	4	dl

Ontbeen de bouten en verwijder vliezen en pezen. Verdeel de hoeveelheid konijnenvlees in twee delen. Leg het vlees tussen velletjes plasticfolie en plet met de platte zijde van een hakmes of deegroller het ontbeende vlees. Zorg dat het vlees dicht op elkaar blijft. Kruid met peper en zout en verdeel er de grof gesneden pruimen en de zeer fijngesneden blaadjes salie over. Rol het vlees met behulp van plasticfolie strak op tot twee mooie rolletjes. Draai de uiteinden strak in. Wikkel hieromheen strak de alufolie. Breng de Westmalle Dubbel met de bouillon, het kruidenbultje, de kruidnagels, peper en zout aan de kook. Maak ca 400 gram mirepoix van de prei, wortel, knolselderij en ui en voeg dit toe aan de bouillon. Prik de rolletjes zoveel mogelijk in met een vork en laat ze 60 minuten zachtjes trekken in deze bouillon (tegen de kook). Laat het kookvocht van de konijn tot een kwart van de hoeveelheid inkoken. Snijd de ontbijtkoek fijn en voeg toe. Voeg vervolgens de wijnazijn, de suiker en de room toe en laat inkoken tot gewenste dikte. Breng op smaak met peper en zout. Zeef zonodig de saus.

Rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	1	stuk
boter	50	gr.
rode wijnazijn	0,5	dl
laurierblaadjes	3	stuks
ui	1	stuk
suiker	50	gr.
spekblokjes	200	gr.
bessenjam	2	el
kippenbouillon		
peper en zout		

Snijd de rode kool ragfijn. Fruit voor de rode kool de gesnipperde ui aan in 50 gram boter en doe er de kool bij. Voeg 2 eetlepels rode wijnazijn en 50 gram suiker, de laurierblaadjes, het spek dat je hebt uitgebakken, de bessenjam en een beetje van de kippenbouillon toe. Laat zachtjes gaarkoken en breng verder op smaak met peper en zout. Laat de rode kool voor het uitserveren goed uitlekken!!

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels (jonagold)	3	stuks
citroensap		
kaneelpoeder	3	tl
boter		

Schil de appel. Snijd in blokjes en bewaar ze in water met citroensap. Bak de gedroogde appelblokjes kort voor het uitserveren bruin in bruisende boter. Strooi er een klein beetje kaneel over.

Aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse krielaardappelen	1	kg
koksroom	2	dl
boter	100	gr.
bosje platte peterselie	1	stuk
peper en zout		

Schil de aardappeltjes, kook ze gaar in gezouten water, giet ze af en stoom nog even droog. Prak de aardappelen grof met een vork en voeg er gesmolten boter en warme room aan toe. Breng op smaak met peper, zout en fijngesneden platte peterselie.

Rode bietjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten (rauw)	3	stuks
frituurolie		
peper en zout		

Schil de rode bietjes, snijd ze in zeer dunne plakjes op de snijmachine. Leg ze op keukenpapier, dep ze goed droog en frituur ze vlak voor het uitserveren op 170°C lichtgekleurd en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met peper en zout.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosje dragon	0,25	stuk

Haal de konijnrolletjes uit de folie en snijd ze in mooie schuine plakken. Leg wat rode kool in het midden van het bord. Dresseer met behulp van een ring wat van de geprakte aardappel op de rode kool, leg daarop wat gefrituurde biet en lepel de appelblokjes erlangs. Leg enkele plakjes van het konijn naast het taartje en schenk de saus erbij. Maak het bord af met enkele blaadjes dragon.

Citroenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	8	stuks
eiwitten	3	stuks
kristalsuiker	130	gr.
slagroom	3	dl
citroensap (2 citroenen)	1,5	dl
sinaasappelsap (2 sinaasappels)	1	dl
ijsblokjes		

Week de gelatine in koud water. Klop de eiwitten bijna stijf, voeg de helft van de suiker toe en klop de eiwitten helemaal stijf. Klop de room met de rest van de suiker mooi en lobbijg. Verhit 1 dl. water en los hierin van het vuur af de goed uitgeknepen gelatineblaadjes in op. Roer het citroen- en sinaasappelsapmengsel door het gelatinemengsel. Zet het geheel even in een bak met ijswater en laat al roerende iets lobbijg worden. Spatel de geslagen room door het citroenmengsel en schep dit mengsel op de stijfgeslagen eiwitten. Spatel alles voorzichtig door elkaar en vul hiermee de met koud water afgespoelde soufflébakjes en plaats deze gedurende 1,5 uur in de koelkast.

Appel-calvadossaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote goudreinetten	2	stuks
suiker	50	gr.
citroensap	2	el
calvados	1,5	borrel
slagroom	1,5	dl

Schil de appels, verwijder de klokhuisen en snijd het vruchtvlees in stukjes. Doe deze in een pan en voeg suiker, citroensap en 1 dl. water toe en breng aan de kook. Laat 10 min. pruttelen tot de appelstukjes zacht zijn. Pureer de massa in een blender en wrijf daarna door een zeef. Voeg calvados en de licht opgeklopte room toe en breng indien nodig op smaak met suiker en/of citroensap.

Peren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe peren (doyenne de commice)	3	stuks
rode port	1,5	dl

Schil de peren, snijd in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd het vruchtvlees in dobbelsteentjes en pocheer deze beetgaar in de port. Laat afkoelen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kiwi's	2	stuks
citroenschijfjes	10	stuks
mintblaadjes	10	stuks
slagroom	1,5	dl

Klop de room stijf. Stort de mousse in het midden van het bord. Nappeer hieromheen de saus en garneer met blokjes peer, schijfje kiwi, schijfje citroen, toefje room en een mintblaadje.

OVERIG STOKBROOD

Stokbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meel	1	kg
verse gist	50	gr.
zout	20	gr.
ijskoud water	6	dl
bakpoeder	30	gr.
suiker	1	tl

Verwarm de oven voor op 230° C. Meng de gist met de suiker in een klein beetje lauw water en laat de gist tot leven komen. Meng in een kom het meel met het bakpoeder en maak in het midden een kuiltje en doe hierin de tot leven gekomen gist. Voeg 5 dl. water toe en kneed de massa gedurende 5 minuten, voeg nu het zout en het resterende water toe. Wederom 5 minuten kneden en 15 minuten droog slaan op de werktafel. Vorm een bol van het deeg en laat deze onder plastic folie 30 minuten rijzen. Maak vervolgens ballen van 450 gram en laat deze afgedekt 15 minuten rijzen. Sla vervolgens plat en verdeel in stukken van ongeveer 500 gram. Laat het deeg even rusten. Rol uit tot lange broden van 50 - 60 cm lengte. Leg ze op een ingevette bakplaat, dek af met plastic folie en laat 20 minuten rijzen. Snijd ze in met een scherp mesje en wederom 5 minuten rusten. Voor de stokbroden de oven ingaan, een 1/2 liter heet water op een andere bakplaat zetten en deze op de bodem van oven plaatsen. Schuif de broden snel in de oven. Bak de stokbroden bij een temperatuur van 230°C. gedurende 20 minuten. Maak na deze 20 minuten de oven deur even open om de stoom te laten ontsnappen om een mooie krokantheid te krijgen.