

2009 september

CCN Bunnik · Herfst

Toastjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casinowit	10	sneetjes

Toast 10 sneetjes casinowit in het broodrooster. Steek uit elk sneetje 3 rondjes.

Pestotartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tartaar, zeer fijn gesneden	60	g
parmezaanse kaas	30	g
knoflook	1	teen
pijnboompitten	20	g
gemalen amandelen	20	g
basilicum	0.3	bosje
zwarte peper		mspt
olijfolie	0.4	dl
mayonaise	1	el

Zet 10 mooie blaadjes basilicum apart voor garnering. Wrijf alle ingrediënten, m.u.v. de olie en de tartaar, fijn in een vijzel. Giet er tijdens het pletten regelmatig een scheutje olie bij. Meng 60 g tartaar zeer goed met deze pesto. Breng op smaak met peper en zout en een beetje mayonaise voor de consistentie.

Knoflooktartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tartaar, zeer fijn gesneden	60	g
knoflook	1	teen
tomatenketchup	1.5	el
zwarte olijven zonder pit	5	
bieslook	0.3	bosje
dille	0.3	bosje
kervel	0.3	bosje
olijfolie		

Pers de knoflook uit. Meng de tartaar in het bakje van de staafmixer met geperst knoflookteentje, olijven, dille, kervel, bieslook en een mespuntje peper en zout. Doe het mengsel in een schaalte en roer er de tomatenketchup en wat olijfolie door.

Kruidentartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tartaar, zeer fijngesneden	60	g
kruidenboursin	25	g
platte peterselie	0.3	bosje

Meng de tartaar zeer goed met kruidenboursin en de fijngehakte peterselie.

Afwerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie, fijngehakt	2	el
mooie basilicumblaadjes	10	
radijsjes	2	
pecannoten	10	

Bespikkel kleine bordjes met wat zeer fijngehakte peterselie. Beleg (of gebruik een spuitzak met groot mondstuk) de toastjes met de tartaarmengsels en plaats de toastjes op een bordje. Garneer de pestotaartjes met een basilicumblaadje, de knoflooktaartjes met dunne uit de radijsjes gesneden mootjes en het kruidentartaartje met een pecannoot.

Carpaccio van kalfslever en langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslever aan één stuk	800	g
langoustines maat 8/10	10	
aromatisch garnituur (wortel, ui, prei, knoflook, tomatenpuree, witte wijn)	500	g
water	4	dl
kappa (texturas)	5	g
peper en zout		
geklaarde boter en olijfolie		
sjalottenazijn	100	g
fleur de sel		
grove peper		
rucola	30	g
langoustinegelei		

Pel de langoustines en zet de staarten apart. Voeg aromatisch garnituur toe aan de pantsers en kook in tot een kruidige bouillon. Haal de bouillon door de zeef en laat afkoelen. Voeg de Kappa toe en verwarm tot 80 °C. Giet de bouillon in een laag bakje, zodat er straks blokjes van gesneden kunnen worden en zet koud weg. Snijd de lever in mooie lange repen van ongeveer 6 cm. Braad de lever mooi rosé in geklaarde boter, breng op smaak en laat even rusten. Verpak de lever in plasticfolie en leg in koeling. Braad de langoustine kort aan in wat olijfolie en breng op smaak. Snijd de lever met een zeer scherp mes in fijne plakjes en breng op smaak met de sjalottenazijn, fleur de sel en grove peper. Leg links op het bord de gestapelde plakjes lever en daarnaast de langoustine. Snijd de langoustinegelei in kleine blokjes. Decoreer met de langoustinegelei en blaadjes rucola.

