

2011 september

CCN Bunnik · Herfst

Langoustines in kataifideeg met salie en serrano

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines (middelgrote)	30	
tomaten puree	1	eetlepel
sinaasappel	1	
limoen	1	
sjalotten	2	
witte wijn	2	glazen
visbouillon (lacroix, hanos)	2	dl
serrano ham	5	plakken
salie		bosje
kataifideeg (hanos)		pakketje

Langoustines:

- Breek de koppen van de langoustines en pel de langoustines zorgvuldig.
- Verwijder het darmkanaal door met een pincet aan de kopkant het kanaal voorzichtig eruit te trekken.
- Houd de panters apart en hak deze grof fijn
- Zet de langoustines afgedekt koel weg

Saus:

- Fruit de sjalot in wat olie en bak vervolgens de pantsers en koppen met de tomatenpuree kort op hoog vuur.
- Blus af met de wijn.
- Voeg de visbouillon toe, laat nog 15 minuten trekken
- Zeef de saus en kook de saus flink in.
- Was de sinaasappel en haal met de zesteur kleine schilletjes van de sinaasappel (zonder wit).
- Laat de zeste 1 uur trekken in 0,5 dl goed warme (75 graden C) arachide of zonnebloem olie.
- Pers de sinaasappel uit en kook het sap in en voeg een paar druppels toe aan de olie met de zeste.
- Zeef de sinaasappelolie.
- Breng de saus op smaak met wat druppels van de sinaasappelolie.
- Houd de saus apart.

Pakketje:

- Snijd uit de serranoplakken lange dunne slierten.
- Snijd sliertjes van de salie.
- Wikkel 20 langoustines om met de slierten serrano, salie en met wat Kataifideeg (deeg eerst goed laten ontdooien!).
- Zorg dat je mooie strakke pakketjes hebt, en zet afgedekt weg.
- Stoom 10 langoustines in 3 minuten zachtjes gaar en houdt afgedekt lauw warm.
- Frituur in een wok met arachide olie (170 graden C) in een paar minuten de kataifi pakketjes.
- Niet te lang anders, is de langoustine taai.
- Houd warm.

Presentatie:

- Leg een kataifi pakketje dan een gestoomde langoustine en dan weer een kataifi pakketje naast elkaar
- Besprenkel de gestoomde langoustine met de saus.

Zeeduivel met shimeji paddestoeltjes, bloemkool couscous en hazelnoot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	
slagroom	2	dl
haringkuit		potje
hazelnooten	30	gr.
gevogelte bouillon	1	dl
shimeji paddestoeltjes (of beukezwam)	20	stuks
witte wijn azijn	3	dl
rietsuiker	100	gr.
groene asperges	10	
hazelnootolie	1	dl
zeeduivel filets (ca 50 gr per filet)	10	enkele
droge (zwijnen) worstje (duimdik, ca 30 cm)	1	
arachideolie	1	dl

Bereiding groentes:

- 1/4 van de bloemkool grof raspen tot een mooi kruim.
- De hazelnooten in 7 minuten bruineren in een oven van 180 gr C
- De hazelnooten fijnmaken met een vijzel of kleine mixer
- Neem de hazelnootkruim en vermeng deze voorzichtig met de bloemkoolkruim en de haringkuit.
- Koel afgedekt wegzetten.
- De overgebleven bloemkool gaar koken in 1 dl bouillon, 1dl slagroom en snufje zout en peper.
- Als de bloemkool gaar is deze met wat van het kook vocht blenderen en zeven.
- Breng goed op smaak met peper en zout.
- Doe in een spuitfles en houdt warm (let op dat de dikte voldoende is voor druppels die blijven staan)
- De paddestoeltjes 10 minuten laten marinieren een mengsel van lauwwarme witte wijn azijn, rietsuiker en 3 dl water.
- Vervolgens het marinadevocht aan de kook brengen en even goed laten doorkoken en van het vuur halen.
- De asperges gaar blancheren en in de lengte richting in vieren snijden.

