

2009 november

CCN Bunnik · Herfst

Preskop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preskop (3mm)	20	plakjes

Snijd plakjes met ronde steker op een maat van 7 cm en zet koud weg tot gebruik

Tomatensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine uien	2	
tijm	4	takjes
laurier	4	blaadjes
tomatensaus	4	el
kalfsbouillon	1,5	liter
gerookt spek aan het stuk	200	g

Snijd de ui fijn. Hak de spek brunoise. Zet de ui aan in wat olijfolie met de tijmblaadjes, laurier en spekblokjes. Voeg de tomatensaus toe. Laat rustig reduceren en passeer door fijne zeef. Zet tomatensaus apart

Mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	2	
witte uien	2	
chorizo	750	gr.
citroenen	3	
sinaasappelen	3	
suiker	300	gr.
water	1,5	dl
sinaasappelsap	5	dl

Snijd de uien en de chorizo brunoise. Zet ze aan in wat olijfolie en laat op zeer laag vuur zacht worden. Voeg tomatensaus toe en houd warm. Maak een zeste van de citroenen en sinaasappelen. Maak in andere pan een caramel van suiker en water. Voeg de zeste toe wanneer de karamel licht is gekleurd. Blus af met het sinaasappelsap en laat zachtjes doorkoken totdat alles zacht is. Voeg toe aan de mousse/tomatensaus. Laat rustig trekken tot de chorizo echt zacht is en de juiste dikte voor een mousse ontstaat. Draai alles glad tot een mousse. Laat volledig afkoelen zodat een stevige mousse ontstaat

Saus van appel en sherry

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete appelen	2	
zure appelen	2	
zoete creamsherry	2	el
water	1/5	l

Schil de appels, snijd brunoise en besprenkel direct met citroen. Stoof de appel in wat boter voorzichtig gaar. Blus af met de sherry voeg water naar behoefte toe. Laat tegen de kook aan doortrekken tot een coulis ontstaat.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood (om te toasten)	10	sneetjes
radicchio (ronde)	10	blaadjes

Leg een plakje preskop in een ronde steker. Leg er wat chorizomousse op en dek af met een ander plakje preskop. Druk goed aan, zet op het bord en neem steker weg. Leg een klein blaadje gewassen radicchio erop. Druppel wat appel/sherry coulis om de preskop. Snijd de randen van het brood en rol de sneetjes met een roller goed plat. Steek er grote rondjes uit en rol ze nog even plat. Leg de sneetjes onder de grill en toast ze mooi licht bruin aan beide kanten(erbij blijven!). Strooi op de toast een beetje zout en leg naast het presskopronkje.

Knolselderijmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	500	g
sjalotten	3	
gelatine	4	blad
slagroom	1	dl
selderijzout		
olijfolie		
ijsblokjes		

Snijd de sjalotten fijn. Zet de sjalotten aan in olijfolie. Voeg de klein gesneden knolselderij toe en giet er zoveel water bij dat het net niet onderstaat. Stoof de knolselderij gaar, laat uitlekken en pureer in de blender. Zeef de puree en los al roerend de geweekte gelatine erin op en laat het mengsel afkoelen in een bak ijswater. Klop de room tot yoghurt dikte en spatel deze door de afgekoelde knolselderij. Breng hoog op smaak met selderijzout en peper en laat het geheel opstijven in de koeling.

Tuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	g
suiker	20	g
verjus	25	g
bloem	125	g
eiwit	125	g
fleur de sel		
sechuanpeper		

Smelt de boter en voeg de suiker, verjus, bloem en het eiwit toe. Meng en zeef het daarna. Laat het beslag opstijven in de koeling. Verwarm de oven voor op 180 °C. Strijk het beslag met een kwastje op bakpapier(of silpat) uit in 20 dunne repen en bestrooi ze met fleur de sel en Sechuanpeper (er mag meer peper over dan normaal, want deze peper is minder scherp maar veel smaakvoller). Bak de repen in de oven tot goudbruin.

