

2013 april

CCN Bunnik · Lente

Foreltartaar met komkommer, kwartelei en gekoelde gazpacho-dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	1/4	bosje
basilicum	1/4	bosje
knoflook	1	teentje
olijfolie	200	ml
limoen	1	
verse rode forelfilets zonder vel	800	gr.
groene asperges	300	gr.
komkommer	1/2	
eierdooiers	2	
witte wijn azijn	1	el
grove mosterd	1	el
ansjovis op olie	1/2	blik
pomedori tomaten	4	
witte wijnazijn	3	el
citroen (sap)	1	
rietsuiker	1	el
zout		
kwarteleitjes	5	
gemengde fijne sla	1	zakje
citroen	1	
dijon mosterd	2	theelepels
forelviseitjes	1	potje

Marinade: Hak de dragon en basilicum fijn, pers de limoen goed uit. Hak de het knoflookteentje (niet te fijn) Meng de knoflook, basilicum, dragon en limoensap goed door elkaar. Leg hierin de zalmforelfilets en zet het geheel een uur afgedekt (!) in de koeling. Schil de ondereinden van de asperges, snij het onderste droge stukje eraf en kook de asperges beetgaar, goed laten uitlekken en daarna brunoise snijden. Komkommer schillen, in lengte halveren en zaad met lepel verwijderen, komkommer vervolgens brunoise snijden.

Ansjoovismayonaise: Alle ingrediënten (kamertemperatuur !)m.u.v. de olie en het water in blender of keukenmachine goed mengen. Al draaiende eerst druppel voor druppel en later met een klein straaltje de olie bijvoegen. Daarna eventueel wat warm water toevoegen tot de mayonaise glad en dik is. Op smaak brengen met witte peper en eventueel zout.

Foreltartaar: Filets uit de marinade halen, goed droogdeppen, knoflook stukje verwijderen de filets in blokjes van 1x1 cm snijden. Meng met de komkommer en de asperges, de mayonaise er doorheen scheppen en op smaak maken met peper en zout.

Gazpacho-dressing: Ontvel de tomaten op de gebruikelijke manier, haal het zaad er uit en hak grof. Alle ingrediënten m.u.v. de olijfolie in een blender fijn draaien en door een zeef drukken met bolle kant sauslepel of met passe-vite. Als bij de mayonaise de olie toevoegen tot er een gladde niet te dikke dressing ontstaat. In de koeling zetten.

Presentatie: Kook de kwarteleitjes 4 minuten, laat ze schrikken onder koud water en pel ze. Maak m.b.v. een ring een mooi rondje foreltartaar midden in een diep bord. Was en halveer de komkommer (niet schillen), verwijder het zaad en snij op de

snijmachine of met de mandoline flinterdunne plakjes. Gemengde sla aanmaken met dressing van olijfolie, citroen, mosterd, zout en peper. Schik de komkommer in een overlappende cirkel op de tartaar. Hierop wat licht aangemaakte sla dressereren. Leg daar weer bovenop een half kwartelei en op het ei wat kaviaar. Schep de gekoelde gazpacho-dressing om de tartaar.

Risotto met gember, citroen en gefrituurde inktvisringen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	2	
winter wortel	1	
bleekselderij	4	stengels
knolselderij	1/4	
witte ui	1	
groentebouillonpoeder	3	el
schoongemaakte pijl inktvis	500	gr.
arachide olie om in te frituren	1	lit
eieren	2	
bloem	40	gr.
paneermeel	100	gr.
cayenne peper		mespuntje
salie		bosje
risotto rijst (carnaroli)	600	gr.
gemberwortel	10	cm
platte peterselie	1	bos
sjalotjes	3	
knoflook	1	knoflookteen
noilly prat	2	dl
geraspte parmigiano reggiano	4	el
citroensap	0,5	dl

