

2013 januari

CCN Bunnik · Winter

Quenelles van snoekbaars met rivierkreeftensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilet	300	gr.
eiwit	1	
slagroom	1,5	dl
ijsblokjes		
boter	100	gr.
bloem	150	gr.
eieren	4	
ui	1	
sjalot	1	
wortel	0,5	
tomaten	100	gr.
rivierkreeftjes	300	gr.
tomatenpuree	30	gr.
cognac	3	el
witte wijn	1	dl
laurierbladen	2	
kruidnagels	2	
peterselie, platte		

Farce: Pureer de snoekbaarsfilets, druk de puree door een fijne zeef en meng er een eiwit doorheen. Doe de vismassa in en roestvrijstalen kom die op ijsblokjes is gezet en meng er geleidelijk de room door. Breng op smaak en strijk de farce glad en leg er een velletje plasticfolie strak op, zodat er geen vliesje ontstaat. Zet koel weg. Breng 30 ml water met 100 gr boter aan de kook en voeg dan de 150 gr bloem toe. Laat de deegbal op laag vuur al roerend indrogen. Roer van het vuur af één voor één de vier eieren erdoor en meng het deeg door de snoekfarce. Saus: Maak een blonde roux van de boter en de bloem en laat hem afkoelen. Snij de ui, wortel en sjalot tot mirepoix en de ontvelde en ontpitte tomaten in blokjes. Bak de rivierkreeftjes in olijfolie tot ze rood zijn. Hak ze fijn en voeg de kleingesneden groenten, de tomatenblokjes en de -puree toe en smoor alles. Blus af met cognac, voeg de wijn toe en laat tot de helft inkoken. Voeg ½ dl water en de ui, bestoken met twee laurierbladen en kruidnagels, toe en laat op een laag vuur 30 minuten trekken. Zeef de bouillon, roer deze door de koud geworden roux en breng hem al roerend aan de kook tot de saus gebonden is. Breng op smaak. Breng een pan met gezouten water aan de kook. Vorm met twee lepels (of een ijslepel) quenelles van de snoekfarce en laat ze in het water glijden. Pocheer ze 4 à 5 minuten, schep ze uit de pan en laat uitlekken. Presentatie: Serveer de quenelles op een klein bord, nappeer de saus er overheen en bestrooi met een weinig fijngehakte peterselie.

Knapperige soft shell krab op paksoi met tapioca-parels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote tapiocaparels	30	gr.
sushiazijn	0,5	dl
sojasaus, zoet	1,5	dl
limoen	1	
yuzusaus	0,5	dl
sesamolie	1	tl
gembersiroop	2	tl
zonnebloemolie	1	dl
druivenpitolie	1	dl
kroppen paksoi	2	
flesje spa rood	1	
ras el hanout		
griekse yoghurt	2,5	dl
limoensap	1	dl
slagroom	2	dl
nori (gedroogd zeewier)	50	gr.
fijne rietsuiker	150	gr.
venkelzaadjes	25	gr.
korianderzaad	25	gr.
steranijs	2	
soft shell krabben	10	
bloem		
eiwitten	2	
pankomix		
arachideolie		

Breng ruim water aan de kook en laat de tapiocaparels ca. 1 uur koken tot de parels grotendeels doorzichtig worden. Blijf wel roeren, zodat de parels niet aan de bodem blijven kleven. Giet het water weg en spoel de parels af onder koud water. Marineer ze minstens 1 uur in de sojadressing. Dressing: Meng voor de sojadressing de sushiazijn, de zoete sojasaus, het limoensap en de yuzusaus. Voeg sesamolie en gembersiroop toe en kruid met zout en peper. Meng daarna de zonnebloem- en druivenpitolie er door. Paksoi: Snijd de witte paksoistelen in gelijke dunne repen. Wok ze 5 minuten op hoog vuur. Kruid met zout en peper en blus af met bruisend water. Zeef ze en breng ze op smaak met een scheutje sesamolie en een snufje Ras el Hanout. Roomyoghurt: Meng de Grieks yoghurt en het limoensap met een snufje zout. Klop de room, spatel door de yoghurt en zet koel weg. Zeewiermarinade: Knip de gedroogde zeewiervellen met een schaar in juliennereepjes. Meng 3 dl water met 1 dl sushiazijn, rietsuiker, venkelzaad, het geplette korianderzaad en steranijs en verwarm dit even op een laag vuur. Laat het mengsel 30 minuten van het vuur af trekken. Zeef de zoetzure marinade en giet ze op het zeewier. Laat het zeewier hierin kort marineren. Krabben: Knip met een schaar het buikvlies van de soft shell krab. Dep de krabben droog. Wentel ze eerst door de

bloem en daarna door het losgeklopte eiwit. Paneer ze met pankomix en frituur ze enkele minuten op 180 °. Presentatie: Leg de krab op het bord, leg er een bolletje roomyoghurt, enkele reepjes paksoi en een beetje zeewier omheen. Drapeer enkele parels over het bord.

