

2012 september

CCN Bunnik · Herfst

VOORGERECHT Mousse van gerookte makreel met puree van rode biet en yoghurt

Mousse van gerookte makreel met puree van rode biet en yoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte rode bieten	3	
frambozenazijn	2	el
hazelnootolie	1	el
rode port	2	el
gelatine	2	blok
gerookte makreel	400	g
visfumet	1	dl
slagroom	0.5	dl
cayenne peper		
griekse yoghurt	5	dl
pistachenoten	3	el
dille	0.5	bosje

Bietenpuree: Pel de rode bieten en maal ze fijn in de keukenmachine met 1 el port, azijn en de olie. Passeer eventueel de puree door een fijne zeef. Los de geweekte gelatine op in 1 el warme port en meng dit door de bietenpuree. Breng op smaak met peper en zout. Zet in de koeling. Makreelmousse: Maal de makreel met de visfumet tot een fijne puree in de keukenmachine. Verwarm de 0,5 dl room en los er de in koud water geweekte gelatine in op. Voeg dit bij de makreelmousse. Klop de 1,5 dl slagroom stijf. Spatel de geslagen room door de makreelmousse. Breng de mousse op smaak met cayenne peper en zout. Doe de mousse in een spuitzak met glad spuitmondje. Verdeel de mousse over 10 grote wijnglazen en zet in de koeling. Presentatie: Verdeel de bietenpuree voorzichtig over de makreelmousse zodat er 2 gescheiden laagjes blijven. Lepel er een beetje Griekse yoghurt bovenop. Rooster de pistachenoten in een droge koekenpan, hak ze grof en versier daarmee de glazen. Werk af met een takje dille.

Gamba op gekarameliseerd buikspek met worteltjes garnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's (grootste maat)	10	
gamba's (middelmaat)	30	
wups	100	gr.
tomatenspuree	1	el
witte wijn	2	dl
cognac		scheutje
kreeftenfondpoeder		
bospeentjes	1	bos
arachide olie		
gerookt buikspek (ca 300 g)	1	vierkant stuk
rietsuiker		
spinazie (grootbladig)	200	g
sjalotje	1	
olijfolie		
kippenbouillon		flacon
kookroom	2	dl
kervel	0.5	bosje

Gamba's - Voorbereiding: Ontdoe de gamba's van hun schalen en verwijder het darmkanaal. Bewaar ze in de koelkast. Saus: De pansers in een pan met wat olijfolie stevig aanzetten. De wups mee smoren en een eetlepel tomatenspuree toevoegen. Afblussen met de witte wijn en later ook wat water erbij. Laat alles een poosje pruttelen. Zeef de saus. Op smaak brengen met peper, zout, en desgewenst een scheutje cognac en wat kreeftenfondpoeder.

Worteltjesgarnituur: Maak de bospeen schoon, maar laat aan 10 worteltjes ervan een stukje groen zitten. Snijd de andere wortels in stukjes en bak ze op hoog vuur kort in wat arachide olie. Draai het vuur laag en laat de groente rustig gaar stoven met de deksel op de pan. Maal de zacht geworden stukjes bospeen in de keukenmachine tot een gladde puree en breng op smaak met zout. Blancheer de hele bospeentjes met groen eraan in kokend water. Snijd de onderkant recht af zodat de worteltjes kunnen staan, met het groen naar boven. Bewaar de wortels en puree afgedekt in de koelkast. Buikspek: Snijd van het buikspek 10 rechthoekige plakken. Verwarm de oven voor op 180°C. Verwarm de grill (salamander). Schuif het buikspek 4 min in de oven. Haal het buikspek uit de oven, besuiker het en laat het spek onder de hete grill karameliseren. Spinazie: Snijd de sjalot in snippers. Fruit de sjalot in wat olijfolie en roerbak hierin de spinazie tot de blaadjes slinken. Afwerking: Stoof intussen de geblancheerde bospeen verder gaar in wat bouillon met een klontje boter. Verwarm de wortelpuree op laag vuur. Verwarm ook de saus zachtjes en roer er de room door. Bak de gamba's op laag vuur in de olijfolie gaar. Presentatie: Maak met een lepel op elk bord een streep wortelpuree en trek er met de achterkant van de lepel een streep door. Verdeel de uitgelekte spinazie over de borden. Leg er het buikspek op met daarop een grote gamba. Zet de geglaceerde bospeentjes er rechtop bij. Schep de saus rondom. Leg in de saus de kleiner gamba's. Versier met de kervel.

