

2013 mei

CCN Bunnik · Lente

VOORGERECHT GEGRILDE COQUILLES OP EEN SALADE VAN DOOR ZOUT EN SUIKER GEGAARDE ASPERGES

Gegrilde coquilles op een salade van door zout en suiker gegaarde asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke witte asperges	15	
zeezout		
suiker		
sjalotjes	2	
bosje bieslook	1	
dijon mosterd	4	tl
citroen	1	
extra vierge olijfolie		
peper		
gembersiroop	0.5	dl
verse coquilles	15	
elstar	1	

Asperges: Snijd 3 cm van de onderkant van de asperges. Schil ze en snijd met een scherpe kaasschaaf over de lengte dunne plakken en leg deze naast elkaar op een schaal. Strooi zeezout en de suiker over de aspergeplakjes en laat de asperges ruim 1 uur in het zout en suiker staan (pekelen). Dressing: Hak de sjalot heel fijn. Snipper de bieslook en gebruik 2 el (naar smaak). Meng de sjalot, bieslook, mosterd, en citroensap en olie tot een dressing (alles naar smaak). Breng op de gewenste smaak met peper en wat gembersiroop. Coquilles: Snijd de coquilles midden door. Bestrooi met peper en zout. Bak de helften snel gaar in wat olijfolie (voor een mooi effect in een grillpan). Presentatie: Verwijder het zout en suiker en het vocht met keukenpapier van de plakjes asperges. Snijd de appel rond het klokhuis in dunne schijfjes. Schik de asperges en appel op de borden. Verdeel de dressing eroverheen. Leg de coquilles op de aspergesalade.

Torentje van Hollandse garnalen, gember, aardpeer en wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde, gekookte, hollandse garnalen	800	gram
visgraten	1	kg
fijne wups		
witte wijn	2	dl
stengel bleekselderij	1	
wortel	100	gram
verse gember	20	gr.
mandarijn	1	
teentje knoflook	1	
boter	20	gram
zwarte peper uit de molen		
gembersiroop	1	eetlepel
suiker	1	theelepel
zout	0.25	theelepel
aardappel (afkokers)	500	gram
aardpeer	500	gram
melk	1.5	dl
crème fraîche	2	el
snufje cayennepeper		
citroen	1	
koude boter in blokjes	40	gram

Garnalen: Pel de garnalen (doe dat met een paar mensen!). Zet de gepelde garnalen zolang in de koelkast. Maal de koppen en pantsers grof in een keukenmachine. Visbouillon: Maak visbouillon van de graten, de Wups en de 2 dl witte wijn volgens de standaardprocedure. Kook in tot 7,5 dl. Garnalenbouillon 1: Snijd de bleekselderij en wortel in kleine blokjes. Rasp de gemberwortel fijn. Boen de mandarijn schoon en rasp de schil van de mandarijn. Pel het teentje knoflook en hak in grove stukjes. Verhit in een pan met dikke bodem de boter. Bak de bleekselderij, wortel, gember, mandarijnrasp en knoflook een paar minuten op halfhoog vuur. Maal er wat peper boven. Voeg de garnalenpanters toe en zet het vuur hoog. Bak 3 minuten en schep geregeld om. Doe de 7,5 dl visbouillon erbij. Zodra het geheel kookt, het vuur heel laag zetten en het deksel op de pan doen. Laat het een half uur heel zachtjes trekken. Pers de mandarijn uit. Zet het sap even apart. Hang een fijne zeef boven een kom en giet de inhoud van de pan in de zeef. Laat goed uitlekken. Groente en pantsers kun je nu weggoeien. Meet 2,5 dl garnalenbouillon af. De rest wordt gebruikt bij het gerecht met de gnocchi van zalmousse. Wortel: Snijd voor de wortels deze in 2 mm dikke, gelijkmatige plakjes. Smelt de boter in een pannetje. Voeg de wortel, zout, suiker, wat peper, gembersiroop en 0,5 dl water toe. Breng aan de kook en zet vervolgens het vuur laag. Doe een deksel op de pan en laat 15 minuten pruttelen tot de wortels zacht zijn. Giet af maar vang het overgebleven vocht op om de saus mee op smaak te brengen. Houd warm tot je het gerecht in elkaar gaat zetten. Aardpeerpuree: Schil de aardappels en aardperen. Snijd ze in stukjes van ongeveer 2 cm lang. Zorg ervoor dat de aardappelstukjes niet groter zijn dan de stukjes aardpeer. Doe er water bij

