

# 2014 april

CCN Bunnik · Lente

---



## Avocado-wasabi bavarois met gerookte forel en gelei van zeewater

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado's	3	
limoenen	2	
wasabipoeder	2	tl
gelatine	3	blok
melk	1	dl
zeewater (eventueel 10 gr zeezout oplossen in 1 l water)	2	dl
venkel	500	g
venkelzaadjes	1.5	tl
steranijs	4	stuks
visbouillon (van het volgende gerecht)	1.5	dl
kookroom	2	dl
kurkuma		
scheutje pernod		
coquilles	5	
volle melk	1.5	dl
anijszaad	1	el
espumapoeder	15	g
sifon		
gaspatroon		
filetjes ansjovis in olie	10	
plakjes bladerdeeg	5	
eigeel	1	
gerookte forel	200	g

**Bavarois:** Verwijder de schil en de pit van de avocado's. Pers de limoenen uit. Pureer het vruchtvlees van de avocado's met het limoensap en voeg de opgeloste wasabipoeder toe naar smaak. Week de gelatine in koud water. Verwarm de melk en los de uitgeknepen gelatineblaadjes hierin op. Voeg dit toe aan het avocadomengsel. Breng op smaak met peper en zout. Doe de bavarois in de gewenste vormpjes en laat opstijven (eerst even in de diepvries, daarna in de koelkast). **Gelei van zeewater:** Week de gelatine in koud water. Verwarm het zoute water en los de uitgeknepen gelatine hierin op. Laat opstijven in de koeling (eerst een poosje in de diepvries). Hak de gelei daarna grof. **Venkelmousse:** Was de venkel, snijd fijn en stoof gaar in wat olijfolie met de venkelzaadjes en de steranijs. Voeg wat de visbouillon toe en stoof verder gaar. Voeg op het laatst de kookroom toe en laat nog even meekoken. Verwijder de steranijs en maak dan er puree van. Kleur het mengsel met kurkuma (geelwortelpoeder). Breng op smaak met peper, zout en wat Pernod. Druk door een zeef. Verwarm de puree en los de geweekte gelatine erdoor. Stort in bakjes en laat in de koeling opstijven. **Coquilles:** Bak de coquilles net even gaar en breng ze op smaak met zout en peper. **Snijd ze horizontaal middendoor.** **Anijsschuim:** Verwarm de melk met het anijszaad en de steranijs en laat zo lang mogelijk trekken. Zeef de melk, mix de espumapoeder met de staafmixer er goed doorheen. Giet het melkmengsel in de sifon en voeg een gaspatroon toe. Zet tot gebruik in de koelkast. **Ansjovisstengeltje:** Pureer 10 filetjes ansjovis in een weinig

eigen olie tot een pasta. Halveer de plakjes bladerdeeg. Rol de plakjes wat uit. Snijd van ieder half plakje 2 gelijke repen. Besmeer 1 reepje daarvan met wat ansjovispasta en leg het andere reepje daarop. Plak ze vast en besmeer met wat losgeklopt eigeel. Maak zo 10 stengeltjes. Bak ze in de oven op 180 graden tot lichtbruin. (Men kan natuurlijk ook een andere vorm kiezen dan een stengel bijv. rond of driehoek). Presentatie: Snijd de forel in stukjes. Stort de avocadobavarois op een bord. Verdeel de forelstukjes over de bavarois en leg daarop wat gemalen gelei van zeewater. Stort naast de avocado/forel de bakjes met venkelmousse en leg er een halve coquille op. Schud de sifon goed en spuit de anijsschuim erop. Leg tussen deze twee mousses een ansjovisstengeltje (In onderstaande foto ontbreekt het stengeltje).



## Op de huid gebakken zeebaars in kerrie-olie met tempura van gamba

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
japanse sojasaus (zout)	8	el
kleine filets zeebaars met vel (80 g)	10	
visgraten	1	kg
fijne wups	250	g
witte wijn	2	dl
sjalotjes	4	
spaans pepertje	1	
stukje gember	2	cm
kokosmelk	2	dl
knoflookpasta (potje)	4	tl
sesamolie	2	el
kerriepoeder (mild)		
mespunt wasabi		
kerrie-olie		
maïzena		
sjalot	1	
teen knoflook	1	
arachideolie	0.3	l
cashewnoten (gezouten)	40	g
gamba's (16/20)	10	
vijfkruidenpoeder		
kerriepoeder		
tempurabloem	250	g
sputwater	1.5	dl
satéstokjes	10	
limoensap	1	tl
boter	50	g
sesamzaad	50	g
bloem	25	g
poedersuiker	80	g
zoete soja	4	el
zoute soja	1	el
snufje zout		
lange satéstokjes	10	
kruimige aardappels	300	g
scheutje kookroom		
snufje wasabi		