Reebouillon met tortellini van jonge prei en geroosterde oesterzwammen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reeschenkels met afsnijdsels	2	kg
wups, grof	250	gr.
tomatenpuree	2	el
madera	1	dl
laurierblaadjes	4	
jeneverbessen	4	
kruidnagels	2	
tijm	5	takjes
verse bospaddenstoelen	50	gr.
knoflook	1	teen
(wild)goulashvlees	200	gr.
wups, fijn	100	gr.
eiwitten	2	
pastabloem (type 00)	350	gr.
eierdooier	150	gr.
olijfolie	2	el
verse oesterzwammen	150	gr.
jonge preien	2	
kookroom	1,5	dl
eierdooiers	2	

Bouillon: Kleur de reeschenkels en afsnijdsels in wat olie bruin, voeg de wups toe en even later ook de tomatenpuree. Laat 20 min bruineren. Blus af met madera. Doe alles in de snelkookpan, voeg 3 liter water, alle kruiden en de paddenstoelen toe, sluit de pan correct en laat alles een uur koken. Open de pan cf de instructies na afkoeling, zeef de bouillon en laat afkoelen tot ca. 30°. **Clarificeren:** Maak voor de clarifique het goulashvlees klein, evt in de keukenmachine met enkele pulsstoten. Doe het gemalen vlees en de wups in een kom en meng de losgeslagen eiwitten er doorheen. Voeg de clarifique toe aan de lauwe bouillon en breng ze voorzichtig tegen de kook aan, niet aan de kook. Laat een half uur trekken en zeef de bouillon door een passeerdoek. Breng de bouillon aan de kook, verwijder evt. vet en reduceer tot een krachtige bouillon. Breng op smaak. **Tortellini:** Kneed alle ingrediënten in de keukenmachine met een snufje zout tot een soepel deeg. Vorm tot een bal, wikkel deze in huishoudfolie en plaats het 1 uur in de koeling. Maak met de pastamachine steeds dunnere pastavellen tot stand 4, rol ze uit en droog ze een uur alvorens over te gaan tot het vullen van de tortellini. Snijd uit het deeg rondjes van 7 cm. en leg ze onder een vochtige doek. Probeer minimaal 20 tortellini te verkrijgen. **Vulling:** Rooster voor de vulling de oesterzwammen in een droge koekenpan en snijd ze klein. Was de prei en snijd deze ook klein. Kook de room op tot ze dik wordt, voeg de prei en paddenstoelen toe, kook even en breng op smaak. Laat de vulling enigszins afkoelen. Vul de tortellini, plak ze dicht met eierdooier en kook ze gaar in 3 minuten. **Presentatie:** Schep de tortellini in een diep bord, schenk de hete bouillon er over en serveer onmiddellijk uit.

HOOFDGERECHT Varkenswangetjes, -haas en -bloedworst met madera/morieljesaus en
bieslookaardappeltjes

Varkenswangetjes, -haas en -bloedworst met madera/morieljesaus en bieslookaardappeltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenswangen à 2kg	2	
knoflook	1	bol
tijm	1	bosje
ganzenvet	1	kg
laurierblad	1	
vetvrij bakpapier		
varkenshaas	300	gr.
parmaham, niet te dun gesneden	50	gr.
sjalotje	1	
laurierblaadje	1	
vleesafsnijdsels	100	gr.
madera	150	ml
port	100	ml
morieljes, gedroogd	200	gr.
kalfsbouillon (lacroix)	250	ml
kippenbouillon (lacroix)	250	ml
grote aardappels, vastkokend	6	
olijfolie		
rozemarijn	1	takje
bieslook	30	gr.
panko	10	gr.
spruitjes	500	gr.
pistachenoten, gepeld	40	gr.
bloedworst	300	gr.
perssinasappels	2	
hazelnootolie		

Varkenswangetjes: Maak eerst de wangetjesconfit: ontdoe de wangen van al het overtollig vet, bestrooi ze met peper en zout en leg ze in een kleine pan met een dikke bodem, voeg 5 ongepelde en doormidden gesneden knoflooktenen, 1 laurierblaadje en enkele takjes tijm toe en schenk het ganzenvet erop tot het geheel onderstaat. Leg er een goed passend, nat gemaakt vetvrij stuk papier op, zodat alles goed bedekt blijft door het vet. Zet het op een laag vuur en stook ze zachtjes 1 tot 1 ½ uur tot ze mals zijn. Laat ze ca. 15 min. afkoelen in het vet en haal ze er daarna uit en dep ze droog. (Bewaar het vet voor volgend gebruik). Varkenshaas: Leg de plakjes parmaham in een vierkant op plastic folie, leg de varkenshaas erop, zorg dat deze overal even dik is en bestrooi met peper en zout. Rol het geheel op, zodat de varkenshaas bedekt is met parmaham en gewikkeld is in folie en leg voorlopig in de koelkast. Maderasaus: Bak het fijngesneden sjalotje met een laurierblaadje, een geperst teentje knoflook en 1 tl tijmblaadjes zachtjes aan in wat olijfolie, voeg de vleesafsnijdsels toe en bruineer ze enkele minuten. Schenk de madera en de port erbij en kook tot 1/3 in. Maal de

