

2013 december

CCN Bunnik · Winter

AMUSE ZEE-EGEL GEVULD MET SCHEERMESSEN EN OESTER MET EEN TOAST VAN ZUURDESEM

Zee-egel gevuld met scheermessen en oester met een toast van zuurdesem

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse zee-egels	10	
uien	2	
wortels	3	
bleekselderij		
tijm		
laurier		
jeneverbessen		
steranijzen	5	
scheermessen	20	
zuurdesembrood, grijs en ongesneden	200	g
oesters, creuzes 2/0	10	
sjalotten	2	
komkommer	0.5	
limoen	1	
mayonaise	4	el

Zee-egel: Knip de zee-egel aan de bovenkant open met de punt van een mes en een schaar. Verwijder met een lepeltje het oranje koraal en bewaar dit koel. Spoel de egels een paar keer goed uit met fris water, kook ze even schoon en laat ze afkoelen. Scheermessen: Maak een court bouillon van 2 lit water, de grof gesneden uien, wortels, bleekselderij en de kruiden. Zeef de bouillon en kook de scheermessen in twee porties slechts een halve minuut in de kokende bouillon. Haal ze er direct uit en laat ze afkoelen. Snij het kopje en de aanhangende ingewanden van de scheermes en gebruik alleen het witte vlees. Toast: Verwarm de oven voor op 180°. Snijd van het zuurdesembrood dunne plakjes, besprenkel ze met wat olijfolie en toast ze gedurende 5 minuten in de oven. Schelpdiersalade: Open de oesters en vang een beetje vocht op. Hak de oesters en de afgekoelde scheermessen in fijne tartaar. Snipper de sjalotten, ontdoe de komkommer van zaadjes en snij hem in fijne brunoise. Vermeng dit alles samen met de mayonaise, de sap van de limoen en een weinig oestervocht. Breng voorzichtig op smaak. Presentatie: Vul de zee-egels met de salade van oester en scheermes. Schik hierbovenop het koraal van de zee-egel. Serveer het krokante toastje erbij.

Panna cotta van koningskrab met kreeftenstaart en asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentje knoflook	1	
krabvlees (blik)	175	g
dille, verse	15	g
kookroom	500	ml
kreeftenpasta	1	theelepel
blaadjes gelatine	6	
kreeften, vers 500-600 gr	5	
bosje peterselie	1	
groene asperges	10	
zilveruitjes, verse	20	
rode ui	1	
bieslook	15	gr.
witte wijnazijn		
zwarte olijven, zonder pit	20	

Panna cotta: Fruit de fijngehakte knoflookteen in wat olijfolie. Voeg het kleingesneden krabvlees met de fijngehakte dille eraan toe, blus af met de room en breng op smaak met peper en zout. Roer de kreeftenpasta erdoorheen en laat het geheel 3 minuten tegen de kook aan sudderen. Week ondertussen de gelatine in koud water. Pureer het mengsel en los de uitgeknepen gelatine erin op. Spoel 10 vormpjes om en bekleed ze met huishoudfolie, vul ze met het mengsel en laat het opstijven, eerst in de vriezer dan in de koelkast. Kreeft: Zet de punt van het koksmes achter op de kop van de kreeft en druk het in één snelle ruk door de kop. Kook de gedode kreeften in een pan met ruimkokend en gezout water gaar. (Kreeften van 500 gr: 3 à 4 minuten; elke 500 gr meer: + 2 min.) Maak de staarten los van de romp en halveer ze. Haal het vlees uit de scharen en snijd het klein. Bruin de kreeftenstaarten en het vlees heel lichtjes in de boter en breng op smaak met peper, zout en peterselie. Laat alles afkoeken tot lauw. P.S. Kreeftenschalen graag in de koeling leggen van het OM voor later gebruik voor kreeftenfonds door CCN. Garnering: Kook de asperges in ca. 5 min beetgaar. Spoel ze af en snij ze in stukken van ca 4 cm. Fruit de zilveruitjes in wat olie en fruit de aspergestukken even mee. Meng de gesnipperde rode ui met de fijngehakte bieslook, 1 el azijn en 4 el olijfolie en breng de vinaigrette op smaak. Presentatie: Stort de panna cotta op een bord en plaats er een halve kreeftenstaart op. Schik het kreeftenvlees om de panna cotta, verdeel ook de asperges en zilveruitjes eromheen en besprenkel met de vinaigrette.