Bouillon: Was en snij de groenten grof fijn. Smoor in een hoge pan de groenten met wat boter in 3 minuten. Giet er 3 liter water bij en 3 el groentebouillonpoeder. Breng het water aan de kook en laat de bouillon 1 uur tegen de kook aan trekken. Zeef de bouillon en druk de groenten goed uit. Gefrituurde inktvisringen: Snijd de inktvis zakjes in ringen en de tentakels in halve lengtes. Dep ze goed droog met keukenpapier. Doe wat cayennepeper en zout over de inktvisringen. Scheidt de eiwitten van het eigeel en klopt het eiwit met een paar druppels olie met een vork goed los. Schenk 5 cm olie in een wok pan en verhit het tot 180/190°C. (Dit kun je testen met een stukje wit brood. Deze moet in ongeveer 30 seconden bruin worden.) Haal ondertussen de inktvis even door het bloem. Haal door het losgeklopte eiwit en daarna door het paneermeel. Frituur de tentakels en ringen in 1 à 1,5 minuten goudbruin en knapperig. (Niet teveel tegelijk en niet langer!). Laat ze op keukenpapier uitlekken. Frituur wat salie blaadjes. LET OP: taaie inktvis bestaat niet, taaie bereiding wel. Inktvis wordt snel taai als deze te lang wordt gebakken of gefrituurd. Frituur eerst één ring. Proef even. Als ze taai zijn moet je ze korter frituren. Risotto (aan het fornuis blijven staan!): Was de rijst en laat deze goed uitlekken. Schil de gember en rasp de gember. Snijdt de peterselie fijn. Snijdt de sjalotjes en knoflook heel fijn. Breng in een kleine pan de bouillon aan de kook en zet het vuur uit. Verhit op laag vuur een pan wat olijfolie en fruit de sjalotjes en knoflook totdat alles glazig is. Doe de rijst erbij en fruit totdat de rijst glazig is (voortdurende zachtjes roeren, rijst niet laten kleuren, laag vuur). Giet de Noilly Prat erbij en roer 30 seconden zachtjes door totdat de alcohol is verdampt (dat ruik je). Voeg telkens twee soeplepels warme bouillon toe en laat de

rijst de bouillon onder zacht roeren opnemen. Voeg na ongeveer 10 minuten 2 eetlepels gember en 2 eetlepels gehakte peterselie toe. Blijf vervolgens de bouillon in kleine hoeveelheden toevoegen en kook de rijst in ca. 10 minuten al dente gaar (goed proeven, rijst moet niet te hard zijn). Haal de pan van het vuur en voeg wat boter toe en 4 eetlepels Parmezaanse kaas en de citroensap toe. Schep goed om en breng op smaak met peper en zout. Let op: als de rijst wat te droog en kleverig wordt, voeg dan extra bouillon toe!

Presentatie: Serveer de romige risotto in een soepbord. Voeg een klein beetje bouillon toe op de risotto. Leg er wat inktvis ringen op. Top af met wat gefrituurde salie.

Coquilles met chaud-froid van knolselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte coquilles	15	
olijfolie		
gelatine	10	blaadjes
knolselderij	1	kg
room	3/4	l
selderijzout		
ijsblokjes		
ei	1	
mosterd (dijon)	1	koffielepel
witte wijn azijn	2	el
druivenpitolie	2	dl
zonnebloemolie	2	dl
knolselderijpuree		
verse nootmuskaat		
chiconettes	20	struikjes
suiker		
witte wijn		
witbrood	4	sneetjes
honingcress blaadjes		bakje

Coquilles: Maak de coquilles schoon en snij ze in plakjes (er moeten 30 plakjes coquille zijn). Smeer ze in met olijfolie en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi met zout en peper en gaar ze 5 minuten in een oven van 120° (ze moeten nog "glazig" zijn). Haal ze van de bakplaat en laat ze afkoelen op bakpapier. Chaud-froid: Week de gelatineblaadjes in ruim ijswater. Schil de knolselderij en snij hem in blokjes. Kook ze gaar in room met selderijzout in ca 30 minuten. Pureer de gare knolselderij met wat kookvocht glad in de Magimix of de blender. Druk de puree door een zeef (of passe-vite met kleinste gaatjes). Houd 5 dl puree achter en geef de rest door voor de knolselderijmayonaise. Los de gelatine op in de knolselderijpuree. Als de puree nog lauwwarm is en begint te stollen een beetje gelei over de coquilles lepelen tot een laagje van 2 mm gelei op de coquilles ontstaat. Doe de coquilles in de koeling om de gelei verder op te laten stijven. Knolselderijmayonaise: Doe alle ingrediënten (ei, mosterd, azijn, druivenpiten zonnebloem-oliën) in een maatbeker. Duw de staafmixer met het kartelwiel tot op de bodem van de beker en draai met de staafmixer op de bodem van de beker tot de mayonaise begint te binden. Breng dan langzaam de staafmixer omhoog tot een homogene mayonaise ontstaat. Meng gelijke hoeveelheden mayonaise en knolselderijpuree in een kom en breng op smaak met vers geraspte nootmuskaat, zout en peper. Doe het over in een spuitzak. Witlof: Maak de chiconettes schoon. Snij ze aan de onderkant mooi recht af (ze moeten rechtop kunnen staan). Neem een ovenschaal en wrijf deze in met een beetje boter. Leg de chiconettes erin met wat boter erop, wat suiker en paar eetlepels witte wijn. Dek de ovenschaal of met folie (glimmende kant boven). Zet de schaal in voorverwarmde oven van 150 graden gedurende ca 20 minuten. Controleer de gaarheid tussendoor. Vlak voor het opdienen bestrooien met poedersuiker en laten caraméliseren onder

