

# 2011 december

CCN Bunnik · Winter

---



## Taartje van licht gerookte kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	1	stengel
prei	1	
winterwortel	1	
knoflook	3	
citroen	1	
peperkorrels	11	
zeezout	60	gr.
laurierblad	1	
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
steranijs	1	
courgette	1	
roma tomaten	5	
balsamico azijn	3	el
olijfolie	9	el
dyon mosterd	1.5	tl
kleine verse kreeften	5	
rookmot		
peterseliewortel	4	
sjalot	2	
boter		

Court-bouillon: Snijd de bleekselderij, winterwortel en prei in kleine stukjes. Snijd knoflook en citroen (met schil) in stukken. Plet de peperkorrels. Breng dit alles met de kruiden in een ruime pan aangevuld met water (tenminste 5 l) aan de kook en laat een uur rustig trekken. Passeer de court-bouillon door een zeef. Groentebrunoise: Ontvel de tomaten en verwijder de zaadlijsten. Snijd de groente en de tomaten in zeer fijne brunoise (kleine blokjes van 3 x 3 mm). Maak een klassieke dressing van 1 deel balsamico azijn op 3 delen olijfolie en de mosterd. Schenk naar smaak de dressing bij de groentebrunoise en laat 5 minuten marineren. Breng op smaak met mosterd, peper en zout. Kreeften: Dood de kreeften en kook ze gedurende 4 minuten in de court-bouillon. Zeef en bewaar de court bouillon. Haal ze uit de bouillon en spoel koud. Laat verder afkoelen. Haal de kreeften uit de pantsers (zorg dat de staarten en de scharen zoveel mogelijk heel blijven). Rook ze - zonder ze aan te snijden - 2 minuten in een rookoven. Snijd de kreeft in plakjes en houd lauwwarm. Peterseliewortelpuree: Snijd de peterseliewortel in kleine stukken. Zet ze met de sjalot en knoflook even aan in een beetje boter. Voeg vervolgens de olijfolie en de tijm toe. Zorg ervoor dat de stukken onder komen te staan (evt. plat drukken). Voeg eventueel olijfolie toe. Konfijt de peterseliewortel op 80° op een warmhoudplaatje in ca 30 minuten gaar. Giet het geheel af en vang hierbij de olie op. (Bewaar voor de volgende kookgroep). Draai de gekonfijte peterseliewortel in de keukenmachine fijn tot een smeùige puree. Breng de puree op smaak met peper en zout en wrijf het door een zeef.

## Kreeftensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pantsers van de kreeften		
wups	250	gr.
tomatenpuree	2	el
cognac	0.3	dl
witte wijn	3	dl
visbouillon	1	l
kookroom	2	dl
balsamico cream		

Zet de pansers aan in wat olijfolie. Doe er de tomatenpuree bij en de groenten, laat even sudderen. Flambeer met de cognac. Blus af met de witte wijn. Voeg de visbouillon toe. Laat trekken. Zeef de vloeistof. Voeg de room toe en laat even doorkoken. Presentatie: Plaats een stalen ring van 7 cmØ op een lauwwarm bord. Doe daarin eerst 1 à 2 eetlepel(s) peterseliepuree en daarop 1 à 2 eetlepels groentebrouille. Druk goed aan en haal de ring weg. Leg op de groenten een kreeftenschaar en rondom stukjes staart etc. Versier met enkele druppels balsamico cream. Serveer er een kopje kreeftensoep bij.



## Heilbotfilet op zuurkool met Riesling saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	500	gr.
sjalot	1	
knoflook	1	teen
witte wijn	1	dl
laurierblad	1	
kummelzaadjes	15	
jeneverbessen	2	
kippenbouillon	2	dl
rozijnen	50	gr.
koksroom	1.5	dl
riesling	4.5	dl
sjalotjes	4	
graten en wups voor 1.5 l visbouillon		
koude roomboter	90	gr.
roomboter	60	gr.
suiker	10	gr.
eiwit	60	gr.
witte wijn azijn	10	gr.
bloem	50	gr.
gedroogde paddenstoelen	20	gr.
katenspek (plakjes)	60	gr.
mini shii-take	50	stuks
heilbotfilets (80-100 gr (allemaal even dik)	10	
bieslook	0.25	bosje
olijfolie extra vierge		