VISGERECHT GEMARINEERDE ZALM OP KROKANTE INKTVISRISOTTO MET CITRUSMAYONAISE EN
MANDARIJNDRESSING

Gemarineerde zalm op krokante inktvisrisotto met citrusmayonaise en mandarijndressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalmfilet	300	g
fijn zeezout	100	g
kristalsuiker	150	g
jenever	1	dl
visgraten	1	kg
fijne wups	250	g
witte wijn	2	dl
peperkorrels		
tijm		
laurierblaadje		
ui	1	
arborio risottorijst	300	g
inktvisinkt	5	g
mandarijnen	2	
olijfolie, extra vierge	1	dl
sinaasappel	1	
citroenmayonaise	100	g
zure room	100	g
yuzusap	1	el
gele currypasta	1	tl
bakjes limon cress	2	
bakje zeesla	1	
citroen	1	

Zalm: Marineer zo lang mogelijk de zalm met het zout, de suiker, wat zwarte peper en de jenever. Zet onder druk weg. Spoel vlak voor het uitserveren de zalm met koud water af en dep hem goed droog. Snijd de zalm in strakke brunoise. Risotto: Spoel de visgraten af, verhit boter in een pan, smoor de groenten en voeg de visgraten toe. Blus af met witte wijn en voeg 2 lit water toe. Voeg gekneusde peperkorrels en kruiden toe, breng aan de kook en laat 20 min trekken. Zeef de bouillon en kook in tot 1 lit. Verhit ruim olie in een pan en fruit de fijngesnipperde ui. Voeg de rijst toe en laat op een zacht vuur roosteren, maar niet kleuren. Voeg steeds in kleine hoeveelheden de visbouillon toe. Maak de risotto goed gaar en droog. Voeg als laatste de inktvisinkt toe. Laat de risotto afkoelen tot keukentemperatuur. Maak met behulp van een stecker 10 platte schijven van de risotto en druk stevig aan. Laat ze stevig worden in de koeling. Mandarijndressing: Pers de mandarijnen uit en meng 2 eetlepels mandarijnsap met de olie. Breng op smaak met peper en zout. Citrusmayonaise: Pers de sinaasappel uit en meng 1 el sap met de overige ingrediënten. Breng alles eventueel nog op smaak met peper en zout. Doe de mayonaise over in een knijpflesje. Presentatie: Bak de schijven risotto à la minute krokant in geklaarde boter. Leg de risotto op de borden en verdeel er de zalmbrunoise over. Werk het bord af met dropjes citrusmayonaise en limon cress. Meng

de geraspte citroenschil door de zeesla en leg de sla rondom op het bord. Besprenkel het gehele gerecht met de mandarijndressing.

SOEP FRIS ERWTENSOEPJE MET MUNKKRISTALLEN EN SPEKTUILLES

Fris erwtensoepje met muntkristallen en spektuilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinerwtjes, diepvries	600	g
preien	3	
geitenyoghurt	2	dl
takjes munt	10	
limoen	1	
muntblaadjes	100	g
suiker	90	g
vellen brickdeeg	2	
boter		
pancetta, in zeer dunne plakjes	100	g
crème fraiche	1.25	dl
bakje cress	1	

Erwtensoep: Snij van de preien 300 gr. van het groen fijn. Blancheer de gesneden prei 3 min. in kokend water en koel onmiddellijk terug op ijswater. Blancheer in hetzelfde water de tuinerwtjes 2 min. en koel ook terug. Doe het preigroen en de erwten met de geitenyoghurt, de munt en 1 dl olijfolie in een blender en draai glad. Giet alles door een zeef en breng op smaak met limoensap, peper en zout. Zet de soep en 10 soepkommen in de koeling.

Muntkristallen: Blancheer de muntblaadjes door er kokend water over te gieten en gelijk weer in ijswater af te koelen. Meng de munt, de suiker en 2,5 dl water in een keukenmachine tot puree. Voeg er nog 2,5 dl water aan toe en zet het in de diepvries. Roer regelmatig, zodat er mooie kristallen ontstaan.

Spektuilles: Verwarm de oven voor op 175°. Snijd twee vierkanten van 20 bij 20 cm uit de brickdeegvellen en besmeer ze met geklaarde boter. Leg een siliconenmatje op een bakplaat en leg hier een brickvel op. Beleg een brickvel met een dun plakje pancetta. Leg het tweede brickvel met de besmeerde kant onder hierop, leg er een tweede siliconenmatje op en verzwaar alles met een niet te zware bakplaat, opdat de tuilles plat blijven tijdens het bakken. Bak ze in 10 min. mooi goudbruin en krokant. Laat ze afkoelen en snij voorzichtig tien repen.

