

2014 september

CCN Bunnik · Herfst

Gefrituurde artisjokbodems gevuld met rillettes van schelvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken	10	
citroenen	5	
witte kookwijn	8	dl
laurierblaadjes	4	
tijm	0.5	bosje
zwarte peperkorrels	2	tl
schelvisfilets	400	g
bleekselderij	3	stengels
groene olijven, pitloos	20	
mayonaise	4	el
zure room	150	g
eieren	4	
panko	200	g
frituurvet		
arachideolie		
appelkappertjes	20	
peterselie, plat	0.5	bosje
zeezout, fijn		

- Maak de artisjokken schoon en verwijder het hooi.
 - Wrijf ze in met citroensap en breng ze aan de kook in een ruime water met wat zout en het sap van 3 citroenen.
 - Kook ze in ca. 15 min. gaar en laat ze uitlekken.
 - Breng de witte wijn aan de kook met de laurier, tijm, peperkorrels, zout en de zestes van een citroen.
 - Pocheer hierin de schelvisfilets en laat ze in het vocht vervolgens volledig afkoelen.
 - Snij de selderijstengels brunoise, blancheer ze 2 min. en koel ze onmiddellijk af in ijswater.
 - Snij de olijven in kleine stukjes.
 - Neem de schelvis uit het vocht en verkruimel de vis.
 - Vermeng de mayonaise en de zure room met de schelvis, breng op smaak met peper en zout en meng er tenslotte de olijven en selderij door.
 - Klop de eieren los en haal de artisjokbodems achtereenvolgens door de losgeklopte eieren en de panko.
 - Frituur de artisjokbodems goudbruin.
- Presentatie:
- Vul de artisjokbodems op met de rillettes van schelvis en werk het bord af met platte peterselieblaadjes en de appelkappertjes.

VOORGERECHT Ravioli met wijngaardslakken, knoflookschuim en croutons met olijventapenade

Ravioli met wijngaardslakken, knoflookschuim en croutons met olijventapenade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie, plat	0.5	bosje
sjalotten	2	
knoflooktenen	2	
wijngaardslakken (petitgris)	30	
boter	50	g
cognac	20	cc
wontonvellen	30	
ei		
ravioliklipper		
olijfolie	1	el
zwarte olijven, pitloos	3	el
basilicum	5	takjes
kappertjes	1	tl
knoflookteentje	1	
groentefond (potje)	1.5	dl
agar agar	1	g
gelatine	2	blok
witbrood	4	sneden
winterwortels	2	
wortelsap	3	dl
kippenbouillon (poeder)	1.5	dl
korianderzaad, gemalen		
spirelli-snijder		
sjalotjes	2	
koksroom	2	dl
koolzuurpatronen	2	
kervel	0.5	bosje

Ravioli

- Snij de peterselie en sjalotten fijn en pers de knoflooktenen uit.
- Bak de slakken in de boter en voeg de sjalotten, peterselie en knoflook toe.
- Blus af met de cognac.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Bestrijk de wontonvellen licht met de geslagen eiwit en leg er een slak op.
- Vouw de velletjes dubbel en druk de randen goed dicht. Gebruik hiervoor de (wit plastic) ravioliklipper.

Croutons en gelei

- Meng in een schaal of in de keukenmachine de olie, olijven, basilicum, kappertjes, knoflook en groentefond.
- Breng op smaak met peper en zout

- Druk het mengsel door een zeef en breng met de agar agar aan de kook.
- Week de gelatineblaadjes en los deze van het vuur op in het mengsel.
- Giet het mengsel in een platte schaal en zet koel weg.
- Snij de sneden witbrood zonder korst in kleine vierkanten en bak ze in wat olijfolie tot croutons.

Groenten

- Schil de wortels en draai er met de Spirelli-snijder spaghetti van.
- Blancheer de spaghetti in het wortelsap en de kippenbouillon tot ze beetbaar zijn.
- Giet het vocht af en kook het in tot stroperig.
- Monteer met boter en warm hierin de spaghetti op.
- Breng op smaak met gemalen korianderzaad.

Knoflookschuim

- Pers de knoflooktenen uit en snijd de sjalotjes fijn.
- Fruit deze aan in de boter, voeg de groentefond toe en kook tot ze zacht zijn.
- Pureer ze en passeer door een fijne zeef.
- Week de gelatineblaadjes in koud water.
- Verwarm de room toe en voeg de uitgeknepen gelatine toe, zeef nogmaals en giet in sifon.
- Doe er twee capsules in, zet onder druk en bewaar de sifon op een warme plaats of gebruik direct.

