

2009 oktober

CCN Bunnik · Herfst

Coquilles met appelsaus, een venkel/appeltaartje en een kletskep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	10	
olijfolie	4	el
bruine basterdsuiker	2	el
gedroogde tijm	1	tl
fleur de sel		
appelsap	5	dl
citroen	1/2	
boter	100	gr.
koude boter	50	gr.
bloem	50	gr.
zout		mespunt
kaneel	1/2	tl
lichtbruine basterdsuiker	150	gr.
amandelschaafsel	30	gr.
venkel	500	gr.
granny smith	3	
zwarte olijven (zonder pit)	30	
coquilles	15	
kervel	6	takjes

Halveer de tomaten, verwijder het zaad en laat uitlekken op keukenpapier. Leg de tomaten met het snijvlak naar boven op een bakplaat, besprenkel met wat olijfolie, strooi er wat tijm, basterdsuiker en peper en zout over. Laat 90 min drogen in een oven van 120 graden. Meng het appelsap met het sap van de 1/2 citroen. Verwarm dit en laat een poosje trekken. Klaar de 100 gr boter. Voeg de geklaarde boter toe aan het sap en laat het 10 minuten zachtjes koken. Mix het goed door elkaar. Vlak voor het uitserveren monteren met koude boter. Doe de bloem en het zout in kom, voeg de boter toe en snijd deze in stukjes door de bloem. Doe er de gezeefde basterdsuiker bij, de kaneel en het appelsap. Hak het amandelschaafsel fijn, voeg toe en meng tot een stevig deeg. Laat een poosje koelen. Leg bolletjes op een flinke afstand op een silpat op een bakplaat en bak in de oven op 200 graden, ongeveer 8 min. (let op dat ze niet te bruin worden). Haal ze van de plaat en laat afkoelen. Snijd de venkel in reepjes en zweet deze aan in wat olijfolie, breng op smaak met wat zout en peper. Halveer de olijven en voeg toe aan de venkel. Was de appels en snijd ze in julienne. Blancheer de julienne van appel. Dresseer de venkel met olijven in een ring van 5 cm diameter op een diep bord en leg er 2 stukjes gekonfijte tomaat bovenop. Leg de appeljulienne op de tomaten. Halveer de coquilles en bak ze in de grillpan met wat olijfolie. Bestrooi licht met wat fleur de sel. Haal de ring weg en leg een kletskep op het rondje en versier met takje kervel. Dresseer de halve coquilles naast de venkel. Nappeer saus rondom.

Gebakken tarbot met spinazie en gebraiseerde schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1	kg
visfondgroenten	1	zak
witte wijn		
room	4	dl
wijn gewürztraminer	3	dl
klonten boter		enkele
schorseneren	15	
gerookt spek	20	plakjes
olijf olie		
tarbotfilets met vel	10	
knoflookolie	1	dl
spinazie	200	g
grote truffelaardappelen	3	

Maak op de gebruikelijke wijze 1 l visbouillon. Laat na het zeven de bouillon tot de helft inkoken tot visfond. Kook 3 dl van de visfond met de room en de Gewürztraminer in tot 1/3. Breng zo nodig op smaak met wat peper en zout. Monteer de saus (desgewenst) met koude boter en houd warm. Schil de schorseneren, snijd ze in 2 of 3 gelijke stukken en rol ze in de plakjes gerookt spek. Leg ze in een ovenschaal, voeg wat peper en olijfolie toe en gaar in de oven van 150°C. Bak de visfilets op het vel goudbruin en gaar ze verder in de oven. Houd warm. Zet de spinazie aan met verse knoflookolie en breng op smaak met peper. Snijd zeer dunne schijfjes van de truffelaardappelen en bak chips. Leg de spinazie op een warm bord en plaats daar de visfilets op. Maak af met de aardappelchips en schenk de saus rondom. Leg er de schorseneren bij.

