

2014 oktober

CCN Bunnik · Herfst

Coquille in schaaldierenbouillon met bospeen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflooktenen	2	
sjalotje	1	
verse gember	1	stukje
citroengras	2	stuks
limoenblaadjes	4	st.
boter	40	g
droge witte wijn	1	glas
diepvries kreeftbouillon	7	dl
coquilles	20	stuks
limoen	1	
wilde spinazie	250	g
knoflookteen	1	
olijfolie		
bospeen met groen	10	st.
oyster leaves	10	st.
salty fingers	10	st.

Schaaldierenbouillon:

- Rasp de knoflook en de gember, snipper de sjalot en snijd het citroengras in ringen.
- Fruit het sjalotje glazig en voeg de geraspte gember, de knoflook, de citroengrasingen en de limoenblaadjes toe.
- Blus af met de witte wijn en voeg vervolgens de bouillon toe.
- Laat de bouillon \pm 30 min. inkoken
- Passeer de bouillon, verwarm opnieuw en breng deze op smaak.
- Voeg de boter en wat olijfolie toe en schuim deze op.

Coquilles:

- Snijd 10 coquilles brunoise en voeg geraspte limoenschil toe aan de tartaar.
- Bak de 10 overige coquilles in olijfolie aan beide zijden krokant op half hoog vuur (vlak voor het uitserveren).

Spinazie:

- Verwijder de stelen en snijd de wilde spinazie in reepjes.
- Verwarm de koekenpan lichtjes met olijfolie en de geperste knoflook en voeg de spinazie toe.
- Roer goed om tot de spinazie is geslonken en haal daarna van het vuur.
- Snijd de spinazie nog fijner, meng deze met de brunoise gesneden coquilles.
- Breng op smaak met peper, zout en een beetje olie.

Bospeen:

- Schil de bospeen, eventueel tourneren, maar laat een stukje groen eraan zitten.
- Doe een klont boter in een koude pan, rasp wat gember op de boter, voeg olijfolie toe, verwarm licht, doe de wortels in de pan en laat deze zacht stoven.

Presentatie:

- Kies voor een klein diep bord (type als op foto) en verwarm ze voor.
- Doe coquilletartaar in een kleine steker en druk deze aan bijv. met een tonicstamper of met de voet van een borrelglasje.
- Schep goed warme schuimige bouillon over de tartaar.
- Leg de krokant gebakken coquille op de tartaar en leg de wortel er schuin tegen aan
- Dresseer het geheel met cressen.

Truffelsoep met parmezaanschuim, soezenraster en kwarteleitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wups	500	g
tomaat	1	
peterselie	2	takjes
laurierblaadje	1	
tijm	2	takjes
gekneusde peperkorrels	2	
witte wijn	1.5	dl
room	1.5	dl
zwarte truffelpastei (90 g)	1	potje
aardappelzetmeel		
boter	75	g
melk	2	dl
bloem	100	g
eieren	200	g
vetvrij papier		
geraspte parmezaan	100	g
kwarteleitjes	10	

Groentebouillon:

- Smoor de wups plus de tomaat en de kruiden met een beetje boter, laat de groente echter niet verkleuren.
- Blus de groentesamenstelling af met witte wijn, voeg 1,5 liter water toe aan de afgebluste groente en breng deze tegen de kook.
- Laat de bouillon ongeveer ± 1 uur rustig trekken.
- Passeer de bouillon.
- Breng op smaak met peper en zout.

Soep:

- Breng 1 lit. groentebouillon met de room aan de kook.
- Zet het vuur laag en voeg truffelpastei naar smaak toe. Let op: er moet voldoende zwarte truffelpastei overblijven om de aardappelmousseline, gerecht nr.5, te kunnen parfumeren!
- Bind met een beetje aardappelzetmeel.
- Meng voor het serveren de boter er met de staafmixer doorheen.
- Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Soezenraster:

- Breng de melk met de boter tegen de kook aan.
- Voeg de gezeefde bloem toe en laat het doorgaren tot het deeg loskomt van de pan.
- Haal de pan van het vuur en voeg er één voor één de eieren aan toe door ze met een spatel door het mengsel te roeren.
- Laat het geheel afkoelen.
- Spuit het deeg met een cornetje in dunne banen op een siliconenmatje in de vorm van een raster. Let op dat de mazen van het raster klein zijn i.v.m. de sterkte. De diameter is

afhankelijk van waarop het raster komt te liggen (kom/kopje/glaasje of wijnglas). Zie afbeeldingen.

