

2014 november

CCN Bunnik · Herfst

VOORGERECHT Tartaar van tonijn met ansjovistapenade en eierdooiermousseline

Tartaar van tonijn met ansjovistapenade en eierdooiermousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stokbrood	1	
flinterdunne plakjes doorregen spek	10	
verse tonijn	500	g
sjalotten	2	
olijfolie	0,8	dl
gehaktmolen		
zwarte pitloze olijven	100	g
ansjovispuree	60	g
teentje knoflook	1	
dijon mosterd	2	tl
eierdooier	160	g
dragonazijn	1	dl
kleine gele hartblaadjes kropsla	20	
blaadjes pousseblette rouge	20	
venkel	1	

Tartaar: Snijd 10 flinterdunne plakjes van het stokbrood. Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel ze met wat olijfolie. Bak ze goudbruin en knapperig in de oven op 180 °C. Bak de plakjes spek op dezelfde wijze knapperig. Snijd de tonijn in repen en draai de tonijnrepen, samen met de gehakte sjalotjes en 0,8 dl olijfolie 1 maal door de gehaktmolen met de fijne plaat tot tartaar. Tapenade: Meng alle ingrediënten voor de tapenade in de keukenmachine zodat er een gladde massa ontstaat. Eierdooiermousseline: Meng de eierdooier en de dragonazijn en klop dit au bain marie op tot een luchtige mousseline. Roer er daarna de olijfolie door. Presentatie: Schep een beetje ansjovistapenade tegen de zijkanten van 10 glazen. Leg in elk glas 2 blaadjes kropsla. Verdeel hierover de tonijntartaar. Steek de plakjes stokbrood en spekplakjes in de tartaar. Zet de blaadjes pousseblette rouge tussen de stokbrood en de spek. Schep de mousseline over de tartaar en strooi er de ragfijn gesneden venkel over.

Bouillabaisse met tong, venkelmousseline en makreelsabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flinke venkelknollen	2	
knoflook	80	g
droogkokende aardappels	750	g
room	1,75	dl
olijfolie	1,75	dl
koude boter	75	g
visgraten	2	kg
fijne wups	250	g
gestoomde makreelfilet	350	g
sjalotten	500	g
eidooier	200	g
lente-uitjes	10	
tongfilets van ca 40 g	20	

Venkelmousseline: Snijd de schutbladeren van de venkel en schaaft er 10 plakjes af (over de korte zijde met de snijmachine). Leg de plakjes op vetvrij papier en droog ze in een oven van 80 °C. Kook de rest van de venkel gaar, druk het vocht er uit en pureer in de keukenmachine. Pel de knoflook, kook deze gaar in ruim water in ca 10 minuten, pureer deze daarna tot puree met de staafmixer. Schil de aardappelen, kook ze gaar en stoom ze droog. Pureer (met de pureeknijper) de warme aardappelen, roer er dan eerst de room en daarna de olijfolie, knoflookpuree en ca 400 gr venkelpuree door tot er een glad zalfje ontstaat. Roer en de klontjes boter door en blijf roeren tot alle boter is opgenomen. Visbouillon: Maak op standaardwijze 2.75 l. visbouillon. Laat 2 liter inkoken tot 1 l. (fond). Breng de visfond aan de kook en roer er de in stukjes gesneden boter door. Voeg al roerend de olijfolie toe. Makreelsabayon: Breng de overige 0,75 l. visbouillon, de makreelfilet en de gehakte sjalotjes aan de kook en laat 15 minuten trekken, en inkoken tot ca de helft. (makreelsmaak moet duidelijk aanwezig zijn) Zeef de makreelfond. Giet 1,7 dl bij de eidooiers en klop er au bain marie een luchtige sabayon van. Afwerking: Blancheer de lente-uitjes in gezouten water. Pocheer de tongfilets 2 a 3 minuten in dit zelfde water. Laat de filets uitlekken op een keukendoek. Presentatie: Verdeel de venkelmousseline over diepe borden. Leg op ieder bord 2 tongfilets en 1 lente-uitje. Schep de visbouillon over de filets. Leg de gedroogde venkel op de filets. Schep de makreelsabayon over de bouillon.