de salamander. Het mooiste is als je ze straks rechtop kunt neerzetten (eventueel op wat selderijpuree). Croutons: Steek rondjes ter grootte van de coquilles uit het brood. Bestrijk beide zijden met olie en bak ze goudbruin in de oven of tefalpan. Presentatie: Leg de coquilles op de croutons. Schep een streep warme knolselderijmayonaise op de borden. Leg 3 croutons met de coquilles per bord op de knolselderijmayonaise. Zet de chiconettes rechtop tussen de coquilles (eventueel op wat knolselderijmayonaise). Trek selderijmayonaise van 'druppel naar streep' langs de coquille. Leg wat honingcress op de coquilles.

HOOFDGERECHT Tamme eendenborst Peking style met gemarineerde paddenstoelen, sherry sabayon, frambozen en bietjes

Tamme eendenborst Peking style met gemarineerde paddenstoelen, sherry sabayon, frambozen en bietjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborsten (van 2 1/2 eend)	5	
frambozensap	3	dl
zoete soja	1	dl
zachte, vloeibare honing	1	dl
olijfolie		
limoen (sap)	1	
enoki (japanse paddenstoeltjes)	3	bosje
bosuitjes	10	
knoflook	2	knoflooktenen
rode spaanse peper	1	
zoute soja (kikoman)	1/2	dl
miso (japanse winkel)	100	gr.
brick vellen	1	pak
medium dry sherry	1	dl
pedro xeminez sherry	1	dl
sherry -azijn (of anders witte wijnazijn)		scheutje
koksroom	1,5	dl
eierdooier	1,5	dl
frambozen	30	
chilli cress (koppert cress)	1	bakje
scarlet cress (koppert cress)	1	bakje

Eendenborst (als laatste bereiden): Snijd de eendenborsten aan de vetzijde kruislings diagonaal in (ruit). Zet een braadpan met dikke bodem op het vuur en laat de bodem langzaam door en door heet worden (niet invetten). Plaats de eendenborsten met de vetkant op de bodem en laat de vetzijde langzaam knapperig worden. Braad daarna nog kort de andere zijde aan. Laat ze in de oven (GEEN hete lucht) op een temperatuur van 55 C° 1 uur in folie rusten tot gebruik. Reduceer de frambozensap tot de helft en zet weg tot uitserveren. Dressing: Maak van soja, de limoensap en de honing een dressing en marineer hier de los geknipte enoki (paddenstoelen) soorten een half uurtje. Doop hierin de Japanse paddenstoeltjes tijdens het uitserveren. Bewaar een gedeelte van de dressing voor de eend. Loempiaatje: Snijd de bosui met wat knoflook en Spaanse peper brunoise voor een vulling door dit kort te roerbakken met de smaakstoffen soja en miso. Laat afkoelen en zorg er voor dat de vulling niet te nat is. Snijdt het brickdeeg in 10 plakken van 12 bij 12 cm. en bevochtig het deeg licht. Leg een plakje brickdeeg met de punt naar je toe. Doe de vulling er in en rol het brickdeeg in de vorm van een klein loempiaatje op. (eerst zijkant en dan boven- en onderkant). Bak het loempiaatje vlak voor gebruik in een koekenpan met olijfolie rondom bruin. Sabayon: Doe de sherry's met een scheutje sherry-azijn in een pan met een dikke bodem. Voeg 1,5 dl room toe. Voeg de 2,5 dl olijfolie toe en verwarm door. Haal de pan van het vuur en laat even iets afkoelen. Voeg er de eidooier aan toe en klof dit van het vuur op met een staafmixer. Zet het pannetje terug op het vuur en klof hem op tot de sabayon dik