- Bak in een voorverwarmde oven op 160°C tot het lichtbruin is. Tip: om bij dit fijne spuitwerk middels kleine spuitgaatje geen last te hebben van de hagelsnoeren, deze verwijderen.

Parmezaanschuim:

- Breng de melk en de room aan de kook.

- Bind dit met aardappelzetmeel tot lichte saus.

- Laat afkoelen tot circa 80°C en meng met de staafmixer de geraspte Parmezaan er doorheen.

- Breng op smaak met zout en peper.

- Doe alles door een fijne zeef en giet vervolgens in een kidde. Tip: gevulde kidde bij max. 75°C au bain-marie warmhouden of in de bordenwarmer.

Kwarteleitje:

- Bak de kwarteleitjes en steek ze net rondom de dooier uit. Tip: bak de eitjes in een poffertjespan.

Presentatie:

- Gebruik eventueel klein kopje/glaasje of wijnglas.

- Soepje over kopje/glaasje/wijnglas verdelen ± 1 dl. p.p

- Spuit er een laagje Parmezaanschuim op.

- Leg het soezenraster met een gebakken kwarteleitje er bovenop. Tip: kidde zeer kort schudden voor gebruik, anders wordt de inhoud te stijf en krijgt men de inhoud er niet meer geheel en al uit.

TUSSENGERECHT Wildzwijnham op luchtige opperdoezerronde-puree met rode bieten en ganzenleversaus

Wildzwijnham op luchtige opperdoezerronde-puree met rode bieten en ganzenleversaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wups	400	g
kleine rundercamelot	1	
ganzenlever	250	g
gekookte rode bieten	2	
rode wijnazijn	0.5	dl
suiker	3	tl
laurierblaadje	1	
opperdoezer ronde	600	g
room	1	dl
melk	1	dl
crème fraîche	0.25	dl
wildzwijnham	3	dunne plakjes
grand cru olijfolie	2	dl
sushi-azijn	1	dl
citroen	1	
bieslook	0.5	bosje
scarlet cress		bakje

Runderbouillon:

- Maak 6 dl schone runderbouillon (Wat er meer aan bouillon is, achterhouden voor eventuele extra toevoeging aan de ganzenleversaus i.v.m dikte)

Ganzenleversaus:

- Snijd de ganzenlever in kleine blokjes.
- Breng de 6 dl. runderbouillon aan de kook en haal van het vuur.
- Doe de ganzenlever stukje voor stukje in de hete runderbouillon, terwijl je met de staafmixer mengt.
- Wrijf het mengsel door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. (Let op: de saus mag zeker niet meer te heet worden)

Rode bietenbrunoise:

- Snijd de rode bieten in fijne brunoise.
- Breng de bietenbrunoise op smaak met de andere ingrediënten.

Aardappelpuree:

- Schil en ontpit de aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte (reken ± 1.5 niet te grote aardappel p.p.).
- Kook de aardappels gaar in water met zout.
- Verhit ondertussen al roerend de melk, room en de crème fraîche in een steelpan tot het mengsel goed heet is.
- Laat de aardappels, nadat ze gaar zijn en het water is afgegoten, nog even uitdampen zodat ze droog worden.

- Pureer de aardappels zo heet mogelijk d.m.v. een pureeknijper of een passe-vite.
- Voeg hete melkmengsel toe aan de puree en roer het snel tot een zachte gladde massa.
- Wrijf de massa door een zeef.
- Breng op smaak met evt. wat zout en versgemalen peper.