Presentatie

- Snij de olijvengelei in even grote vierkantjes als de croutons.
- Kook de ravioli' s in porties 3 min. in gezouten water.
- Rangschik de ravioli' s met een toefje wortelspaghetti op een bord.
- Schud de sifon krachtig en spuit een beetje knoflookschuim rond de ravioli' s.
- Verdeel de croutons met de gelei over het bord en garneer af met wat kervelblaadjes.

Tomatensoep in vijf variaties

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	3	
knoflooktenen	2	
champignons	150	g
bleekselderij	100	g
prei	100	g
olijfolie	2	el
rijpe tomaten	1.5	k
kaneelstokjes	3	
basilicum	4	takjes
groentebouillon (poeder)	1	l
crème fraîche	2	dl
tomatenpuree	100	g
slagroom	2	dl
verse tuinkruiden (kervel, bieslook, dragon, platte peterselie, lavas, oregano e.d.)	100	g
agar agar	3	g
pancetta	100	g
gebakken uitjes (conimex)	50	g
aubergine, groot	1	
zeezout		
rozemarijn	2	takjes
koriander	1	bosje
limoen	1	
melk	250	cc
gelatine	5	blaadjes
zeezout, fijn		
parmezaanse kaas, zeer fijn geraspt	100	g
suiker	40	g

Tomaat-kaneelsoep:

- Snipper de sjalotjes, snij de knoflook fijn en eveneens de champignons, de bleekselderij en het wit van de prei.
- Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit de gesneden groenten.
- Voeg de gesneden tomaten, de kaneelstokjes en de basilicumblaadjes toe en stoof alles zachtjes gedurende 10 min.
- Maak een liter groentebouillon en voeg die samen met de crème fraîche en de tomatenpuree toe en laat alles zachtjes 20 min trekken.
- Zeef de soep en breng op smaak.
- Klop de slagroom dik en spatel door de soep, zodat een schuimige soep ontstaat.

Groene kruidengel:

- Blancheer de groene kruiden en koel ze snel af met ijswater.

- Draai het glad in een keukenmachine met 1 dl water.
- Zeef het mengsel.
- Verhit 1 dl water, los hierin de agar agar op en meng het kruidenmengsel erdoor.
- Laat het afkoelen in de koelkast.
- Draai alles tot een gel in de keukenmachine of blender.

Spek en ui:

- Snij de pancetta brunoise en bak het zachtjes uit.
- Laat uitlekken op keukenpapier en meng ze met de gebakken uitjes.

Auberginecrème:

- Snij de aubergine overlangs doormidden, snij het vruchtvlees kruiselings in en smeer het in met de doorgesneden knoflooktenen.
- Bedruppel de auberginehelften met olijfolie, bestrooi ze met zeezout en takjes rozemarijn en pak ze in in aluminiumfolie.
- Laat ze 30 min poffen in een oven op 200 °.
- Schep de aubergines leeg met een lepel en snij het vruchtvlees fijn.
- Verhit wat olijfolie in een koekenpan, voeg de aubergineblokjes toe en laat het water verdampen.
- Doe het vruchtvlees in een maatbeker en meng de korianderblaadjes, het sap van een limoen en de crème fraîche erdoor.
- Maal alles fijn met de staafmixer en maak het op smaak met peper en (groente)zout.

Kaasmarsmellows:

- Koel 200 cc van de melk terug tot 3°.
- Verwarm de rest van de melk tot ca. 60° en los de voorgeweekte gelatineblaadjes daarin op.
- Laat de melk met de gelatine afkoelen tot ca 40° en begin te kloppen in een grote schaal.
- Voeg na 30 sec. de koude melk in één keer toe en blijf kloppen.
- Klop ca 3 min. luchtig en voeg dan de olijfolie toe.
- Blijf nog even doorkloppen en doe het daarna in een groene spuitzak.
- Spuit kleine, gladde doppen op en bestrooi ze met wat zeezout.
- Bestrooi de marshmellows met de fijn geraspte kaas.
- Bewaar ze tot gebruik in de koeling.

