

2012 december

CCN Bunnik · Winter

VOORGERECHT Panna cotta van asperges met grapefruit en foreleitjes

Panna cotta van asperges met grapefruit en foreleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	500	gr.
volle melk	7,5	dl
koksroom	2,5	dl
gelatine	6	blaadjes
grapefruits	5	
suiker		
zeezout		
roze forelleneitjes	10	el

Panna cotta: (tijdig beginnen)

- Snijd de harde uiteinden van de asperges.
- Kook de asperges in de melk gaar.
- Giet ze af en pureer de asperges met warme room.
- Druk met de bolle kant van een sauslepel door een zeef.
- Breng op smaak met peper en zout en zet op het vuur.
- Week 3 blaadje gelatine in koud water, uitknijpen en oplossen en mengen met aspergeroom.
- Verdeel de aspergeroom over de glaasjes en laat het opstijven.
- Breng 5 dl grapefruitsap met wat zeezout en suiker aan de kook.
- Week de andere 3 blaadjes gelatine in koud water, knijp ze uit en los op in de warme grapefruitsap.
- Giet de bijna afgekoelde grapefruitsap voorzichtig langs de rand van het glas op de gesteven aspergeroom.
- Laat opstijven. Let op: dit duurt lang!

Presentatie:

- Werk af met koude roze forelleneitjes.

Zeeuwse kreeft met rode biet en radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeuwse kreeften van ca. 600 gr. per stuk	5	
prei	2	
wortels	2	
bleekselderij	8	stelen
uien	2	
tijm	4	takjes
rozemarijn	4	takjes
cayennepeper		
radijzen	20	
sushiazijn	300	milliliter
zout		
gekookte rode biet	500	gr.
tapiocabloem	130	gr.
witte wijn azijn	25	ml
zoete rode aardappels	4	
boter	200	gr.
druivenpitolie	2,5	dl
hoisinsaus	0,5	dl
shushiazijn	1	dl
sojasaus (kikoman)	0,5	dl
limoen	1	
komkommer	1	
bieslook		
slaolie	5	dl
citroenen	2	
mosterd	1	tl
eierdooiers	2	
rauwe geschilde rode biet	600	gr.

- Leg de kreeften 5 minuten in de vriezer dan "verdooven" ze
- Court bouillon:
- Snijd de prei, wortel, selderij en ui in grove stukken.
 - Kook ze in 4 liter water samen met de tijm, rozemarijn en een beetje cayenne peper.
 - Na 20 minuten is de bouillon sterk en krachtig van smaak.
 - Haal de stukken groenten eruit.
 - Breng de bouillon iedere keer opnieuw aan de kook en kook ieder kreeft apart in 3 minuten (niet langer!)
 - Nadat alle kreeften zijn gekookt leg je ze terug in de bouillon (geen vuur meer) en laat ze rustig afkoelen.
 - Snijd - voor het uitserveren - de kreeften in de lengterichting open en haal het vlees er mooi

uit.

- Portioneer ze mooi. Doe dit ook met de scharen.
- Bewaar de afgekoelde schalen van de kreeft, doe ze in een plastic zak en leg ze in de vriezer voor toekomstig gebruik.

Radijs:

- Snijd de helft van radijzen in plakken en maak van de andere radijzen mooie cilinders.
- Pekel ze in de shushi azijn en 30 gr zout gedurende een paar uur.

Chips van biet en aardappel:

- Verwarm de gekookte biet met de bloem en de azijn tot 90 graden gedurende ongeveer 20 minuten.
- Draai ze fijn in de blender en druk ze met de bolle kant door een zeef en laat minstens 1 uur in koeling rusten.
- Strijk de substantie dun uit met een spatel op een siliconenmatje.
- Bak af in een voorverwarmde oven op 120 graden in ca 35 minuten en je heb de chips de je kunt breken.
- Was de aardappels en droog ze goed met papier.
- Schil meerdere lange linten van de schil van de aardappel en laat de schillen drogen in de oven op 80 graden gedurende 1 uur (in de gaten houden).
- Frituur de linten kort op 170 graden voor het uitserveren.
- Kook de zoete aardappels en maak een puree
- Laat de boter smelten en kleuren tot een beure noisette.
- Meng de puree en de beure noisette tot een mouseline
- Houd lauwwarm

Chinese vinaigrette:

- Pers de limoen uit en meng met alle overige ingrediënten (op kamertemperatuur).
- Sla ze met de garde nog even op voor het uitserveren.