Stapel van rode forel, gerookte zalm, chiconette en Orval abdijkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon (visgraten en wups)	1.2	l
sjalotjes	4	
orval bier	1	flesje
orval abdijkaas (half belegen)	20	gr.
chiconettes	5	
nootmuskaat		
filet van verse rode forel (6x5 cm)	10	plakjes
boter		
gerookte zalm (6x5 cm)	10	plakjes
orval abdijkaas (halfbelegen, 6x5cm)	10	sneden
aardappelen (afkokers)	400	g
ui	150	g
ei	1	
melk	2	dl
appel (elstar)	1	
grijze garnalen (gaar)	50	g
bieslook	0.5	bosje

Saus: Maak visbouillon volgens standaardreceptuur. Laat tot 6 dl inkoken (= visfumet). 1 dl naar gerecht 1. Sjalotten fijnsnipperen, glazig laten worden, afblussen met 5 dl visfumet en het bier, laten inkoken en zeven. Vlak voor het uitserveren de kaas fijnsnijden en beetje bij beetje onderroeren tot de saus smeuijg wordt. Niet meer laten koken! Chiconettes: Chiconettes in de lengte halveren en beetgaar stoven in zo weinig mogelijk boter. Kruid ze met wat peper en eventueel een snuifje nootmuskaat. Stapel: Visfilets kruiden met peper (geen zout toevoegen, de gerookte zalm en de kaas zouten het gerecht voldoende) en langs beide zijden 3 à 4 minuten bakken in boter. De vis bedekken met een halve chiconette (deze wat bij snijden om het hele plakje vis te bedekken), daarop een plakje gerookte zalm en dan afdekken met een plakje kaas (ook van hetzelfde formaat dus). Dit stapeltje in een beboterde vuurvaste schotel in de voorverwarmde oven schuiven gedurende ongeveer 10 min. op 175°C: tot de kaas begint te smelten en lichtjes van de stapel afdruipt. Stampotje: Aardappelen koken en pureren. Uien in grove snippers snijden en opstoven in wat olie (niet laten bruinen). De ui, wat boter, het ei en opgewarmde melk aan de aardappelpuree toevoegen tot de gewenste dikte bereikt is. Kruiden met peper, zout en nootmuskaat. Tenslotte kleine dobbelsteentjes appel snel opwarmen in een tefalpan en onder de puree mengen. Presentatie: Maak een ronde spiegel van de stampot in het midden van het bord. Een stapeltje van vis, chiconette en kaas visstapel daarop plaatsen. Rondom saus gieten en grijze garnalen en snippers bieslook strooien.

Meloensorbet met een amandelkoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
watermeloen	1	
poedersuiker	250	gr.
citroen	1	
eiwit	70	gr.
zeer klein gehakte munt blaadjes	1	el
boter	50	gr.
eiwitten	2	
meel	50	gr.
amandelen	50	gr.
munt	10	blok

Sorbet: Verwijder de pitten uit de watermeloen en maal de meloen fijn (bijv. door een passe-vite). Breng 3 dl water, de poedersuiker en het sap van een halve citroen langzaam al roerende aan de kook. Laat zover inkoken (ca 10 min) dat een druppel siroop in een glas koud water een bolletje vormt. Laat nu afkoelen. Meng deze siroop goed met het vruchtvlees en plaats het geheel in de ijsmachine en draai totdat de massa begint op te stijven. Voeg dan de geslagen eiwitten en de munt toe en draai er verder ijs van. Amandelkoekjes: Laat de boter op een zacht vuur smelten en zet weg. Sla de eiwitten in een volkomen vetvrije kom stijf. Voeg na 3 min de suiker toe. Voeg dan het meel, de gesmolten boter en de fijn gehakte amandelen toe. Breng op bakpapier (of silpad) telkens 3 hoopjes deeg aan ter grootte van een koffielepel en strijk deze gelijkmatig en dun uit tot een doorsnede van ca 6 cm. Bak de koekjes ca 5 min af op 200°C. De koekjes moeten gekleurd zijn aan de rand maar nog zacht in het midden. Haal de koekjes er uit en rol ze op tot een pijpje. Maak er niet meer dan 3 tegelijk. Het oprollen duurt anders te lang. Laat afkoelen. Indien gewenst kunnen de amandelkoekjes onder de grill krokant gemaakt worden. Presentatie: Doe een bolletje ijs in een coupe en steek hier een pijpje amandelkoek in. Garneer af met een blaadje munt.

Kalfswang gesmoord op een aardappel/preizalf, gepofte sjalot en jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	1.2	kg
kalfsschenkel met vlees	200	g
wups	100	g
tijm	0.5	bosje
peperkorrels (gekneusd)	5	
laurierblad	1	
platte peterselie	0.5	bosje
kalfswang	1.50	kg
kalfsbouillon	1.0	l
balsamico azijn	0.5	dl
sjalotten	6	
knoflook	2	tenen
rozemarijn	0.5	bosje
grove mosterd	2	el
madeira	1	dl
zeezout		
crème fraîche	1	dl
aardappelen (afkokers)	800	g
melk	2	dl
boter	20	gr.
nootmuskaat		
prei	400	gr.
grote aardappel	1.5	
bosuitjes	20	
kervel	0.5	bosje

Kalfsbouillon: Blancheer de botten, het vlees en de schenkel. Spoel ze af met warm water. Doe deze ingrediënten met 1,2 l water in de hogedrukpan, voeg 3 takjes tijm, 2 peterselie stelen, het laurierblad en de peper toe. Breng het geheel aan de kook. Schuim af met een schuimspaan. Sluit de hogedrukpan. Zet de pan op hoog vuur totdat de tweede ring zichtbaar is. Laat vervolgens 45 minuten trekken. Open de pan volgens voorschrift. Ontvet de bouillon.

