

2012 november

CCN Bunnik · Herfst

AMUSE Gelei van cantharellen met doperwtenmousse

Gelei van cantharellen met doperwtenmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fijne wups	250	gr.
cantharellen	400	gr.
gelatine	3	blaadjes
doperwten, diepvries	500	gr.
witbrood	2	sneetjes
bakje shiso purper		

Zet de wups aan in weinig olie, voeg één liter water toe en trek in 30 min. een groentebouillon. Maak de paddenstoelen schoon en bewaar tien stevige kleine exemplaren voor de garnering. Laat de overige cantharellen een half uur trekken in de bouillon. Zeef de bouillon en dep de cantharellen. Doe de geweekte en uitgeknepen gelatine bij 4 dl groentebouillon en bewaar de overige bouillon. Snij de cantharellen klein, bak ze aan in een droge koekenpan en voeg ze toe aan de gelatinebouillon. Roer dit in een bakje op ijswater koud. Breng de gelei op smaak en giet ze, als ze begint te stollen, over in 10 coupes. Zet deze in de koelkast, desgewenst eerst even in de diepvries. Kook de doperwten gaar in een laagje water en spoel ze af met koud water. Draai ze in de keukenmachine fijn met zoveel van de overige cantharellenbouillon dat er een zalvige mousse ontstaat. Wrijf de mousse door een fijne zeef, breng ze op smaak en doe ze over in een spuitzak. Spuit de crème gelijkmatig op de cantharellengelei, strijk de mousse glad en zet terug in de koelkast. Snij het witbrood in croutons en bak ze even aan in wat olijfolie. Breng ze op smaak met wat zeezout. Presentatie: Haal de coupes tien minuten voor het uitserveren uit de koelkast. Bak de tien overgebleven cantharellen even aan in wat olie. Garneer met de croutons, de cantharel en de shisoblaadjes.

Amusesoepje van knolselderij en pesto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenkarkas	1	
wups (grof)	300	gr.
sjalotjes	2	
knoflook	½	bol
prei	1	
selderijknol	1	kleine
kippenbouillon	1½	l
laurierblaadje	1	
tijm	1	takje
room		
pijnboompitten	10	gr.
ansjovis	10	gr.
basilicum	½	bosje
parmezaanse kaas	10	gr.
olijfolie extra vergine	1	dl

Kippenbouillon: Hak de sjalotjes en de knoflook in grove stukken en zet aan in de hogedrukpan. Voeg het karkas van de kip toe samen met de wups, en 3 liter water. Schuim regelmatig af, sluit de deksel en laat in ca 30 min. de bouillon trekken. Open de pan conform instructies, zeef de bouillon en breng op smaak. Soepje: Snijd de prei in ringen. Schil de selderijknol en hak in stukjes. Snipper de sjalot en het teentje knoflook. Verwarm de olie in een ruime pan en zweet hierin de sjalot, prei en knoflook. Voeg als het sjalotje glazig is de knolselderijblokjes toe en laat even meebakken. Blus af met de kippenbouillon en voeg het laurierblaadje en de tijm toe. Draai het vuur laag en laat ca. 30 minuten zachtjes koken. Verwijder het laurierblaadje en de tijm en pureer de soep. Breng op smaak met peper, zout en eventueel een beetje room. Pesto: Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten en laat afkoelen. Snij de ansjovis in kleine stukjes en hak de knoflook fijn. Ontdoe de basilicum van de steeltjes, snijd in dunne reepjes en maal samen met de knoflook, ansjovis, pijnboompitten en kaas tot een glad geheel. Voeg beetje bij beetje de olie toe en zout en peper naar smaak. Presentatie: Serveer het soepje in voorverwarmde amusekopjes. Garneer met verse pesto.

Ravioli met konijn en een saus van roodlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem van harde tarwe (type 00)	500	gram
eieren	5	hele
olijfolie	1	el
pastinaak knollen	2	kleine
konijnenbouten (achterbout) van ca. 300 gram elk	2	
rode wijn azijn	2	el
wildfond (van de hazenrugfilet)	5	dl
laurier	1	blaadje
rozemarijn	2	takjes
salie	10	blaadjes
knoflook	2	knoflookteentjes
bacon	50	gram
parmezaanse kaas	2	el
stronkjes roodlof	2	
sjalotjes	2	
kookvocht konijnenbout, incl. afsnijdsels en botten		
rode wijn	1	dl
salieblaadjes	20	blaadjes
basilicum	15	basilicumblaadjes