Komkommer:

- Schil de komkommer en snijd in de lengte richting door
- Verwijder de zaden met een lepel
- Maak mooie gelijkvormige cilinders (met appelboor)
- Strooi wat zout erover en laat 1 uur afgedekt op kamertemperatuur staan.
- Snijd de bieslook heel fijn en rol de cilinders er doorheen vlakvoor het uitserveren.

Mayonaise van rode biet:

- Maak een basismayonaise conform de CCNbasisrecepten (zie ordner in de kast)
- Doe rode bieten in een blender totdat je ca 75 ml. dik sap krijgt.
- Eventueel met bolle kant van saus lepel door zeef drukken
- Meng de mayonaise en een deel van de sap goed door elkaar (zelf smaak bepalen) en zet in de koeling zodat je later een mooie druppel kunt maken.

Presentatie (zorgvuldig)

- Trek een streep mouseline in de lengterichting op een lang bord.
- Leg de lauwe stukken kreeft in de lengte op de mouseline.
- Dresseer de radijs en komkommercilinders tussen en naast de kreeft
- Plaats een paar druppels bietenmayonaise
- Sprenkel wat vinaigrette over de kreeft
- Plaats de chips van rode biet en aardappelschil (beetje zouten) over de kreeft.

Linguine met vongole en tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele italiaanse tomaten (bv san marzano)	3	blikken
knoflook	3	teentjes
olijfolie	1	dl
verse oregano (of anders 1 el gedroogd)	2	el
groene olijven zonder pit	120	gr.
poedersuiker		snufje
peterselie	1	bos
munt	1	bos
kervel	1	bos
dragon	1	bos
gevogeltebouillon (lacroix, zie ook 'duif')	1	dl
mascarpone	400	gr.
volle melk	1	dl
parmezaan (parmegiano reggiano)	200	gr.
kerstomaatjes	30	
rozemarijn	4	takjes
vongole (of venusschelpen)	1,2	kilo
sjalotjes	2	
noilly prat		scheutje
citroensap	2	el
linguine (droog)	500	gr.
koriander	1	bosje

Tapenade van gekonfijte tomaat:

- Laat de tomaten goed uitlekken.
- Snijdt de tomaat in de lengte in kwarten en verwijder zaden en vocht.
- Leg de parten naast elkaar op een silpat.
- Besprenkel met wat olijfolie en strooi er wat poedersuiker over.
- Droog de tomaten in ongeveer 2 uur in een oven van 85 graden; doe de hete lucht oven regelmatig open om de damp eruit te laten gaan.
- Laat de tomaten in de koeling goed afkoelen.
- Breng water aan de kook.
- Pel de knoflooktenen en blancheer ze gedurende 3 minuten.
- Meng alle ingrediënten (ook de gekonfijte tomaten) en maal ze fijn tot een tapenade.

Gel van groene kruiden:

- Breng water met zout aan de kook.
- Verwijder zorgvuldig de steeltjes van de kruiden
- Blancheer daarin de gewassen kruiden zonder steeltje gedurende 4 minuten
- Koel ze direct af in ijswater
- Pureer de kruiden (zonder steel) met de bouillon in de blender en druk ze eventueel door de zeef
- Breng op smaak met peper en zout

- Giet over in een knijpfles.

Mascarponecrème:

- Meng de mascarpone met melk, peper en zout.
- Rasp de helft van de parmezaan heel fijn en meng eronder.
- Laat alles goed uitlekken.
- Doe alles in een spuitzakje.
- Maak 20 dunne schilfers van de rest van de parmezaan.

