

# 2011 november

CCN Bunnik · Herfst

---

**AMUSE** Gevulde sjalotten

---

## Gevulde sjalotten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote, enkelvoudige sjalotten	10	stuks
ricotta	75	gram
parmezaanse kaas	50	gram
arachide olie		
prikkers	10	stuks
bloem		
peterselie	15	gr.
dille	15	gr.
basilicum	15	gr.
walnootolie		
zeezout		
balsamico azijn (witte)		

Pof de sjalotten in de schil 20 minuten in een hete oven op 200° C. Roer de ricotta en de geraspte Parmezaanse kaas door elkaar. Pel de sjalotten en snijd er de bovenkant vanaf. Snij de sjalotten in de lengte richting open (maar niet helemaal door) en verwijder het binnenste. Bewaar dit en meng het door het kaasmengsel. Breng dit mengsel op smaak met peper en zout. Vul de sjalotten voorzichtig zo veel mogelijk met het kaasmengsel. Vouw ze dicht, zet ze met een prikker vast en haal ze voorzichtig door de bloem. Doe een flinke scheut arachide olie in de wok. Verhit de olie en bak de sjalotten in 2 a 3 minuten goudbruin. Maak bordjes met de sla van kruiden (nestje) en besprenkel dit met walnootolie, zeezout en balsamico azijn. Leg het gevulde sjalotje er op.

## Gegratineerde mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jumbo mosselen	50	stuks
boter	40	gram
prei	100	gram
wortelen	100	gram
ui	1	stuks
tijm	2	takjes
laurierblaadjes	3	stuks
foelie blaadjes	2	stuks
droge witte wijn	300	ml
spinazie	600	gram
notenolie	1	theelepel (5ml)
mosselvocht	100	ml
droge witte vermout	100	ml
kookroom	350	ml
eierdooiers	2	stuks
stokbrood		
boterballetjes		

Spoel de mosselen goed schoon (koud water), open mosselen verwijderen. Laat boter uitbruisen in een grote pan en voeg de schoongemaakte en grof gesneden groenten en de kruiden toe; zorg dat de groenten licht kleuren. Leg de mosselen op de groenten en kruiden en blus af met de witte wijn. Kook het geheel ongeveer 4 a 5 minuten tot alle mosselen open zijn gegaan. Stort ze in een zeef en vang het vocht op en zeef dit door een neteldoekse lap. Doe het vocht in een pan en kook hem in tot ongeveer 100 ml. Gebruik dit in de saus. Pel de mosselen en houd ze warm. Bewaar ongeveer 50 schelpen. Was de spinazie, droog deze, verwijder de steeltjes en wok de spinazie daarna kort in de hete notenolie. Giet de vermout bij het mosselvocht en laat tot 1/3 inkoken. Voeg 300 ml room toe en laat nu tot de helft inkoken. Roer de eierdooiers door de resterende 50 ml koude room. Haal de pan van het vuur en giet het ei/roommengsel door de warme saus. Roer goed door elkaar. Uitserveren op warme borden. Verdeel (met behulp van een ring) de goed uitgelekte hete spinazie over de 10 bordjes. Verdeel hierover de 5 warme mosselen en giet wat saus erover en laat de saus gratineren m.b.v. een gasbrander. Je kunt verder af garneren met de schelpen. Stokbrood met boterballetje smaakt hierbij goed.

**Gepocheerde tongfilet gevuld met een tartaar van scampi en venkel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel knollen	2	stuks
middelgrote scampi's	10	stuks
visgraten	1	kg
wups voor visbouillon		
tongfilets	5	stuks
cocktailprikkers	10	stuks
crème fraiche	200	ml
knoflook	2	tenen
laurier blad	1	stuks
steranijs	2	stuks
boter		
dragon	5	takjes

