

# 2012 oktober

CCN Bunnik · Herfst

---



## Kalfszwezerik met een taartje van appel en kalfslever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	1	kg
maisolie		
tomatenpuree	70	gram
madeira	1	dl
wups	250	gram
thijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
laurierblaadje	1	
knoflook	1	teen
peperkorrels	6	
kalfszwezerik	500	gram
griesmeel		
elstar appels	3	
citroenen	2	
sjalotten	3	
kalfsfond	3	dl
kalfslever	200	g
bloem		
arachideolie	2	
kaneel		
poedersuiker		
peultjes	200	gram

### Kalfsfond

- Doe de kalfsbotten in een braadslee en laat ze onder toevoeging van een beetje maisolie rondom bruin braden in een oven van 200 graden
- Keer de botten af en toe om en schep ze na 25 minuten in de hogedrukpan
- Zet de braadslee op een rustig vuur, voeg de tomatenpuree en de madeira toe en laat een paar minuutjes rustig pruttelen.
- Roer het aanbaksel los met een beetje water en giet de inhoud van de braadslee in de pan met botten
- Voeg koud water toe tot alles onder staat en breng het geheel aan de kook en schuim af.
- Voeg daarna de kruiden, geplette peperkorrels en geplette knoflook en de wups toe
- Sluit de hogedrukpan en kook de bouillon in 45 min. klaar. Open de pan daarna conform de instructies.
- Giet de bouillon door een puntzeef over in een schone pan.
- Bekleed een schone zeef met een in koud water uitgespoelde passeerdoek en giet er de bouillon doorheen
- Laat afkoelen en ontvet de bouillon
- Laat de bouillon inkoken tot de helft

Bereiding:

- Spoel de zwezerik goed af onder koud stromend water en leg ze in een pan met koud water
- Breng in een andere pan water aan de kook en blancheer de zwezerik 3 minuten
- Laat uitlekken en spoel af onder koud water
- Verwijder met puntig mesje de vliesjes en het vet
- Leg de zwezerik tussen 2 borden met daarop een gewicht en bewaar op een koele plaats tot bereiding
- Verdeel de zwezerik in 30 stukjes van ongeveer 2,5 bij 2,5 cm en wentel in de griesmeel
- Schil de appels en snijd ze in gelijkmatige partjes en besprenkel deze met citroensap
- Snipper de sjalotjes
- Zet de kalfsfond op met de sjalotjes en de rozemarijn en kook het vocht in tot het stroperig is.
- Snijd de lever in blokjes en wentel door de bloem
- Verhit in een grote koekepan een scheutje olie en bak hierin de zwezerik.
- Bak in een andere koekepan de lever rondom bruin
- Bak de appels even mee
- Bestuif de appel en de lever iets met kaneel en poedersuiker
- Blus af met een paar druppels citroensap
- Breng op smaak met peper en zout
- Maak de peultjes schoon en kook ze in 5 minuten beetgaar

#### Presentatie:

- Zet een ring op een bord en vul met het appellevermengsel
- Druk stevig aan en haal de ring voorzichtig weg
- Leg hierom heen 3 stukjes zwezerik
- Leg tussen de zwezerik steeds 2 peultjes
- Schep de jus er omheen

## Gebakken kabeljauw met citrusvruchten en mosterdsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruits	4	
sinaasappels	4	
basilicum	1	bosje
arachideolie	2	dl
olijfolie	1	dl
grove zaanse mosterd	50	gr.
boerenyoghurt	200	gr.
basterdsuiker	50	gr.
azijn	1	dl
peperkorrels	10	
dragon	1	takje
laurierblad	1	
witte wijn	2	dl
eierdooier	100	gr.
boter	60	gr.
citroen	1	
rucola	200	gr.
kabeljauwhaas	500	gr.

- Snijd het vruchtvlees uit de sinaasappels en de grapefruits en bewaar op een warme plaats
- Meng de basilicum met de arachideolie en de olijfolie in een kom en dek af met cellofaan
- Laat dit ongeveer 1 uur rusten op een warme plek (bordenwarmhoudkast) tot de basilicum zijn smaak heeft afgegeven
- Giet het mengsel door een zeef en bewaar het koel
- Meng de boerenyoghurt met de mosterd en de basterdsuiker.

