

# 2013 februari

CCN Bunnik · Winter

---

**Gesloten St. Jakobsschelpen op groentenfondue**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse st. jakobsschelpen in de schelp	20	
ui	1	
laurierblad	1	
kruidnagel	1	
wups, fijn	250	gr.
visgraten	750	gr.
witte wijn	1	dl
noilly prat	1	dl
bloem	30	gr.
boter	30	gr.
slagroom	1	dl
prei	150	gr.
wortels	150	gr.
zeekraal	100	gr.
bladerdeeg	300	gr.
eieren	2	
zeezout, fijn		

Open de St Jakobsschelpen en snijd de nootjes en het koraal los van de schelp. Let op 1: de schelpen kunnen ruiken, maar ze zijn dan niet bedorven! Let op 2: bewaar de juiste platte schelpen bij de juiste bolle schelpen, opdat ze dadelijk weer goed passen en sluiten! Was alles een paar keer in koud water om zand te verwijderen. Was ook de 10 schelpen en blancheer ze kort. Bouillon: Schil een ui en steek er een laurierblad en een kruidnagel in. Laat de wups in 30 gr boter zweten en voeg de draden van de St. Jakobsschelpen, de visgraten en de ui toe. Voeg de wijn en de Noilly Prat toe en laat dit tot de helft inkoken. Voeg 3 dl water toe en laat alles 30 minuten trekken. Zeef de bouillon en laat tot 3 dl inkoken. Saus: Maak een blanke roux van de gesmolten boter met de bloem en voeg de bouillon langzaam toe. Laat 5 minuten pruttelen en schenk dan de room erbij. Maak de saus op smaak af met peper en zout. Groenten: Snijd het wit van de preien overlangs doormidden en was ze. Schrap de wortels en spoel ze af. Snijd beide groenten julienne. Smoor ze in 60 gr boter in een gesloten pan gedurende enkele minuten en meng de zeekraal op het laatste moment erdoor. Verdeel de groenten ruim binnen de tien bolle schelpen, snijd de Jacobsnoten horizontaal doormidden en leg in elke schelp vier schijfjes coquille dakpansgewijs in een kringetje op de groenten. Lepel de saus over de groenten en sluit af met de platte schelp. Snijd het bladerdeeg in repen van 20 cm lengte en 3 cm breedte. Bestrijk beide kanten met losgeklopt ei en sluit de schelpen hermetisch met de deegrepen. Schep kleine bergjes zeezout op een bakplaat, zet de schelpen hierop en bak ze in een oven van 180 gr. gedurende 10 minuten. Presentatie: Blancheer de zeekraal heel kort. Leg wat zeekraal op een plat bord, zet daarop de schelp en serveer uit.

**Soufflé van gerookte schelvis met gepocheerde eieren 'en surprise'**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	gr.
bloem	30	gr.
melk	5	dl
eierdooiers	7	
gruyère, geraspt	50	gr.
gerookte schelvis	150	gr.
slagroom	0.3	l
eiwitten	7	
citroen	1	
eieren, kleinste maat	10	
kwarteleitjes	10	
dille	0.5	bosje