Snijd de venkel (m.u.v. de middenkern) in zeer dunne plakjes of julienne zet koel weg. Maak de scampi schoon verwijder het pantser en darm kanaal (bewaar de pantsers). Hak de scampi's zeer fijn en breng op smaak. Maak een halve liter visbouillon op de standaardmanier. Zeef de bouillon en kook licht in tot 3 dl. Leg de tong filets met de witte kant op de snijplank met het smalle deel naar je toe en verdeel de tartaar van scampi over tong filet. Laat het voorste gedeelte vrij en rol de tongfilets van boven naar beneden op en zet vast met een cocktailprikker. Zet koel weg. Bak de pantsers van de scampi's en doe ze bij 300 ml visbouillon samen met de crème fraiche, knoflook, laurier en steranijs en breng aan de kook. Laat het geheel rustig tot de helft inkoken. Passeer de saus door een zeer fijne zeef. Snijd de boter in kleine blokjes en zet alles koel weg. Pluk de dragon, bewaar 20 blaadjes en snijd de rest fijn. Ook de dragon koel weg zetten. Doe wat boter in pan en stoof hierin de venkel en breng op smaak. Vlak voor uitserveren; de vissaus verwarmen en met de boterklontjes monteren. Op het laatste de fijn gesneden dragon erbij en op smaak brengen. Pocher de tong rolletjes gaar in een stoompan of stoomoven en snijd de rolletjes in mooie ronde plakjes (garen duurt ongeveer 5 minuten als de pan op stoom is, blijf erbij staan). Verdeel de venkel in een rondje over de borden (m.b.v. ring) en drapeer de saus er omheen. Verdeel de rondjes tongfilet op de venkel en garneer verder af met de dragon blaadjes.

**Bouillon (Consommé double)**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
runderschenkel en botten	500	gr.
soepvlees	750	gr.
preien	2	stuks
selderij knol met groen	1	stuks
uien	2	stuks
knoflook	2	teentjes
wortel	1	stuks
laurier	2	blaadjes
kruidnagels	3	stuks
witte peper korrels	15	stuks
eiwitten	2	dl
tartaar	500	gr.
prei		
knolselderij	1/4	stuks
mergpijpjes	2	stuks
stokbrood		

Maak de groenten schoon en snij in stukken, was het vlees en de botten goed. Zet het vlees op in de snelkookpan in 3 l water met een beetje zout. Laat de kook er over komen en schuim het eiwit dat vrijkomt af. Voeg de groenten toe en sluit de pan. Zet de openingsschuif op 'gesloten' en laat de pan op hoog vuur op stoom komen tot de 2-e witte ring zichtbaar wordt. Temper het vuur, maar de 2-e witte ring moet wel zichtbaar blijven. Laat de soep 45 minuten stomen. Pan van het vuur nemen en de stoom laten ontsnappen, door de pan onder de kraan houden en langzaam koud water over het deksel te laten lopen - nooit over kunststof onderdelen - totdat de kookindicator volledig gezakt is. De pan niet in het water plaatsen. De pan even schudden en daarna de openingsschuif in de richting 'open' schuiven. Als er nog stoom ontsnapt, de schuif weer op stand 'dicht / zu' schuiven. De pan weer onder de waterkraan houden. Deze procedure zó vaak herhalen tot er geen stoom meer hoorbaar en/of zichtbaar ontsnapt en de openingsschuif gemakkelijk naar de eindpositie 'open' kan worden geschoven. Dan de pan openmaken. Zeef de soep en laat afkoelen, daarna ontvetten. Meng het tartaar met de eiwitten in de keukenmachine (paar keer pulsen). Roer dit mengsel (clarifique) door de bouillon en breng deze voorzichtig tegen de kook aan. De bouillon mag niet koken. Laat zachtjes trekken totdat de massa als een korst boven komt drijven. Verwijder de korst niet door hem af te scheppen, dan bestaat de kans dat de soep 'blind' slaat. Zet een natgemaakte zeefdoek in een zeef de consomme hierdoor. Laat inkoken tot de gewenste smaak is bereikt. Zet de mergpijpjes met de groenten in een pan water op, totdat de pijpjes onder staan en laat dit 30 minuten trekken. Serveer uit in klein kopje met een paar flinterdunne ringetjes prei en zeer kleine bolletjes wortel met een dun plakje merg. Dun stukje gebakken stokbrood kan er prima bij geserveerd worden.