Zeeduivel:

- De zeeduivelfilet met snufje zout kort bakken in wat olie en direct eruit halen.
- De filet beleggen met geraspte worst van het zwijn en in de oven (geen hete lucht!) op 60 graden warm houden.

Presentatie:

- De ¼ asperges naast elkaar in het midden van het bord dressereren.
- Leg hierop de zeeduivelfilet (met de rasp van zwijnen worst er nog steeds op)
- Druppel de bloemkoolpuree er omheen.
- De paddestoeltjes erbij.
- De couscous van bloemkoolkruim in een strakke streep doortrekken tot op de flens van het

bord.

- Dresseer de hazelnootolie over het geheel.

Lolly van eendelever en rode biet en een kokoskerrie soepje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rillete de canard (hanos)	110	gr.
eendelever (goede kwaliteit)	400	gr.
witte port	20	gr.
cognac	10	gr.
bietensap (totaal 1,5 liter)	2	flessen
elstar appel	1	
citroen	0,5	
sjalotjes	2	
peperkorrels	30	
aardappelzetmeel	50	gr.
agar agar	8	gr.
laurier	1	
lolly stokjes (hanos)	10-15	
kerrie	1	theelepel
boter	2	el
steranijs	2	stuks
citroengras	4	stengels
korianderzaad	15	bolletjes
knoflook	0,5	teentje
gember van 1 cm	1	stukje
rode pepertje	0,5	
bloem	2	el
kippenbouillon	5	dl
halfvolle melk	1	dl
kokos room (uit blik)	4	dl
limoen	1	
komkommer	0,5	
hollandse garnalen	200	gr.

Lolly:

- Snijd de elstar brunoise (2mm bij 2 mm) en besprenkel met citroen en zet weg.
- Kook de bietensap met de fijn gesneden sjalot, peperkorrels en laurier in tot de helft in en zeef de sap.
- Bind de bietensap met het zetmeel (aangemaakt met beetje koud water) en de agar agar.
- Al roerend goed doorkoken en lauwwarm houden

Intussen:

- Kuis de levers van bloedadertjes en zenen door de lever uit elkaar in stukjes te breken.
- Meng de lever met een vork heel goed met de klein gesneden rilette, wat peper, zout en de cognac en de port.

- Doe de massa in de oven van 70 graden en breng op kerntemperatuur van 54 graden. (controleer met kerntemp.meter)
- Doe de massa in een zeef en laat het vet weglopen. Schep de massa over in een koele bak
- Laat afkoelen in vriezer (NIET laten bevriezen en in koeling)
- Maak mooie balletjes (kleine bitterbal) met een kleine ijsknijper en je handen (bij voorkeur je vochtige handpalm) Handen daarna goed wassen!
- De ballen in een bolmatje leggen en er een lollystokje in prikken
- Laat afgedekt op stijven in koelkast.
- Haal de lolly door de lauwwarme bietengelei en daarna ca 20 minuten laten opstijven in de koeling

Schuimsoepje:

- De boter smelten en de klein gesneden peper (zonder zaadjes!), gember, de kerrie, de steranijs, korianderzaad, gekneusde knoflook en in kleine stukken gesneden citroengras aanfruiten.
- De bloem door een zeef toevoegen en even meegaren.
- De hete kippenbouillon beetje bij beetje toevoegen en aan de kook brengen; laten binden.
- De kokosroom toevoegen en ruim 20 minuten (of langer) laten trekken (niet koken)
- Door zeef halen, met zout en limoen op smaak brengen.
- En lauwwarm wegzetten.
- Schil de ½ komkommer, snijd in de lengte richting doormidden, trek met een lepel de zaden eruit en snijd de halve komkommer brunoise.