Zoete basilicumgelei:

- Blancheer de basilicumblaadjes in 250 cc water en laat ze snel afkoelen in ijswater.
- Draai ze fijn in de keukenmachine samen met de 250cc kookwater en de suiker, zeef het mengsel daarna en vang het water op.
- Verhit een gedeelte van het gezeefde basilicumwater en los hierin de voorgeweekte gelatineblaadjes op.
- Meng dit met het overige basilicumwater en zeef alles opnieuw.
- Laat het basilicumwater afkoelen in de koelkast.
- Draai het voor gebruik in de keukenmachine of blender tot een gel.

Presentatie:

- Schuim de soep op en schep deze in kommen.
- Leg de vijf garnituren elk op een eigen lepel of op aparte schaaltes op het bord.
- Presenteer de rest van de vijf garnituren in schaaltes op tafel.

Rog met minipasta, gevulde zilveruitjes en ansjovisjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	3	dl
knoflooktenen	2	
basilicum	1	bos
peterselie, plat	1	bos
dragon	1	bos
kleine gele uitjes	250	g
mosterdzaadjes, gele	100	g
rode wijnazijn	4	dl
suiker	5	el
sjalotje	1	
limoen		
uien	2	
tijm	5	takjes
rozemarijn	2	takjes
noilly prat	2	dl
ansjovis	1	blikje
kippenbouillon (poeder)	7.5	dl
parmezaan, geraspt	125	g
kookroom	2	dl
kerstomaatjes	15	
minipasta	250	g
rogvleugels	600	g
boter		
citroensap		
kervel	0.5	bosje

Kruidenolie

- Mix de kruiden met de knoflook en de olijfolie in de blender.
- Leg een neteldoek in een zeef, giet het mengsel er doorheen en vang de olie op.

Gevulde uitjes

- Schil de uitjes, halveer ze en haal de halve schillen van elkaar los.
- Blancheer de schillen kort en laat ze uitlekken.
- Zet de mosterdzaadjes op in de rode wijnazijn met de suiker, een gesnipperd sjalotje en de rasp van een limoen.
- Laat 30 min staan op zacht vuur en zeef.
- Gooi het vocht weg en bewaar het mosterdzaadjesmengsel.

Ansjovisjus

- Stoof de gesnipperde ui en knoflooktenen aan in een beetje olie, voeg tijm en rozemarijn toe.
- Blus af met de Noilly Prat en laat inkoken tot een kwart.
- Voeg de ansjovis bij en daarna de bouillon, de Parmezaanse kaas en de room.
- Laat zachtjes gedurende 45 minuten inkoken en zeef de jus.

- Kook eventueel naar eigen wens in.

Garnituur

- Halveer de tomaatjes, leg ze met de bolle kant op een plaat en bestrooi ze met wat kruidenolie en kruid ze met peper en zout.

- Zet ze 30 minuten in een oven op 80°C.

- Kook de minipasta beetgaar in gezouten water.

- Laat uitlekken en meng met de kruidenolie.

Rog

- Maak de rogvleugels schoon en snij ze in gelijke stukken.

- Breng ze op smaak met zout en peper

- Bak ze in olie en boter goudbruin, voeg wat extra boter toe en laat dat goed uitbruisen.

- Verfris de pan met wat citroensap en wentel de stukken rog er voorzichtig doorheen.

Presentatie

- Verdeel de rog over de borden en leg er de pasta en tomaatjes naast.

- Vul de schillen van de uien met de mosterdzaadjes, zet ze op de roggemoot en werk ze af met kervelblaadjes.

- Druppel de ansjovisjus over het bord en tussen de garnituur.

Att: De rog heeft geen graten, want het is een kraakbeenvis. Om die kraakbeentjes niet in uw mond te krijgen, schuift u met de vork het visvlees evenwijdig over het kraakbeen, dat achterblijft op het bord.

HOOFDGERECHT Limousinkalf met kruidenkorst en krokante zwezerik

Limousinkalf met kruidenkorst en krokante zwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijm	4	takjes
rozemarijn	2	takjes
knoflooktenen	2	
kalfsvlees van de dikke bil, limousin	500	g
wups, fijn	250	gr.
witte wijn		
kalfszwezerik	300	g
eiwitten	2	
panko	150	g
boter	150	g
groene kruiden (platte peterselie, bieslook, dragon, oregano, tijm, kervel, etc.)	100	g
citroenen	2	
broccolistronk	1	
bloemkool	1	
worteltjes	10	
broccolistronken	2	
kookroom	1	dl
grove wups	500	g
dragon	0.5	bosje
laurierblaadjes	3	
port, rood	2	dl
wijn, rood	2	dl
kalfsfond (potje)	4	dl

Kalfsvlees

- Hak de kruiden en knoflook fijn en wrijf hiermee het vlees in.
- Braad het vlees kort aan.
- Gaar dit daarna op lage temperatuur in de oven tot 52° C.
- Wanneer het vlees is gegaard, schroei het nogmaals dicht in een pan en beleg het daarna met de kruidenkorst (zie hieronder).