### Mosterdsabayon:

- Meng de azijn, kruiden en wijn in een pan en laat op een laag vuur een half uur trekken
- Giet de gastric door een zeef en gebruik hiervan 1 dl
- Klop de eidooiers en de gastric au-bain-marie tot een luchtige massa en roer er voorzichtig de gesmolten boter en het yoghurt/mosterdmengsel doorheen
- Breng op smaak met wat citroensap
- Breng de rucola op smaak met de basilicumolie
- Verdeel de kabeljauw in 10 porties
- Bak de kabeljauw op de huid en gaar eventueel verder in een warme oven van 160 graden

### Presentatie:

- Verdeel de citrusvruchten over de borden en overgiet met mosterdsabayon
- Schik er wat rucola en de gebakken kabeljauw op

## Gemarineerde makreel met Bacardi-lemongranité en ijsbergsla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makrelen van 300 gram	2	
uien	2	
citroenen	2	
olijfolie, extra vergine		
bitter lemon	0,5	liter
bacardi	1,25	dl
suiker	75	gram
citroen	1	
ijsbergsla	1	krop

- Fileer de makreel en verwijder het vel
- Snijd de uien in ringen
- Schik ze in een schotel en leg de lange plakken makreel erop
- Voeg zout peper en 1dl citroensap toe en overgiet met de olijfolie tot het geheel onder staat
- Laat zo lang mogelijk marineren

### Granité

- Doe de bitter lemon met de Bacardi, de suiker en het sap van 1 citroen in een steelpan
- Breng aan de kook en laat een paar minuutjes koken zodat de alcohol verdampt (proeven) en laat afkoelen
- Draai het in de ijsmachine tot ijs
- Zet in de diepvriezer
- Roer af en toe met een garde tot er schilfers ontstaan

### Presentatie:

- Snijd de ijsbergsla in julienne
- Schep wat ijsbergsla in hoge glazen
- Leg er de gemarineerde makreel op
- Werk af met de granité



## Gebraden reekoteletten met pompoentappenade en amandelaardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	2	dl
witte wijnazijn	3	el
limoen	1	
verse gember	50	gram
steranijs	2	gram
serehstengel	1	
korianderkorrels	3	gram
rode peper	½	
pompoen	600	gram
aardappel (kruimig)	750	gram
boter	50	gram
bloem	60	gram
kleine eieren	3	
geschaafde amandelen	100	gram
koteletten van ree (à ca 125 gr)	10	
roomboter		
sjalotten	2	
jeneverbessen	4	
cognac	1	dl
reefond	5	dl
koude boterblokjes	25	gram
cantharellen	400	gr.

### Pompoentappenade:

- Maak een siroop van 5 dl water, witte wijn, wijnazijn, limoensap en de specerijen
- Laat 1 uur trekken en zeef daarna de siroop
- Maak de pompoen schoon, snijd in stukken en voeg hem toe aan het gezeefde siroopvocht
- Breng het geheel aan de kook en laat het geheel 15 min. zachtjes koken.
- Hak de pompoen tot een grove structuur
- Zet daarna afgedekt weg en laat afkoelen

### Amandelaardappel:

- Kook de geschilde aardappelen 25 minuten in gezouten water
- Haal ze door de pureeknijper
- Breng 1 dl water aan de kook met de boter
- Haal van het vuur af en roer er de bloem doorheen tot zich een bal vormt
- Roer de eieren er een voor een doorheen
- Vermeng het verkregen soezenbeslag met de aardappelpuree
- Schep 30 balletjes met een ijsschep en rol door het amandelschaafsel

### Koteletten:

- Braad de koteletten in roomboter (ongeveer 4 minuten per kant, kerntemp 57 graden)

- Haal het vlees uit de pan en laat rusten

Saus:

- Bak de gesnipperde sjalotten en de gekneusde jeneverbessen aan in het braadvocht
- Blus af met de cognac en laat inkoken
- Voeg de ree fond toe en laat tot de helft inkoken
- Giet door een zeef
- Monteer met koude klontjes boter en breng op smaak met zout en peper
- Maak de cantharellen schoon en bak ze zachtjes aan in de boter.

Afwerking:

- Verwarm de pompoentappenade in een beetje olijfolie
- Frituur de aardappeltjes goudbruin op 180 graden.