Presentatie:

- Pak bij voorkeur een rechthoekig bordje.
- Plaats de lolly links (bol op bordje stokje omhoog) en drapeer wat elstar erbij.
- Pak een koffie kopje of laag drinkglas doe daar wat komkommer en garnalen in.
- Doe een scheutje melk in het soepje.
- Schuim de warme soep met een staaf mixer met veel lucht op.
- Vul het kopje voor driekwart en zet er een lepeltje in.
- Plaats aan de rechterkant.
- Volgorde van eten: eerste de lolly dan het soepje.

HOOFDGERECHT Duivenborstjes met foie gras saus, elstar/biet en selderij

Duivenborstjes met foie gras saus, elstar/biet en selderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven borstjes van wilde duiven met vel	10	enkele
sjalot	1	
boter	20	gr.
madeira	1	dl
kalfsfond	3	dl
koksroom	2	dl
paté de foie gras	40	gr.
jus de truffes	2	el
niet te grote rode rauwe biet	500	gr.
elstars	4	
citroen	0,5	
peper		
zout		
balsamico-azijn		
selderijknol	1	kleine
kippenbouillon	1	dl
katenspek	50	gr.
knoflook	2	tenen
sjalotten	2	
vastkokende aardappels	3	grote
gevogeltefond	0,5	l
eiwit	4	el
arachideolie		
paneermeel	4	el
olijfolie		
platte peterselie	0,25	bosje

Duif:

- De duivenborstjes vacuüm in een bak met water van 70 graden (check met kern,temp) in een oven van 80 graden gedurende 40 minuten rustig laten liggen.
- Houd de temperaturen voortdurend in de gaten.
- We proberen hier zo dicht mogelijk te komen bij sous vide koken.
- Koel de borstjes in de zakken in ijs en water snel terug naar kamertemperatuur en laat rusten (niet kouder!)
- Haal voor het uitserveren de borstjes uit de zakken, droog ze.
- Snufje peper en zout en bak ze heel kort op de huid (20 seconden) en leg ze nog heel even afgedekt in de oven (geen hete lucht) van 50 graden om warm te houden.
- Trancheer ze mooi en serveer uit volgens de presentatie.

Saus:

- Fruit de ragfijn gesneden sjalot in boter.

- Voeg Madeira en fond toe.
- Reduceer tot de helft en voeg de room toe.
- Voeg de paté toe en pureer de saus.
- Kook de saus eventueel in tot gewenste dikte.
- Voeg de jus de truffes toe en breng saus op smaak met peper en zout.
- Eventueel zeven.

Rode biet:

- Kook de rode biet in water gaar in ruim een half uur en laat uit het vocht afkoelen.
- Snijd de Elstar in dunne plakken (4 mm) en druk er rondjes uit van ca. 4 cm en besprenkel ze met citroensap.
- Snijd de gekookte rode bieten in dunne plakken (4 mm) en druk er rondjes uit van ca 4 cm.
- Leg de plakjes op wat papier om rode vocht er iets uit te trekken.
- Zet apart en maak je werkplek en handen goed schoon zodat er geen rood vocht is.
- Maak torentjes van biet en appel, door deze om en om op elkaar te leggen.
- Probeer er 20 torentjes uit te halen. (rood bovenop)
- Besprenkel ze met een beetje balsamico.

Selderijknol:

- Snijd de kool in blokjes
- Maak knoflook en slalot schoon en hak deze fijn.
- Fruit knoflook en sjalot in beetje boter, voeg de kool, de fijngesneden katenspek toe en daarna de room en de bouillon.
- Laat blokjes knol zachtjes door en door garen en laat het vocht grotendeels verdampen.
- Voeg eventueel tussendoor nog wat room of vocht toe.
- Blendeer alles.
- Breng op smaak met peper.
- Zeef de puree en doe in een spuitzak. (let op dat de texture niet te slap is)

Aardappel:

- Schil de aardappels en snijd in plakken van 1 cm dik.
- Steek hieruit 30 schijven met een doorsnede van 3 cm.
- Kook de schijven aardappel bijna gaar in de fond en laat daarbij het vocht verdampen.
- Laat de schijven afkoelen op papier
- Wentel de schijven door wat losgeslagen eiwit en daarna door paneermeel
- Bak vlak voor het uitserveren de schijven in arachideolie en kruid met peper en zout.