droge morieljes fijn in de keukenmachine, voeg ze toe samen met de beide bouillonsoorten en kook in tot de gewenste dikte. Voeg desgewenst wat room toe. Zeef de saus en breng op smaak. Aardappeltjes: Boor 50 bolletjes uit de aardappelen. Doe ze in een plastic vacuumzak, zet ze onder de olijfolie en voeg een laurierblad en wat rozemarijnblaadjes toe. Seal het zakje (Lees de instructies van het sealapparaat goed, anders sluit het niet correct!) en leg het 15 min. in kokend water. Haal het eruit en hou het zakje warm rond 60° in een oven of bordenwarmer. Maal de bieslook samen met de panko met de bamix tot een heel fijn, groen kruim. Spruitjes: Maak de spruitjes schoon en blancheer ze 3 min.. Rooster de pistachenoten 5 à 6 min. in een droge koekenpan en hak ze grof. Verwarm de oven voor op 200°. Verhit olijfolie in een ovenvaste pan en bak de varkenshaas in ca 3 min. tot het vlees rondom bruin is. Zet de pan in de oven en braad het vlees nog ca. 8 min. tot het net gaar is. Laat het 5 minuten rusten. Snij daarna in dunne plakken. Verhit intussen een dun laagje arachideolie in een koekenpan en bak de varkenswangen nog een paar minuten. Laat ze uitlekken op keukenpapier, bestrooi ze met fijn zeezout en houd ze warm. Varkensbloedworst: Bak de in blokjes gesneden bloedworst in wat olijfolie 6-8 minuten en keer ze regelmatig om. Haal de warme aardappelbolletjes uit de vacuumzak, dep ze enigszins en rol ze door het fijne bieslookkruim tot ze helemaal groen zijn. Verwarm 2 el notenolie en het sap van 2 sinasappels, voeg de spruitjes toe en laat ze afgedekt 8 à 10 min smoren. Laat ze uitlekken en bestrooi ze met de pistachenoten. Presentatie: Snijd de wangetjesconfit in plakken en leg ze om en om met de plakjes varkenshaas op een warm bord. Rangschik de bloedworst, de spruitjes en de groene aardappelbolletjes naar eigen inzicht op het bord. Napeer de saus rondom.

Tiramisu met koffiegranita

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koffie met filtermaling	6	schepjes
suiker	300	gr.
citroen	1	
glucosesiroop	50	gr.
mascarpone	800	gr.
gelatine	2	blaadjes
(n)espresso	2	dl
eierdooiers	7	
melk	1	dl
room	1,5	dl
cacaopoeder		

Granita: Zet een halve liter filterkoffie. Roer de suiker door 0,5 l water op een laag vuur tot de suiker is opgelost. Voeg de koffie toe aan het suikerwater en laat het 3 minuten koken. Koel het vocht volledig af, proef even of het de juiste smaak heeft, stort het in een ondiepe bak en zet deze 2 à 3 uur in de diepvries. Roer regelmatig de ijskristallen van de rand door het vloeibare deel in het midden tot de granita bevroren en korrelig is. Mascarponesorbet: Roer de suiker, 2 dl water, het sap van een citroen en de glucosesiroop op een laag vuur tot de suiker is opgelost. Zet het vuur hoger en kook het mengsel enkele minuten. Laat het daarna volledig afkoelen. Klop de mascarpone enigszins los en roer de afgekoelde siroop er gelijkmatig door. Draai het in de ijsmachine tot ijs. Tiramisuroom: Week de gelatine. Verwarm de espresso tot kookpunt en voeg van het vuur af de gelatine toe. Laat de espresso afkoelen. Klop intussen de suiker en de eierdooiers door elkaar en doe dat vervolgens au bien marie met een mixer tot het dik en bleek is en het volume bijna verdrievoudigd is. Spatel het afgekoelde espressomengsel door deze sabayon. Meng in een andere kom de mascarpone, melk en room en spatel alles door de koffiesabayon. Dek af met folie en zet in de koeling. Presentatie: Haal de sorbet 5 minuten voor het uitserveren uit de koeling. Schep een volle lepel granita in een cocktailglas en schep er een bolletje mascarponesorbet op. Lepel vervolgens de tiramisuroom erover en strooi er desgewenst een beetje cacaopoeder over.