Zuurkool: De fijn gesnipperde sjalotjes en de geperste knoflooktenen aanzetten. Zuurkool, witte wijn, koksroom, bouillon en kruiden toevoegen. In 40 min. gaar koken en na 20 min de rozijnen toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Haal het laurierblad uit de zuurkool. Saus: Sjalotjes snipperen, toevoegen aan de Riesling en inkoken tot de helft. Bereid 1.5 l visbouillon volgens het standaardrecept (1 l bouillon naar het gerecht met kreeftensoep). 5 dl visbouillon toevoegen aan de wijn met sjalotten en weer inkoken tot de helft. Dan de room toevoegen en inkoken tot enige binding ontstaat, daarna de saus zeven. Monteren met boter en op smaak brengen met peper en zout. Paddenstoelenkoekjes: Smelt de boter. Gesmolten boter, eiwit en azijn mengen. Maal de gedroogde padde stoelen fijn. Bloem, gemalen paddenstoelen en suiker mengen en onder voortdurend roeren mengen met boter-azijn-eiwit mengsel. Enkele uren laten rusten. Smeer heel dun uit op siliconenmatjes, in banen van 15 cm. Bak goudbruin af op 160 °C gedurende ongeveer 3 minuten. Haal direct uit de oven en laat afkoelen. Paddenstoelen (shii-take): Snijd katenspek julienne. Bak het op laag vuur uit en haal uit de pan. Bak de shii-take in het spekvet gaar. Heilbot: Bak de filets snel om en om in een hete pan met enkele druppels olie gaar. Presentatie: Leg in het midden van een diep bord

de zuurkool. Leg hierop de uitgebakken katenspekjes, dan de heilbot. Sprenkel rijkelijk saus eromheen. Leg dan shii-take rondom de heilbot in de saus. Knip wat bieslook. Afmaken met bieslook en druppel olie in de saus, leg een paddenstoelen koekje op de vis.

## **TUSSENGERECHT** Basilicum-kiwi sorbet

---

### **Basilicum - Kiwi spoom**

<b>Ingredient</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
droge witte wijn	2.5	dl
kiwi's	7	
suiker	200	gr.
kiwilikeur	2.5	dl
eiwit	1	
verse basilicum	35	gr.

Verwarm de witte wijn met de suiker tot die is opgelost. Leg 10 basilicum blaadjes apart voor de garnering. Voeg de rest van de basilicum en de kiwilikeur toe aan het wijn-suikermengsel en zet alles afgedekt enige uren in de koeling. Schil de kiwi's, snijd ze in stukken en druk ze door een zeef zodat de zwarte pitjes achterblijven. Zeef de wijnsiroop en vermeng dit met de kiwipuree. Zeef het mengsel nog één keer, doe het vervolgens in de ijsmachine en draai er sorbetijs van. Klop het eiwit los en voeg dit toe als de sorbetmassa wat dikker begint te worden. Presentatie: Doe twee à drie kleine bolletjes in een coupe. Garneer met een blaadje basilicum en een schijfje kiwi.



## Hazenrug met portsaus, knolselderijzelf, rodekool en aardappelduchesse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen	4	
bardeerspek aan 1 stuk	400	gr.
rode port	4	dl
wildfond	4	dl
tijm	2	takjes
aceto balsamico	20	gr.
honing	0.5	el
vanillesuiker		mespuntje
koksroom	0.5	dl
koude roomboter		
krumige aardappel	350	gr.
knoflook	1	teen
peterselie	1	el
boter	25	gr.
zout/peper/nootmuskaat		
ei	1	
eidooier	1	
sultana's (rozijnen)	60	gr.
rode uien	250	gr.
tomatenpuree	1	el
laurierblad	0.5	
groene peperkorrels	5	
water	1	dl
witte wijn	1	dl
knolselderij	250	gr.
melk	1.25	dl
nootmuskaat		
rodekool	400	gr.
azijn	0.5	dl
rode wijn	1	dl
kruidnagel	1	
kaneelpoeder		snufje
goudrenetten	3	
appelstroop	2	el
suiker	4	el
roomboter	15	gr.

