

# 2013 september

CCN Bunnik · Herfst

---

**VOORGERECHT** Cannelloni van tonijn en kingkrabsalade

---

## Cannelloni van tonijn en kingkrabsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appel, elstar	1	
alaska kingkrab (schoon)	200	g
sjalotje	1	
kreeft-mayonaise	4	el
plakken à 150 gr. geelvintonijn	2	
koriander	20	g
kervel	20	g
olijfolie	2	dl
kerstomaatjes	10	
blik tomaten san marzano	1	
suiker	25	g
stengel citroengras	1	
pousse blette / snijbietblad		

Cannelloni:

- Snij de appel in fijne brunoise (2mm x 2mm) en meng ze met de kingkrab
- Voeg een gesnipperd sjalotje en de kreeft-mayonaise toe.
- Plet de geelvin tonijn lichtjes tussen folie en bestrooi met fijn zeezout.
- Meng voor de tuinkruidenolie de koriander met de kervel en de olie in de blender, passeer daarna door een fijne zeef en breng het op smaak.
- Besprenkel hiermee de gezouten tonijn en houd wat olie achter voor de kerstomaatjes.
- Spreid de tonijn op folie en verdeel hierover de krabsalade.
- Rol dit tot een lange cilindervorm en zet koel weg
- Halveer de kerstomaatjes en laat ze enige tijd in de overige tuinkruidenolie marineren.

Tomatensiroop:

- Maal de tomaten fijn in de keukenmachine en doe alles door een fijne zeef tot er 200 cc tomatenvocht overblijft.
- Voeg de suiker en de gehalveerde en geplette citroengrassengel hieraan toe en laat alles zachtjes inkoken tot een stroperige massa.
- Haal de citroengras uit de siroop en laat deze afkoelen.

Presentatie:

- Verdeel de tonijnrol in tien stukken.
- Drapeer de tomatensiroop op een bordje, leg er de cannellone in en garneer het geheel met de gemarineerde tomaatjes en enkele snijbietblaadjes.
- Druppel de tuinkruidenolie als dressing erover.

## Tartaar van gestoomde makreel met truffelaardappelchips en tomatensalsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makrelen, gestoomd	2	
griekse yoghurt	2	el
bosje bieslook		
rode ui	1	
koriander	2	el
elstar	1	
citroen	0.5	
tabasco		
rijpe vleestomaten	3	
olijfolie		
witte wijnazijn		
truffelaardappels	5	

### Makreel tartaar:

- Pluk de makreel en vermeng deze met de yoghurt, de fijngesneden bieslook, ui en koriander en de brunoise gesneden appel.
- Breng op smaak met het sap van de citroen en enkele druppels tabasco.
- Zet koel weg.

### Tomatensalsa:

- Ontdoe de tomaten van het vel, verwijder de zaadjes en snijd brunoise.
- Voeg wat olijfolie, zout, peper en evt. iets wijnazijn aan de tomaten toe.

### Chips:

- Schil de aardappels en snij ze op de mandoline of de snijmachine tot flinterdunne schijfjes.
- Droog ze goed en frituur de aardappelschijfjes krokant

### Presentatie:

- Maak nu een taartje van de makreel tartaar met een ring van ca. 6 à 8 cm doorsnee, maar vul deze niet helemaal af tot de rand zodat er bovenop plaats blijft voor een beetje tomatensalsa.
- Garneer met de aardappelchips.

## Soepje van Canadese kreeft met loempia van garnalen en zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	2	kg
wups (fijn)	500	g
witte wijn	2	dl
anijszaad	1.5	tl
takjes tijm	2	
laurierblaadjes	3	
kreeftenbouillon (diepvries)	1	liter
gamba's (maat 16)	10	
plakjes gerookte zalm	2	
currypasta, rood	20	g
loempiavellen	10	
ei		
koksroom	3	dl
thaise vissaus		
bosuitjes	4	
verse gember	2	cm

### Soep:

- Maak 3 liter visbouillon volgens het standaardrecept, incl. het anijszaad, tijm en laurier.
- Kook de bouillon in tot de helft.
- Voeg de ontdooidde kreeftenbouillon toe en reduceer alles tot de benodigde hoeveelheid.

### Loempia's:

- Maak de gamba's schoon in en draai de gamba's fijn in de keukenmachine
- Breng het geheel op smaak met de stukje zalm en de currypasta.
- Leg het loempiavel in een ruit naar je toe en smeer de randen in met wat losgeslagen eiwit.
- Leg onderaan de loempiavellen het gambamengsel, rol tot halverwege op en vouw de hoeken naar binnen.
- Plak goed dicht en zet koel weg.

### Presentatie:

- Giet de soep door een fijne zeef, warm het geheel weer op, voeg de room toe en breng de soep op smaak met peper en zout.
- Frituur de loempiaatjes kort tot ze lichtbruin zijn.
- Drapeer op een rechthoekig bord wat vissaus, leg hierin het loempiaatje, garneer met fijngesneden bosui en verse gember.
- Schenk de soep in een kopje en zet het naast de loempia op het bord.

## Compositie van eendenborst, champignons en gemarineerde appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten	5	
kastanjechampignons	300	g
olijfolie		
balsamico azijn (wit)		
rode port	35	ml
appels elstar	3	
calvados	35	ml

### Eendenborst:

- Snijd het overtollige vet van de borst en snijd in het vet kleine ruitjes maar let op, dat er niet in het vlees wordt gesneden.
- Bak de eendenborst aan in een hete pan zonder vet zodat de vetkap mooi krokant wordt.
- Draai daarna om en bak kort op de andere kant.

