

2010 oktober

CCN Bunnik · Herfst

VOORGERECHT Komkommerbakjes met Thaise biefstuksalade

Komkommerbakjes met Thaise biefstuksalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	st
haasbiefstuk	150	g
olijfolie		
rode ui	0.5	st
mint	10	blad
koriander	0.5	el
vissaus	1	el
limoensap	1	el
chilipeper	0.5	st
bruine basterdsuiker	2	tl

Snijd de uiteinden van de komkommer, maar schil ze niet. Snijd 10 dikke plakken van 3 cm. Steek met een appelboor de kern uit elke plak, zodat er bakjes vruchtvlees overblijven. Als de biefstuk dik is, snijd hem dan dwars op de draad in plakken van 1 cm. Bestrooi de biefstuk met zout en peper. Verwarm een koekenpan op hoog vuur en bestrijk hem licht met olie. Bak de mooi biefstuk rosé. Laat het vlees 5 minuten rusten en snijd het dan tegen de draad in dunne plakken. Snijd elk plakje in 4 cm, en doe dit in een kom. Snijd ui, mint en koriander fijn en vermeng het met de biefstuk. Snijd de chilipeper ragfijn. Meng vissaus, limoensap, chilipeper en suiker en roer tot de suiker is opgelost. Giet dit mengsel over het vlees en schep alles goed door elkaar. Vul de bakjes met de biefstuksalade en zet koud weg tot gebruik. Plaats het bakje op het midden van het bord en garneer met korianderblaadje.

Tongrolletje met witte boontjes en Amarettosaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	10	st
peper en zout		
boter		
visbouillon	4	dl
amandelen	200	g
amaretto	1	dl
volle melk	300	g
water	1	dl
steranijs	6	st
visfumet	600	g
witte boontjes(pot)	300	g
scholfilets van 50 gram	10	st
koriander	10	blad

Hak de sjalotjes fijn, bak ze in wat boter en vermeng ze met de bouillon. Kook op zacht vuur in tot de helft en breng op smaak. Hak de amandelen fijn en vermeng met de Amaretto, de volle melk en 1 dl water. Kook afgedekt gedurende enkele minuten, draai fijn met de mixer en breng op smaak. Haal de saus door een zeef en zet weg tot gebruik. Pureer de witte boontjes. Kook de visfond voor de helft in, voeg wat boter toe en de boontjes. Breng daarna op smaak. Smeer wat van de bonenpuree op de scholfilet en rol in. Steek de filet vast met een prikkertje en verwarm in een oven van 150 °C gedurende 6 minuten. Plaats het scholrolletje in een bakje. Voeg naast het scholrolletje nog wat bonenpuree toe en dresseer er de saus bij. Leg blad koriander op de filet.

Rouget op de huid gebakken met een mousse van selderij en appel en een saus van passievrucht

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	600	g
knoflooktenen	6	st
appels (royal gala)	400	g
nootmuskaat		
peper en zout		
suiker	220	g
lillet blanc	400	g
mousse van passievrucht	900	g
rougetfilets met huid van 50 g	10	st
chili cress	1	bakje

Schil de knolselderij en hak in stukjes. Kook de knolselderij gaar en water met wat boter en de knoflooktenen. Giet de knolselderij af en draai tot mousse. Schil de appels, snijd in brunoise in brunoise, voeg nootmuskaat toe en breng op smaak. Kook de suiker tot caramel, déglaceer met de Lillet Blanc en voeg de mousse toe. Kook de saus in tot de gewenste dikte en breng op smaak. Bak de rougets op de huid en breng op smaak met peper en zout. Maak een bakje mooi op met de mousseline en leg de rouget erop. Besprenkel met de saus. Decoreer met de Chili Cress.