Hazenrugfilet: Wrijf de hazenruggen in met peper en zout. Snijd het spek in plakken. Omwikkel de ruggen met het spek en bind ze vast. Bak flink aan met olie en boter, wikkel dan in aluminiumfolie en laat rusten. Ruim voor het opdienen de ruggen in de oven van 100 graden laten garen en zorgen dat de kerntemperatuur net onder de 50 graden blijft (er vindt altijd nog doorverwarming plaats, dus let op!) Saus: Rode port, wildfond, aceto, tijm, honing en vanillesuiker in de pan met bakvet en kook in tot een derde. De tijm na 15 min. verwijderen. Room toevoegen, op smaak brengen met peper en zout en monteren met koude boter.

Aardappelduchesses: Kook de geschilde aardappelen en knoflook gaar, pureer met boter, breng op smaak. Roer peterselie en ei erdoor. Spuit (grove spuit) van de warme puree 10 rozetten op een siliconenmatje en besmeer voorzichtig met eigeel. Bak af op 175 °C (20 min).

Uienjam: Snijd de uien fijn. Zweet de uisnippers aan in wat olijfolie. Doe alle andere ingrediënten in de pan en laat ze 2 uur zacht pruttelen tot het gaar is. Eventueel water toevoegen.

Knolselderij: Snijd de knolselderij in blokjes en zet op met room en melk. Laat op laag vuur garen en inkoken. Giet het vocht goed af en pureer tot stevige zalf. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Rodekool: Rodekool in fijne reepjes snijden, appels schillen en in parten snijden. Kruidnagel, wijn, azijn, kaneel laurier, appels, appelstroop en suiker aan gesneden kool toevoegen. Kook de kool gaar en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Voeg wat boter toe.

Afwerking: Plaats de hazenfilets in een oven van 100 °C . Zoals boven aangegeven. Zorg er voor dat de kerntemperatuur de 51- 52 °C. Niet overschrijdt. Haal filets van het bot (en vergeet de haasjes niet!) Presentatie: Trancheer de haasfilets. Plaats streep uienjam op bord en leg hierop de plakjes haas. Leg knolselderijzalf op het bord en hierop 1 duchesse. Een ring van 5 cm Ø op bord plaatsen, rodekool hierin en iets aandrukken, daarna de ring verwijderen. Saus over het vlees verdelen.



## Kaasterrine met compote van rode ui en mosterd-dillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge boerenkaas	150	gr.
brandnetelkaas	100	gr.
blauwe harde geitenkaas	100	gr.
mosterdkaas	100	gr.
commissiekaas (mimolette), deze moet oranje zijn	100	gr.
zoete, witte port	2	dl
zoete sherry	0.5	dl
koksroom	1.5	dl
blaadjes gelatine	4	
neutrale olie		
rode uien	400	gr.
rode port	2	dl
bruine basterdsuiker	40	gr.
vloeibare honing	1	el
geraspte mosterdkaas	100	gr.
dyon mosterd	5	el
witte wijn azijn	0.5	el
zonnebloemolie	80	ml
dille	0.5	bosje