Zeebaars: Doe de sojasaus in een grote schaal. Snijd het witte buikdeel weg van de vis en ook het dunne staartpuntje. Leg de visfilet met de vleeskant naar beneden hierop en laat een uurtje marinieren. Saus: Bereid 1,2 l visbouillon volgens de standaardmethode. Laat tot de helft inkoken (visfond). Geef 1,5 dl aan het eerste gerecht. Snijd de sjalotjes fijn. Haal de zaadjes uit het pepertje en snijd ook fijn. Rasp de gember. Stoof de sjalot, het pepertje en de gember aan in wat arachideolie. Strooi er op het laatst wat kerriepoeder over en laat dit even meebakken. Doe er 4 dl visfond en de kokosmelk bij laat de saus goed inkoken. Breng op smaak met wat knoflookpasta, een snufje kerriepoeder, de sesamololie, de wasabi en wat kerrieolie. Haal de verkregen saus door een fijne zeef en dik wat op met wat maïzena. Kerrieolie: Stoof de gesneden sjalot, de fijn geraspte gember en de gehakte knoflook aan. Bestrooi met de kerriepoeder en laat meebakken. Giet de olie er over. Verwarm de olie. Tempura van gamba: Maal de cashewnoten fijn. Kruid de gamba's met kerriepoeder, vijfkruidenpoeder, zout en peper. Haal ze door de gemalen cashewnoten. Maak een tempurabeslag van tempurabloem en spuitwater. Haal de gamba's door het beslag en frituur ze tot goudgeel. Prik iedere gamba aan een stokje. Sesamkoekje: Meng alle ingrediënten door elkaar tot een deeg. Leg de satéstokjes op een bakplaat en leg daarop een klontje deeg. Druk dat wat rond uit. Leg de stokjes met deeg goed uit elkaar, want het deeg vloeit uit. Bak ongeveer 6 min. op 180 graden. (het deeg vormt zichzelf als een rond koekje over de prikker). Aardappelpuree: Kook de aardappelen zonder zout toe te voegen. Prak fijn, doe de room erdoor en maak puree. Breng op smaak met zout en een likje wasabi. Zeebaars: Bak de zeebaarsfilets op de velkant in kerrieolie (zorg dat er geen sojasaus op het vel zit i.v.m. verbranden). Presentatie: Leg een klontje aardappelpuree midden op het bord. Leg er de gebakken visfilet op. Leg ook de gamba en het sesamkoekje op het bord en nappeer de saus er omheen.

## Velouté van venkel met venusschelpen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venusschelpen	650	g
droge witte wijn	2.5	dl
takjes verse tijm	2	
laurierblaadjes	2	
visgraten	2	kg
fijne wups	500	g
witte kookwijn	3	dl
middelgrote venkelknollen	7	
uien	2	
boter	25	gr.
olijfolie	2	el
blaadjes verse basilicum	8	
pernod	4	el
milde kerriepoeder	2	tl
kookroom	4	dl

Schelpdieren: Verhit een lege pan tot deze zeer heet is. Voeg de venusschelpen, wijn, tijm en de laurierblaadjes toe. Kook ze met het deksel stevig op de pan vijf minuten. Verwijder exemplaren die zich niet geopend hebben. Zeef het kookvocht en vang dit op. Haal de schelpdieren uit de schelpen en houd ze apart. Venkelsoep: Bereid 2,5 l visbouillon op standaard manier. Zeef de bouillon m.b.v. een passeerdoek. Kook in tot 1,8 l. Verwijder de onderkanten van de venkelknollen. Snijd de venkel tot fijne julienne. Snipper de uien. Verhit de boter en de olie in een grote pan en smoor hierin de venkel en de ui circa 10 minuten onder af en toe omscheppen glazig. Snijd de basilicumblaadjes fijn en voeg toe en laat nog 2 minuten sudderen. Blus af met de Pernod en warm alles nog 1 minuut door. Giet de visbouillon en het kookvocht van de schelpen erbij. Breng de soep aan de kook, voeg zout en peper naar smaak toe en laat de soep 15 minuten zachtjes trekken. Kerrie-olie: Verhit al roerend de olie met het kerriepoeder. Neem de pan van het vuur zodra de olie begint te sissen. Afwerking: Pureer de soep. Druk de soep door een vrij grove zeef, zodat hij een goede structuur behoudt. Doe de soep weer in de pan, schep de room erdoor en maak hem op smaak af. Verwarm hem weer tot het kookpunt. Maak de soep schuimig met de staafmixer. Presentatie: Verdeel de schelpdieren over voorverwarmde kommen. Schep de hete soep erover; de schelpdieren worden hierdoor vanzelf weer warm. Besprenkel met druppels kerrieolie en serveer direct.