### Paddenstoelen:

- Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in niet te kleine stukken.
- Bak de paddenstoelen kort aan in wat olie, blus af met wat balsamicoazijn en het braadvocht van de eendenborsten, bestrooi met peper en zout en voeg de port toe.

### Gebakken appel:

- Schil de appels en snij ze in dunne partjes.
- Smelt boter in de pan en bak hierin de partjes zonder te kleuren.
- Blus af met calvados.

### Presentatie:

- Verwarm de oven voor op 180°.
- Plaats de eendenborst op een ovenrek en verwarm ze vlak voor serveren gedurende 6 min. tot een kerntemperatuur van 50°.
- Laat ze even rusten onder aluminiumfolie, breng ze op smaak met peper en zout en snijd ze schuin door.
- Dresseer op bord eerst een gedeelte gebakken champignons, daarop wat appelpartjes en als laatste de gesneden eendenborst.



## Ossenhaas met knolselderijtaartje in eigen jus en roze pepersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	1	kg
kalfsbotten	500	g
kalfsafsnijdsels	350	g
fijne wups	250	g
peperkorrels gekneusd	10	
laurierblaadje	1	
sjalotten	4	
teentjes knoflook	2	
takjes tijm	2	
rode wijn	4	dl
roze peper	2	el
boter		
grote aardappels (vastkokers)	3	
knolselderij	1	
room	3	dl
eieren	4	
geraspte belegen kaas	300	g

### Ossenhaas:

- Verwijder de vliezen van de haas en bak deze rondom in boter en olie mooi bruin, maar niet te lang.
- Plaats de haas op een rekje.
- Leg het vlees een half uur voor het uitserveren ca. 15 min in een oven van 180 ° tot een kerntemperatuur van 50°.
- Laat het daarna in aluminiumfolie nog ongeveer 10 min. rusten.

### Saus:

- Zet de botten en het vlees aan in wat boter.
- Doe ze in een hogedrukpan, voeg 2 liter water toe, breng aan de kook en schuim regelmatig af.
- Zodra er geen schuim meer af komt, de groenten en kruiden toevoegen.
- Sluit de pan, breng aan de kook en laat 45 min. trekken.
- Koel de pan af met koud water, open conform instructies en zeef de bouillon.
- Kook de bouillon in tot 8 dl. fond.
- Zet de fijn gesneden sjalotten aan in wat olie en voeg knoflook en tijm toe.
- Blus dit af met rode wijn en laat dit inkoken tot 1/3.
- Voeg de kalfsfond toe en kook in tot de gewenste sausdikte.
- Vlak voor het uitserveren de saus zeven.
- Voeg wat koude boter en roze peper toe en breng op smaak met peper en zout.

### Taartje:

- Schil de aardappels en snijd ze julienne.
- Doe hetzelfde met de knolselderij.
- Kook beide 10 minuten en droog ze op keukenpapier.
- Meng room en eieren en roer er de aardappelen en knolselderij doorheen.

- Vul tien lage schaalpjes/bakjes met dit mengsel en strooi er de kaas overheen.
- Plaats ze 15 min. in een oven van 200°.

Presentatie:

- Trancheer de ossenhaas, leg deze op het warme bord en drapeer de pepersaus rondom.
- Stort het taartje en zet het naast de ossenhaas.



## Ricottataart met amareneroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
bloem	250	g
koude boter	125	g
suiker	100	g
eieren	2	
rozijnen	40	g
masala	0.5	dl
ricotta	250	g
ei	1	
boter	30	g
pijnboompitten	40	g
kaneel	1	tl
melk	3	dl
vanillestokje	1	
witte basterdsuiker	100	g
eidooiers	4	
custardpoeder	1	el
slagroom	3	dl
chocolade	100	g
amarene kersen	2	el
bigareaux	40	g

### Zanddeeg:

- Rasp het geel van de citroen.
- Kneed dit met alle ingrediënten tot een soepel deeg, maar niet te lang anders wordt het deeg te slap.
- Verdeel het deeg aan de binnenkant van een grote springvorm en let op dat het overal even dik is. Rol daarvoor bijv. het deeg uit tussen 2 velletjes vetvrij papier.

### Vulling:

- Rasp het geel van de citroen.
- Week de rozijnen 15 min. in de marsala.
- Voeg citroenrasp, rozijnen en marsala bij alle overige ingrediënten en verdeel dit gelijkmatig in de vorm.
- Bak de taart af op 160 ° gedurende 40 min.
- Als de taart te snel kleurt, dek hem dan af met aluminiumfolie.

### Amareneroomijs:

- Breng 90 % van de melk met een opengesneden vanillestokje en de basterdsuiker aan de kook.
- Laat dit van het vuur af afgedekt 15 min. trekken.
- Maak van de eidooiers, de rest van de melk en de custardpoeder een papje
- Zeef de melk, breng de melk weer aan de kook en giet de eidooiers er langzaam bij en breng het geheel voorzichtig aan de kook.

- Haal direct van het vuur en doe alles over in een brede kom.
- Voeg de slagroom toe en draai in de ijsmachine bijna tot ijs.
- Smelt de chocolade en zorg dat deze is afgekoeld.
- Hak de ontpitte kersen in stukjes.
- Voeg als het ijs bijna klaar is de chocolade en kersen toe.

Presentatie:

- Verdeel de geconfijte kersen over de taart en verdeel hem in tien stukken.
- Serveer taartje en ijs naast elkaar op een rechthoekig koel bord.