Erwtenmousseline: Blancheer de tuinerwtjes een paar minuten en draai ze met 100 gr roomboter fijn in de blender. Breng op smaak met peper en zout. Doe het over in een rode spuitzak.

Presentatie: Doe de crème fraiche over in een groen spuitzakje of maak een cornetje van bakpapier. Spuit kleine dopjes erwtenmousseline en crème fraiche op de spektuilles en garneer ze met een blaadje cress. Schep een flinke lepel muntkristallen in de gekoelde kommen. Giet voor het 'special effect' de soep met behulp van een karaf pas aan tafel uit op de muntkristallen.

HOOFDGERECHT HERTENRUGFILET MET CHOCOLADE/THEESAUS, SCHUIM VAN RODE KOOL,
ANIJSCHAMPIGNONS EN PETERSELIEWORTELPUREE

Hertenrugfilet met chocolade/theesaus, schuim van rode kool, anijschampignons en peterseliewortelpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrugfilet	800	g
wildbotten en afsnijdsels	2	kg
wups, grof	500	g
teentjes knoflook	3	
sjalotjes	3	
takjes tijm		
laurierblad	1	
kruidnagels	2	
lapsang chouchong theezakjes	4	g
pure chocolade	15	g
boter		
rode kool	1	
elstar appel	1	
olijfolie	4	el
rode wijnazijn	2	el
spa blauw	3	dl
eiwit	150	g
anijschampignons	200	g
wijnazijn	1	dl
suiker	1	tl
pot zilveruitjes	1	
bloedworst (ø 6 cm)	100	g
peterseliewortels	700	g
aardappels	2	
koksroom	4	dl
kippenbouillon	4	dl
bosjes platte peterselie	2	

Hert: Bestrooi de filet met zout en witte peper en bak deze stevig aan in geklaarde boter tot een kerntemperatuur van 50°C en laat 10 minuten in aluminiumfolie rusten alvorens te trancheren en uit te serveren. Saus: Verwarm de oven op 200°. Leg de botten en afsnijdsels op een bakplaat, bestrooi met peper, zout en olijfolie en laat alles in 20 min. bruineren. Doe de botten over in de snelkookpan, voeg 4 liter water, de wups, de grof gesnipperde sjalotjes en de hele knoflookteentjes en de kruiden toe. Sluit de deksel en laat alles ca. 1 uur koken. Koel de pan af onder stromend koud water, open conform instructies, zeef de bouillon en laat inkoken tot ca 500 cc. Laat de bouillon daarna 20 min. zachtjes trekken met de theezakjes. Haal de thee eruit, voeg de chocolade toe en kook in tot de gewenste dikte. Monteer de saus op het laatste moment van het vuur af met ijsskoude boterklontjes. Rode kool: Schaaf de rode kool en kook 400 gram ervan gaar. Meng de rode kool, de geschilde appel, de olijfolie, de azijn en 3 dl gefilterd water tot een gladde soep. Breng de soep aan de kook en haal direct van het

vuur. Giet de soep door een puntzeef en breng deze op smaak. Klop de eiwitten stijf, meng het met 350 ml van de rodekoolsoep en giet het nog warm door een zeef in een sifon. Plaats er een patroon op en serveer direct of bewaar au bain-marie of in de bordenwarmer op maximaal 70°. Paddenstoelen: Snijd de paddenstoelen verticaal doormidden en blancheer ze zeer kort. Leg ze 15 min. in een zoetzuur mengsel van 1 dl water, azijn en suiker. Laat ze daarna uitlekken op keukenpapier. Snijd 20 zilveruitjes in vieren en stoof deze met de uitgelekte champignons lichtjes in olijfolie. Bloedworstchips: Vries de bloedworst aan. Verwarm de oven voor op 180°. Snijd de bloedworst op de snijmachine in hele dunne plakjes. Droog de bloedworstschijfjes in ca 8 min. op een siliconenmatje. Steek ze daarna evt. nog mooi uit. Peterseliewortel: Schil de wortels en aardappels en kook ze in de room en de bouillon gaar. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer alles in de blender, eventueel met een weinig kookvocht. Verdeel de puree in twee gelijke porties. Blancheer de peterselieblaadjes heel even gaar en blender ze glad tot een coulis. Breng op smaak. Vermeng een portie puree met de coulis tot een groene puree en laat de andere portie puree blank. Doe de puree's in aparte rode spuitzakken. Presentatie: Spuit een cirkeltje groene puree op het warme bord en spuit daar middenin een toefje blanke puree. Schud de kidde heel goed voor gebruik en spuit een schuimpje van rode kool. Plaats de getrancheerde filet en nappeer de saus erom heen. Dresseer de zilveruitjes en paddenstoelen en zet de chip van bloedworst schuin tegen de filet.

