

2010 juni

CCN Bunnik · Zomer

AMUSE Aspergesoepje

Aspergesoepje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	10	
sterke kippenbouillon	1	l
eidooier	40	g
koksroom	2	dl
peper en zout		

Snijd de asperges in stukjes van 2 cm en kook de asperges helemaal gaar in de bouillon, pureer met de blender of keukenmachine en wrijf de massa door een middelfijne zeef in de schoongemaakte pan. Zet de pan op zacht vuur, klop met de staafmixer eerst de eidooiers en vervolgens de room door de soep en laat onder voortdurend roeren binden. Proef of er zout/peper bij moet en gebruik nogmaals de staafmixer. Schenk de schuimende soep in voorverwarmde espressokopjes.

Tonijnreepje met asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	gr.
witte asperges	5	
koksroom		scheutje
tonijnfilet	300	gram
koriander	0.5	bosje
citroen	1	
peper		
zout		
witte wijn	1	dl
nootmuskaat		
visfumet (van gerecht zeebaars)	1	dl
olijfolie		

Schil de asperges en verwijder het onderste gedeelte en geef aan amuse 1. Kook de asperges en neem ze na de gaartijd uit het kookvocht en snij ze in gelijkmatige stukken. Laat voor het uitserveren wat boter smelten in een pan, kruid de asperges met peper en zout en kleur deze licht aan in de gesmolten boter. Bestrooi de asperges op het laatst met een beetje versgemalen nootmuskaat. Haal uit de pan en houd warm, blus de pan met witte wijn en de visfumet. Laat een beetje inkoken en voeg er het scheutje room aan toe, laat vervolgens voor 1/3 inkoken en giet alles door een fijne zeef. Werk vervolgens de saus op met klontjes boter en proef op smaak met peper en zout en wat citroensap. Verhit de olijfolie in de grilpan of koekenpan, kruid het tonijnstuk met peper en zout en kwadreer de tonijn gedurende een 3 à 4 minuten langs beide zijden haal uit de pan en snijd in 10 reepjes. Schik de stukjes asperges op een plat bord, naast het kopje espresso, en leg schuin hierop het stukje tonijnfilet. Nappeer enkele lijnen saus rond het geheel. Leg bovenop de tonijn wat verse koriander.

Tarte feuilletée aux sardines marinées à fleur de thym

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien	5	
olijfolie	2	dl
verse tijm met bloemen	1	bosje
plakken bladerdeeg	10	
courgettes	2	
snijbonen	200	g
sardines	30	
fijn zout	1	kilo
citroensap	0.5	l
basilicum	75	g
balsamicoazijn, ingekookt	75	g
rode paprika	1	
tijmbloemen		
zwarte olijven (zonder pit)	100	g
(niet te grote) rijpe tomaten	5	
peper en zout		

Maak de witte uien schoon. laat heel en stoof ze (ongesneden) zachtjes gaar met olijfolie, met de takjes tijm toegevoegd en de bloemetjes bewaard voor decoratie. Rol de plakken bladerdeeg uit tot een cirkel van 12cm. Leg de plakken bladerdeeg tussen twee silpats en bak in een oven van 180 °C gedurende ongeveer 15 minuten. Snijd de courgettes in de lengterichting in dunne plakken, blancheer ze kort in gezout water en laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de snijbonen overdwars in heel dunne stukjes, blancheer de bonen in gezout water, laat uitlekken en zet weg tot gebruik. Fileer de sardines en leg ze ongeveer 10 minuten in het zout. Haal de sardines uit het zout en spoel ze schoon. Leg de sardines vervolgens 10 minuten in het citroensap. Laat de sardines op een rooster goed uitlekken en zet weg tot gebruik. Leg de paprika in de salamander en schroei het vel geheel zwart. Haal het vel van de paprika en de zaadlijsten en pureer het geheel. Kook de balsamicoazijn tot 2/3 in. Voeg fijngesneden basilicum toe en breng op smaak met olie en ingekookte azijn. Snijd de gestoofde uien in horizontale richting in plakken van 5 mm dikte met weglating van onder en bovenkant. Leg de gesneden plakken ui op het bladerdeeg. Rol twee filets van de sardines in elkaar en wikkel er een blad courgette omheen. Leg deze rollen op de uien en dan onder de salamander gedurende 1 minuut. Ontvel de tomaten, verwijder de pitten en snijd in stukjes. Breng met een spuitflesje streepjes paprikacoulis aan op grote borden. Plaats drie taartjes op ieder bord, besprenkel met olijfolie. Decoreer met de tijmbloemen, de snijbonen, olijven en stukjes tomaat. Breng op smaak met peper en zout.