Ravioli: Maak een raviolideeg van de bloem, eieren en een scheutje olijfolie. Wikkel in plasticfolie en laat een uurtje in de koelkast rusten. Verdeel het deeg in vijf gelijke stukken. Rol het deeg in de pastamachine op de ruimste stand (1), vouw in drieën en haal nogmaals door de pastamachine. Herhaal dit 10 maal. Daarna in steeds dichtere stand door de machine halen. Eindig met stand 5. Bestrooi het werkblad met een beetje bloem en leg hierop de deeglap. Leg hierop om de ca. 5 cm. een bolletje vulling. Probeer 20 à 30 ravioli's te maken. Leg er een pastavel in de lengte over, vouw dicht en druk de lucht tussen de ravioli's eruit. Snijd overtollig deeg weg met een pastaradertje of mes. Bestrooi licht met bloem om aan elkaar plakken te voorkomen. Vulling: Kook de pastinaak in ca. 20 minuten gaar en snijd in blokjes. Bestrooi de konijnenbout met zout en peper en braad rondom aan in de olijfolie en hete boter. Brus af met de rode wijn azijn. Voeg, als de azijn is vervlogen, de wildfond, de verse kruiden en de gekneusde knoflookteentjes toe en laat het konijn in ca. 60 min. gaar stoven. Laat vervolgens afkoelen en zeef het overgebleven vocht (zie saus). Bak de bacon kort in een droge koekenpan en laat afkoelen. Pluk het vlees van de konijnenbout en pureer dit samen met de bacon, de pastinaak en de Parmezaanse kaas in de keukenmachine tot een stevige vulling. Breng op smaak met zout en peper. Maak er bolletjes van met de kleinste ijsknijper. Saus: Maak voor de saus de roodlof schoon, was het en snijd in dunne reepjes. Pel de sjalotjes en snij deze fijn. Zet de roodlof en het gesnipperde sjalotje aan in de pan, voeg het kookvocht met de afsnijdsels en de rode wijn toe en laat inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Presentatie: Frituur de salieblaadjes kort in hete olie en laat uitlekken op een stukje keukenpapier. Snijd de basilicum in dunne reepjes. Kook de ravioli kort (ca 4 min.) in water met zout en een scheutje olijfolie. Schud (voor de glans) de pasta om met

een beetje boter. Dien de ravioli's op in diepe borden, lepel er wat saus bij en serveer met Parmezaanse kaas, wat gefrituurde salieblaadjes en reepjes basilicum.

TUSSENGERECHT Granité van rode wijn met rozemarijn en zeezout

Grané van rode wijn met rozemarijn en zeezout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozemarijn	2	takjes
rode wijn	500	ml
grof zeezout	½	tl
kristalsuiker	8	el
sinaasappelsap (van het nagerecht)	4	el

Ris de naaldjes van de takjes rozemarijn en hak ze zeer fijn. Schenk de wijn in een steelpan, voeg zeezout en suiker toe en verwarm de wijn al roerende tot alle suiker is opgelost. Neem de pan van het vuur, roer de eetlepels sinaasappelsap en de rozemarijn door de wijn en draai in de ijsmachine tot sorbetijs. Serveer in hoge champagne flûtes die van tevoren in de vriezer zijn gezet.

Hazenrugfilet met wildfond en marsala

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
knoflook	½	bol
botten/karkas van wild	1	kg
takjes tijm		paar
wups (grof)	500	gr.
jeneverbessen	10	
hazenrug	1	kg
marsala	250	ml
wildfond	250	ml
vastkokende aardappels	10	
rozemarijn	2	takjes
winterwortels	2	
gemengde bospaddenstoelen	500	gram
platte peterselie	1	bosje