**Zwezerik met marmelade van sjalotten en paddenstoelen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wittewijnazijn	0.25	dl
sherryazijn	0.25	dl
citroen	0.5	
extra vergine olijfolie	1	dl
arachideolie	1	dl
fijn zeezout	0.5	tl
grote langwerpige sjalotten (bananensjalotten)	500	g
olijfolie	5	el
bruine basterdsuiker	2	el
verse tijm blaadjes	1	tl
vinaigrette	1	dl
kastanjechampignons	300	g
hartzwezerik	800	g
vleesbouillon (poeder of fles)		
milde kerriepoeder	1	tl
griesmeel	3	el
rucola	200	g

Basis vinaigrette: Meng de beide azijnen en het sap van ½ citroen. Doe de olijfolie en de arachideolie erbij. Klop tot een mooie vinaigrette. Breng op smaak met wat zeezout en verse peper. Marmelade: Snijd de sjalotten in dunne ringen. Smoor de sjalotten 10 minuten in 2 eetlepels olie, schep de suiker erdoor en laat de sjalotten karameliseren tot ze zacht en sappig zijn. Schep de tijm, azijn, vinaigrette, zout en peper erdoor. Snijd de champignons in kleine plakjes. Verhit in een andere pan de resterende olie en smoor hierin de champignons circa 5 minuten tot ze gaar zijn. Bestrooi ze met zout en peper en doe ze bij de sjalotten. Houd de marmelade apart. Zwezerik: Spoel de zwezerik schoon in ruim stromend koud water. Blancheer de zwezerik in water met wat bouillon. Haal de zwezerik uit het vocht en verwijder met de punt van een zeer scherp mesje het vlies van de zwezerik. Portioneer de zwezerik en bestuif de stukjes licht met zout, peper, kerriepoeder en griesmeel. Verhit de olie in een koekenpan en bak de zwezerik 7-8 minuten, waarbij u ze een- of tweemaal keert, tot de buitenkant mooi knapperig is. Voeg de vinaigrette toe en verwarm alles nog enkele minuten, waarbij u de zwezerik door de jus schept. Neem ze uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken. Rucolasalade: Schep de rucola om met de vinaigrette, zout en peper. Presentatie: Verdeel de marmelade over de borden en schep de rucolasalade erop. Leg de zwezerik erop en serveer direct.

**HOOFDGERECHT** Gegratineerde kalfsentrecôte met gorgonzolasaus, courgette, paprika en tarwegriesmeel met lenteui

---

## Gegratineerde kalfsentrecôte met gorgonzolasaus, courgette, paprika en tarwegriesmeel met lenteui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsentrecôte (aan het stuk)	1000	gr.
sjalotjes	3	
knoflookteentje	1	
kookroom	2.5	dl
droge sherry	2.5	dl
runderfond (potje)	2.5	dl
gorgonzola	250	gr.
rode paprika's	3	
groene paprika's	2	
courgettes	3	
rode uien	3	
provençaalse kruiden		
tarwegriesmeel	75	gr.
scheutje kalfsfond (potje)		
bosui	1	
rode paprika	0.25	
takjes koriander	3	
old amsterdam, geraspt	100	g

Entrecôte: Braad het vlees bruin en laat in de oven heel langzaam garen tot een kerntemperatuur van 50 graden. Laat afkoelen en snijd het daarna in 10 plakken. Saus: Sjalotjes pellen en snipperen. In de braadolie sjalotjes licht fruiten. Knoflook erboven uitpersen en even mee fruiten. Runderfond, room en sherry toevoegen. Ca. 15 min. in laten koken. Gorgonzola er in oplossen, de saus moet nu een mooie dikte hebben. Saus warm houden en niet meer laten koken. Groente: Verwarm een oven voor op 180°C. Paprika's, uien en courgettes in grove stukken snijden. Leg ze op een bakplaat en besprenkel ze met olijfolie. Strooi wat zout, peper en Provençaalse kruiden erover. Zet in de oven en rooster de groente. Kook de tarwegriesmeel gaar in water met wat kalfsfond. Snijd de bosui in fijne ringetjes. Snijd de paprika in zeer kleine blokjes. Meng de gekookte tarwegriesmeel met een scheutje olijfolie, de bosui en de fijngehakte korianderblaadjes. Verwarm vlak voor het uitserveren in een stoompan. Afwerking: Bedruip de plakken vlees met gorgonzolasaus. Bestrooi ze met wat geraspte Old Amsterdam en gratineer ze vlak voor het uitserveren onder de salamander. Presentatie: Leg op het bord de tarwegries, daarop het vlees. Schik de groente erbij en napeer met de overgebleven saus.