Kalfswang: Verwijder zorgvuldig vellen en het overtollig vet van de wangen. Zout en peper de wangen en door de bloem halen. Goed aanbraden in een grote sauspan of braadslee. De 6 sjalotten en 2 tenen knoflook in ringen snijden. Dit licht aanbakken met de grove mosterd en balsamico en ook de 5 takjes rozemarijn en 5 takjes tijm. Leg de wangen op dit mengsel. Zet de kalfswang onder met de zelf bereide kalfsbouillon en breng aan de kook. Vuur laag zetten en de wangen gaar stoven (ongeveer 1,5 tot 2 uur, maar zorg ervoor dat het vlees niet zo gaar wordt dat het uit elkaar valt). Het gaar stoven kan natuurlijk ook in de hogedrukpan, dan moet het daar maar zo'n 35-40 min in. Als de wangen gaar zijn het vlees er voorzichtig uithalen. De wangen nog even fel aanbraden om een korstje te verkrijgen. De jus verder inkoken totdat die krachtiger van smaak wordt (indien te vet, overtollig vet afnemen met

keukenpaier of ijsklontjes toevoegen). Sjalotten: Doe alle geschilde sjalotten in aluminiumfolie met een scheut Madeira wat rozemarijn, zeezout en een teen knoflook. Maak goed dicht en pof deze in een oven op 200°C ongeveer 40 minuten. Daarna uitdrukken en vermengen met wat peper en crème fraîche. Aardappelpreizalf: Aardappelen opzetten met een teen gekneusde knoflook en zout. Als de aardappelen gaar zijn er een puree van maken en op smaak brengen met boter, melk, peper, zout en wat nootmuskaat. De prei in dunne ringen snijden en wassen, beetgaar koken. Spatel daarna de puree en de prei door elkaar (moet niet te droog zijn). Aardappelrosti: Aardappel schillen en 7 min koken, onder koud water afspoelen en drogen. Aardappel raspen. Vul 10 metalen ringen (rond 8 cm) met een laagje geraste aardappel en bak deze aan beide zijden mooi krokant en goudgeel en gaar (dit kan per stuk in een pan, maar het kan ook in een oven van 180 graden en dan zeker 30 min, wellicht langer en controleren op gaarheid). Bosuitjes: Bosuitjes in mooie stukken snijden van 8 cm. Kook de bosuitjes in ongeveer 2 minuten beetgaar in kokend water. Apart houden voor afwerking. Presentatie: Zeef de saus en warm het vlees hierin op. Maak de aardappelpreizalf en de gepofte sjalotten warm. Leg de aardappelpreizalf in het midden van het bord, hierop het vlees en op het vlees de sjalotten, daarnaast de rösti en als laatste de bosuitjes met daarop eventueel een flink takje kervel. Afwerken met de jus.

Bavarois van ricotta met fruit en sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	6	blok
vanillestokjes	3	
ricotta	4	potjes
slagroom	0.75	l
suiker	50	gr.
gembersiroop	1.2	dl
rumessence	12	tl
citroengras	4	stengels
blauwe druiven	250	gr.
appel (granny smith)	1	
eierdooiers	5	
citroengras marinade	0.5	van
bramen	125	gr.
bessen (zwarte)	125	gr.
aardbeien	500	gr.
pure chocolade	100	gr.

Ricotta: Week de gelatine in koud water. Kook de slagroom 5 min. met de opengesneden vanillestokjes en voeg de suiker toe. Meng de gembersiroop en de rumessence erdoor. Knijp de gelatine uit en roer onder de hete room. Laat een beetje afkoelen tot de room gaat hangen en roer de ricotta erdoor. Verdeel de massa in 10 vormpjes en laat opstijven. Saus: Kook de suiker met 3.5 dl water en de opengesneden citroengrasstengels ongeveer 5 min. op een zacht vuurtje. Was de druiven, dep ze droog en halveer in de lengte. Schep de gehalveerde druiven door de citroengrasstroop en laat minstens 1 uur intrekken (de vloeistof bewaren voor de sabayon). Hoedje: Snijd de appel in zo dun mogelijke ronde schijven (Snijmachine stand 3,5). Los de suiker op in 1,5 dl water (suikersiroop bestaat uit gelijke delen water en suiker). Dompel de appelschijven in de suikerstroop en laat ze anderhalf uur drogen in een oven van 125° en laat op kamertemperatuur opstijven. Sabayon: Klop eerst au bain marie de dooiers schuimig en voeg dan al kloppend de andere ingrediënten scheutje voor scheutje toe en klop tot een romige sabayon. Presentatie: Smelt de chocolade en doop de aardbeien er 2/3 in om ze gedeeltelijk te voorzien van een chocolade laagje. Houd de potjes voor het opdienen even onder warm water en keer ze op het bord om. Kleef de halve druiven er rond. Plaats twee appelschijfjes er op. Decoreer met aardbeien, bramen en bessen en de sabayon.