Pompensoep met worstjes van zeefruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pandanrijst	100	g
gemengd zeefruit (e.v. diepvries)	350	g
room	0,7	dl
rode ui	50	g
eiwit	0,4	dl
cognac	0,4	dl
zout	10	g
fijngehakte platte peterselie	1½	el
old bay seasoning (mc cormack)	1	tl
varkensdarm	2	m
pompoen	1,0	kg
kreeftenbouillon (poeder)	1	l
sjalotten	3	
steranijs	1,5	
kerrie	1,5	tl
rode paprika's	2	kleine
boter	40	g
sherry	1,5	dl
bruine suiker	2	tl
zout, peper en nootmuskaat		
worcestershire sauce		
cayennepeper	1	mespunt
gehakte platte peterselie	2	tl
gehakte selderie	2	tl
crème fraîche	1	dl
verse basilicum	1/3	bosje

Kook de rijst gaar volgens de gebruiksaanwijzing en houd warm. Hak de peterselie zeer fijn. Doe zeefruit en overige ingrediënten, behalve rijst en peterselie, in de keukenmachine. Pureer tot een gladde pasta. Doe de farce over in een grote mengkom en spatel er rijst en peterselie door. Vul de benodigde lengte varkensdarm met de farce en maak er strengen van ca. 10 cm lange worstjes van. Breng ruim water aan de kook en pocheer de worstjes 5 minuten, tot ze komen bovendrijven. Haal de worstjes uit het hete water en zet weg. Schil de pompoen, haal draden en zaden eruit en snijd in blokjes. Kook de blokjes pompoen gaar in de kreeftenfond. Halveer de paprika's, verwijder zaadlijsten en rooster de helften onder de grill of boven de gasvlam. Doe de paprikahelften in een plastic zak. Pel en snipper de sjalotten. Ontvel de paprikahelften en snijd klein. Fruit sjalotten, gesnipperde paprika, steranijs en kerrie in de boter. Blus af met de sherry en laat kort stoven. Verwijder de steranijs en voeg het mengsel toe aan de pompoen-kreeftenfond. Laat alles goed doorkoken en pureer de soep met de staafmixer. Maak de soep af met de kruiden en de bruine suiker, maar bewaar basilicum tot het uitserveren. Bind de soep evt. licht met wat beurre manié (gelijke hoeveelheden boter en

bloem gemengd). Warm de soep nog even door, maar laat niet meer aan de kook komen. Roer de crème fraîche erdoor. Bruneer de worstjes in de hete boter. Trancheer de worstjes in diagonale tranches. Schep de soep in warme soepkommen en leg er enkele worsttranches in. Garneer met geknipte basilicum.

TUSSENGERECHT Granité van crémant d'Alsace

Granité van crémant d'Alsace

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
crémant d'alsace	1/2	l
citroen	1	
vanille stokje	1	
water	1/4	l
suiker	150	gr.
peren conference	2	rijpe
witte druiven zonder pit uit blik	20	
zwarte druiven	10	

Was de citroen en rasp er 1 tl zeste van. Breng de wijn met het water en de suiker aan de kook en voeg de zeste en het opengesneden vanille stokje toe. Roer totdat de suiker opgelost is. Zeef de zaadjes en de zeste uit de siroop. Bewaar de zeste voor de garnering. Controleer de smaak van de siroop. Laat de siroop zo snel mogelijk afkoelen. Gebruik daarvoor een grote platte schaal en plaats deze eerst enige tijd in de koeling. Draai de siroop vervolgens in de sorbetière tot ijs. Was de peren en snijd er in de lengte op de snijmachine 20 plakken van 1 mm dikte uit. Halveer de witte druiven. Leg in elk ijskoud glas een zwarte druif en vul de glazen aan met granité, steek hierin een plakje peer en versier het ijs met de gehalveerde witte druiven en de zeste. Dien direct op want het ijs smelt snel.

HOOFDGERECHT Rosé gebraden kalfslende, fritot van kalfswang

Rosé gebraden kalfslende, fritot van kalfswang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schone kalfswang	750	g
coloroso zout (kleurzout)	25	g
boter	50	g
meel	50	g
eiwitten, losgeklopt	5	
paneermeel	125	g
gele oerwortel (of wortel of pastinaak)	500	g
koolrabi	500	g
krachtige kippenbouillon (poeder of fles)	1,3	l
room	125	ml
rode port	125	ml
jus de veau (dv)	500	ml
medaillons van blanke kalfslende zonder vetrand (à 75 g)	10	
boter, olijfolie om te braden		
haricots verts	50	
aardappelen	500	g
arachideolie		

