

2012 februari

CCN Bunnik · Winter

Sushi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushirijst (nishiki)	500	gr.
sushiazijn	150	ml
mirin (japanse wijn)	2	el
suiker	60	g
gembersiroop	30	ml
oude-wijvenkoek aan een stuk	1	
gerookte heilbotfilet	200	g

Spoel de rijst verschillende malen af met koud water totdat het afgespoelde water helder blijft. Laat de rijst goed uitlekken. Doe de rijst samen met 750 ml water in een pan met dikke bodem. Breng de rijst op hoog vuur aan de kook en laat 1 minuut koken. Draai het vuur klein en laat 7 minuten zachtjes doorkoken. Als de rijst klaar is, de pan van het vuur nemen en met deksel nog 15 minuten laten rusten. Breng intussen de sushiazijn met wat zout, mirin, suiker en gembersiroop aan de kook. De gare rijst met wat azijnmengsel besprenkelen en voorzichtig met spatel doorroeren. Voeg zoveel azijnmengsel toe dat de rijst mooi op smaak is. Voeg zo nodig nog wat extra zout toe en laat afkoelen tot lauw. Maak vervolgens de sushirijst met behulp van plasticfolie en een liniaal (of achterkant van lang mes) mooie dunne, flinke duimdikke, rollen van de sushirijst. Je kunt natuurlijk ook een rolmatje gebruiken. Laat de mooie rollen opstijven in de koeling. Snijdt de oudewijvenkoek op de machine in dunne lange plakken (dikte een paar millimeter, zonder de randen van de koek). De plakken oudewijvenkoek op maat snijden en strak om de rollen rijst rollen met plasticfolie (weer met behulp van liniaal of achterkant mes). Snijdt precies banen van de bietengelei zo dat deze breed en lang genoeg zijn om de shushirol te omhullen. Leg de sushirol voorzichtig op een baan gelei en rol deze voorzichtig op. Leg ze nog 15 minuten afgedekt in de koeling. Snijdt de complete sushirol nu voorzichtig in parten van 4 cm. Snijdt de heilbotfilet in smalle repen van 4 cm.

Bietengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	400	ml
gembersiroop	100	ml
sushiazijn	60	ml
agar agar	7	gr.

Breng het bietensap met de gembersiroop en sushiazijn aan de kook. Voeg de agar agar toe en laat onder rustig roeren alles even goed doorkoken. Giet het mengsel vervolgens uit op een platte schaal zodat je een dun laagje gelei krijgt van een paar millimeter en laat stollen. Zet in de koeling.

Mierikswortelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	2	dl
verse mierikswortel		stukje
citroen	1	

Rasp van de mierikswortel een gestreken eetlepel fijne rasp. Meng de rasp met de crème fraîche en breng verder op smaak met wat citroensap, peper en zout.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	1	bosje

Knip de bieslook heel fijn en snipper deze in een brede lijn over het bord. Leg op ieder bord op de bieslooklijn een aantal sushi's. Leg op iedere sushi een stukje heilbotfilet. Schep een à twee lepeltjes mierikswortelcrème erbij en trek met de de lepel even uit tot een streep.

Vissaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	ca 1	kg
knoflook	3	teentjes
komijnzaad	3	theelepels
saffraan	10	saffraandraadjes
muntolie	1	dl
ras el hanout (marokkaanse kruidenmix)	1	afgestreken eetlepel
citroen	1	
zeezout		
winterwortel	1	kleine
rode paprika	1	kleine
witte ui	1	kleine
tomaten	2	
tomatenpuree	1	eetlepel
koude boter	200	g

Was de graten goed schoon. Hak de graten in grove stukken en doe ze in een bak. Meng de graten met geperste knoflook, saffraan, muntolie ras el hanout, schijven citroen en wat zeezout. Laat alles zo tenminste 1 uur staan. Snijd een bouquet van de winterpeen, paprika, witte ui, tomaten. Fruit het bouquet met de tomatenpuree met wat olie in een pan. Breng ze met de gemarineerde visgraten en ongeveer 1 liter water aan de kook. Laat 30 minuten zachtjes pruttelen en passeer. Laat de saus nog wat inkoken. Monteer de saus (vlak voor serveren) met de staafmixer en met ijskoude blokjes boter tot een luchtige saus.

Venkelcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	3	
pernod	5	dl
steranijs	2	st
crème fraîche	1	dl

Maak de venkel schoon en snijdt in kleine stukken. Breng de venkel met de Pernod en eventueel wat water aan de kook. Laat alles met deksel goed gaar koken. Haal de steranijs eruit. Maal de venkel fijn met de Bamix. Wrijf de venkel door een zeef en monteer met wat crème fraîche. Voeg zo nodig nog wat peper en zout toe. Bewaar in spuitzak (lauw).

Vis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilets (70 gr)	10	
zwarte olijven	15	
rode paprika's	2	
ras el hanout	2	el
arachideolie (om te frituren)	4	dl
salie	20	blaadjes
rode uien	2	
ei	1	
bloem		

Snijdt de paprika's in vieren, verwijder de zaadlijsten. Grill de paprika's onder de salamander totdat de huid zwartgeblakerd is. Laat de paprikastukken afkoelen. Verwijder het zwarte geblakerde vel. Snijdt de paprika's vervolgens zorgvuldig brunoise (3mm bij 3 mm). Snijdt de olijven brunoise. Meng de olijven en de paprika met een beetje zout en houdt lauwwarm. Maak de rode uien schoon en snijd hele dunne ringen op de snijmachine (ca 25 stuks). Haal de ringen door de bloem en frituur ze in de arachideolie op 140 °C graden krokant. Kruid de ringen met peper en zout. Doe hetzelfde met de salieblaadjes. Snijdt de visfilets mooi rechthoekig en dep ze goed droog. Wrijf de visfilets in met ras el hanout. Bak de filets zorgvuldig in wat olie tot de juiste cuisson.

Presentatie

Bedek de visfilets zorgvuldig met een dunne laag paprika/olijven mengsel. Leg de rechthoekig gesneden visfilet in het midden van het bord. Leg er twee gefrituurde uienringen en salieblaadjes op. Werk af met de vissaus. Spuit wat topjes venkel rème om de visfilet.

Granita

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe pomodoro's	800	gr.
basilicum	½	bosje
rode wijnazijn	1	eetlepel
knoflook	1	teentje
suiker	2	tl

Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en snijd ze in blokjes. Hak het teentje knoflook fijn. Meng de blokjes met de knoflook, azijn, wat suiker, peper en zout. Verwarm het mengsel 15 minuten. Doe het mengsel in de blender. Wrijf het mengsel door een fijne zeef. Snijd de basilicumblaadjes in fijne stukjes en meng ze door het tomatensap. Doe het gerecht in een laag bakje en zet in de vriezer. Roer regelmatig om met een vork zodat granita ontstaat.

Espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	1	
bleekselderij	3	takken
prei	2	
selderij knol	¼	
witte ui	1	
selderij	10	takjes
knoflook	1	teentje
platte peterselie	1	bosje
slagroom	500	ml
gelatine	2	blaadjes
basilicumblaadjes	1	bosje

Snijdt de groentes (behalve de basilicum) in stukken en zet op met ruim 1 liter water. Voeg een gekneusd teentje knoflook toe. Hak het peterselieblad grof en voeg toe. Nog geen zout of peper! Breng aan de kook en laat 1 uur zachtjes koken. Zeef de bouillon en kook deze in tot 3 dl. Breng op smaak met peper en zout. Week de gelatineblaadjes in koud water. Voeg de bouillon, de room en fijngehakte basilicumblaadjes bij elkaar en laat 15 minuten zachtjes koken. Voeg de gelatine aan de room toe. Doe de room in de blender en mix deze glad zodat een groene kleur ontstaat. Passeer de room door een fijne zeef (niet vergeten, anders verstopt de sifon!). Laat de room afkoelen en doe in de sifon (sifon maar tot de helft vullen!) en zet onder druk met twee N20 capsules. Eerst één syfon toevoegen en vervolgens de tweede. Mocht je met één sifon te weinig hebben, vul dan de sifon voor de tweede keer (eerst goed schoonspoelen!). Zet de sifon koel weg.

Coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse jacobsschelpen	10	st
limoenen	2	
witbrood	5	sneetjes

Maak de schelpen open en maak de noot schoon. Snijdt 10 noten tot een grove tartaar. Laat de tartaar 5 minuten marineren in sap van 2 limoenen met en wat peper /zout. Snijdt de korsten van het brood. Smeer ze aan beide zijden in met olijfolie en wat zeezout. Snijdt 20 smalle repen van het wit brood. Bak de reepjes krokant en houdt ze warm.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basil cress	1	bakje

Vul een - bij voorkeur - hoog glas eerst met granita dan St. Jacobstartaar en dan espuma. (schudt de sifon eerst goed en test de sifon eerst uit in een ander glas). Werk af met Basil Cress en leg twee krokante reepjes brood over het glas heen.

HOOFDGERECHT GEPOCHEERDE LAMSRUGFILET MET STOOFVLEES VAN LAMSNEK EN PESTO VAN NOTENSLA MET GROENE ASPERGES

Lamsfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilet (zo mogelijk aan een stuk)	1	kg
lamsfond (dv)	2	l
wups	300	gr.
knoflook	2	tenen
tijm	5	takjes
rozemarijn	5	takjes
boter		
olijfolie		

Breng de lamsfond aan de kook, voeg WUPS bouquet, gekneusde knoflook en kruiden toe en laat circa 30 minuten trekken. Passeer door een fijne zeef. Pocheer het lamsvlees ca. 8 minuten in de gepasseerde bouillon (bouillon op ca 90 graden, maar laat de bouillon niet koken!). Droog het vlees en doe het vlees in een schaal met iets olijfolie en laat verder in de oven op 60°C langzaam garen (geen hete lucht oven) (kern temp 50 °C). Breng de filet op smaak met peper en zout. Kook het gezeefde pocheervocht in tot sausdikte en monteer op het laatst met boter. Bak de lamsfilet kort voor het opdienen aan alle kanten zeer kort aan (½ minuut).

Lamsnek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsnekpoulet	500	gr.
lamsfond	1	lit
zachte kerrie	2	tl
sjalotten	2	
knoflook	2	teentjes
komijnzaad	2	tl
koriander	4	takjes
krul peterselie		bosje
paneermeel	2	el
olijfolie		

Gebruik snelkookpan. Peper en zout de lamsnekpoulet. Doe de kerrie door de poulet heen (niet te veel). Pel sjalotten en knoflook en snipper de sjalotten en wrijf de knoflook fijn. Hak de korianderblaadjes fijn. Zet de poulet aan in olijfolie. Doe sjalot, knoflook, komijn en koriander erbij en laat voorzichtig meebakken. Voeg de fond toe en laat stoven in de snelkookpan tot het zacht is. Schep het gare vlees uit de pan en 'pluk' fijn. Kook het stoofvocht in en meng weer door het stoofvlees, zodat het vlees de jus volledig (!) opneemt (eventueel wat paneermeel door het gesneden stoofvlees mengen). Maak er mooie balletjes van ter grootte van een bitterbal. Frituur het krulpeterselieblad kort in wat arachideolie. Leg de peterselie op wat keukenpapier om het vet op te zuigen. Verkruimel zorgvuldig het peterselieblad op een bord. Haal de stoofvleesballetjes door de peterselie en houdt warm.

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roquettesla (rucola)	200	gr.
pijnboompitten	60	gr.
knoflook	2	teentjes
olijfolie	1,5	dl
geraspte parmezaanse kaas	50	gr.

Was de roquette en slinger ze droog. Blancheer de sla kort, spoel met koud water af en knijp uit. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en draai onder langzaam toevoegen van de olijfolie tot pesto. Breng op smaak met peper en zout.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	20	

Schil de groene asperges aan de onderkant (klein stukje eraf snijden). Zet op met koud water en laat 2 minuten koken, deksel eraf en gas uit. Laat ze liggen in het water.