## Espresso mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
eiwitten	4	
gebroken ijsblokjes		
slagroom	3	dl
gelatine	6	blok
kopjes espresso	6	
kristalsuiker	60	g
eidooier	40	g

Kook 1,5 dl water met 200 gram suiker tot stroopdikte. Klop de eiwitten stijf en voeg onder voortdurend kloppen druppelsgewijs de hete suikerstroop toe. Klop dit schuim, op gecrushed ijs, koud. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en bewaar tot de presentatie. Week de gelatine in koud water. Roer de espresso, de 60 gram suiker en de dooiers door elkaar en verwarm tot 80 °C. Los de uitgeknepen gelatine er in op. Zeef de massa en laat onder voortdurend roeren afkoelen tot de massa lobbijg begint te worden. Meng nu het eiwit-suiker mengsel erdoor. Verdeel de massa in plastic ringen van ongeveer 4 cm doorsnede (ook de hoogte ruim 4 cm). Laat stijf worden in de koeling (eventueel eerst even in de vriezer).

## Amaretto gelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	3	blok
amaretto	2.5	dl

Week de gelatine in koud water. Verwarm de Amaretto, laat wat alcohol verdampen. Los de gelatine op in de likeur. Laat afkoelen tot lobbijg. Verdeel dan de gelei over de mousse in de ringen. Als de gelei te stijf is even iets verwarmen tot 25°C.

## Amaretto-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
volle melk	5	dl
eierdooiers	4	
fijne tafelsuiker	150	g
amaretto	4	el
amarettokoekjes	80	g
mascarpone	2	dl

Vanillestokje in de lengte halveren. Merg uit het vanillestokje schrapen. Melk met merg en vanillestokje aan de kook brengen en melk van vuur af afgedekt ca. 10 min. laten trekken. Vanillestokje verwijderen. Eierdooiers en suiker in kom tot luchtig schuimig mengsel kloppen. Melk opnieuw aan de kook brengen en 1/3 deel van de hete melk bij dooiermengsel schenken. Mengsel in pan terugdoen en op heel zacht vuur onder voortdurend roeren laten binden (niet laten koken). Pan van vuur nemen, mengsel zeven en onder regelmatig roeren laten afkoelen. De koekjes verkrumelen en met 2 el Amaretto bevochtigen. Mascarpone loskloppen met de rest van de amandellikeur en door afgekoeld vanillemengsel roeren. De koekkrumels erdoor mengen. Mengsel in ijsmachine in ca. 30 min. tot ijs draaien en in de vriezer zetten.

## Tuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	100	g
fijne tafelsuiker	140	g
bloem	50	g
vanillesuiker	20	g
roomboter	20	g
eieren losgeklopt	2	
water	20	g

Verwarm de oven voor op 170°C. Meng de geschaafde amandelen met de suiker, de bloem en de vanillesuiker. Smelt de boter en roer die, evenals de eieren, het water en een mespuntje zout door het amandelmengsel. Laat het deeg een uurtje rijpen. Smeer bakplaten in met boter. Leg hierop, op ruime afstand van elkaar, kleine hoopjes van het amandelmengsel (het vloeit erg uit). Druk ze met een natte vork plat en bak ze 15 minuten in de voorverwarmde oven. Schep met een pannenkoekmes onmiddellijk na het bakken van de plaat en vorm ze daarna tussen twee stalen vormpjes tot een bakje.

## Amandelroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blanke amandelen	100	g
gezeefde poedersuiker	20	g
slagroom	4	dl
amandelpoeder	2.5	el
amaretto	2.5	el

Hak de amandelen tot een kruim. Verwarm ze in een koekenpan tot ze goudbruin kleuren, schep af en toe om. Strooi de poedersuiker erover. Laat de suiker licht karameliseren. Schep de inhoud van de pan op een schaal om verder af te koelen. Schep ze regelmatig om, om niet alles aan elkaar te laten kleven. Klop de room tot zachte pieken. Spatel er achtereenvolgens de amandelpoeder, de likeur en de gesuikerde amandelkruimels door.