Ris de Veau Croustillant, Pommes en Tranche, Jus d'Échalote et Porto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik van 150 g	10	st
boter	200	g
appels (golden delicious)	6	st
fleur de sel		
peper		
olijfolie		
sjalotten	6	st
laurier	3	blad
jeneverbessen	8	st
suiker	30	g
rode port	200	g
kalfsfond	600	g
granny smith	2	appels
panko	100	g
platte peterselie	0.5	bosje

Blancheer de zwezerik kort in heet water en spoel daarna koud af. Laat uitlekken, verwijder de vliesjes en zet koud weg tot gebruik. Klaar de boter door ze in een smal bakje in de magnetron te verwarmen. Giet de witte bestanddelen af, schenk de heldere boter in een bakje en laat het bezinksel achter. Snijd de appels (Golden) in plakjes van 5 mm dik en steek het klokhuis uit de schijfjes. Bak de schijfjes op een zacht vuur gedurende ongeveer 10 minuten in de geklaarde boter. Maak sjalotten schoon en hak fijn. Smoor de sjalotten in wat boter, voeg 2 laurierbladen toe, de jeneverbessen en de suiker. Laat het geheel licht caramelliseren en voeg daarna de Port toe. Voeg kalfsfond toe en kook in tot de helft. Passeer door een zeef en breng daarna op smaak. Snijd de appels (Granny Smith) in schijven van 5 mm dikte en verwijder het klokhuis. Klaar de boter zoals bij de appels. Bedek de zwezeriken met de Panko. Bak de zwezerik met de geklaarde boter gedurende ongeveer 10 minuten en breng op smaak met peper en zout. Op de helft van de tijd laurierblad toevoegen en nog wat boter. Bedek een bord met de saus. Leg een plak Golden in de saus en leg daar de zwezerik op. Leg een plak Granny Smith schuin tegen het geheel. Decoreer met de platte peterselie.

Pompoensoep met Spekschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	3	dl
gerookt spek	100	gr.
zwarte peper		
oranje pompoenvrucht vlees	400	gr.
koksroom (plantaardig)	3.5	dl
knoflook	1	teen
roomboter		
olijfolie		
ui	1	st
prei	1	kleine
sterke kippenbouillon	0.5	l
peper/zout/cayennepeper		
ricotta	100	gr.
bloem	20	gr.
ei	35	gr.
filodeeg		
beurre culinair		
pompoenpitten		
zwarte peper/chilipeper/zout		
witte wijn	0.5	glas

Snijd het spek in grove stukken, bak die flink aan in een droge Tefalpan. Voeg de melk toe en laat alles zeker ½ uur trekken. Breng op smaak met wat zwarte peper en plaats de massa, afgedekt, een nacht in de koeling. Schil en snijd de pompoen in stukken. Bewaar de pitten voor de soepstengel. Snijd de uien en prei in grove stukken, fruit alles in boter met olie, voeg de geplette knoflook toe, de bouillon en de plantaardige koksroom. Laat de soep langzaam garen. Pureer de soep met de staafmixer glad en breng op smaak met peper, zout en, naar behoefte, een weinig cayennepeper. Meng de bloem, het ei en de kaas tot een gladde massa. Doe het deeg in een spuitzak met een glad spuitje en spuit 30 gelijke mopjes op met olie ingevette schuimspanen. Kook ze, net voor het uitserveren, in ca 5 min gaar in gezouten water. Maak de pompoenpitten droog in een schone handdoek, bruineer ze op matig vuur in een droge Tefalpan en hak de pitten grof. Snijd plakken van 10x15 cm van het ontdooide filodeeg. Strijk ze licht in met beurre culinair, strooi er gehakte pompoenpitten op en naar kruid naar smaak met zwarte peper, chilipeper en zout. Vouw ze in de lengte in 3 delen op en strijk buitenkant af met boter. Bak ze op in een voorverwarmde oven van 200°C goudbruin. Verwarm de soep en voeg de wijn toe. Verdeel de soep over hete soepkommen. Leg telkens 3 gnocchi in de soep en leg een soepstengel naast de soepkom. Zeef het spek uit de spekmelk en verwarm de melk met de koksroom. Schuim de room op met de staafmixer en verdeel het schuim over de soep.