Dressing:

- Snijd de plakken wildzwijnham zeer klein.
- Voeg er een mengsel van Grand Cru olijfolie en Sushi-azijn aan toe. (Wees voorzichtig met het toevoegen van de hoeveelheid Sushiazijn; kan altijd later nog wat bijgevoegd worden naar smaak)
- Voeg rasp van de citroen toe en wat klein gesneden bieslook.

Presentatie:

- Maak een spiegeltje van de ganzenleversaus op het bord.
- Schep daar bovenop een eetlepel aardappelpuree en vervolgens een uitgelekt schepje bietenbrunoise.
- Leg daar bovenop een plakje ham.
- Sprenkel de dressing er overheen.
- Garneer met een paar Scarlet Cressblaadjes.

Snoekbaars gelakt met appelstroop, pijpjeskruid en rieslingsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1	kg
wups, fijn	400	g
sjalotten	4	
rieslingwijn	6	dl
laurierblaadjes	3	
boter	200	g
room	1.5	dl
snoekbaarsfilets à 150 g met vel, geschubt	5	
kerriepoeder	1.5	el
arachideolie		
appelstroop	5	el
bleekselderij	3	stengels
katenspek (5 mm dik)	5	plakjes
bieslook/pijpjeskruid		bosje

Visfond:

- Maak 1 liter visbouillon volgens standaardrecept.
- Laat deze vervolgens tot de helft inkoken.

Rieslingsaus:

- Bak de gesnipperde sjalotten glazig.
- Kook de Riesling met de glazig gebakken sjalot en de laurierblaadjes tot de helft in.
- Voeg 5 dl. visfond toe en kook weer tot de helft in.
- Monteer de reductie à la minute door er koude boterklontjes en een scheut slagroom met de staafmixer door te kloppen.
- Passeer de reductie door een zeef en breng op smaak met peper en zout.
- Verwarm voor het dresseren van het bord de saus à la minute en schuim de saus op. (Let erop dat de temperatuur van de saus hierbij niet warmer wordt dan 62°C.)

Snoekbaars:

- Verwarm de salamander voor.
- Verwijder de eventuele graten uit de snoekbaarsfilets en portioneer ze.
- Bestrooi de filets met peper en zout.
- Meng de kerriepoeder met olie.
- Bak de filets in een klein beetje kerrie-olie op de huidkant aan.
- Haal de filets uit de pan leg ze met de huidkant naar boven op een plateau en lak deze met een beetje licht verwarmde appelstroop.
- Gaar de filets met de gelakte huidkant naar boven onder de zeer hete salamander. (Houd de tijd goed in de gaten, afhankelijk van de dikte van de filets)

Bleekselderij:

- Schil de bleekselderijstengels met een dunschiller en snijd ze daarna brunoise.
- Snijd het spek in kleine blokjes en zweet ze aan in een koekenpan met een klein klontje boter.

- Voeg de brunoise van bleekselderij toe.
- Blus af met een scheutje room net voordat de bleekselderij beetgaar is, maar let erop dat de bleekselderij knapperig blijft.

Presentatie:

- Dresseer zoals op de foto:
- Trek strepen met appelstroop op het bord.
- Leg de bleekselderij met de spekjes midden op een bord.
- Plaats hierop de snoekbaars en schenk wat opgeschuimde saus er omheen.
- Strooi de fijngesneden bieslook/pijpieskruid over het gerecht.

HOOFDGERECHT Hertenrugfilet op aardappelmousseline geparfumeerd met truffel met
bruinebeukenzwammetjes en cantharellensaus

Hertenrugfilet op aardappelmousseline geparfumeerd met truffel met bruinebeukenzwammetjes en cantharellensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrugfilet	750	g
boter	100	g
olijfolie		
verse cantharellen	300	g
sjalotjes	2	
knoflookteen	1	
tijm	2	takjes
cognac	2	el
crème fraîche	2	dl
wildfond (pot)	4	dl
aardappelen, iets kruimig	750	g
melk	1.5	dl
room	1.5	dl
zwarte truffelpastei	1	el
broccoli incl. stronk	350	g
diepvries tuinboontjes	250	g
beukenzwammen	2	bundels
ontbijtspek (5 mm dik)	2	plakjes
shiso purple		bakje

Hertenrugfilet:

- Peper en zout de hertenrugfilet.
- Laat het vlees in de oven van 100°C rosé worden. (let hierbij op de juiste kerntemperatuur van 45°C) en zet warm weg in folie.
- Bak vlak voor het serveren de hertenrugfilet in hete olijfolie rondom bruin, let op de kerntemperatuur.