DESSERT BOSVLOER MET EEN PARFAIT VAN FRANGELICO GEROLD IN HAZELNOOTPRALINÉ

Bosvloer met een parfait van Frangelico gerold in hazelnootpraliné

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	40	g
eierdooiers	10	
kristalsuiker	125	g
frangelico likeur	200	g
slagroom	400	g
chocolade	130	g
amandelen	100	g
cacaopoeder	50	g
zelfrijzend bakmeel	150	g
bruine suiker	150	g
kaneel	1	tl
zachte boter	150	g
eiwitten	3	
groene kleurstof		
bosje verse dille	1	
eiwit	1	
poedersuiker		
hazelnoten	175	g
vanillestokje	1	
water	30	g
kokosrasp		
rode bessen	100	g
doosje decoratiepaddenstoelen (baukje)		

Parfait: Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan. Meng de eierdooiers met de suiker en de likeur in een hittebestendige kom. Verwarm het mengsel au bain-marie en klop zeer regelmatig. Als het mengsel lobbiger wordt, haal dan de kom van de pan en klop het van het vuur af met een handmixer tot het volume is verdubbeld en weer op kamertemperatuur is. Smelt ondertussen de chocolade au bain-marie en meng deze voorzichtig onder en door het eimengsel. Klop de slagroom stijf en meng ook deze voorzichtig door het mengsel. Voeg tenslotte de amandelen toe. Bekleed de binnenkant van een bakblik met folie, stort het mengsel erin en zet gedurende 4 uur in de vriezer. Aarde: Verwarm de oven voor op 170°. Hak de amandelen fijn en rooster ze 15 min. Laat afkoelen. Meng alle ingrediënten bij elkaar en als laatste de boter. Wrijf die met de vingertoppen er doorheen tot het mengsel op broodkruim begint te lijken. Spreid de crumble uit op een bakblik met bakpapier en bak gedurende 15 à 20 min. Maak halverwege het bakken met een vork de crumble wat ruller. Laat na het bakken volledig afkoelen en breek eventuele grotere stukken klein. Draai de oven naar 140°. Mos: Klop de eiwitten stijf, voeg beetje bij beetje de suiker toe en mix nog 5 min. tot alle suiker is opgelost. Voeg de groene kleurstof toe. Spreid het uit op een bakblik met siliconenmatje en bak 40 tot 60 min op 140°. Laat de meringue, als die helemaal droog is, afkoelen, en breek het in stukken. Groen: Doop takjes dille in een licht geklopt eiwit en bestrooi ze met fijne kristalsuiker of met poedersuiker door een zeef. Praliné: Verwarm de oven voor op 170° en

rooster de fijn gehakte hazelnoten gedurende 15 minuten. Laat ze afkoelen. Schraap de vanille uit het vanillestokje en breng het samen met de kristalsuiker in het water aan de kook. Doe, wanneer de siroop een temperatuur van 121° heeft bereikt, de hazelnoten erbij en haal de pan van het vuur. Roer het mengsel tot de suiker op zand begint te lijken en zet dan de pan terug op het vuur. Laat de suiker en noten even karameliseren. Stort alles op een bakblik en spreid uit om af te koelen. Breek in stukken en maal alles in de keukenmachine fijn.

Presentatie: Maak een mooi bord, geïnspireerd op de natuur en creëer een herfst/winter boslandschap. Begin met de aarde en leg daar een takje groen bij. Gebruik de groene meringue om eilandjes van mos te maken en gebruik wat kokosrasp als lichte sneeuw. Leg hier en daar wat rode bessen en paddenstoeltjes als kleuraccent. Zet tenslotte het blik met de parfait in een bak met heet water en stort de parfait. Snij de parfait in 10 porties, rond de hoeken af tot een boomstronkje (werk snel, het smelt!) en rol de parfait door de praliné. Leg de parfait middenin en serveer direct.