Zwezerik

- Maak een court bouillon: zet de wups kort aan met wat olie, blus af met een scheutje witte wijn en voeg een liter water toe.
- Spoel de zwezerik af en gaar ze kort in de court bouillon.
- Ontdoe ze van vliezen en portioneer ze.
- Haal ze door de opgeklopte eiwitten en daarna door het broodkruim.

Kruidenkorst

- Smelt de boter tot hazelnootkleurig, haal direct uit de pan en laat weer opstijven.
- Hak de groene kruiden fijn.
- Voeg de opgesteven boter, zestes van de citroenen en de panko in de keukenmachine aan de kruiden toe.

- Rol dit kruidenmengsel uit en bewaar tussen een vel bakpapier in de koeling.

Groenten

- Snij de broccoli en bloemkool in stronkjes.
- Kook alle groenten in zout water en koel af in ijswater.
- Stoof de groenten vlak voor het serveren in boter en kruid met peper en zout.

Broccolicrème

- Kook de broccoliroosjes zacht in gezouten water en koel af in ijswater.
- Mix de broccoli met de helft van de room in de keukenmachine.
- Warm opnieuw op met de rest van de room en breng op smaak.

Kalfsjus

- Zet de wups aan met wat olie en voeg de kruiden toe.
- Blus af met de port, rode wijn en kalfsfond.
- Laat ca een uur tot de gewenste dikte inkoken en passeer vervolgens door een zeef.
- Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Presentatie:

- Leg de kruidenkorst op het kalfsvlees, kleur alles onder de grill / salamander en trancheer in tien porties.
- Bak de stukjes zwezerik in wat boter.
- Breng een veeg broccolicrème aan op een groot bord en schik daarop de gesmoorde groentes.
- Schik het kalfsvlees en de zwezerik ernaast en werk af met de kalfsjus.

Frambozenpoffertjes met frambozenboter en crème fraîche-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	135	g
glucose	35	g
limoenen	2	
crème fraîche	135	g
slagroom	100	g
roomboter	100	g
gevriesdroogd frambozenpoeder (sosa)	20	g
poedersuiker	10	g
frambozen	400	g
geleisuiker	70	g
perssinaasappel	1	
citroen	1	
rode wijn	4	dl
koopmans poffertjesmix	200	g
frambozencoulis	100	g
korte satéprikkers	10	

Crème fraîche-ijs:

- Breng de suiker met 230 cc water en de glucose aan de kook en laat enkele minuten doorkoken.
- Laat het afkoelen in de koeling en roer vervolgens het sap van de limoenen erdoor.
- Vermeng de crème fraîche en de slagroom met elkaar en roer dit vervolgens door de afgekoelde suikersiroop.
- Draai er sorbetijs van in de ijsmachine.

Frambozenboter:

- Klop de zachte boter luchtig in een kom en voeg de frambozenpoeder en de poedersuiker toe.
- Maak er een blok van en laat opstijven in de koeling.
- Snij er later plakjes van en bewaar ze in de koeling.

Frambozenstroop:

- Pers de sinaasappel en citroen uit.
- Doe dit sap met de overige ingrediënten in een pan met dikke bodem en kook in tot licht stroperig.
- Giet door een zeef en doe het over in een knijpflesje.

Gevulde frambozen:

- Vul de frambozen met de frambozenstroop.

Frambozenpoffertjes:

- Meng de poffertjesmix met 2 dl water en de frambozencoulis en bak de poffertjes met geklaarde boter in de poffertjespan.
- Zorg dat de poffertjes warm zijn bij het uitserveren!

Presentatie:

- Maak een torentje van de poffertjes en bestrooi ze met poedersuiker (steek er een prikker doorheen).

- Leg een plakje frambozenboter op de poffertjes.
- Serveer op warme borden.
- Leg de frambozen met de frambozenstroop op de borden.
- Druppel wat overgebleven frambozenschenkstroop rondom op het bord.
- Serveer een bolletje creme fraiche-ijs, in een glaasje of op een schaalje, op het bord.