Gebakken kerstomaatjes:

- Verwarm de oven op 190 graden.
- Was de tomaten en maak met een mesje een sneetje aan de onderkant.
- Verdeel de tomaatjes op een bakplaat of silpat met het sneetje naar boven.
- Giet er wat olijfolie op, besprenkel ze met wat zout en peper en de rozemarijnblaadjes.
- Bak de tomaten in 5 minuten

Vongole:

- Was de schelpjes meerdere malen (3 tot 4 keer), telkens met nieuw schoon water, totdat alle zand is verdwenen. (Doe je dit niet zorgvuldig, dan is het gerecht niet te eten. Bij de laatste wasbeurt mag er geen enkel korreltje zand in de bak achterblijven, anders opnieuw wassen!!!!)
- Verhit de olijfolie in een pan en stoof daarin de klein gesneden sjalotten en knoflooktenen in 5 minuten gaar. (Niet laten verkleuren anders wordt het gerecht bitter)
- Blus af met Noilly Prat en kook snel volledig droog.
- Leg de schelpje voorzichtig in de pan en doe drie espressokopjes met water erbij.
- Breng snel aan de kook en kook de schelpen in maximaal 1 minuut gaar (ze openen snel).
- Haal ze eruit en leg ze onder een warme natte theedoek.
- Zeef het kookvocht en warm het op, voeg een klontje boter toe en breng op smaak met citroensap (dit moet pas gedaan worden bij de presentatie)

Linguine:

- Kook de gedroogde linguine ongeveer 8-10 minuten (zie verpakking) in water met zout. en proef!
- Bewaar het kookvocht!
- Warm de linguine op in de tapenade van tomaten.
- Voeg eventueel kookvocht toe als er te veel vocht verdampt (Linguine moet niet te droog worden geserveerd)

Presentatie (zie foto)

- Leg de linguine die in de tapenade is verwarmd in de lengterichting op een rechthoekig bord.
- Open de geopende schelpen verder met de hand en plaats enkele volle schelpen op de linguine.
- Verdeel daarbij ook het vlees zonder schelp.
- Plaats de kerstomaten er tussen.
- Druppel de gel van groene kruiden op de linguine.
- Spuit druppels mascarpone/parmezaan op de linguine en in de schelp.
- Plaats schilfers parmezaan ertussen en blaadje koriander
- LET OP: de linguine moet vochtig/nat zijn. Dus doe er voldoende warm kookvocht bij tijdens de opmaak, maar laat het niet weglopen over het bord.

Jonge duif uit Anjou met erwtencrème en een crumble van ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge duiven à 500 gr elk	5	
ganzenvet	2,5	dl
tijm	2	takjes
laurier	2	blaadjes
knoflook	4	teentjes
sjalotten	4	
kalfsbouillon	1	l
armagnac	2	dl
salieblaadjes	10	
koude boter		
diepvrieserwten	700	gr.
gevogeltebouillon (lacroix, zie ook 'linguine')	2	dl
muntblaadjes	7	
dragon	5	blaadjes
slagroom	0,5	dl
uien	3	
volle melk	1	dl
bloem	100	gr.
zout		
erwtenscheuten	1	bakje

Duif:

- Kook de kalfsbouillon met de helft in tot 5 dl.
- Snijd de borstfilets en de billetjes uit de duiven
- Braad de billetjes aan in een pan en voeg het ganzenvet toe.
- Laat de billetjes zo lang mogelijk op laag vuur konfijten
- Braad de fijn gesnipperde sjalotten, knoflook en de in stukken gehakte duivenkarkassen aan.
- Voeg laurier en tijm toe en blus af met de armagnac.
- Voeg de kalfsfond toe en laat wat inkoken met enkele salieblaadjes.
- Zeef de saus.
- Monteer de saus met koude boterblokjes.
- Kruid de filets goed met peper en zout.
- Bak vlak voor het uitserveren de filets langs alle kanten in een paar minuten aan in de boter.
- Overgiet ze regelmatig met braadvocht.

Erwtencrème:

- Kook de erwten in 4 minuten in ruim kokend gezouten water tot ze volledig gaar zijn.
- Koel ze af in ijswater
- Houdt enkele erwten apart per bord voor de afwerking
- Pureer in de blender of keukenmachine met bouillon, dragon en munt tot een mooie zelf.
- Druk met een de bolle kant van een sauslepel door een zeef
- Warm de crème op met een scheutje room en kruid met peper en zout.

Crumble van ui:

- Snijd de ui in dunne schijven op de snijmachine (VOORZICHTIG)
- Laat ze vervolgens 15 minuten weken in de melk.
- Laat goed uitlekken (op papier)
- Haal ze snel door de gezeefde bloem.
- Frituur ze op 140 graden goud geel.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier en kruid direct met zout en wat witte peper.
- Zorg dat ze volledig droog en afgekoeld zijn.