Cantharellen en kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	20	
siliconenvormpjes		
cantharellen	250	g
knoflook	2	tenen
rozemarijn	2,5	el
balsamicoazijn		
gembersiroop		
bieslook		
olijfolie		

Verwarm de oven (steamer) voor op 100 °C. Breek de kwarteleitjes en doe in elk siliconenvormpje een eitje. Stoom de eitjes in 2 minuten op 100 °C met 100% stoom. Zorg dat de dooier vloeibaar blijft. Bak de cantharellen aan in olijfolie. Voeg de gehakte knoflook en rozemarijnblaadjes toe. Brus af met een scheutje balsamicoazijn en gembersiroop. Breng op smaak met zout & peper. Voeg de fijngehakte bieslook toe.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine bietenblaadjes		

Maak met een warme lepel kleine 2 quenelles knolselderijmousse en leg er twee op elk bord. Leg er lauwwarme cantharellen en 2 gepocheerde kwarteleitjes tussen. Leg op elk kwarteleitje een tuile. Garneer met enkele blaadjes bietenblad.

VISGERECHT Gerookte rogvleugel met truffelaardappeltje en salade van venkel, sinaasappel & olijfolie

Viscrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine gerookte sprotjes	8	
crème fraîche	8	el

Maak de sprotjes schoon en hak het visvlees fijn. Meng dit met de crème fraîche en schep het mengsel in een spuitzak met een kleine spuitmond.

Truffelaardappelen, venkel en sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffelaardappeltjes	6	
kleine venkelknollen	2	
sinaasappels	3	
citroen	1	

Snijd de zijkanten van de truffelaardappeltjes af, borstel ze schoon (niet schillen). Kook gedurende 4 tot 8 minuten de aardappeltjes gaar. Snijd ze vervolgens in dunne plakjes. Snijd de venkel ragfijn en bewaar tot gebruik. Zet de venkel weg in ijswater met citroen. Schil de sinaasappel en snijd de partjes los uit de vliezen en halveer ze horizontaal.

Rogvleugel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rogvleugels	10	
mot	2x 5	el

Verwijder de huid van de rogvleugels (indien nodig 30 seconden pochieren; dus niet in kokend water). Droog goed af. Verwarm de rookoven voor en voeg de mot toe. Zet het gas onder de oven lager zodra de mot gaat roken. Rook de rogvleugels langzaam op laag vuur (10 minuten). Neem de rogvleugels uit de rookoven. Gaar ze op het laatste moment in de steamer 5 tot 7 minuten op 100 °C op 100% stoom beetgaar.

Presentatie

Gebruik het grote rechthoekige bord. Fileer de rogvleugel zorgvuldig. Rangschik de plakjes truffelaardappeltjes dakpansgewijs in een ruime cirkel op elk bord en spuit de viscrème tussen de plakjes truffelaardappel. Maak hierbinnen een kleinere cirkel van de gehalveerde sinaasappelpartjes. Verdeel sliertjes venkel hierop. Besprenkel de sinaasappel-venkel met de olijfolie. Strooi er wat peper en zout over. Leg de rogvleugel op het bord voor de cirkel. Trek een extra streepje viscrème

HOOFDGERECHT Gevulde (rode) fazant met rode uien/kastanjepuree en een panceta-olijven saus

Fazant en saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode fazanten (hennen!) met lever	5	
pancetta in plakjes	500	gr.
gerookt spekvet	500	gr.
verse bladpeterselie		
boter		
naald en bindgaren		

Hak de levertjes fijn. Meng het met het fijn gehakte vetspek en fijngehakte bladpeterselie. Schep deze vulling in de buikholte van de fazant en naai goed dicht. Bedek de borst met plakjes pancetta. Bind de vogel met keukengaren op en bestrooi met peper en zout. Verhit de boter met wat arachideolie in een kleine pan. En braad de fazanten in 10 minuten rondom bruin. Voeg zo nodig af en toe boter toe. Let op dat de boter niet verbrandt! Verwijder de pancetta en bewaar voor de saus. Bak de fazanten nog eens in 10 minuten mooi bruin rondom. Let op dat de boter niet verbrandt! Laat ze een beetje afkoelen, verpak ze in de aluminium folie en zet weg. Voor het opdienen: Braadt de van alufolie ontdane Fazanten in een ovenschaal met het eerdere bakvocht en het vocht uit de folie in een op 180 graden voorverwarmde oven (ca 10 minuten) gaar. Schep regelmatig (!) het bakvocht over de Fazant.

Saus 1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven zonder pit	15	
crème fraîche	5	dl
bladpeterselie	10	takjes

Droog de gebakken pancetta heel goed (geen vet meer!). Maal de gebakken en gedroogde pancetta met de zwarte olijven fijn. Verwarm de crème fraîche. Voeg de gemalen pancetta en olijven toe en laat minstens 1 uur trekken. Zeef zo gewenst de saus en laat zo nodig nog wat inkoken. Voeg op het laatste moment wat fijn gehakte bladpeterselie toe. Breng op smaak met peper.