Bechamelsaus: Smelt de boter in een pan met dikke boter en roer er van het vuur af de bloem door heen. Zet de pan op een laag vuur en laat de roux 3 minuten sudderen. Roer van het vuur af de melk erdoor, breng de saus aan de kook en laat ze, regelmatig roerend, 10 minuten zachtjes koken. Roer van het vuur af de eierdooiers er door en breng op smaak. Dek af met folie en bewaar op kamertemperatuur. Schelvissofflé: Vet 10 soufflévormpjes van 10 cm doorsnee in met boter en strooi er gruyèrekaas in, draai rond en klop de overvloedige kaas eruit. (Breng daarmee de bechamelsaus op smaak) Zet de schelvis met de room op een laag vuur, zet de vlam nog lager als de room begint te borrelen en laat alles 5 minuten zachtjes koken. Koel de vis af, verwijder daarna het vel en maak het vlees met de vingers klein, waarbij alle gaatjes verwijderd worden. Leg de fijngemaakte vis daarna terug in de room. Klop de eiwitten met een mespuntje zout in een met citroensap schoongemaakte kom tot ze zachte pieken vormen. Spatel een derde van de eiwitten door de bechamelsaus. Schep dit mengsel bij de resterende eiwitten en spatel het er voorzichtig doorheen. Eieren: Pocheer 10 eieren ca 3 minuten in een laagje kokend water met een scheut azijn in een hapjespan, schep ze er met een schuimspaan uit en laat ze op keukenpapier uitlekken. Snijd de randen bij met een ringvorm. Verwarm de oven op 220 gr. Soufflé's: Vul de vormpjes voor de helft met het soufflémengsel, leg daarop het romige schelvismengsel, daarboven een gepocheerd ei en vul tot de rand af met soufflémengsel. Snij bovenkant en randen af met een paletmes, zet de vormpjes in een braadslee en giet zoveel kokend water in de braadslee tot de vormpjes voor de helft van de hoogte onder water staan. Laat ze 8 minuten in de oven rijzen. Presentatie: Pocheer de kwarteleitjes op dezelfde wijze als de eieren. Serveer de soufflévormpjes op een bord en leg er een kwarteleitje en een takje dille op.

**Aardperensoep met eendenragout en puree van eekhoortjesbrood**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boutjes van wilde eend	3	
wups, grof	200	gr.
tomatenpuree	2	tl
bloem		
laurierblad	1	
jeneverbessen	4	
kruidnagels	2	
topinamboers/aardperen	2	kg
melk	6	dl
room	6	dl
boter	75	gr.
truffelolie	1	tl
vers eekhoortjesbrood	300	gr.
rode wijnazijn		
witte wijn		

Eendenboutjes: Wrijf de boutjes in met zout en peper en zet ze aan in wat olie. Haal de boutjes uit de pan en laat nu de groenten kleuren in wat hete olie. Voeg de tomatenpuree toe en stuif er een eetlepel bloem over. Laat alles kort meebakken. Voeg zoveel water toe dat alles net onder staat en breng aan de kook. Doe de boutjes terug in de pan met de kruiden en laat onder een deksel een uur stoven. Haal de boutjes uit de pan en laat ze afkoelen. Bewaar wat braadvocht. Aardperensoep: Schil de aardperen en snijd ze in dunne plakken, doe ze met de melk en de room en wat peper en zout in een pan en voeg zoveel water toe dat ze onderstaan. Laat alles ca. 20 min. koken tot ze gaar zijn. Giet af, maar bewaar het kookvocht. Pureer de warme aardperen in de keukenmachine met wat kookvocht tot een gladde puree. Voeg daarna zoveel kookvocht toe tot de gewenste soepdikte is bereikt. Voeg de boter toe en breng op smaak met peper, zout en de truffelolie. Zeef de soep door een fijne zeef en zet weg. Puree van eekhoortjesbrood: Hak de grondig schoongemaakte paddenstoelen fijn en bak ze in de boter tot ze goudbruin zijn en het vocht is verdampt. Blus af met een scheutje rode wijnazijn en wat witte wijn. Pureer de paddenstoelen met de room in de keukenmachine tot een fijne puree. Druk de puree door een zeef en breng op smaak. Presentatie: Haal het vlees van de eendenboutjes, trek het in reepjes en bevochtig ze met wat braadvocht. Verwarm de aardperensoep. Leg een lepel eekhoortjespuree in een diep bord en leg hierop wat snippers eendenragout. Schenk de hete soep hierover en serveer direct.

**Passievruchtenspoom**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
passievruchtencoulis	350	gr.
kokosmelk	0.5	dL
eiwit	1	
geraspte kokos	3	el

Zet de sorbetglazen in de koelkast of vriezer. Breng 2 dL water aan de kook en los de suiker erin op. Laat de siroop afkoelen. Vermeng de coulis met de suikersiroop. Voeg de kokosmelk toe. Draai er in de ijsmachine een sorbet van. Sla één eiwit stijf met 25 gr suiker en voeg dit eiwitschuim halverwege de bereiding toe aan de sorbet in de ijsmachine. Presentatie: Haal de glazen uit de koeling. Doop de randen van de glazen in een bakje met geklopt eiwit en vervolgens in een bakje met de geraspte kokos. Vul de glazen met het sorbetijs en dien op.