en zorg dat de groente net onderstaat. Voeg wat zout toe. Breng aan de kook en laat (zeker 10 minuten) koken tot de groente gaar is. Giet af. Verhit de melk. Stamp de aardappels en aardperen fijn en roer zoveel van de warme melk erbij tot een stevige puree ontstaat. Roer de crème fraîche erdoor. Breng op smaak met wat peper en eventueel nog wat zout. Houd warm tot je het gerecht in elkaar gaat zetten.

Garnalenbouillon 2: Breng de afgemeten garnalenbouillon met het mandarijnsap aan de kook. Proef en breng op smaak met wat cayennepeper en citroensap en eventueel zout. Schep een paar lepels over in een klein pannetje om daar zo meteen de garnalen in op te warmen. Doe dat zo kort mogelijk om de fijne smaak van de garnalen het meest tot zijn recht te laten komen. Monteer de rest van de saus met de klontjes boter. Klop hiervoor met een garde steeds een paar kleine klontjes koude boter door de saus, die je niet meer mag laten koken, tot de saus wat dikker wordt.

Presentatie: Zet een kookring met een doorsnee 10 cm midden op een warm bord. Begin met een laag aardpeerpuree van 1,5 cm. Leg hierop een dubbele laag wortelplakjes. Dek vervolgens af met nog een laagje aardpeerpuree en schep er tenslotte de (kort in wat saus verwarmde) garnalen bovenop. Verwijder de ring voorzichtig. Schep wat saus om het torentje heen. Garneer eventueel met wat losse garnalen en overgebleven stukjes wortel.

Gnocchi van zalm mousses op spinazie met een mierikswortelsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gefileerde zalm, zonder vel	250	g
eieren	2	
cayennepeper		mespunt
slagroom	1.5	dl
visfond (van het vorige gerecht)		
wilde spinazie	500	g
flinke sjalot	1	
suiker		mespunt
eidooiers	3	
witte wijn	0.6	dl
mierikswortel (potje)	6	tl
bos dille	0.5	

Zalmmousse: Rook de zalm 5 minuten (als men de rooksmak dan nog te gering vindt, de duur wat verlengen). Laat de zalm voor de mousse in de foodprocessor tot een glad mengsel draaien. 1,5 eiwit half stijf kloppen (de dooiers bewaren voor de sabayon). Meng met een spatel beetje bij beetje het eiwit door de zalmpuree en breng op smaak met de cayennepeper en wat zout. De slagroom lobbijg tot stijf kloppen. Spatel de room door de vis tot het een stevige mousse is (niet alles tegelijk in de farce mengen, maar laten afhangen van de gewenste consistentie). Zet de kom afgedekt met plasticfolie tot gebruik in de koelkast.

Gnocchi: Vul een lage pan van 20 cm doorsnee voor twee derde met water en de visfond van het vorige gerecht. Breng aan de kook en draai het vuur laag zodat het water nog net in beweging blijft. Schep de mousse om de gnocchi te maken in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 cm doorsnee. Draai de spuitzak dicht en houd hem 5 cm boven het wateroppervlak. Druk gelijkmatig op de spuitzak en strijk met een mes over de onderkant van het spuitmondje om de mousse in stukjes van circa 1 cm te verdelen die in het kokende water vallen. Ga door tot de helft van de zalmmousse in gnocchi is verdeeld. Laat ze circa 2 minuten pocheren tot ze boven komen drijven. Schep ze met een schuimspaan in een kom koud water met met ijsblokjes en laat ze goed afkoelen. Doe hetzelfde met de resterende mousse.