Presentatie:

- Leg de krokante aardappel schijfjes naast elkaar.
- Trancheer de duivenborstjes en leg deze om en om tussen de aardappelschijven
- Zet bovenaan het bieten/aardappeltorentje
- Spuit onderaan een streep selderijpuree
- Sprengel de saus ruim over de duivenborst
- Werk af met wat fijngehakte peterselie.

DESSERT Frambozen met citroenmousse, witte chocolade en ijs van gemberbier

Frambozen met citroenmousse, witte chocolade en ijs van gemberbier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemberbier (toko)	400	gr.
verse gember	40	gr.
suiker	50	gr.
citroensap	85	gr.
pro-sorbet (ispc)	60	gr.
crème fraiche	125	gr.
eieren	4	
gelatine	4	bld
citroen rasp (1 citroen)	5	gr.
glucose	150	gr.
witte chocolade	70	gr.
slagroom	400	ml
frambozen	1	bakje
frambozen coullis	200	gr.
hazelnoten	30	

Gemberijs:

- Rasp 40 gr de verse gember en doe dit bij het gemberbier.
- Laat ongeveer een 1/2 half uur lauwwarm trekken.
- Zeef het gemberbier, meng het met de suiker, citroensap en pro-sorbet.
- Het geheel goed doorroeren dat alles is opgelost en in de ijsmachine doen.

Citroenmousse:

- Week de blaadjes gelatine in koud water.
- Verwarm de citroen sap en los de uitgeknepen gelatine hierin op.
- Meng vervolgens de crème fraiche, suiker en eieren en citroensap heel goed door elkaar met een garde en doe het mengsel door een fijne zeef.
- Giet het mengsel uit over een bak waarddor een hoogte van ca 3 cm ontstaat en laat deze stollen in een hete lucht oven van 90 graden. Haal de mousse na 40 minuten eruit en laat afkoelen in de koelkast.

Witte chocolade schotsen:

- Doe alle ingrediënten bij elkaar en kook dit op tot een lichte karamel.
- Stort de massa gelijkmatig uit op een silpat en strijk gelijkmatig uit met een paletmes.
- Koud laten worden.
- Vervolgens de stukken in de blender tot poeder malen.
- Haal alle poeder door een zeef en verdeel gelijkmatig op vetvrijpapier of silpat.
- (de poeder niet te dun strooien!)
- Op een plaat in een op 185 graden voorverwarmde oven (geen hete lucht!) 7 minuten laten smelten.
- De plaat volledig laten afkoelen en daarna de schotsen in porties breken.

Chocolademousse:

- Week de gelatine in wat koud water.
- Klop 300 ml slagroom rustig op, maar niet stijf (goed lobbijg)
- Verwarm de andere 100 ml slagroom en los de uitgeknepen gelatine erin op.
- Los gelijk de stukjes witte chocolade er in op en roer met een garde alles goed op totdat je een gladde massa hebt gekregen.
- Stort de massa in een lage grote bak.
- Laat het mengsel goed afkoelen en spatel de geslagen room voorzichtig doorheen
- Koud wegzetten.

Presentatie:

- Zorg dat de borden koud zijn (buiten zetten?)
- De citroenmousse met een ronde steker uit steken (2 pp) en leg op het bord met een framboos erop.
- Maak van de chocolade mousse mooie strakke quenelles en leg deze op het bord.
- Leg er een bolletje ijs bij (eventueel in een klein bakje)
- Trek een streep frambozen coulis.
- Strooi wat gecrushte hazelnoot ertussen.
- Steek de chocolade schotsen in de quernelle en het ijs.
- Verdeel de overige Frambozen.
- Direct uitserveren.