wordt en breng op smaak met zout en peper. Let op, dat de temperatuur niet boven de 80 graden Celcius komt!! Presentatie: Wrijf de vetlaag van de eendenborst nog even in met de dressing van soya, honing en citroen en zet de borsten met de velkant boven 1 minuut onder de hete grill (erbij blijven). Trancheer de borsten in de lengte (!) richting. Schik de aangemaakte Enoki paddestoelen. Plaats per bord 3 mooie frambozen naast de eendenborst met een paar druppels frambozen sap. Een lepeltje sabayon uit trekken met daarbij het loempiaatje. Afmaken met de Chilli Cress en de Scarlet Cress.

Marbré van flensjes met nootmuskaatrooijis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	g
zout		mespuntje
melk	4	dl
eieren	2	
gesmolten boter	50	g
suiker	80	g
vanillesuiker	20	g
flensjespan	1	
vanillestokjes	2	
eierdooiers	4	
slagroom	3	dl
vanillestokje	1	
nootmuskaat		
krenten	125	g
bruine basterdsuiker	150	g
water	2	dl
bruine rum		scheut
poedersuiker	1	el

Flensjes: Meng alle ingrediënten tot een glad beslag. Laat het beslag 1 uur in de koeling rijpen. Verhit een koekenpan van 20 cm Ø en smelt hierin een beetje boter. Giet een heel dun laagje beslag in de koekenpan en draai de pan rond zodat het beslag de bodem egaal bedekt. Bak de flensjes op halfhoog vuur tot de bovenkant droog is, keer om en bak ook de andere kant bruin.

Vanillecrème: De vanillestokjes opensnijden en merg eruit halen. Merg en stokje in de melk 15 minuten zachtjes laten trekken. De dooiers met suiker kloppen tot een crème. De gezeefde bloem aan de crème toevoegen en goed mengen. De vanillestokjes uit de melk halen. Voeg nu eerst wat warme (NIET HETE) melk toe aan de crème. Voeg nu de dooiercrème met melk toe aan de rest van de melk. Goed mengen en de compositie al roerend verhitten tot deze gaat koken. De slagroom lobbij kloppen en door de massa spatelen. Massa overgieten in schaal. Afdekken met plasticfolie door de folie de crème te laten raken (voorkomt velvorming). In de koeling laten afkoelen.

Opbouw marbré: Bedek een cakevorm met plasticfolie. Snijd de flensjes bij op het formaat van de vorm. Bouw de marbré op, beginnend met een flensje, vervolgens een dunne laagje crème, flensje, crème enz. tot de vorm vol is. Dek af met plasticfolie en zet onder druk met behulp van een cakevorm van hetzelfde formaat gevuld met water en verzwaard met wat borden. Laat zo lang mogelijk opstijven in de koeling.

Nootmuskaatijis: Schraap het merg uit het vanillestokje en breng merg en stokje met de melk aan de kook. Laat dit van het vuur 20 minuten zachtjes trekken. Meng de eierdooiers met suiker en de gezeefde vanillemelk en verwarm deze compositie al roerend tot 82°C. Voeg de slagroom toe en breng op smaak met een ruime hoeveelheid vers geraspte nootmuskaat. Proef of er voldoende nootmuskaat is toegevoegd. Laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Siroop van krenten: Week de krenten in warm water. De suiker licht laten karameliseren en afblussen met water. Het geheel aan de kook brengen en laten inkoken tot een siroop. Bruine rum en gezeefde krenten toevoegen, even laten doorkoken en af laten koelen tot kamertemperatuur.

Vanilleroom: De slagroom met een garde lobbig kloppen met poedersuiker en vanillesuiker.
Presentatie: Marbré uit de vorm halen en in plakken snijden. Leg een plak marbré midden op het bord met de snijkant omhoog. Plaats een bol (of twee bolletjes) nootmuskaats tegen de marbré. Verdeel de siroop van krenten en de vanilleroom in strepen rondom het geheel.