

2010 februari

CCN Bunnik · Winter

Soesjes met gerookte forel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	g
water	1,2	dl
zout		snufje
zout, versgemalen peper		
bloem	70	g
eieren	2	
gerookte forelfilet	200	g
citroen (sap)	0,5	-
olijfolie	1	el
crème fraîche	1,5	dl
geraspte mierikswortel	1,5	tl

Soesjes: Breng de boter en het water in een steelpan al roerende aan de kook en wacht tot de boter gesmolten is. Draai het vuur laag. Voeg alle bloem en wat zout toe en roer tot de massa als een bal van de pan loslaat. Neem de pan van het vuur en klop er met een garde of handmixer één voor één de eieren door. Voeg het tweede ei pas toe als de eerste is opgenomen. Misschien is niet alle ei nodig; het deeg mag niet te slap zijn. Bekleed een bakplaat met bakpapier (of silpat) en spuit met tussenruimte 10-12 bergjes deeg op het bakpapier, gebruik daarvoor een gladde spuitmond van 1-1,5 cm. Bak de soesjes in 12-15 minuten goudbruin en gaar. Laat ze op een rooster afkoelen. Vulling: Verwijder eventuele huid en verdeel de vis in stukken. Pureer de vis met de crème fraîche en 1 el citroensap (eventueel wat olijfolie toevoegen voor de smeugheid) en breng het mengsel met zout, peper en mierikswortel op smaak. Schep het mengsel in een spuitzak met gladde spuitmond en leg tot gebruik in de koelkast.

Kwarteleitjes met radijs en selderiezout

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	10	
radijs	1	bosje
selderiezout		

Kook de kwarteleitjes onder water in 5 minuten hard. Laat ze met koud water schrikken en pel ze. Maak de radijsjes schoon, snijd ze in dunne plakjes en vervolgens in luciferdunne reepjes (julienne). Afwerking en presentatie: Leg een bergje radijs op het bord of op amuselepels. Leg hierop een (heel of 2 halve) kwarteleitje en bestrooi het eitje met selderiezout.

Rolletjes van courgette met ricotta en basilicum

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
smalle rechte courgettes	2	
olijfolie		
pijnboompitten	60	g
basilicum	3	takjes
ricotta	300	g
citroen (sap)	1	
balsamicoazijn	0,3	dl
extra virgine olijfolie		scheutje
zout en peper		

Schaaf van de courgettes overlangs met een kaasschaaf dunne rechte plakken met een groen randje. Gebruik niet het binnendeel met veel zaden. Leg de repen op een met olijfolie bestreken schaal en bestrijk ze met olijfolie. Strooi er zout en peper over en zet 20 minuten in de koelkast. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en laat ze op keukenpapier afkoelen. Snijd de basilicum fijn. Roer in een kom de ricotta, 1 el citroensap en een scheutje extra virgine olijfolie door elkaar en breng op smaak met basilicumazijn, de pijnboompitten en peper en zout. Zet in de koelkast tot gebruik. Afwerking: Schep een dessertlepel ricotta op een kant van elke courgetteplak en rol ze op. Steek er eventueel een prikkertje door. Bedruppel het rolletje met balsamicoazijn. Rooster de pijnboompitten. Zet het rolletje rechtop en bestrooi met pijnboompitten.

Pesto alla Genovese

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vers geplukte blaadjes basilicum	60	g
grof zeezout	10	g
geroosterde pijnboompitten	20	g
teentje grof gehakte knoflook	1	
geraspte parmezaanse kaas	10	g
pittige pecorino	10	g
extra vergine olijfolie	8	el

Basilicum, zout, pijnboompitten en de knoflook fijnwrijven in een vijzel. Wrijven tot er een pulp ontstaat en dan al wrijvend, beetje bij beetje de kaas er door wrijven. Nu moet er een dikke pasta ontstaan en dan voegen we langzaam de olie toe tot er een homogene massa ontstaat. Dit kan uiteraard ook in een foodprocessor gebeuren maar de oude manier blijft de beste.

Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
kleine uien	2	
teentje grof gehakt knoflook	1	
rode paprika	1	
ontvelde en ontpitte, rijpe vleestomaten	4	
olijfolie	2	el
peper en zout		

Courgette, ui, en paprika's in kleine blokjes snijden. Aanstoven met knoflook in olijfolie. De tomaten in blokjes snijden en toevoegen. Kruiden met peper en zout en onder deksel een kwartier laten stoven. Laten afkoelen.

Zwaardvis Carpaccio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwaardvis, ontveld en in fijne plakjes gesneden	800	g
plakjes pancettaspek, flinterdun gesneden	10	
citroen	1	
pijnboompitten (geroosterd)	30	g
peper van de molen		

Stop het stuk vis in de diepvries en snijd in bevroren toestand fijne plakjes. Tussen twee vellen keukenfolie kan ook en ze vliedun bewerken met het achterste van een deegrol of een vleeshamer. Dikte: maximum 1 tot 2 millimeter. Bak het Pancettaspek krokant in de oven. Verdeel de vis over grote borden, maar laat de plakjes elkaar niet overlappen. Licht bestrijken met pesto, besprenkelen met wat citroensap. Kruiden met peper en zout. Leg het plakje spek boven op een lepel ratatouille in het midden van het bord. Tenslotte geroosterde pijnboompitten over verdelen.

Oester Spinazie Bisque

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	2	kg
groenten (wups) voor visbouillon	2	l
verse oesters	12	st
bacon (1 stukje)	90	g
bleekselderij	2	stengels
ui (klein)	1	st
knoflook	1	teen
boter	4	el
bloem	2	el
citroentijm	1	el
verse spinazie	300	g
cayennepeper		
zout en peper		
slagroom	2,5	dl
droge sherry	12	tl
baguette (afbak)	1	

Maak op de gebruikelijke wijze visbouillon en laat inkoken tot 1,5 l. Open de oesters en vang het oesternat op en zeef het. Houd de oesters apart en controleer ze op eventuele aanwezigheid van schelpschilfers. Hak de bleekselderij, de ui, de knoflook en de bacon zeer fijn. Laat deze groente in de boter garen op een laag vuur. Voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux 5 minuten garen en voeg daarna de bouillon toe. Was de spinazie, blancheer ze kort en pureer ze met 1 dl soep. Voeg dan het gezeefde oestervocht, de citroentijm en de gepureerde spinazie toe. Laat garen. Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout. Verwarm opnieuw en voeg de room toe en laat de bisque goed warm worden. Bak de baguette af. Presentatie: Doe, alvorens op te scheppen in elk heet soepbord een theelepel droge sherry. Doe vervolgens in elk bord een oester en laat de hete soep erover vloeien. Serveer direct uit en geef er een stukje brood bij.

Saffraansorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	5	dl
suiker	150	g
saffraandraadjes	10	
citroenen	5	
pernod	5	g
eiwit	1	
citroen	1	

Zet 10 brede champagnecoupes in de vriezer. Breng water met suiker en saffraandraadjes aan de kook en laat de suiker volledig oplossen. Zeef het en laat de siroop volledig afkoelen. Pers de citroenen uit en zeef het sap. Voeg het gezeefde citroensap en de Pernod toe aan de siroop. Draai in de sorbetière tot ijs en voeg halverwege het stijfgeslagen eiwit toe. Leg een paar kleine bolletjes saffraanijs in de koude champagnecoupes en garneer met een half plakje citroen.

Wildzwijn Biefstuk in Paddenstoelenjasje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijnshaas van 120 gram	10	st
gemengde paddenstoelen	500	g
grote ui	1	
gedroogde boleten	30	g
paneermeel	5	el
madeira	3	el
wildafsnijdsel	250	g
ui	1	
winterwortel	1	
bleekselderij	3	stengels
jeneverbessen	3	
laurier	2	blad
tijm	3	takjes
cognac	1	borrel
rode wijn	3	glas
port	3	glas
wildbouillon	8	dl
olijfolie		
boter		
varkensnet	10	stukjes
wortelpeterselie	250	g
pastinaak	250	g
citroen	1	