**HOOFDGERECHT** OP DE HUID GEBAKKEN GANS MET BONBONS VAN MEDITERRANE GROENTEN  
EN BASILICUMJUS

---

## Op de huid gebakken gans met bonbons van groenten en basilicumjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip/vleugels	1	kg
wortel	100	gr.
prei	200	gr.
tijm	1	takje
foelie	1	blad
peterseliestelen	3	
laurierblaadjes	2	
kruidnagels	2	
uien	2	
peperkorrels	6	
ganzenfilet met huid	800	gr.
sjalotje	1	
gevogeltefond	7.5	dl
aceto balsamico	1	dl
basilicum	5	takjes
zwarte olijven, pitloos	20	
aubergines	3	
sjalotjes	2	
knoflook	2	teentjes
rijpe pomodori tomaten	5	
rijpe kerstomaatjes	10	
agar agar	3	gr.
artisjokken	3	
grote kasspinaziebladeren	10	
bloem		
eiwit	1	
broodkruim		
arachideolie		

Gevogeltefond: Was en droog de kip en laat hem in een braadslee in een voorverwarmde oven van 180° braineren. Smoor de fijngesneden groenten even mee. Doe alles in de snelkookpan met 3 liter water, de kruiden, de uien met ingestoken laurier en kruidnagels en de gekneusde peperkorrels. Sluit de pan correct en breng aan de kook. Open na 60 min. de snelkookpan conform instructies, zeef de bouillon en kook in tot 7,5 dL. Gans: Bestrooi de ganzenfilet met zout en peper en snijd de huid in. Bak ze in de olijfolie aan (eerst op de velkant) en zet ze daarna in een oven van 125 °C tot een kerntemperatuur van 58 °C bereikt is. Bak in 5 el van het bakvet de gesnipperde sjalot aan en voeg de fond toe met de balsamicoazijn en op het laatst de basilicum. Laat inkoken tot de gewenste dikte. Zeef de saus en monteer hem vlak voor het serveren met ijskoude botervlokken. Auberginepulp: Draai de olijven fijn in de keukenmachine en voeg olijfolie toe, zodat er een coulis ontstaat. Snijd van de aubergines per

persoon 5 'chips-dunne' plakjes en bewaar ze koel. Prik de overige aubergines in, pak ze in aluminiumfolie en pof ze 20 min. in een oven op 200 °C. Hak daarna het vruchtvlees fijn en zweet het samen met de fijngesneden sjalotjes en geperste knoflookteentjes aan in een pan tot de massa droog is. Voeg de gehakte olijven toe en breng de pulp op smaak.

Tomatenbonbons: Snijd de pomodori tomaten in vieren en vermeng ze samen met de hele kerstomaatjes in een bak met een paar eetlepels olijfolie, tijm, plakjes knoflook en peper en zout. Leg de tomaten naast elkaar op een bakplaat en pof ze 5 min. in een oven van 200 °C.

Haal de kerstomaatjes van de plaat en bewaar ze voor de garnering. Laat de pomodori tomaten 20 min in de uitgeschakelde oven staan. Hak ze daarna fijn en bewaar een paar eetlepels ervan voor de artisjokken. Draai de rest van de tomaten fijn, breng flink op smaak en zeef alles. Voeg agar agar toe, breng alles aan de kook en controleer de smaak. Maak er bonbons van door het mengsel in kleine siliconenvormpjes te gieten en laat ze koel opstijven.