Trio van rode mul, tarbot en zeeduivel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	
winterwortels	2	
avocado's	2	
vleestomaten	4	
boter		
wilde spinazie	1000	g
preien	2	
knolselderij	1	
citroen	1	
visbouillon, gemaakt van	1	l
visgraten van geleverde vis	1	kilo
visfondgroenten	1	pak
witte wijn	5	dl
mulfilet	200	g
zeeduivelfilet	200	g
tarbotfilet	200	g
crème fraîche	2	dl
kappertjes	2	el
knoflook	2	tenen
gehakte platte peterselie	2	el
olijfolie	6	el
krul peterselie	1	bosje
verse kervel	1	bos
verse dille	1	bos

De helft van courgette en wortel, de avocado en tomaten in kleine blokjes snijden (brunoise). De avocado met citroensap besprenkelen. De courgette en wortel beetgaar blancheren. De spinazie zorgvuldig wassen, de stelen verwijderen en droog slingeren in de slacentrifuge. De rest van courgette en de wortel, de prei en de knolselderij in ragdunne reepjes snijden (julienne). Visbouillon maken volgens basisreceptuur. De vis wassen onder de koude kraan, droogdeppen met keukenpapier en met peper en zout bestrooien. De tarbot in hete boter goudbruin bakken, op keukenpapier laten uitlekken en met kappertjes, fijngehakte knoflook en citroensap bedekken. De mulfilets eveneens goudbruin bakken. De zeeduivel gaar stomen. Voor de saus de bouillon tot de helft in laten koken. De crème fraîche toevoegen en het geheel verder inkoken. De saus op smaak brengen met peper en zout en op het laatste moment de gehakte kruiden erdoor roeren. De groenteblokjes in wat boter opbakken en op smaak brengen met peper en zout. De olijfolie verhitten en de uitgelekte spinazie hierin roerend laten slinken. De knolselderij en de peterselietakjes krokant frituren, op keukenpapier uit laten lekken en met zout bestrooien. De mul- en tarbotfilets in de op 200 °C voorverwarmde oven vijf minuten verwarmen. De groenteblokjes met behulp van een ring op de voorverwarmde borden leggen. De mul op de groenteblokjes, de tarbot op de spinazie en de zeeduivel op de

groentereepjes leggen. De gefrituurde knolselderij en peterselie over de zeeduivel verdelen. Versier met kervel (mul) en dille (tarbot). De saus rond de vis schenken.

Venkel knolselderijsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
prei, in de lengte gehalveerd, in smalle boogjes	1	
kleine uien, gesnipperd	2	
kleine venkelknollen (met groen), fijngehakt; het groen bewaren	3	
selderijknollen van circa 600 g, geschild, in blokjes	2	
middelgrote aardappelen, in blokjes	2	
water	3	l
zout en versgemalen witte peper		
bouquet garni (4-6 takjes tijm en/of marjolein en 2 laurierblad)		
melk	4	dl
versgeraspte nootmuskaat		

Verhit de boter in een pan met een dikke bodem op halfhoog vuur. Voeg de prei, de ui en de venkel toe en laat regelmatig roerend circa 4 minuten fruiten tot de groenten glazig zijn. Voeg de knolselderij, de aardappel en het water toe. Voeg wat zout en het bouquet garni toe. Breng op halfhoog vuur aan de kook en laat circa 45 minuten zachtjes koken tot de groenten goed gaar zijn. Verwijder het bouquet garni en schep de vaste bestanddelen in de foodprocessor of de blender. Voeg een scheutje van het kookvocht toe en laat draaien tot het een gladde puree is. Doe dit zo nodig in porties. Doe de puree (gedeeltelijk) terug in de pan en roer de melk erdoor. Voeg wat extra melk toe als de soep te dik mocht zijn. Breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat en eventueel wat bouillonpoeder. Warm de soep op laag vuur door. Schep hem in voorverwarmde kommen en garneer met het venkelgroen.

Parmezaan soesjes met parmaham en salie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	4	dl
boter plus extra om in te vetten	170	g
bloem	200	g
zout		snufje
eieren, losgeklopt	6	
parmaham, fijngesneden	200	g
salieblaadjes	8	
parmezaanse kaas, geraspt	80	g
roomkaas	200	gr.
parmezaanse kaas geraspt	100	g

