

2010 december

CCN Bunnik · Winter

AMUSE Aardappelpuree met bieslook en caviaar

Aardappelpuree met bieslook en caviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen (laura)	1	kg
teentjes knoflook	2	
tzar caviar (2 blikjes)	110	g
tijmtakjes	3	
laurier blaadjes	2	
bosje bieslook		
gevogelte bouillon	6	dl
kookroom	4	dl
zeezout (fleur de sel)	1	eetlepel
olijfolie		
boter		
zeezout		

- Zorg dat de kaviaar koel staat.
- Was de ongeschilde aardappelen.
- Pel de knoflookteentjes en kneus deze.
- Doe de ongeschilde aardappels, de gekneusde knoflookteentjes, tijmtakjes, de laurierblaadjes en zeezout in een pan met koud water.
- Laat de aardappels langzaam goed gaar koken.
- Bereid de saus door 4 dl gevogelte bouillon met de room langzaam tot de helft in te koken.
- Verwijder de schil van de aardappels en druk ze met de stamper grof fijn
- Maakt de puree aan met wat warme gevogeltesbouillon, boter en olijfolie
- Roer zo min mogelijk, anders wordt de puree te plakkerig.
- Maak af met wat zout, peper en met veel heel klein geknipte bieslook.

Presentatie

- Pak een kleine ring en vul deze met wat puree, en verwijder de ring
- Klop de saus schuimig en drapeer een lepel saus over de puree
- Bedek het rondje puree met kaviaar en serveer direct uit

Zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	g
water	3	dl
natuurazijn	4	dl

- Kook 200 gr. suiker met 3 dl water en 4 dl natuurazijn en laat geforceerd koud worden.

Meloenblokjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
galia meloenen	2	

- Snijd de meloenen op snijmachine in plakken van 0,5 cm (machine op stand 20)
- Verwijder de schillen.
- Snijd de plakken in repen van 0,5 cm.
- Maak daarna de blokjes van ± 0,5 bij 0,5 cm.
- Zet de meloenblokjes onder het zoetzuur en laat 2-3 uur marinieren (niet in de ijskast)

Noordzeekrab

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe krabpoten	1,5	kilo
mayonaise	3-4	el

- Boen de poten schoon in een bak met koud water.
- Zet een grote pan met heet water op.
- Doe 1/3 deel van de poten in het hete water.
- Laat 4 minuten koken.
- Koel ze versneld af in een bak ijswater.
- Kook ook de overige poten op deze wijze.
- Kraak de krabpoten met de achterzijde van de hakbijl.
- Peuter met een klein mesje en een kreeftenhaak het vlees uit de poten.
- Kijk zorgvuldig na op splinters en kraakbeen.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Roer de mayonaise erdoor.
- Gebruik niet te veel mayonaise!
- Zet in koelkast, maar haal 1 uur voor uitserveren uit de koelkast.

Citroencreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookroom	4	dl
suiker	50	g
citroensap (5 citroenen)	2	dl
gelatine	2	blad

- Breng de 4 dl room en 50 gr. suiker aan de kook.
- Voeg het gezeefde citroensap toe (let op zuurgehalte).
- Haal van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe en roer goed door.
- Zet bakje koud in de koelkast.
- Wanneer mengsel koud is iets opslaan met garde zodat deze een beetje lobbijg wordt.

Suikergalette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
slagroom	4	dl
water	3	dl
fondant	250	g
glucose	175	g
boter	20	g
cacaopoeder	2	tl

- Maak van de fondant suiker water en glucose een lichte karamel door het te koken daarna de boter en cacao poeder toevoegen.
- Laat na uitgieten op siliconenmatje afkoelen (eventueel in koeling).
- Na afkoelen zeer fijn malen in keukenmachine.
- Zeef mengsel zodat er een mooie poeder ontstaat.
- Neem bakplaat met siliconen matje en strooi hier de fijne karamel op uit.
- Zet in voorverwarmde oven en laat de karamelpoeder smelten en afkoelen tot een suikergalette. Breek in 10 stukken.

Zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool uit het vat	500	g
kookwijn	4	dl
water	1	dl
riesling	1,5	dl
buikspek	150	g
jeneverbessen	6	
laurierblaadjes	2	
elstar appel	1	
sjalotje	1	

- Spoel de zuurkool af onder koud water.
- Laat uitlekken.
- Snijd het spek fijn.
- Snijd de Elstar in blokjes van 8 - 10 mm.
- Snijd het sjalotje heel fijn.
- Zet zuurkool op met alle ingrediënten (behalve de gelatineblaadjes)
- Kook met het deksel op de pan de zuurkool gaar.
- Druk het vocht uit de zuurkool via een zeef en vang het vocht op.
- Bewaar. (5-6 dl vocht)
- Verwijder de jeneverbessen en laurier uit de zuurkool en zet de zuurkool apart.

Zuurkoolschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine blaadjes	2	

- Zet 3-4 dl van het bewaarde zuurkool vocht koel weg.
- Week de gelatine blaadjes in wat koud water.
- Los de gelatineblaadjes goed op in 2 dl verwarmd vocht
- Laat dit vocht wat afkoelen en klop het met de hand of mixer goed op.
- Voeg het koude vocht uit de koelkast toe terwijl je doorklopt totdat een mooi schuim ontstaat boven op het vocht. Dit gaat het beste met een staafmixer in een grote pan die schuin (dit zorgt voor een groot oppervlak) wordt gehouden. Een alternatief is het volgende: 5 dl zuurkool kookvocht, nu met 4 blaadjes gelatine, in de Kidde doen, en 2 slagroom patronen. Slechts tot de helft vullen. Minstens 1 uur koelen in de koelkast. Goed schudden vlak voor gebruik. Eerst proef spuiten! Dit levert een ondoorzichtig schuim.
- Doe met een lepel of spuitzak een bolletje schuim in een cupje van het siliconenmatje met rond cups.
- Herhaal dit 10 keer en zet weg in de vriezer. (tenminste 1 uur)

Rieslingsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon (vloeibaar)	4	dl
riesling	4	dl
witte wijn azijn	0,5	dl
kookroom	4	dl
sjalotje	1	
laurierblaadjes	2	
paar witte peperkorrels		
geroosterde kummelzaad	6	g
koude boter	100	g

- Laat de visbouillon met de riesling, azijn, gehakt sjalotje, laurierblaadjes, kummelzaadjes en gekneusde peperkorrels tot de helft inkoken.
- Kook de room apart tot de helft in.
- Zeef ingekookte de saus en voeg de ingekookte room toe.
- Voor het uitserveren: Klop de saus met de staafmixer en wat koude klontjes boter op.

Tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilets van elk 75gr	10	
elstar appels	3	
citroen	1	

- Steek het klokhuis uit de appel.
- Schil de appel en snijd doormidden.
- Snijd op de machine de appel in plakjes van ca. 3 mm.
- Besprenkel met citroensap.
- Controleer de filets en droog ze.
- Leg de filet met op de graatkant naar boven.
- Leg de schijfjes appel dakpansgewijs op de vis en druk aan.
- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Verwarm wat arachide olie in een Tefal pan.
- Bak de filets met de appelkant naar beneden, langzaam op laag vuur gaar.
- De appel moet een beetje bruin kleuren. (niet keren!)
- Doe per keer maar twee filets.
- Haal ze zeer voorzichtig uit de pan en leg ze omgekeerd (appel weer boven) op een ingevette plaat.
- Voor het uitserveren de filets nog even 3-4 minuten in de oven.

Presentatie

- Maak op het bord een rondje met een laagje lauwe zuurkool
- Leg daarop een filet.
- Schuim de verwarmde saus op met de staafmixer onder toevoeging met wat koude klontjes boter voor binding.
- Druppel de saus om de vis en de zuurkool
- Leg als laatste op de vis het bolletje schuim met daarboven op wat groene wasabi eitjes.

Consommé

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vleesbouillon (wijk)	300	g
water	5	dl
prei	2	
selderijknol met groen	1/2	
uien	2	
knoflookteentjes	2	
wortel	1	
blaadjes laurier	2	
kruidnagel	4	
geplette witte peperkorrels	15	

- Doe vleesbouillon in pan en voeg 5 dl water toe
- Maak groenten schoon.
- Snijd in stukken en was goed.
- Voeg de groenten toe en laat 20 minuten zachtjes koken.
- Zeef de bouillon, druk groente goed uit met bolle lepel in de zeef.
- Zet bouillon in koude brede pan in koeling
- Ontvet de soep.
- Sla 2 eiwitten los en voeg bij de soep.
- Breng roerend aan de kook.
- Zeef door een neteldoekse lap (eventueel herhalen)
- Laat bouillon iets inkoken en breng op smaak.
- Bouillon wordt geserveerd in een klein kopje

Heilige boontjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heilige boontjes	30	
knolselderij	1/2	
winterpeen	1	

- Maak de heilig boontjes schoon.
- Kook beetgaar in water met een beetje zout.
- Maak met een kleine parisienneboor 20 kleine bolletjes (erwten) van wortel en 20 van knolselderij.
- Kook beetgaar in water met een beetje zout.