Artisjokbonbon: Kook de artisjokken gaar. (Probeer een blaadje los te trekken; als dat makkelijk gaat, is de artisjok gaar.) Laat ze even afkoelen. Snijd de harten in kleine blokjes en meng ze met een paar eetlepels gehakte tomaten. Blancheer de spinaziebladeren, laat ze uitlekken op een doek, vul elk blad met een beetje van het gehakte mengsel en maak er een rolletje van.

Haal deze dan achtereenvolgens door de bloem, het eiwit en het broodkruim. Frituur het rolletje kort.

Auberginechips: Frituur ook de auberginechips vlak voor het uitserveren in olie van 150 °C tot ze krokant zijn.

Presentatie: Verwarm vlak voor het uitserveren de kerstomaatjes lichtjes onder de salamander. Snijd de gans in de lengte in tranches en leg ze op de warme borden. Maak een waaier van de auberginechips met daartussen de warme auberginepulp. Leg het artisjokrolletje, het kerstomaatje en de tomatenbonbon naast de aubergine. Napeer met de basilicumjus.



## Gepocheerde vijgen met pistachegebakjes en korianderijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	
vanillestokje	1	
rode wijn (7,5dl)	1	fl.
suiker	150	gr.
kaneelstokje	1	
steranijs	2	
kardemompoeder	1	tl
verse vijgen	10	
eieren	2	
eierdooiers	70	gr.
eiwit	200	gr.
amandelpoeder	60	gr.
pistachepasta	80	gr.
olijfolie	40	gr.
bloem	60	gr.
perzikcoulis	200	gr.
gelatine	4	bl.
room	2.5	dl
korianderzaadjes	50	gr.
melk	5	dl

Gepocheerde vijgen: Snijd de sinaasappels in stukken en snijd het vanillestokje open. Kook de stukken sinasappel met alle ingrediënten behalve de verse vijgen ca 10 min. Snijd de vijgen zodanig in, dat er vier partjes ontstaan maar ze wel net aan elkaar blijven zitten. Laat ze 7 a 8 min. pocheren in het pocheervocht. Haal de vijgen uit het pocheervocht en laat ze uitlekken op keukenpapier. Zeef het vocht en laat het inkoken tot een dikke stroop. Pistachegebakjes: Verwarm de oven voor op 220 gr. Klop de eieren, de dooiers en 60 gr suiker op. Klop de eiwitten op met 60 gr suiker. Voeg deze twee massa's samen en spatel alle overige ingrediënten hier voorzichtig onder. Strijk het beslag dik uit op een met bakpapier beklede bakplaat (de bakplaat moet een opstaand randje hebben, anders loopt het beslag weg) en bak dit in 4 a 5 min af. Laat afkoelen en steek er daarna rondjes uit. Snijd de rondjes horizontaal doormidden en vul met een laagje crèmeux van perzik. Crèmeux van perzik: Verwarm de perzikcoulis licht en smelt hierin de geweekte en uitgeknepen gelatine. Klop de suiker met de eierdooiers op tot zich een lint vormt. Spatel dit lint, de perzikcoulis en de opgeklopte slagroom luchtig onder elkaar. Vul een siliconenbakvorm met dit mengsel zodat er 10 (of zoveel je nodig hebt) halve bolletjes worden gevormd. De rest van de cremeux gebruik je voor het vullen van de pistachegebakjes. Zet alles koel weg. Korianderijs: Plet de korianderzaadjes. Breng de melk, de room, de suiker en de korianderzaadjes aan de kook. Laat dit mengsel van het vuur af ca. 30 min. trekken. Zeef het melkmengsel en breng het opnieuw aan de kook. Klop de eierdooiers luchtig en schenk het hete melkmengsel erbij. Schenk alles terug in de pan en laat het op een heel zacht vuur binden. Laat niet meer koken! Laat afkoelen en draai daarna ijs in de ijsmachine. Presentatie: Zet met de kwast een veeg vijgenpocheervocht op

een bord. Leg twee pistachegebakjes erop en een bolletje perzikcrèmeux er tussen. Leg een quenelle korianderijs erbij. Plaats de vijg erbij. Werk het bord verder af met druppels ingekookte vijgenpocheervocht.