Terrine: Meng de witte port en de sherry. Week de gelatine in koud water. Verwarm de helft van het port-sherry mengsel en laat de gelatine er in oplossen. Voeg de andere helft van het port-sherry mengsel toe en doe daarna de room erbij. Laat afkoelen tot bijna lobbijg. Vet de terrinevorm licht in met wat neutrale olie. Bekleed de terrinevorm strak met huishoudfolie en laat wat overhangen zodat de vorm kan worden afgedekt. Vet ook het plastic heel licht in. Maak plakjes van de jonge boerenkaas zodanig dat ze in de breedte naast elkaar gelegd de vorm bedekken. Besmeer dan deze kaas met het port-sherry-room mengsel en leg er dan de tweede laag op van brandnetelkaas. Weer besmeren en dan repen blauwe geitenkaas. Besmeren en dan repen commissiekaas. Als deze niet zo goed buigbaar is, de plakken even verwarmen zodat ze wel zijn te buigen zonder te breken. Weer insmeren en er reepjes mosterdkaas in leggen zodanig de ruimte goed gevuld is en een platte bovenlaag wordt verkregen. Wat vloeistof erover gieten zodat de ruimtes worden opgevuld. De terrine afwerken door nu in omgekeerde volgorde plakken kaas er op te leggen, steeds tussendoor besmeerd. Het resultaat is dan dat zowel de halfronde als de platte kant van de terrine van buiten naar binnen dezelfde volgorde van kazen heeft: jonge boerenkaas, brandnetelkaas, blauwe geitenkaas, commissiekaas en mosterdkaas. Sla het folie over de kaas, zet wat onder druk en laat goed afkoelen. Begin met in de diepvries te zetten. Uiencompote: De rode uien in snippers snijden. Wat olie verhitten en de uisnippers erin smoren. De suiker toevoegen en licht laten caraméliseren. Even laten sudderen en dan de rode port toevoegen en langzaam laten garen en zacht worden. Eventueel op smaak brengen met wat honing. Kaasstengels: Leg op een siliconematje heel dun reepjes van geraspte mosterdkaas. Zet in de oven of onder de salamander en laat smelten en daarna laten afkoelen. Maak mooie smalle lange stengels

krakerige kaas. Mosterd-dillesaus: Meng de mosterd met 3 el honing. Doe er 1 el witte wijn azijn bij. Klop beetje voor beetje de olie erdoor. Hak de dille fijn en meng (naar smaak) door het mengsel. Naar smaak afmaken met nog wat honing en peper en zout. Doe de saus in een spuitflesje. Presentatie: Haal de kaasterrine uit de koeling en los de kaas uit de vorm. Snijd in plakken. Maak tussen 2 lepels quenelles van de compote van rode ui. Zet of leg een plak van de kaas op het bord. Leg er een quenelle van de compote bij. Druppel er saus bij. Leg er een kaasstengel bij.

**DESSERT** Bavarois van amaretto met appeltjes in keukenstroop, kerst-ijsbonbon en speculaasij

### **Bavarois van amaretto met appeltjes in keukenstroop, kerst-ijsbonbon en speculaasij**

<b>Ingredient</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
melk	2.5	dl
slagroom	0.5	liter
suiker	75	gram
vanillesuiker (1.5 zakje)	12.5	gram
amaretto	2	dl
gelatine (7 blaadjes)	12	gram
stuks appels, granny smith	2	
keukenstroop	1	dl
vanillestokje	1	
donkere (puur) chocolade	300	gram
volle melk	5	dl
eidooiers	5	stuks
speculaaskruiden	1	theel
speculaaskoekjes	10	stuks

Bavarois: Klop de slagroom met de helft van de suiker en de vanillesuiker op tot vladikte. Week de gelatine ca 5 minuten in koud water. Breng de melk tegen de kook met de rest van de suiker. Knijp de gelatine goed uit en los op in de warme melk, giet de Amaretto erbij en laat afkoelen tot yoghurt dikte. Meng de geklopte slagroom erdoor en giet deze in de ingevette vormpjes. Laat in de koelkast opstijven. Saus: Breng voor de saus de stroop in een klein pannetje tegen de kook aan. Schil de appels en snijd in blokjes van 3 mm. Roer ze door de stroop en laat 30 seconden koken en daarna afkoelen. Kerst-ijsbonbon: De room met de suiker verwarmen en met het opengesneden vanillestokje 30 minuten laten trekken en daarna zeven. De chocolade toevoegen en alles goed mengen en laten afkoelen. Iets laten opstijven, in een spuitzak doen en in de vormpjes spuiten. Zet tot gebruik in vriezer. Garneer voor opdienen met goud of zilverparels. Speculaasij: Breng de melk aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker lobbij. Giet beetje bij beetje de kokende melk bij de eidooiers en klop, au bain marie, tot een gladde saus. Haal van het vuur en laat afkoelen. Sla de slagroom lobbij. Roer de lobbij geslagen slagroom en de speculaaskruiden door de saus. Draai er ijs van en doe er op het laatst de verkruidde speculaaskoekjes bij. Presentatie: Klop de slagroom stijf met de suiker. Zet op groot bord de bavarois, een bol speculaasij en een kerst-ijsbonbon. Garneer met slagroom en de appelsaus.