Pariscroq

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
croq, pariscroq of stokkenmeel	250	
gistpoeder	5	g
zout	6	g
water	1,5	dl
boter		mespuntje
kerrie		mespuntje

- Verwarm het water tot 25°C.
- Los eerst het zout goed op in het water.
- Maak het water niet warmer dan aangegeven!
- Meng nu de gist erdoorheen met een garde.
- Zeef de bloem.
- Maak een kuiltje in de bloem, giet het gistwatermengsel erin en het mespuntje boter (niet meer!)
- Voeg een ruim mespuntje kerrie toe.
- Kneed samen met de kerrie alles goed door elkaar.
- Is in het begin plakkerig, maar naarmate de bloem het water opneemt zal het beter gaan. Je moet echt flink lang doorkneden!
- Rol deeg als een lap uit en vouw dan weer netjes op.
- Zet weg voor de eerste rij. De omgevingstemperatuur moet 22-24°C zijn.
- Na 20-30 minuten is het gistingsproces voldoende op gang gekomen.
- Druk de lucht eruit en kneed het deeg nog eens een paar minuten.
- Verdeel het deeg in porties van 50-70 gr deeg.
- Bol de porties op, bestuif met bloem en dek ze eventjes met plastic af.
- Zet oven op 35°C (geen hete lucht) en plaats onder op bodem van oven een schoteltje water.
- Maak langwerpige lapjes van het deeg van 20 cm en rol op.
- Snijd in stukjes van 5 à 6 cm.
- Leg met de naad naar beneden op een bestoven bakblik.
- Let op: niet te dicht bij elkaar! Laat minstens 60 min rijzen.
- Verwarm daarna de oven voor op 200°C.
- Plaats een schoteltje met water in oven.
- Doe de broodjes in oven en zet oven gelijk op 250°C.
- Bak ze in 9 à 12 min goudbruin af.

Presentatie

- Plaats twee schaaltjes met gezouten boter op tafel.
- Leg in een kopje 3 heilige boontjes, 2 bolletjes wortel en knolselderij.
- Schenk de hete consommé erover.
- Serveer uit met de Pariscroc

Hazenrug

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse (!) ontvliesde hele hazenruggen (10-12 personen)	4	
apart zakje met hazenbloed		
bardeerspek aan een stuk	250	g

- Maak de hazenruggen goed droog.
 - Bestrooi ze met zout en peper (ook de onderkant).
 - Bardeer de bovenkant met speklapjes van ca 3 mm.
 - (bindt zonodig het spek vast met vleestouw).
 - Zet ze weg (niet in de koekast)
 - Braad de rug aan de gebardeerde kant in de boter licht bruin.
 - Haal ze eruit en dek goed af met dubbel alufolie.
 - Deglaceer het vet en aanbaksel met een scheutje wijn en zet weg voor de jagerssaus
- Voor het uitserveren
- Verwarm de oven voor op 180 C (geen hete lucht, oven onder nieuw fornuis)
 - Zet de ruggen ongeveer 12 minuten in de oven.
(Kerntem. 55 graden)
 - Haal ze eruit en dek weer goed af met dubbel alufolie.

Jagerssaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
vossenbessen op sap	1	eetlepel
teentje knoflook	1	
rode wijn	200	ml
hazen (of wild) bouillon of 300 ml fond	600	ml
hazenbloed	4	el
koude boter	100	g

- Neem het opzij gezette braadvet en verwarm dit.
- Voeg 2 fijn gehakte sjalotjes, de vossenbessen en de schoongemaakte en gekneusde knoflookteen toe.
- Laat even zachtjes braden totdat de sjalotjes licht verkleurd zijn.
- Blus de pan af met de rode wijn en laat deze tot de helft indampen.
- Verwijder de knoflook.
- Voeg de fond toe en laat deze inkoken tot de gewenste dikte.
- Zeef de saus en roer het bloed erdoor.
- Monteer voor het uitserveren met de staafmixer blokjes koude boter erdoor.

Gele bietjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele bietjes (10 kleine bietjes)	600	g
boter	100	g

- Kook de bietjes beetgaar en pel ze.
- Snijd 10 mooie ronde dunne plakken af voor een bodempje. Kook de rest gaar tot een mousse.
- Giet dit af en laat goed uitlekken

Groene koolrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene kolen	2	
sjalotjes	4	
doorregen spekblokjes	50	g
paneermeel		

- Haal de mooie buitenste bladen van de kool.
- Snijd ze in 10 gelijke vierkanten (15cm bij 15 cm) en blancheer ze kort (!) in ruim kokend water.
- Een leg ze even in ijswater.
- Haal ze eruit en droog ze.
- Snijd de rest van de kolen tot een fijne julienne (kijk even wat je nodig denkt te hebben voor het vullen van de ijsknijpers)
- Stoof de julienne gaar met fijngehakte sjalotjes en de spekblokjes.
- Druk de bij gesneden koolbladeren in een ijsknijper.
- Vul ze met dit koolmengsel en vouw ze mooi dicht.
- Leg ze op een ingevet plateau.