Faggots van lamsschenkel in sla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote lamsschenkels	4	
wortel	1	
ui	1	
prei	1	
stengel bleekselderie	1	
knoflooktenen	6	
takjes tijm	2	
laurierblad	1	
takjes rozemarijn	2	
stuks steranijs	2	
kardemonpeulen	4	
zwarte olijven, pitloos	8	
droge witte wijn	3	dl
gevogeltebouillon	1,5	l
kropjes little gem (30 buiten bladeren)	4	
ijsblokjes		
knolselderij	0,5	kg
volle melk	1,5	dl
room	0,5	dl
jeneverbessen	2	
gin		
preien	3	
winterpenen	3	
laurierblaadjes	2	
korianderzaad	1	tl

Vlees: Verhit in een koekenpan wat olijfolie, bak de schenkels rondom bruin onder regelmatig keren. Neem ze uit de pan en leg ze opzij. Verhit nog wat olijfolie in de koekenpan, voeg de fijngehakte groenten en de gepelde knoflooktenen toe en bak ze in 5 min zacht. Voeg de verse kruiden, de hele specerijen en 4 olijven toe. Schenk de wijn erbij en laat hem tot een dunne siroop inkoken. Doe het groentemengsel op het rekje in de snelkookpan en leg de schenkels hierop. Voeg de bouillon toe en laat dit geheel ca 50 min stomen. Neem na het stomen het deksel na afkoeling van de pan en laat het vlees in de bouillon 30 min. afkoelen. Schep het vlees uit de pan en laat verder afkoelen. Zeef het kookvocht door een fijne zeef in een wijde pan, en kook dit vocht in tot een mooie dikke jus van ca 350 ml. en zet opzij. Pluk het afgekoelde vlees van de botten en verwijder de zenen. Trek het vlees met je vingers in draadjes uit elkaar en leg ze weg in een kom; je houdt ca 500 g over. Hak de 4 overige olijven fijn en voeg zoveel jus toe aan het vlees dat je er mooie ballen van kunt maken. Meng alles goed en maak op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Bewaar de rest van de jus.

Faggots: Blancheer de slabladeren 5 seconden, telkens een paar tegelijk, in een grote pan kokend water, tot ze iets slinken. Neem ze met de schuimspaan uit de pan en laat ze afkoelen

in een kom ijskoud water. Neem ze uit het water, laat ze uitlekken en dep ze droog met papier. Verdeel het draadjesvlees in 10 porties en rol er 10 ballen van, maar druk ze niet te stevig aan. Bestrijk een middelgrote soeplepel met olijfolie en bekleed hem met 3 geblancheerde bladeren; zorg dat de randen elkaar overlappen in het midden en laat de middennerf over de rand van de lepel hangen. Leg een lamsballetje in het midden, vouw de overhangende bladeren erover en druk ze zacht aan. Herhaal dit met de rest van de bladeren en maak zo tien faggots. Laat ze op een bord afkoelen met de naad naar beneden. Selderijpuree: Maak de knolselderij schoon en snijd hem in blokjes. Kook de selderij in het melk/room mengsel met de jeneverbessen gaar. Zeef de massa en maak er met de pureeknijper puree van. Breng op smaak met peper en zout en een scheut gin. Doe het geheel over in een rode spuitzak en houd warm. Groenten: Snij de wortel en prei julienne. Frituur de wortel en prei in een metalen frituurnestje of wok het in de olie. Laat uitlekken op keukenpapier. Stomen: Doe kort voor het opdienen de laurierbladeren de tijm en het korianderzaad in een grote pan (waar de bamboestoomset op past) met kokend water. Bekleed de bodem van de bamboestoominzet met bakpapier. Leg de faggots hierin (met de naad naar onderen), zet de stoominzet op de pan, dek hem af en stoom 12 min. Verwarm ondertussen de rest van de jus op. Presentatie: Serveer de faggots op een bedje van romige knolselderijpuree. Schep er wat groenten omheen en maak af met de overige jus.