Presentatie (gebruik pincet)

- Trek enkele strepen erwtencrème (druppel naar punt)
- Leg een nestje crumble ui op het bord, leg daarop het gekonfijte billetje, plaats de filet er bij en verdeel de saus er omheen
- Plaats wat erwtjes, snij de koolraap doormidden en leg op beide helften een cantharel
- Verdeel eventueel nog wat fijngehakte crumble ui over het bord
- Tot slot de erwtencheuten er tussen plaatsen

HOOFDGERECHT Hertekalffilet met gort, kruim, wilde paddenstoel, witlof, pommes soufflés en koffiejus

Hertekalffilet met gort, kruim, wilde paddenstoel, witlof, pommes soufflés en koffiejus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertekalffilet (aan een stuk)	800	gr.
tijm		paar takjes
geklaarde boter (zelf maken)		
grote aardappels (bintje)	2	
aardappelzetmeel	40	gr.
eiwit	100	gr.
kalfsbouillon	0,8	l
koffiebonen (100% arabica)	50	gr.
vanillestokje	1	
zetmeel		
gort	100	gr.
paddestoelenbouillonblokjes	1	
limoen	1	
witlof	10	mini stronken
sinaasappels	5	
boter		
macadamia nootjes	120	gr.
suiker	40	gr.
vetspek	150	gr.
cayenne		
cantharellen	200	gr.
knoflook	2	teentjes

Hertekalffilet:

- Fatsoeneer het vlees en rol het vlees met peper, zout en tijm strak op in pastic folie.
- Stop daarna in de vacumeerzak.
- Verwarm een pan met water op 60 graden en laat de zak er 120 minuten in liggen, bij voorkeur in een oven van 60 graden.
- Houd de temperatuur in de gaten.
- Daarna meteen terugkoelen in ijswater.
- Tegen de tijd van uitserveren:
 - Bak de hertekalf in hete geklaarde boter bruin tot een kerntemperatuur van 50 gr.
 - Leg daarna in alufolie even te rusten.
 - Snijd de kontjes eraf en snij mooie ronde tranches.

Pommes soufflés:

(een secuur werkje!)

- Schil de aardappel en snijd op de machine hele dunne plakjes (stand 3)
- Leg deze stuk voor stuk op de werkbank en dep ze droog.
- Bestrijk de ene helft met (los geslagen) eiwit en de andere met zetmeel.
- Plak deze helften op elkaar met de ingesmeerde kanten tegen elkaar.
- Druk voorzichtig aan en steek ze uit met een ruime steker (vierkant of rond)

- Verwarm het frituurvet op 180 graden.
- Frituur hierna de soufflés in bewegend (met pollepel) frituurvet.
- Laat de aardappels uitbruisen.
- Bestrooi met wat zeezout
- Laat even afkoelen op rvs plateau met keukenpapier.

Koffiejus:

- Kook de kalfsboullion met de helft in (4 dl)
- Bak de koffiebonen met een klein beetje arachideolie en met de inhoud van het vanillestokje.
- Blus het geheel af met de kalfsfond en laat half uur trekken.
- Zeef de massa.
- Voor het uitserveren: de jus binden met wat zetmeel die is opgelost in koud water en druppelsgewijs wordt toegevoegd aan de kokende jus.

Gort:

- Kook de gort gaar in ruim (let op: gort neemt 3 x in volume toe) water met een bouillonblokje
- De gort goed uitzeven en op smaak brengen met limoensap, peper en zout
- Voeg een klein scheutje koffiejus toe.
- Verwarm de gort vlak voor het uitserveren even in de magnetron

Witlof:

- Haal de buitenste bladeren van de witlof en haal een stukje van het kontje van het witlof af.
- Doe de witlof in een ovenschaal.
- Besprenkel met 2 dl sinaasappelsap, zout, peper en leg een stukje boter erop.
- Dek af met alufolie (doffe kant boven)
- Zet in oven van 90 graden gedurende ongeveer 30 minuten.
- Bak ze voor het uitserveren even op in een tefalpan.