Tortelini met ricotta, spinazie, anijschampignons en rucola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	175	g
spinazie	500	g
pijnboompitten	70	g
sjalot	70	g
anijschampignons	225	g
prei	225	g
knoflook	1	teen
crème fraîche	0.5	dl
bieslook	0.3	bosje
tomaat	150	g
olijfolie		scheutje
tomatensap	0.5	dl
rode wijnazijn		
azijn	1	dl
witte wijn	1	dl
ui, fijngesneden	1	
visbouillon(blokje)		scheutje
koksroom		scheutje
boter	200	g
wontonvellen	30	
beurre blanc	1.5	dl
rucola	150	g
gedroogde sjalot	30	g

Snipper de sjalot fijn. Pluk en was de spinazie, bak in olijfolie met de gesnipperde sjalot en pijnboompitten en laat afkoelen. Laat zeer goed uitlekken (gebruik evt. de slacentrifuge) meng met de ricotta en breng op smaak. Snipper de sjalot fijn. Snijd paddenstoelen en prei fijn en bak samen met de gesnipperde knoflook en sjalot gaar in wat roomboter. Hak de bieslook fijn. Laat afkoelen, meng met de crème fraîche en bieslook en breng op smaak. Snipper de sjalot fijn. Ontvel de tomaat, verwijder de pitjes en snijd klein. Zweet de sjalot aan in olijfolie met de geplette knoflook. Voeg de gehakte tomaat toe en blus af met tomatensap. Breng op smaak met peper en zout en rode wijnazijn en reserveer. Kook azijn, wijn, ui en bouillon in tot er bijna geen vocht meer over is. Voeg room en boter toe en laat op laag vuur smelten. Giet de saus door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Knijp m.b.v. een ijsknijper (maat 100) 30 balletjes Ricottavulling en 20 balletjes champignonvulling. Maak er met de wontonvellen tortellini van en kook ze gaar in ruim kokend water met zout en olijfolie. Trek strepen van de salsa en beurre Blanc op het bord. Plaats er 3 ricotta en champignontortelline op en werk af met de rucola en gedroogde sjalot.

Rug van zeebaars op lage temperatuur met concassée van sardines en oesters

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars	5	st
graten van de zeebaars		
groentepakket voor visfond (wups)		
witte wijn	5	dl
kreukels	90	st
zout, peper, laurier, tijm		
fleur de sel		
oesters	7	st
sardines grote maat	5	
tomaat	1	st
sjalot	15	g
sap van 1 citroen	1	
bieslook	10	g
oestervocht	125	g
visfond van zeebaars	250	g
bladen laitue de mer(zeesla)	3	
agar agar	2.5	g
trait diode		
scheermessen	3	
tapijtschelpen(palourdes)	100	g
bladen laitue de mer	3	

Fileer de zeebaars zorgvuldig. Snijd uit de filets mooie rugstukken en gebruik de rest van de vis voor de fond. Maak 1l visbouillonfond volgens stadaardrecept. Laat dd bouillon inkoken tot 0.6 l fond. Geef 1 dl visfond aan de amuse. Zet de filets koud weg tot gebruik. Kook de kreukels gaar en kokend water met zout, peper, laurier en tijm (zoals mosselen). Haal met een naald het vlees uit de schelpen, maar verwijder daarbij het harde bruine dekseltje. Zet koud weg tot gebruik. Open de oesters en bewaar vocht voor de algenemulsie en Trait d'iodé. Fileer de sardines. Vermeng met de in blokjes gesneden tomaat, fijngehakte sjalot, citroen en kleingeknipte bieslook. Breng op smaak met peper en zout en citroensap naar behoefte. (Het citroensap zullen de sardines garen). Zet weg tot gebruik. Kruid de vis met zout en peper en stoom gaar bij een temperatuur van 80 °C gedurende 12 minuten onder af en toe keren. Zet daarna weg tot gebruik. Draai de ingrediënten fijn in de blender en zet weg tot gebruik. Kook de tapijtschelpen en scheermessen tot ze open zijn en voeg ze toe aan de fond. Snijd de bladen laitue de mer in stukjes en voeg ook toe aan de fond. Verwarm het geheel tot 38 °C, voeg agar agar toe en draai tot ijs in sorbetière. Leg aan de onderzijde met behulp van een vierkant kader de concassée van sardines en oester. Leg daar boven op een filet zeebaars. Leg aan de rechterzijde de kreukels uit de schelp gehaald op een streepje trait d'iodé. Verwarm de scheermessen onder de salamander tot ze open zijn en leg ze vervolgens op een blad laitue de mer. Leg vervolgens in het midden een streepje algenemulsie en werk het bord verder af met wat fleur de sel.