Voor het uitserveren

- Verwarm een oven voor op 200 graden.
- Bestrooi de pakketjes met paneermeel.
- Leg er een klontje boter op.
- Verwarm ze 10 minuten in de oven.

Presentatie

- Verwijder de spek en met de bolle kant van een lepel de filets van de rug.
- (ook aan de onder kant want daar zit de lekkere haasjes!)
- Maak een cirkel van saus.
- Leg hierin een mooi getrancheerd stukje hazerug.
- Leg het bietenpuree torentje en het koolpakketje ernaast

DESSERT Panna cotta, mandarijnensorbet met cranberry compote en profiterolles met ijs en mascarpone

Panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	5	dl
slagroom	3	dl
suiker	125	g
vanillesuiker	1	zakje
gelatineblaadjes	6	
vanillestokjes	3	
bramencoulis	200	g

- Breng de melk, room, suiker, vanillesuiker en vanillestokjes (opengesneden) aan de kook.
- Laat afkoelen en zeef.
- Week de gelatine in koud water en los ze op in de lauwe melk.
- Laat nog 10 minuten staan en verdeel over 10 kleine pudding vormpjes.
- Zet koud weg in de vriezer (kort) en daarna in de koelkast.

Mandarijnensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe mandarijnen	750	g
citroen	1	
suiker	200	g
water	1	dl
mandarine napoleon	5	el
eiwit	1	
verse cranberry's	250	g
witte wijn		scheut

- Pers de mandarijnen en de citroen uit en giet het sap door een zeef in een kom.
- Laat de 200 gr suiker in water op het vuur oplossen.
- Doe, van het vuur af, mandarijnsap, citroensap en Mandarine napoleon erbij, meng goed en laat geforceerd afkoelen.
- Giet het mengsel in de ijsmachine.
- Voeg vlak voor het ijs gereed is het stijfgeklopte eiwit toevoegen.
- Was de cranberry's en kook met 50 gr suiker in een flinke scheut witte wijn gaar. Bind eventueel met wat maizena en zet in de koelkast.

Profiterolles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanilleroomijs	1	l
water	1,2	dl
boter	60	g
gezeefde bloem	70	g
bakpoeder		snufje
eieren	2	
cantuccini	50	g
mascarpone	100	g
suiker	30	g
cacaopoeder	1	eetlepel
eierdooier	1	
eiwitten	2	

- Verwarm de oven voor op 200 C graden (geen hete lucht, oven onder nieuwe fornuis)
- Breng het water met een snufje zout en de boter aan de kook in een pannetje.
- Voeg in 1 keer de gezeefde bloem en de bakpoeder toe en blijf roeren met een houten lepel tot het deeg als een bal van de bodem loslaat.
- Neem de pan van het vuur en roer er met een garde één voor één de eieren door.
- Voeg het volgende ei pas toe als het vorige volledig in het deeg is opgenomen.
- Blijf ca. 5 minuten roeren tot het deeg blazen gaat trekken en gaat glanzen.
- Vet een bakplaat in met boter.
- Schep met 2 lepels bergjes deeg iets kleiner dan een ei op de bakplaat, totaal ca. 12 bergjes. Houd tussen 2 bergjes ca. 5 cm afstand.
- Bak de soezen in het midden van de voorverwarmde oven in ca. 20 minuten gaar.
- Gaar betekent goud gekleurd en heel licht van gewicht. Tijdens het bakken de oven beslist niet openen.
- Laat ze in een iets geopende oven afkoelen.
- Verkruimel de koekjes (cantuccini).
- Snijd de onderkant van de soesjes open en vul ze, kort voor het uitserveren, met het ijs en doop de onderkant eerst in 1 losgeklopt eiwit en dan in het koekjeskruim.
- Klop de dooier met de suiker luchtig en meng er de mascarpone door.
- Klop het 1 eiwit op en meng dit door het mascarponemengsel.
- Lepel dit kort voor het opdienen over de soesjes en bestrooi met cacaopoeder.

Karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
water	2	dl
boter	50	g

- Laat de suiker in een pan met zware bodem op laag vuur karameliseren. Niet roeren, dat geeft kristallisatie! Hooguit de pan wat wentelen om het proces gelijkmatig te laten verlopen.
- Als de suiker mooi egaal bruin is van het vuur de boter erdoor roeren.
- Dan licht verwarmd water beetje voor beetje erdoor roeren. Pas op voor spatten.
- Tenslotte een klein snufje zout erdoor.