Vlees: Bestrooi het vlees met peper en zout en braad het aan alle kanten heel even. Zet koud weg tot verder gebruik. **Paddenstoelenmengsel:** Draai de gedroogde boleten fijn in een koffiemolen. Zet het paddenstoelenmengsel aan met 2 el gehakte ui, de gemalen boleet, paneermeel, peper en zout in wat boter en voeg een scheutje Madeira toe. Zet koud weg tot verder gebruik. **Saus:** Zweet de afsnijdsels aan met toevoeging van 2 el gehakte ui, 3 el fijn gesneden wortel, 3 el fijn gesneden bleekselderij en de kruiden in wat olijfolie. Blus af met cognac, port en rode wijn. Voeg bouillon toe en laat 2 uur rustig trekken. Zeef de saus, kook in tot de gewenste dikte en klof er vlak voor het opdienen wat koude boter door. Saus mag niet meer koken. **Afwerking:** Vouw de stukken varkensnet uit tot een grootte van 25x25 cm. Schep op elk stuk een deel van het paddenstoelenmengsel. Leg er vervolgens het biefstukje op en tenslotte het restant paddenstoelenmengsel op het biefstukje. Vouw het geheel met het varkensnet strak dicht. Zet de pakketjes met de sluiting naar beneden op een ingevette bakplaat. **Garnituur:** Schil de groentes. Snijd de wortelpeterselie in kleine blokjes en de pastinaak in heel dunne lange reepjes. Smoor de wortelpeterselie gaar in wat boter. Voeg zondig wat water toe. Maak dan op smaak af met wat citroensap. Frituur de reepjes pastinaak en breng op smaak met peper en zout. **Presentatie:** Bak de pakketjes biefstuk in een voorverwarmde oven van 170 °C. Zorg dat kerntemperatuur niet hoger wordt dan 57 graden C. Leg het vlees (al dan niet in tranches gesneden) op het midden van voorverwarmde borden.

Schik de gestoofde wortelpeterselie en de gefrituurde pastinaak er omheen. Verdeel de saus over en rond het gerecht m.b.v. het spuitbusje. Gebruik daarvoor een spuitbusje.

DESSERT HAZELNOOTMERENGUE MET ZURE VRUCHTENS AUS

Pavlova Caty - Hazelnootmerengue met Zure Vruchtensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geroosterde hazelnoten	250	g
eiwit	200	g
suiker	350	g
vanille-essence	8	druppels
azijn	2	tl
rode diepvriesvruchten	350	g
citroen	1	
slagroom	3,5	dl
rijpe kiwi's	2	st
poedersuiker		
munt	0,5	bosje

Merengue: Hak de geroosterde hazelnoten grof. Klop met ontvette gardes de eiwitten stijf en voeg op het laatst langzaam de suiker toe. Spatel vanille-essence en azijn zorgvuldig door de eiwitmassa (niet roeren!) met een pannelikker. Spatel vervolgens de hazelnoten erdoor, ook met een pannelikker. Bekleed de vormen met alufolie en vet licht in, bestrooi licht met bloem. Vul de vormen en strijk enigszins glad, het resultaat mag best wat onregelmatig zijn. Plaats de vormen 60 minuten in de op 150 graden C voorverwarmde oven. Let goed op! Laat langzaam op een niet te koele plaats, vrij van tocht afkoelen, want anders is de kans groot dat de meringues inzakken. Gebeurt dit toch, reserveer dan de mooiste voor de bovenzijde. Vruchtensaus: Kook het rode fruit kort op en pureer met de staafmixer. Passeer de puree door een zeef. Breng de saus op smaak met wat citroensap naar behoefte. Voeg geen, of zeer weinig suiker toe, de saus moet zuur zijn. Dit is nodig voor de tegenstelling zoet - zuur! Laat de saus in de koelkast afkoelen, maar serveer beslist niet ijskoud. Vulling: Klop de slagroom zonder suiker en schep op merengue 1. Druk de geschilde en klein gesneden kiwi's in de slagroom en plaats merengue 2 (wat ook de mooiste van de twee is) erop. Zet weg op een koele plaats, maar niet in de koelkast. Afwerking en presentatie: Bestrooi de Pavlova rijkelijk met poedersuiker. Schep wat saus op de spiegel van de borden en plaats er een stukje merengue op. Garneer met een takje munt.