Kruim:

- Brand de helft van de noten op 180 graden mooi goudbruin.
- Caramaliseer de andere helft met de suiker.
- Hak alle macadamia fijn met een mes.
- Bak de stukjes vetspek goed uit.
- Laat afkoelen.
- Meng de macadamia met de stukjes vetspek en wat cayenne

Paddenstoelen:

- Maak de paddenstoelen goed schoon en snijd ze mooi bij.
- Marineer ze in een bakje arachideolie en twee gekneusde teentjes knoflook.
- Laat ze lang mogelijk staan.
- Bak ze net voor het serveren in een droge tefalpan even aan.

Presentatie (met pincet)

- Pak een mooi rond bord.
- Leg 2 tranches van het vlees plat (ruimte ertussen)
- Leg op de tranches het kruim.
- Trek met een lepel een baan gort tussen het vlees.
- Plaats het witlofstronkje recht op tussen twee tranches in de gort.
- De paddelstoeltjes speels verdelen (geen vet meenemen)
- Pommes soufflés als laatste op de gort leggen
- De jus druppelsgewijs op het bord.

DESSERT Dame blanche met crumble en een minitaartje van bladerdeeg van kersen op sap op een crème anglaise

Dame blanche met crumble en een minitaartje van bladerdeeg van kersen op sap op een crème anglaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillepeulen	4	
melk	2,6	dl
slagroom	1	dl
suiker	40	gr.
trimoline (invertsuiker)	60	gr.
eierdooiers	4	
gelatine	2	blaadjes
amandelkoekjes	30	gr.
spritsen	30	gr.
chocoladekoekjes	30	gr.
speculaas	30	gr.
bitterkoekjes	30	gr.
volle melk	3	dl
pure chocolade (> 70%) pellets of repen	300	gr.
roomboter bladerdeeg	10	plakjes
vanillestokjes	2	
rode kersen op sap (zonder pit)	700	gr.
munt	1	bosje

Vanilleroomijs:

- Zet metalen mengkom koud.
- Snijd de vanillepeulen overlangs open en voeg het merg aan de melk toe.
- Voeg de room, suiker, invertsuiker, en eierdooiers toe.
- Verwarm het mengsel al roerend tot 84 graden.
- Week de gelatine in koud water, knijp uit en voeg aan mengsel toe.
- Giet over in een koude metalen kom die op ijs staat en roer voorzichtig.
- Draai het mengsel af in de ijsmachine.

Crumble:

- Doe alle koekjes in de keukenmachine een maak een mooie crumble (geen poeder!)

Chocoladesaus:

- Kook de melk en de room gezamenlijk.
- Schaaf de chocolade.
- Giet het kokende mengsel over het schaafsel en maak tot een gladde saus.

Minitaartje

- Druk uit ieder bladerdeegvel een ruime ronde bodem.
- Neem een bakplaat, leg er in silpat op, daarop de rondjes bladerdeeg naast elkaar, plaats er een silpat op en tot slot een (wat zwaardere) bakplaat. Even aandrukken.
- Afbakken gedurende 30 minuten in een oven van 180 graden.
- Bladerdeegbodempjes eruit halen en laten afkoelen.

Vanillecrème:

- Snijd de vanillestokjes overlangs doormidden en verwijder het merg met een mes en doe de merg in de melk en room.

- Snijd de vanillestokjes in grove stukken en voeg ook toe aan de melk/room.
- Breng de melk/room aan de kook.
- Doe de dooiers in een kom met de suiker en klop het mengsel goed door.
- Zeef de kokende melk/room en voeg 1/3 ervan onder voortdurend roeren in een straal toe aan de eierdooiers. Blijf roeren!!
- Giet het mengsel terug in de pan met melk/room en verwarm al roerend tot 84 graden.
- De saus is gereed als de saus over de bolle kant van een lepel blijft hangen of dat je met je vinger een lijn kunt trekken.
- Giet deze crème anglaise in een metalen kom. Leg plastic folie op de crème anglaise en plaats in de koeling. (zo voorkom je velvorming)

Presentatie:

- Laat de kersen goed uitlekken (desnoods even overgieten met warm water, zodat de kersen 'schoon' zijn)
- Snijd de kersen doormidden.
- Strijk de bladerdeegbodempjes in met crème anglaise.
- Rangschik de halve kersen erop.
- Werk af met een klein munt blaadje.
- Doe ernaast in een bakje wat crumble en leg er een mooie quenelle met ijs op.
- Serveer de warme chocolade aan tafel.