Spinazie: Snijd de sjalot fijn. Was de spinazie en verwijder de dikste steeltjes. Verhit wat olijfolie in een wok en roerbak de sjalot (niet te bruin laten worden). Doe er beetje bij beetje de spinazie met de suiker bij en roerbak deze gaar. Breng op smaak met zout en laat goed uitlekken. Knijp vocht er grotendeels uit en hak fijn. Houd de spinazie warm.

Sabayon: Klop, net voor het uitserveren, de ingrediënten au bain marie tot een romige sabayon. Meng naar smaak wat mierikswortel door de sabayon.

Presentatie: Zet op elk bord in het midden een ring. Doe er spinazie in. Dompel de gnocchi 1 minuut in een pan met kokend water om ze op te warmen. Laat ze uitlekken en verdeel ze over de spinazie. Verdeel de sabayon over en langs het taartje. Versier met dille.

HOOFDGERECHT KROKANTE ASPERGES MET ROEREI, PADDESTOELEN EN GEKONFIJTE
KWARTEL

Krokante asperges met roerei, paddestoelen en gekonfijte kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa	20	
foelie		
bloem		
eiwit	2	
panko		
kwartels	5	
zout en peper		
ganzenvet	0.7	liter
grove wups	250	gr.
rode kookwijn	5	dl
ridderzwammen	250	gr.
teentje knoflook	1	
grasboter	50	gr.
eieren	5	
stengels gehakt bieslook	10	
frituurolie		
gemengde sla (o.a. eikenblad)	200	gr.
witte balsamico azijn		
extravierge olijfolie		
notenolie		
honingmosterd	2	tl

Asperges: Schil de asperges en kook ze 12 minuten in zout water met wat foelie. Droog de asperges op keukenpapier. Haal ze eerst door de bloem en daarna door het logeslagen eiwit en door de panko en zet de asperges in de koeling tot gebruik. Kwartels: Snijd de borstfilets van het karkas af. Haal er ook de 2 pootjes af. Confijt de pootjes 3 uur in ganzenvet. Zet de karkassen aan met WUPS blus af met rode wijn Pluk het overige vlees van de karkassen af en maak het fijn en zet opzij (voor latere toevoeging aan het roerei). Trek van de karkassen bouillon en kook tot saus maak op smaak. Roerei: Bak in een koekenpan de paddestoelen (niet klein snijden) en voeg het fijn gehakte teentje knoflook toe. Breng op smaak met zout en peper. Schep de helft van de paddestoelen uit de pan voor de garnering en vroeg de grasboter toe aan de rest van de paddenstoelen in de pan. Voeg de losgebroken eieren aan de padenstoelen toe en roer er met een houten spatel op laag vuur een roerei van. (zorg dat het roerei niet te gaar wordt, maar lekker zacht glanzend blijft). Voeg de vleesrestjes toe. Breng het ei-paddenstoel mengsel op smaak met zout, peper en bieslook. Afwerking: Frituur de asperges in de olie goudbruin en snijd met een scherp mes stukjes van ongeveer 1 centimeter. Presentatie: Maak een dressing van de azijn, half olijf- en half notenolie, honingmosterd en wat peper. Zet op het bord een ring en zet binnen in de ring de stukjes asperge in het rond. Schep het roerei in het midden van de ringen en leg er een warme kwartel filet en een pootje op. Garneer het gerecht met de apart gehouden paddestoelen en de aangemaakte sla.

Gepocheerde appelschijf met geitenkaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appelen	5	
rode port	0.5	dl
boter	4	el
tijmhoning	4	el
geraspte parmezaanse kaas	100	gr.
geitenkaasjes, crottin de chavignol	5	
takjes tijm	10	

Appelschijven: Verwarm de oven tot 220 graden. Schil de appels en boor het klokhuis er uit. Snijd de appels horizontaal midden door en snijd van elke helft een dikke schijf. Leg de schijven naast elkaar in een ovenschaal. Doe de boter, de port, de tijmhoning en 0,5 dl water in een pan en verwarm dit. Doe de vloeistof in de ovenschaal. Pocheer de appelschijven 8 min. en keer ze ondertussen 2 keer om. Haal de schaal uit de oven. Geitenkaas: Strooi op ieder plak eerst wat geraspte parmezaan (niet te veel). Leg daarop een horizontaal doorgesneden geitenkaasje. Druppel wat honing op de kaas. Dek de schaal af met aluminiumfolie. Zet de schaal nog 5 min. terug in de warme oven. Presentatie: Haal de schaal uit de oven en haal het folie eraf. Zet de schaal dan onder de hete grill tot de kaas goudbruin gaat kleuren (de kaas moet niet helemaal vloeibaar worden). Verdeel de schijven over warme bordjes. Leg op iedere schijf een takje tijm. Schep wat pocheervocht eromheen.