Cantharellensaus:

- Maak de cantharellen schoon en snijd ze in stukken.
- Fruit de klein gesneden sjalotjes en de knoflook in een klontje boter glazig.
- Voeg de cantharellen en tijm toe en bak alles even door op een hoog vuur en blus af met de cognac.
- Voeg 1.5 dl crème fraîche en de fond toe en kook dit verder in op laag vuur tot lichte sausdikte.
- Zeef de saus en breng hem op smaak met peper en zout.
- Verwarm voor gebruik de saus en monteer hem met koude klontjes boter. Saus niet meer laten koken!

Aardappelmousseline:

- Schil en ontpit de aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
- Kook de aardappels gaar in water met zout.

- Verhit ondertussen al roerend de boter, melk en de room in een steelpan tot het mengsel goed heet is.
- Laat de aardappels, nadat ze gaar zijn en het water is afgegoten, nog even uitdampen zodat ze droog worden.
- Pureer de aardappels zo heet mogelijk d.m.v. een pureeknijper of een passe-vite.
- Voeg het hete melkmengsel toe aan de puree, en roer het snel tot een zachte gladde massa.
- Houd evt. wat melkmengsel achter.
- Wrijf de massa door een zeef.
- Breng op smaak met wat zout en versgemalen peper.
- Voeg beetje voor beetje kleine schepjes van de zwarte truffelpastei toe. (Blijf proeven, wees behoudend met de truffel toevoegen, truffelsmaak mag niet de boventoon hebben)
- Verwarm voor gebruik de mousseline in de magnetron en eventueel nog wat hete melk en of room toevoegen, voor een soepele c.q. gladde mousseline.

Broccoli:

- Maak kleine roosjes, 4 à 5 per bord.

Tuinboontjes:

- Blancheer en koel ze direct af.
- Verwijder het buitenste vliesje van de boontjes.

Sjalotjes:

- Snipper de sjalotjes en konfijt ze in olijfolie gedurende ca. 45 min. op lage temperatuur.

Beukenzwammetjes:

- Haal de paddenstoeltjes van de wortel af en kort de stelen een klein eindje in.
- Zet ze even aan in wat boter en voeg een snufje zout toe. (De zwammetjes mogen niet slap worden, moeten een lichte bite behouden, het beste is deze handeling uit te voeren vlak voor de opmaak van het bord)

Ontbijtspekjes:

- Snijd de plakken in kleine blokjes van 4 á 5 mm. en bak ze zachtjes uit. (Blokjes mogen niet donker van kleur en hard worden)

Presentatie:

- Trancheer de hertenrugfilet in niet te dikke plakken.
- Blancheer de broccoli voor gebruik kort beetgaar.
- Warm de tuinbonen kort op in een pannetje met de licht uitgebakken ontbijtspekjes.
- Maak een dun rechthoekig bedje van de aardappel-mousseline of 1 of 2 quenelles
- Dresseer de tranches van hertenrugfilets.
- Voeg enkele beukenzwammetjes rondom het vlees toe.
- Voeg de tuinboontjes met ontbijtspekjes toe.
- Voeg de kleine stronkjes broccoli toe.
- Schep een klein beetje gekonfijte sjalotjes over het vlees.
- Leg een enkel takje Shiso Purple boven op het vlees of op de quenelles voor garnering.
- Maak het gerecht af door de cantharellensaus er omheen te lepelen op het bord.