Wildbouillon: Verwarm de oven voor tot 220 gr. Hak de knoflook en sjalotjes in grove stukken. Laat de karkassen in een braadslee samen met de knoflook, sjalotjes en tijm in de oven bruin worden. Doe alles over in de hogedrukpan (de braadslee heb je nog nodig voor het braden van de hazenruggen) en voeg de wups, de jeneverbessen (plat geslagen) en 4 liter water toe. Laat ¾ uur trekken, zeef de bouillon en laat inkoken tot ca. 1 liter bouillon. Geef 5 dl. van de bouillon aan het derde gerecht (Ravioli) en laat het restant inkoken tot ca. 250 ml. **Hazenrug:** Verwarm de oven voor tot 100 graden. Ontdoe de hazenruggen van zenen en vliezen. Verhit 3 el olijfolie en 20 gram boter in de braadslee op een hoog vuur. Laat de ruggen rondom dichtschroeien en bruin kleuren. Bestrooi met peper en zout. Hak de sjalotjes fijn en voeg de sjalotjes en de tijm toe en blus af met 1 dl. Marsala. Zet de braadslee in de oven en gaar de hazenrug tot 48° kerntemperatuur. Het moet wel rose blijven! Neem de ruggen uit de braadslee en houdt ze afgedekt warm op een schaal. Zet de braadslee terug op het vuur en roer de aanbaksels los. Blus af met de rest van de Marsala en voeg de wildfond toe. Snijd de hazenfilets los van het karkas en laat de karkas meetrekken in de saus. Houd het vlees wel warm. Zeef het geheel en laat het nog even inkoken tot een mooie saus. Breng op smaak met peper en zout. **Aardappelblokjes:** Verwarm de oven voor tot 180 gr. Schil de aardappels en snijd ze in kleine dobbelsteentjes. Hak de rozemarijn heel fijn. Doe de aardappelblokjes over in een ovenschaal, bestrooi ze met de rozemarijn, wat olijfolie en zout. Bak de aardappels ca. 25 minuten in de oven tot ze licht goudbruin kleuren. Neem ze uit de oven, dek af met aluminiumfolie en houd warm. **Paddenstoelenmelange en wortelballetjes:** Snij de winterwortels overdwars doormidden en steek er met een bolletjestang hele kleine bolletjes uit. Blancheer de bolletjes. Hak de knoflook heel fijn. Verwarm 100 ml. olijfolie in een koekenpan en voeg de fijngehakte knoflook toe. Bak de knoflook op middelhoog vuur ca. 3 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak de paddenstoelen 5-10 minuten tot het vocht is verdampt. Breng de paddenstoelen op smaak met zout en peper en schep de wortelbolletjes erdoor. **Presentatie:** Hak de peterselie fijn. Snijd het vlees diagonaal in plakjes. Schep wat saus op een heet bord en leg het vlees in de saus. Strooi de aardappelblokjes en de paddenstoelenmelange er omheen. Strooi er peterselie over.

DESSERT Tuille met port-vijgenijs, vijgencoulis en sinaasappelsabayon

Tuille met port-vijgenijs, vijgencoulis en sinaasappelsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perssinaasappels	4	
suiker	300	gr.
honing	2	el
bloem	150	g
boter	50	g
verse vijgen	300	gr.
rode wijn	1	dl
crème de cassis	1	dl
rode port	1½	dl
witte basterdsuiker	120	gr.
slagroom	3	dl
sinaasappelsap	1	dl
witte dessertwijn	1	dl
fijne kristalsuiker	30	gram
eidooiers	3	
poedersuiker		
honing cress		

Tuille: Verwarm de oven voor op 180 gr. Pers de sinaasappels uit en meet 200 ml. af (de rest gebruik je voor de sabayon en 4 el. gaan naar de granité). Meng vervolgens in de aangegeven volgorde de sinaasappelsap, de suiker, de honing en de bloem. Laat in een steelpannetje de boter smelten (niet bruin laten worden) en meng dit door het beslag. Laat het geheel minstens 1 uur in de koelkast koud worden, anders vloeit het beslag teveel uit. Maak op een bakplaat per keer 3 à 4 rondjes van het beslag van ca. 15 cm. Strijk mooi glad en zet het ca. 10 minuten in de oven. Blijf erbij, het moet een goudbruin, flinterdun koekje worden. Haal met een pannenkoekmes één voor één de nog warme koekjes uit de oven en vouw deze direct om de onderkant van een kopje zodat er een bakje ontstaat. Maak op deze manier het benodigde aantal tuilles. Koekje: Maak van het beslag van de tuilles 10 maal een kleine dunne rechthoek en bestrooi met wat gemalen zwarte peper uit de molen. Buig van deze nog warme koekjes de lange uiteinden naar elkaar zodat er een gootje ontstaat. Maar je mag natuurlijk ook een andere vorm bedenken voor het koekje. Vijgencoulis: Schil de vijgen en snijd ze in grove stukken. Laat de suiker in een droge steelpan met een dikke bodem karamelliseren. Doe de crème de cassis en de wijn er voorzichtig bij en voeg de in stukken gesneden vijgen erbij. Laat het geheel ca. 10 minuten koken en pureer het vervolgens tot een coulis. Port-vijgenijs: Schil de vijgen en snijd ze in stukken. Laat in een steelpannetje de port samen met de basterdsuiker aan de kook komen en voeg de in stukken gesneden vijgen. Laat ca. 5 minuten koken en pureer. Druk vervolgens het geheel door een zeef en laat afkoelen. Voeg een lepeltje van de in de zeef achtergebleven pitjes toe voor het mondgevoel. Sla de slagroom half stijf en spatel dit door de gepureerde vijgen. Draai dit mengsel in de ijsmachine tot ijs. Sinaasappelsabayon: Zeef het sinaasappelsap en meng het met de wijn. Klop de dooiers met de suiker au bain-marie luchtig en voeg er beetje bij beetje het sinaasappel/wijn sap erbij. Presentatie: Zet op het midden van het bord en tuille en schep hierin een beetje van de vijgencoulis. Leg daarop

een bolletje ijs en garneer met het koekje. Lepel de sinaasappelsabayon er omheen, bestrooi met een beetje poedersuiker en maak af met wat cress.