**Tartaar van runder biefstuk**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lende biefstuk	800	gram
sjalotten	4	el
olijfolie	1,2	dl
ansjovispuree	80	g
zwarte olijven	140	gr.
knoflook	2	tenen
pernod	1	el
dijonmosterd	2/3	el
citroensap		
tijm	1/2	el
anijs	1/2	el
eidooiers	2	dl
druivenpitolie	50	gr.
mosterd	20	gr.
dragonazijn	4	el
stokbrood	10	plakjes
spek	20	plakjes
eieren	4	stuks
bladpeterselie	1/2	bosje
bloem		
arachide olie		
kleine augurken	8	stuks
uit het hart van kropsla	16	blaadjes
bieslook	20	stengels

Snijd het tartaarvlees in repen, hak de sjalotten fijn en voeg ze er met de olijfolie en zout en peper aan toe. Draai het mengsel twee maal door de gehaktmolen met de fijne plaat. Vang de tartaar de tweede maal met de hand op zodat de sliertjes mooi heel blijven. Meng de ingrediënten voor de tapenade in de keuken machine. Voeg de olijfolie toe zodat er een gladde massa ontstaat. Breng die op smaak. Meng de eidooiers, druivenpitolie, mosterd en de dragonazijn tot een gladde dressing. Leg de dunne plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met wat olijfolie. Bak ze goudbruin en knapperig in een matig hete oven. Bak de plakjes spek uit tot ze knapperig zijn. Kook de eieren hard en scheid de eiwitten en dooiers. Druk de eiwitten van de hard gekookte eieren door een zeef en meng met 1 el fijn gehakte peterselie erdoor. Snijd de sjalotten in ringen, haal ze licht door de bloem en bak de ringen goudbruin in arachide olie van 165° C. Hak de augurken fijn. Leg op elk bord 2 blaadjes kropsla en daarop een rundertartaarhoopje. Steek de brood crouton in de tartaar en leg de spekjes er tegen aan. Verdeel de tapenade en de eidooier dressing rondom de tartaar en schep aan weerszijde het eiwit en gehakte augurk. Decoreer met kervel en bieslook. Schik de sjalotringen decoratief over het geheel.

## Chocolade mille feuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	gr.
olijfolie	125	gr.
pure chocolade	140	gr.
eieren	200	gr.
suiker	300	gr.
bloem	120	gr.
bakpoeder	10	gr.
slagroom	175	gr.
sinaasappels	150	gr.
gelatine	5	gr.
goud poeder	1	zakje
isomal suikerparels	75	gr.

Boter en olijfolie verwarmen en de chocolade er in oplossen. Eieren, suiker, bloem en bakpoeder mengen tot de suiker is opgelost. Daarna alle ingrediënten vermengen en in 15 min afbakken op 170 graden op ovenplaat. Room, boter en de olijfolie verwarmen tot 90° C. Chocolade en de room smelten en terug verwarmen 90 graden voor de glans. Koud laten worden en dan roeren voor gebruik. Sinaasappelsap verwarmen tot 85 graden. Draai het warme sinaasappelsap met de olijfolie, de suiker en de eieren in een blender. Monteer met blokjes koude boter. Als laatste gelatine toevoegen (geweekt en opgelost in beetje verwarmd sap en daarna afgekoeld). De massa bevriezen in bol matjes die zijn bepoederd (ingesmeerd) met goud poeder. Suikerparels smelten tot 170 graden, uitstorten op bakmatje. Af laten koelen tot verwerkingstemperatuur van 70 graden en trek dan mooie sprieten, spiraaltjes of andere decoratieve figuurtjes. Let op: Maak de suikerfiguren vlak voor het serveren. Als men ze langer van tevoren maakt, trekken ze vocht aan en breken ze af bij de opmaak van het bord. Snij de brownies in dunne rechthoeken, besmeer deze met de ganache en leg daarop drie gouden bolletjes. Decoreer deze creatie met een suikerspriet.