Presentatie:

- Dresseer de pompoentappenade met behulp van een ronde steker in het midden van het bord
- Schik er 3 aardappeltjes op
- Maak een krans van cantharellen rondom de tappenade
- Snij de warme koteletten los en leg er 2 op elk bord tussen de aardappeltjes.

**DESSERT** Gekaramelliseerde cantharellen met wortel/gembersorbet, perzikjes en lauwwarme kweeperensoep

---

## Gekaramelliseerde cantharellen met wortel/gembersorbet, perzikis en lauwwarme kweeperensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote cantharellen	250	gram
wodka	2	el
boter		
suiker	275	gram
citroen	1	
wortelsap	½	liter
gemberwortel	4	cm
zwarte peper		
perziken	3	
slagroom	1	½ dl
eierdooier	1	
cognac	2	el
kweeperen	1	½ kilo
witte wijn	1	liter
citroenen	2	
steranijs	2	
peperkorrels (zwarte)	5	
pijpkaneel	½	stokje
kardemonzaad	1	

### Caramelrekjes:

- Snij de cantharellen in 1-2 mm dikke plakjes en laat ze op de werkbank op keukenpapier een beetje indrogen. Indien ze te nat zijn, droog ze dan licht in de oven
- Bak de cantharellen op klein vuur in geklaarde boter en voeg na 1 minuut de wodka toe
- Verdamp alle vocht en strooi er 2 el suiker overheen
- Karamelliseer de cantharellen licht
- Leg de plakjes cantharellen op een groot vel bakpapier, steeds in een vierkantje van 5 bij 5 cm.
- Maak zo 10 vierkantjes en laat ze afkoelen
- Los 200 gram suiker op in 50 ml water met 1 el citroensap
- Verwarm de vloeistof totdat de suiker begint te karamelliseren. Doe dit op laag vuur en zorg dat de vlam binnen de bodem van de pan blijft; stop bij een goud/gele karamel
- Voeg hier weer 50 gram suiker aan toe en een scheutje water
- Blijf roeren totdat de karamel volledig is opgelost en de vloeistof stroperig is
- Trek met een vork draden van de karamel over de cantharellen, dit lukt het beste als de karamel is afgekoeld.
- Zorg dat de draden zo dun mogelijk blijven (denk aan uw gebit!)
- Trek ze eerst in een richting over de vierkantjes en vervolgens in een hoek in de andere richting
- Zorg dat de cantharellen hierdoor vast komen te zitten
- Na aan één kant draden te hebben aangebracht, de vierkantjes omkeren en ook op de

andere zijde op dezelfde wijze draden aanbrenge

- Zet de caramelpakjes koel en droog weg tot het uitserven

Gember/wortelsorbet:

- Zeef de wortelsap.
- Snij de gember in julienne en kook de gember 2 keer in water met 1 el suiker
- Pureer de gember en voeg het wortelsap toe en 2 slagen met de pepermolen en maak er ijs van in de ijsmachine

Perzikij:

- Schil de perziken, snij er één in blokjes en pureer de andere twee
- Kook de puree in tot het merendeel van het water verdampt is
- Voeg de suiker en de room toe en verhit tot dit weer kookt
- Voeg nu met de pan van het vuur de met 1 el suiker losgeklopte eierdooier toe onder voortdurend roeren
- Verwarm deze weer onder voortdurend roeren tot een matige binding
- Koel de inhoud terug in een schaal met ijsblokjes
- Verhit de cognac in een pan en voeg 2 el suiker toe.
- Voeg de in blokjes gesneden perzik toe en verwarm net zolang totdat de stukjes perzik licht gekaramelliseerd zijn, maar nog wel ietsje beet hebben
- Voeg de stukjes toe aan de perzikpuree
- Draai van het mengsel ijs

Kweeperensoep:

- Schil de kweeperen en snij de gehele kweeper in 1 cm dikke stukken
- Breng de wijn met suiker, citroensap en kruiden aan de kook en voeg de kweeperstukken toe
- Laat op een zacht vuur gedurende 1 uur sudderen
- Zeef de soep en laat afkoelen tot kamertemperatuur

Presentatie:

- Giet 1 soeplepel soep in het bord
- Plaats in het midden van het bord een bol perzikij
- Plaats hierop het karamelpakje en leg hierop een bolletje wortel/gemberijs