Braad de stukken kalfswang aan, maar niet te hard, anders wordt het taai! Stoof de kalfswang met 1,5 l water en het kleurzout op laag vuur gaar. Schep het vlees uit het vocht en laat iets afkoelen. Snijd de wang in kleine stukjes en schep het in een schone pan. Voeg zoveel van het kookvocht toe dat het geheel net onderstaat en het een smeùige massa wordt. Laat nog 5 minuten zachtjes koken. Maak een roux van boter en meel en verwerk dit door de gestoofde kalfswang. Stort de vleesmassa in een vorm of bak zodat er een laagje van 2 à 2½ cm ontstaat. Strijk het mengsel glad en laat het in de koeling opstijven. Stort het mengsel op een snijplank en snijd het in blokjes van 2½ x 2½ cm. Haal de blokjes door het meel en vervolgens door het eiwit en rol ze dan door het paneermeel. Haal ze nogmaals door het eiwit en rol ze weer door het paneermeel. Bewaar afgedekt in de koeling tot gebruik. Schil de wortel, snijd in blokjes en kook de oerwortel gaar in zoveel water dat de blokjes net onderstaan. Roer regelmatig en laat al het vocht verdampen. Pureer de wortel in een blender tot een gladde zalf, zeef eventueel, breng op smaak met peper en zout. Snijd de koolrabi in blokjes. Blancheer de koolrabi blokjes in de kippenbouillon en laat uitlekken. Breng ze daarna met de room aan de kook en laat het inkoken tot de room vrijwel verdampt is. Breng op smaak met peper en zout en houd warm. Laat de port met de jus de veau inkoken tot een saus. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de oven voor op 150°. Bak de kalfsmedaillons in half boter en olie rondom bruin en laat ze ongeveer 12 minuten (afhankelijk van de dikte) in de oven rosé worden. Blancheer de haricots verts in kokend water. Verhit frituurolie in de wok tot 180 °C. Maak met de mandoline 'spaghetti' van de geschildte aardappelen. Laat de sliertjes uitlekken, dep ze droog en frituur ze in de olie goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Frituur daarna de fritots van kalfswang goudbruin en laat ze eveneens uitlekken op keukenpapier. Leg de aardappelspaghetti op een verwarmd bord. Placeer daarop de getrancheerde kalfsmedaillon. Leg daarboven 2 fritots van kalfswang.

Verdeel de koolrabblokjes, een quenelle oerwortel en wat haricots verts. Werk af met portsaus.

DESSERT Frangipanetaartje met peer, extract van rode wijn en peren sorbetijs

Frangipanetaartje met peer, extract van rode wijn en peren sorbetijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe peren, doyenne de commice	250	g
suiker	250	g
perensap	1/4	l
citroensap	1	theel
poire williams	3	el
eiwit	1	
conference peren	8	
g rode wijn	5	dl
filodeeg	4	vellen
gesmolten boter		
suikersiroop (1 water op 2 suiker)		
zachte boter	200	g
poedersuiker	200	g
amandelpoeder	200	g
eieren	4	

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes. Breng suiker, citroensap, perensap en de helft van de Poire Williams aan de kook, voeg de stukjes peer toe en kook ze 5 minuten. Pureer alles met de staafmixer, wrijf het mengsel door een bolzeef, proef of er suiker bij moet. De compositie moet hoog op smaak zijn. Laat afkoelen en draai er ijs van, voeg tijdens het vriesen draaiproces het eiwit en de andere helft van de likeur toe. Snijd van het filodeeg acht rondjes met een doorsnede van ongeveer vijftien centimeter en plak twee rondjes op elkaar met behulp van gesmolten boter. Pocheer twee geschilde en gehalveerde peren in suikersiroop. Meng voor de frangipane alle aangegeven ingrediënten. Haal de gegaarde peren uit het vocht en snijd ze in dunne plakken. Besmeer de filorondjes met de frangipane en beleg met de peer. Bak in 15 minuten gaar in de oven van 180 graden C. Breng rode wijn met suiker aan de kook. Snijd de overgebleven peer in brunoise en kook deze gaar in rode wijn. Zeef het vocht en kook het in tot een stroperig extract. Serveer het taartje lauwwarm en leg hier met behulp van een steker een rondje gepocheerde peer op en plaats hierop een bol van het peren sorbetijs. Druppel het extract langs het taartje.