Presentatie

Warm de asperges in een beetje roomboter even door. Zout en peper de filets en trancheer ze mooi. Leg de tranches in een rechte lijn. Trek strak een brede dunne streep van pesto. (brede penseel). Leg de asperges op de streep pesto. Leg de stoofvleesballetjes erbij. Werk af met de saus.

Hazelnootcake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	
boter	190	gr.
suiker	110	gr.
bloem	110	gr.
hazelnooten	190	gr.
frangelico (hazelnootlikeur)	1	dl

Brand de hazelnooten in een oven op 180 °C graden goudbruin. Blender de gebrande noten helemaal fijn, zodat je een soort pasta krijgt. Smelt de boter. Klop de eieren met suiker op in de Kitchen-Aid tot een luchtige massa. Voeg al draaiend nu de hazelnootpasta en boter toe. Spatel de gezeefde bloem en een snufje zout als laatste erdoor. Stort de massa op een met bakpapier beklede lange rechte bakvorm. Bak de cake af op 170 °C graden in 12-15 minuten (erin prikken laat gaarheid zien als er niets aan de naald blijft hangen). Stort de cake uit de bakvorm en laat even wat afkoelen. Tempreer de cake met de likeur en laat verder afkoelen.

Schuimbal van peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perensap	7	dl
gelatine	8	blaadjes
monin poire (perensiroop)	1	dl
citroenen	2	
suiker	200	gr.

Zet 4 dl van het perensap in de vriezer, zodat het crushed ijs kan worden (dus regelmatig los roeren met vork). Week de gelatine in koud water. Breng de rest van de perensap, de Moninsiroop, de suiker en het sap van de citroenen aan de kook. Haal van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Doe deze massa in de Kitchen-Aid en sla op met de garde. Als de massa is verdubbeld, het crushed ijs perensap toevoegen en goed mengen. Direct de massa in spuitzak doen. Wrijf bolmatjes in met wat arachideolie of (beter) spuitvet. Spuit de bolmatjes mooi rond vol en laat opstijven in de koeling.

Perensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perencoulis	500	gr.
citroen	1	
witte wijn	150	gr.
suiker	100	gr.
monin poire (perensiroop)	½	dl
prosorbet	60	gr.

Boen de citroen goed schoon van de was. Maak een eetlepel zeste (fijn hakken). Pers ½ citroen tot sap. Verwarm de suiker, witte wijn en citroensap zachtjes totdat de suiker is opgelost. Meng nu alle ingrediënten en draai dit op in de ijsmachine.

Pocheervocht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
sinaasappel	1	
witte wijn	3	dl
water	3	dl
suiker	200	gr.
steranijs	2	stuks
vanillestokje	1	
kaneelpijpje	1	
kardemon	3	stuks
kruidnagel	3	stuks

Maak een mooie zeste van de sinaasappel en de citroen. Bewaar de helft van deze zeste voor de presentatie. Doe alle ingrediënten bij elkaar en breng aan de kook. Laat het vocht rustig trekken.

Gepocheerde peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handperen (doyenne de comice)	5	stuks

Schil de peren en steek uit de peer kleine cilinders. Breng het pocheervocht aan de kook en pocheer de stukjes peer ca vijf minuten (afhankelijk hardheid peer). Laat de stukje peer in het vocht afkoelen.

Perenchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gieser wildeman peren	2	
suiker	100	gr.
water	1	dl

Maak suikerwater en houdt het lauwwarm. Was de peer(niet schillen) en snijdt op de snijmachine flinterdunne plakjes peer. Haal de plakjes door het suikerwater en leg ze op een silpat. Droog ze in een oven van 80 °C gedurende 45 minuten.

Kardemomsabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	6	
kardemomsiroop	100	gr.
witte wijn	100	gr.

Klop - voor het uitserveren - de ingrediënten in een kom aux bain marie gaar. (de ervaren kok kan dit boven het vuur doen).

Presentatie

Snijd een strakke baan van de hazelnootcake. (Je kunt de cake bv eerst over de lange zijde halveren). Dresseer hierop de schuimbol, de chips, de peer en de sorbet. Leg op de sorbet wat zeste van sinaasappel en citroen. Werk af met de sabayon.