Verwarm de oven voor op 200 graden C. Doe de boter en water in een pan met dikke bodem. Verwarm de pan zachtjes zodat de boter smelt. Draai het vuur hoger en breng alles flink aan de kook. Zeef intussen de bloem en het zout. Doe alle bloem met het zout, zodra het botermengsel aan de kook komt, tegelijk in de pan. Roer flink met een pollepel tot het mengsel een samenhangend geheel gaat vormen en los laat van de wanden van de pan. Spreid het uit op een bord en laat afkoelen. Doe het deeg weer in de pan en klop de eieren er beetje bij beetje door tot het deeg glad, zacht en glanzend is. Het mengsel moet in stukken uit elkaar vallen. Klop de gehakte Parmaham, de salie en de Parmezaanse kaas erdoor, tot alles gelijkmatig is verdeeld. Vet een grote bakplaat licht in met wat boter. Schep het mengsel in een spuitzak met een 1-1½ cm. rechte spuitmond en spuit rondjes van 3-4 cm. op de bakplaat. Laat een tussenruimte van 5 cm. over omdat ze flink gaan rijzen. Bak de soezen 20-25 minuten totdat de soesjes gerezen en goudbruin zijn. Houd ze warm in de oven. Meng de roomkaas en de andere kaas goed door elkaar. Knip of snijd de soesjes een klein beetje open en vul elk soesje met een flinke theelepels kaasmeersel.

Geitenbout, gebraden in de oven met een puree van peentjes en broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chevonbouten	2	
olijfolie		
rode port	4	dl
rode wijn	4	dl
zilveruitjes	6	el
waspeentjes	1000	g
broccoli	800	g
sjalotten, fijngesneden	6	
gemberwortel, fijngesneden	2	el
gembernats	4	el
witte wijnazijn	4	el
lamsbouillon (dv)	4	dl
witte wijn	2	dl
dragon	1	bosje

Bestrooi de geitenbouten met peper en zout en verhit een koekenpan met een scheut olijfolie. Braad de bouten mooi goudbruin aan en voeg op het laastst de rode port, de rode wijn en de zilveruitjes toe. Doe alles in een ovenschaal en gaar de bouten op 180 °C in 90 minuten. Draai de bouten af en toe om. Schrap de waspeentjes en snij in stukjes van 2 cm. Zet de fijngesneden sjalotten en gemberwortel aan in de olijfolie. Voeg de waspeentjes toe en blus af met gembernats, witte wijnazijn, bouillon en de witte wijn. Laat alles inkoken en pureer alles. Breng op smaak met peper, zout en fijngesneden dragon. Haal de roosjes van de broccoli en blancheer beetgaar. Snijd de bouten uit in dunne plakken. Verwarm de broccoli kort in wat boter en verwarm ook de puree nog even. Serveer het geitenvlees met gestoofde broccoli en puree van peentjes.

Brioche met blauwe kaas en een notencrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
zout	10	g
suiker	25	g
glucose	25	g
verse gist	15	g
melk	199	g
eieren	200	g
boter	245	g
boter (saus)	35	g
bloem (saus)	35	g
melk (saus)	275	g
blauwe kaas (saint agur)	125	g
bloem (notencrumble)	150	g
boter (notencrumble)	100	g
parmezaanse kaas, geraspt	40	g
gehakte walnoten	60	g
zachte boter (afwerking)		

Doe bloem, zout, suiker, glucose, gist, melk en eieren in de keukenmachine. Laat 2 minuten draaien op een langzaam tempo. Draai daarna 10 minuten op een gemiddeld tempo. Zet machine terug naar langzaam tempo, voeg de boter toe en verhoog de snelheid weer tot gemiddeld. Laat het geheel draaien tot het beslag los komt van de deeghaak. Laat gedurende 15 minuten rusten en zet koud weg. Rol het koude deeg uit tot een plak met een dikte van 5 mm en zet weer koud weg. Steek met een ring plakken van 9 cm diameter en zet in warmhoudkast op 25 °C. Maak een b chamel met de boter, de bloem en de melk. Vermeng de b chamel met de blauwe kaas. Verwarm de gehakte walnoten even onder de salamander. Vermeng met de overige ingredi nten tot een grof mengsel. Verwarm in de oven op 150 °C tot aan lichtgekleurd. Smeer de brioches licht in met wat boter. Bedek de brioche met de saus en de crumble. Plaats in een voorverwarmde oven van 175 °C gedurende 10   12 minuten.