Aardbeienbavarois met gevulde chocoladesoesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse aardbeien	200	gr.
suikersiroop (1 water op 1 suiker)		
eierdooier (5 dooiers)	100	gr.
gelatine	5	blok
poedersuiker	125	gr.
kristalsuiker	50	gr.
vanillesuiker	15	gr.
melk	2.5	dl
room	2.5	dl
vanillestokje	1	
citroen (sap van)	1	
cilinders 5 cm ø	10	
dun plasticfolie		
dik stevig plasticband		
water	1.25	dl
ongezouten boter	60	gr.
bloem	75	gr.
eieren (70 gr)	2	
zout	0.5	tl
kleine aardbeien	30	
reep chocolade puur	1	
slagroom	2.5	dl
muntblaadjes	10	

Aardbeienbavarois: Maak de aardbeien schoon en rol ze door het citroensap en de kristalsuiker en pureer ze. Passeer de aardbeien door een fijne zeef en verdun zonodig iets met suikersiroop. Zet de aardbeien koud weg. Klop de eierdooiers met de poedersuiker goed op tot ze als een lint van de lepel lopen en zet ook koud weg. Verwarm de melk, voeg het in de lengte doorgesneden vanillestokje toe en laat 30 min trekken. Verwijder het vanillestokje, doe het merg weer bij de melk. Breng de melk tegen de kook aan en giet deze van het vuur af, al roerende bij de eierdooiers. Zet de pan terug op klein vuur en blijf roeren tot er een crème ontstaat (laat niet warmer worden dan 70°). Week de gelatine blaadjes in koud water en voeg deze goed uitgeknepen bij de crème. Laat iets afkoelen en voeg dan voorzichtig de gepureerde aardbeien toe. Laat verder afkoelen tot de massa begint te hangen. Klop de room met de vanillesuiker lobbij. Spatel, zodra de crème gaat hangen voorzichtig de room erdoor. Bekleed 10 cilinders aan de binnenzijde met plasticfolie zodat de onderzijde dicht is. Schuif er dan een uit de rol geknipt plastic kokertje in om e.e.a vast te zetten. Vul de vormpjes met de crème en zet koud weg. Chocolade soesjes: Zet een steelpan met water op een laag vuur en doe er de boter bij. Zeef het zout met de bloem in een bakje. Draai het vuur hoog zodra de boter gesmolten is en breng het water aan de kook. Haal dan de pan van het vuur, voeg in een beweging de bloem toe en roer tot alles gemengd is. Zet de pan dan weer op matig vuur en roer tot het deeg een stevige massa is, die van de wand loskomt. Neem de pan van het

vuur, laat het mengsel een paar min afkoelen. Breek de eieren en meng de dooier met het eiwit door elkaar (niet kloppen). Werk in 3 of 4 keer de eieren door de massa maar voeg steeds pas het volgende deel toe als het andere volledig is opgenomen. Leg het deeg in hoopjes van Ø 1½ cm op een niet beboterde bakplaat en bak ze in voorverwarmde oven van 190°C in 15 tot 20 minuten tot het deeg lichtbruin is. Snijd na afkoelen de soesjes open en vul ze met een aardbei. Presentatie: Smelt de chocolade samen met de room op klein vuur. Plaats de cilinders onderste boven midden op een koud bord. Trek de cilinder los (het plastic folie vast houden). Verwijder dan de folie en tenslotte het dikke plastic bandje. Bestrooi de rand van het bord met poedersuiker. Leg er 2 soesjes bij en overgiet die met chocoladesaus. Garneer met een muntblaadje.