HOOFDGERECHT Piepkuikenboutjes met witlofcoulis, krokante Roseval aardappel en rabarbercompote

Piepkuikenboutjes met witlofcoulis, krokante Roseval aardappel en rabarbercompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
piepkuikenboutjes	10	
piepkuikenborstfiletjes (niet meer dan 800 gr filet!)	10	
koriander	0.5	bosje
rozemarijn	2	takjes
peterselie	0.5	bosje
olijfolie		
rozeval aardappelen	800	gr.
knoflook	2	teentjes
tijm	2	takjes
rabarber	400	gr.
peren	3	
krenten	80	gr.
rietsuiker		
witlof	200	gr.
champignons	60	gr.
boter	50	gr.
citroensap		
kristalsuiker		
zoete mousserende witte wijn	3	dl
koksroom	2	dl
peper en zout		

Hak koriander, rozemarijn en peterselie fijn, voeg er olijfolie aan toe zodat er een marinade ontstaat. Kruid piepkuikenboutjes en filetjes met peper en zout. Bestrijk ze vervolgens in met de marinade (laat ze in de marinade liggen). Bak ze voor het uitserveren langzaam (op klein vuur) gaar of bak aan, doe in ovenschaal (boutjes en borstfiletjes apart, filetjes zijn sneller gaar) en bak af in een oven van 100° C tot een kerntemperatuur van 75° C. Schil de aardappelen en snijd in mooie gelijke partjes. Snijd knoflook klein, hak tijm fijn. Verwarm oven voor op 180° C. Meng in een bakblik aardappelen met olijfolie knoflook en tijm en gaar in de oven. Bestrooi voor uitserveren met een beetje peper en zout. Was de rabarber, schil eventueel en snijd in kleine stukjes. Schil de peren en snijd in partjes. Doe rabarberstukjes, peren en krenten met een scheutje water in een ovenbak(je) en gaar in een oven van 110° C Breng op smaak met rietsuiker. Snijd de witlof en de champignons fijn. Smelt boter doe er het witlof en champignons bij met een beetje citroensap, laat onder af en toe roeren 5 minuten door sudderen. Voeg suiker naar smaak toe en laat nog eventjes sudderen. Giet er de mousserende wijn bij en laat op een middelhoog vuur tot de helft inkoken. Pureer in een blender met de room toegevoegd en passeer door een fijne zeef, breng op smaak met peper en zout. Leg uit het midden van een voorverwarmd bord het borstje en leg hiertegen aan het boutje, geef er een beetje saus bij. Verdeel aardappelen en rabarbercompote netjes over borden.

Ijs met Grand Marnier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	0.25	l
zeste van 2/3 sinaasappel	2	
eigelen	7	
poedersuiker	75	g
grand marnier	0.7	dl

Haal de zeste van de sinaasappel, voeg toe aan de melk en breng aan de kook. Klop in een kom met de garde het eigeel met suiker tot het wit ziet. Voeg vervolgens, al kloppend, beetje bij beetje, (liaison) de kokende melk toe. Blijf kloppen en houd de massa warm tot maximaal 70°C, zolang tot de massa gaat hangen aan de garde en yoghurt dikte heeft. Passeer door een zeef en koel de massa nu zo snel mogelijk af in een kom, gevuld met ijsblokjes. Kook de Grand Marnier op, zodat de alcohol vervliegt en zet koud. Draai vervolgens het ijs en voeg de afgekoelde Grand Marnier toe. Zet het ijs weg in de koude container in de vriezer.

Sinaasappel confiture

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handsinaasappelen	750	g
geleisuiker	300	
water	1.7	dl

Schil de sinaasappelen inclusief het wit. Snijd de vruchten horizontaal doormidden. Snijd de partjes vruchtvlees tussen de vliezen uit met een scherp mesje. Leg ze in een kookpan en voeg de geleisuiker en het water toe. Laat 30 minuten op zacht vuur trekken en laat koud worden in de koeling.

Flensjes met gezouten boter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handsinaasappel	1.5	
volle melk	7.5	dl
eieren	5	
poedersuiker	70	g
gezeefde bloem	225	g
gesmolten boter	90	g
gezouten boter	50	g
grand marnier	1.7	dl

Borstel de sinaasappelen in warm water schoon. Droog ze af en trek van 1 sinaasappel de zeste. Breng de melk aan de kook; laat iets afkoelen en voeg de zeste toe. Meng in een kom met een garde: de eieren, de poedersuiker, en de gezeefde bloem. Voeg beetje bij beetje (liaison) de warme melk toe evenals de gesmolten boter. Klop de massa tot een homogeen en glad beslag. Bedek de kom met een theedoek en laat 1 uur staan. Laat de gezouten boter in een pot, au bain marie, smelten. Verwarm de flensjespan en penseel de bodem dun met gesmolten boter. Bak de flensjes op middelhoog vuur. Draai ze om als ze halfgaar en bovenop droog zijn. Bak dan deze kant nog kort af. Leg ze in het warme bord en dek af met aluminiumfolie. Houd ze warm bijv. boven een pan met heet water. Leg wat confiture op elk flensje en vouw in vieren. Leg op elk bord 3 gevouwen flensjes met de punten naar elkaar toe. Haal het ijs uit de vriezer. Verwarm de Grand Marnier in een steelpannetje en laat de vloeistof vlam vatten op de gaspit. Giet dan snel wat van de vlammeende vloeistof over de flensjes op elk bord. Als de vlammen uit zijn, een bol ijs op het midden van het bord leggen. Serveer onmiddellijk uit.