Saus 2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cognac	1	dl
mandarijnenolie (eventueel olijfolie)	2	theelepels
rode druiven	50	

Blancheer de rode druiven en verwijder het velletje. Blus het bakvocht van de fazanten als ze uit de oven komen af met cognac en wat water. Zeef dit vocht en voeg de gepelde druiven toe. Voeg naar smaak de mandarijnenolie toe (niet te veel). Houd de saus en de druiven warm in de oven (60 graden). Meng ze regelmatig.

Uien/kastanjecompôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	8	
gepofte kastanjes	30	
aardappels (voor puree)	10	
volle melk	0,5	l

Snijdt de uien fijn en zet ze aan in de boter. Laat ze zachtjes zweten. Kook de kastanjes gaar of gaar ze in de oven. Kook de aardappels gaar. Knijp de aardappels en kastanjes door de pureeknijper. Verhit de melk en maak een mooie puree. Doe op het laatste moment de gaar gezwete uien erbij. Breng op smaak met peper en zout. Doe in spuitzak en houd warm.

Presentatie

Trancheer een borstfilet met pootje en leg deze in het midden van het bord. Maak met de spuitzak een torentje met puree. Leg wat duiven rondom de filet en besprenkel de filet met saus 2. Trek tot slot een streepje van saus 1

Chocoladetaartje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemalen espresso koffie	150	gr.
crème fraîche	75	g
pure chocolade, in stukjes	50 + 130	g
amandelen	60	g
boter	65	g
maïzena	45	g
eierdooiers	2	
eiwitten	2	
suiker	100	g
chilipeperpoeder		
muffinvormpjes		

Maak sterke koffie door met weinig water (2 dl) de koffie twee keer op te schenken. Laat de koffie telkens even trekken (niet direct laten doorlopen). Koffie iets laten afkoelen. Voeg de crème fraîche toe. Smelt 50 gram van de stukjes chocolade erin. Zet het mengsel even in de vriezer tot het bijna bevroren is. Kneed uit het mengsel (minimaal) 10 ovale platte pillietjes ter grootte van een druif. Haal deze licht door de chilipeperpoeder. Maal de amandelen zeer fijn in de keukenmachine. Smelt 130 gram chocolade met de boterblokjes. Roer wanneer de boter gesmolten is de fijngemalen amandelen, maïzena en eierdooiers erdoor. Klop de eiwitten met de suiker stijf. Meng met een spatel het eiwit door de chocolademassa en vul hiermee 10 ingevette en gesuikerde muffinvormpjes voor de helft. Druk in iedere vorm een chocoladekoffiepillietje en vul de vormpjes af met de rest van het chocolademengsel. Zet de taartjes minimaal 15 à 20 minuten in de vriezer.

Amarenensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	g
water	0,5	l
amarenensiroop	2	dl
amarenen op siroop	30	
eiwitten	2	

Maak van water en suiker een siroop. Voeg de 2 dl amarenensiroop toe. Maal 20 amarenen in de keukenmachine tot moes en voeg dit bij de siroop. Sla de eiwitten in een goed ontvette kom stijf. Draai in de ijsmachine de amarenensiroop tot stand. Voeg dan het stijf geslagen eiwit toe. Draai tot sorbet.

Notenkoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistache noten	250	
gepelde hazelnoten	150	gr.
bloem	200	gr.
boter	50	gr.
suiker	50	gr.
poedersuiker		

Pel de pistachenoten en hak ze met de hazelnoten middel fijn. Meng de bloem, suiker en de gesmolten boter met elkaar. Voeg de gehakte noten toe en meng goed. Laat even staan. Maak 10 ronde koekjes op een matje. Bak af in een op 150 graden voorverwarmde oven. Laat afkoelen.

Presentatie

Verwarm de oven voor op 165 °C. Bak de chocoladetaartjes 25 à 30 minuten in de oven. Laat de taartjes even afkoelen. Zet een taartje op ieder bord met daarnaast de sorbet in een borrelglasje. Strooi een lijntje poedersuiker over het taartje. Verdeel de 10 overgebleven warme kersen en de siroop in een cirkel om het taartje. Serveer met koekje.