Fazantenfilets met Zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afkokende aardappelen	400	gr.
roomboter		
koksroom		
olijfolie		
melk		
peper, zout		
grove mosterd	1	el
schwarzwalder ham	10	plakjes
zuurkool	200	gr.
witte wijn	1	dl
jeneverbessen	2	st
laurierblad	1	st
zwarte olijven zonder pit	20	st
peper en zout		
rozijnen	200	gr.
filodeeg	10	vellen
beurre culinair		
kummel		
walnoten	40	gr.
suiker	0.5	el
grotchampignons	200	gr.
knoflook	2	tenen
gerookte ham	35	gr.
veldsla	100	gr.
aceto balsamico	1	el
honing	0.5	el
fazantfilets	700	gr.
sojasaus	2.5	el

Schil de aardappelen, kook ze gaar, maak er een smeùige puree van en breng op smaak met de overige ingrediënten. Bak de plakjes ham krokant in droge Tefalpan. Doe de zuurkool, wijn, jeneverbes en laurier in een pan en laat dat 10 min stoven. Laat uitlekken, verwijder laurier en jeneverbessen. Hak de olijven grof en meng ze met de zuurkool. Breng op smaak. Wel de rozijnen 1 uur in lauw/warm water, giet ze dan af. Maak van de rozijnen en olie een puree met de staafmixer. Laat filodeeg ontdooien en bestrijk ze met vloeibare boter. Leg 2 vellen op elkaar en snijd hieruit banen van 8 cm. breedte. Leg aan het begin van een reep filodeeg 1 tl rozijnenpuree, plaats hierop een lepel zuurkool en maak envelopjes (Δ) door de rechter punt over de zuurkool naar de linkerzijde te vouwen. Ga door met vouwen tot de reep filodeeg op is, bestrijk met boter en strooi er een beetje kummel op. Bak ze in een voorverwarmde oven van 190°C in ca 10 min goudbruin. Hak de walnoten grof en bruineer op matig vuur in een

Tefalpan, strooi er als laatste de suiker over en zet weg. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakken. Bak de champignons en knoflooktenen (heel) in olijfolie op hoog vuur. Verwijder de knoflook en breng op smaak met peper en zout. Snijd de ham in kleine reepjes. Maak de vinaigrette van de aceto, olie, honing, peper en zout. Bestrooi de filets met peper/zout, bak ze in boter stevig aan. Wikkel ze in folie. Warm de filets verder door in een oven van 150 C° tot een kerntemperatuur van 54°C bereikt is. Blus de pan met witte wijn, voeg room en sojasaus toe, kook in en breng op smaak. Spuit een mooie rozet aardappelpuree iets uit de midden van grote warme borden en leg er een plak krokant gebakken ham op. Trancheer de filets en leg deze tegen de rozet. Nappeer het vlees met saus. Meng veldsla, hamreepjes, vinaigrette en warme champignons. Dresseer de salade op het bord en strooi er walnootstukjes over. Leg er een zuurkoolstrudel naast.

DESSERT Sinaasappelgelei met Kaki's en Cassisijs

Sinaasappelgelei met Kaki's en Cassisijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap versgeperst	0.75	l
suiker	150	g
witte wijn	2.5	cl
gelatine	9	blad
sinaasappellikeur	6	cl
kaki	6	st
slagroom	0.5	l
basterdsuiker	3	el
coulis van cassis	500	g
poedersuiker	200	g
citroen uitgeperst	0.5	st

Week de gelatine in koud water. Breng in een pan het sinaasappelsap aan de kook met de suiker en de wijn. Los er de uitgeknepen gelatine in op. Roer er de likeur door en laat de gelei afkoelen. Schenk de gelei in glazen en laat in de koelkast opstijven. Schil de kaki's en snij het vruchtvlees in stukjes. Verdeel deze over de gelei. Schep de coulis van cassis in een kom en voeg naar smaak de suiker toe. Breng op smaak met het citroensap. Klop de slagroom lobbij en meng het door de vruchtenpuree. Draai in de ijsmachine ijs. Maak kleine bolletjes ijs en leg die op bakpapier en leg het geheel vervolgens tot gebruik in de vriezer. Roer vlak voor het uitserveren de slagroom en de basterdsuiker door elkaar en schenk de dunne room over de vruchten. Leg er per glas een 3-tal kleine bolletjes ijs over.