DESSERT Yoghurt-cheesecake met pistachenootjes en karamelsinaasappelsaus gegarneerd met
kaapse kruisbes

Yoghurt-cheesecake met pistachenootjes en karamelsinaasappelsaus gegarneerd met kaapse kruisbes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten roomboter	55	g
digestieve biscuitjes	155	g
tonicstamper		
gelatineblaadjes	5	
perssinaasappels	2	
slagroom	4	dl
volle griekse yoghurt	4	dl
vanillestokjes	2	
kristalsuiker	90	g
oranjebloesemwater	2	el
suiker	20	g
aardappelzetmeel	2	tl
pistachenoten, ongezouten en gepeld	150	g
kaapse kruisbessen (physalis)	10	

Kruimelbodem:

- Smelt de roomboter.
- Verkruimel de biscuitjes in een keukenmachine en meng de kruimels met de gesmolten roomboter. (Let op! De massa mag niet te vet worden, het moet rul zijn).
- Plaats de ringen, welke aan de binnenkant zijn voorzien van cellofaan/patisserielint op een plaat.
- Verdeel het koekmengsel op de bodem van elke ring, zodat er na aandrukken een koekkruimelbodem ontstaat van 6 à 7 mm dik en zet ze tot verder gebruik in de koelkast. (Gebruik voor het aandrukken de tonicstamper of de voet van een borrelglas).

Yoghurtmassa:

- Week de gelatine in koud water.
- Maak rasp (v/d schil) en pers de sinaasappels uit, ± 1.5 dl gezeefd sap is er nodig.
- Klop de slagroom tot yoghurt dikte en meng deze met de Griekse yoghurt middels een staafmixer tot een egale gladde massa.
- Verwarm in een steelpan het gezeefde sinaasappelsap met de suiker en de open gesneden vanillestokjes en roer tot de suiker is opgelost.
- Verwijder de vanillestokjes.
- Neem de pan van het vuur, knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in het hete sinaasappelsapmengsel en laat het goed afkoelen.
- Roer het sinaasappelsapmengsel en sinaasappelryasp bij het yoghurt/roommengsel.
- Voeg het oranjebloesemwater beetje voor beetje bij het yoghurt/roommengsel toe. (Hou bij het toevoegen van het oranjebloesemwater de smaak in de gaten; deze mag nl. niet overheersen)
- Schenk het yoghurtmengsel in de ringen op de kruimelbodem en zet de ringen in de diepvries, zodat deze goed kunnen opstijven.
- Haal de ringen uit de diepvries, zodra de massa hard is.

- Verwijder de ringen door het uitdrukken van de bevroren cheesecake, het cellofaan/patisserielint blijft achter om de cheesecake. (Tip: De ring is het gemakkelijkst te lossen door deze in de hand iets te verwarmen.)
- Zet vervolgens de uit de ring gehaalde cheesecakes terug in de koelkast tot gebruik, zodat deze volledig kan ontdooien. (De cheesecake mag binnenin niet meer bevroren zijn bij het opdienen)

Karamelsinaasappelsaus:

- Pers de sinaasappels uit en zeef het sap; er is 3 dl. nodig.
- Verhit de suiker tot een lichte karamel, voeg sinaasappelsap geleidelijk toe en laat dit even doorkoken tot de karamelklontjes zijn opgelost.
- Maak de sinaasappelsaus een klein beetje lobbijg met de aardappelzetmeel, zodat het niet weg vloeit over het bord.

Pistachenootjes:

- Rooster de pistachenootjes licht in een droge koekenpan.
- Hak de pistachenootjes fijn.

Presentatie:

- Neem de cheesecake uit de koelkast en bestrooi deze met de pistachenootjes.
- Plaats de cheesecake midden op het bord en verwijder heel voorzichtig het achtergebleven cellofaan/patisserielint.
- Ontvouw de vruchtblaadjes van de Kaapse kruisbes, lijm deze d.m.v. een druppel karamelsinaasappelsap boven op de cheesecake.
- Sprenkel de karamelsinaasappelsap rondom op het bord.