SOEP Schuimige pastinaakcrème soep

Schuimige pastinaakcrème soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	4	
sjalotjes	10	
teentjes knoflook	3	
groentebouillon (poeder)	1,5	l
slagroom	2	dl
kleine gamba's (maat 41/50)	30	
olijfolie	2	dl
bosje groene kruiden (zoals peterselie, selderijblad en basilicum)	1	

Crèmesoep: Schil en snijd de pastinaak in blokjes en doe het zelfde met de sjalotjes. Pel de knoflook en pers deze uit. Doe olijfolie in een pan en fruit de sjalotjes en pastinaak zonder ze te laten kleuren. Voeg de knoflook toe, fruit deze kort mee en blus dan af met de bouillon. Laat alles 20 min zachtjes koken. Pureer, wanneer de pastinaak gaar is, alles met de staafmixer. Zeef dan de soep en druk eventuele stukken door de zeef, dit gaat het makkelijkst met de achterkant van een pollepel. Voeg de slagroom toe en breng de soep aan de kook en breng op smaak met peper en zout. Gamba's: Pel de gamba's, verwijder de kop, snijd de gamba's over de rug in en maak deze schoon (verwijder de darmkanaal). Bewaar de schalen in een plastic zakje in de vriezer voor later clubgebruik. Bak de gamba's kort in olijfolie bruin tot ze opkrullen. Kruidenolie: Doe alle kruiden met 2 dl olijfolie en een snuffje zout in de blender. Pureer dit tot er een gladde groene olie ontstaat. Presentatie: Schuim de soep vlak voor het uitserveren op met behulp van een staafmixer. Schep de schuimige soep in een bord, leg de gamba's erin en druppel als laatste een beetje kruidenolie over dit gerecht.

Fazant met vergeten groenten, truffel en gesouffleerde aardappelschijfjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene koolbladeren	4	
fazanten, panklaar	5	
plakken gerookt spek	10	
ganzenvet	1	l
arachideolie		
boter	100	g
takjes tijm	2	
kippenfond(flacon)	2	dl
truffeljus	2	dl
room	5	dl
truffel (potje)	50	g
koude boter	150	g
peterselie wortelen	2	
kervelknolletjes	24	
bosje peterselie	1	
bosje kervel	1	
kruimige aardappelen (min 5 cm doorsnede)	10	
frituurvet		

Fazant: Blancheer de koolbladeren en dep ze droog. Snijd de bouten van de fazanten. Snijd het dijbeen van het kuitbeen en gebruik het kuitbeen voor de saus (zie tekening onderaan recept). Ontbeen de dijbenen en leg ze open tussen plastic folie. Sla het vlees met een keukenbijl plat. Leg een half koolblad zonder nerf op elk stuk vlees, met daarop een plakje spek. Rol het vlees op, bind de rolletjes dicht met stevig garen en konfijt ze 2 uur in het ganzenvet op 80 ° C. Braad de fazantenborsten op het karkas goudbruin in de arachideolie. Giet de olie af, voeg 100 gr boter en de tijm toe. Braad de fazanten ongeveer 20 minuten in een oven van 180 ° C. (tot een kerntemperatuur van ca 60 ° C). Laat ze daarna uit de oven 15 min rusten. Snijd de borsten van de karkassen (bewaars de karkassen voor de saus) en haal het vel van de borsten. Houd de borstdelen warm (in een oven van 50 ° C) en bak het vel extra krokant in de arachideolie. Saus: Giet het braadvet voor driekwart uit de braadpan en voeg de gehakte karkassen en het kuitbeen toe. Bak dit even flink aan en blus af met kippenfond en truffeljus. Laat het mengsel inkoken tot eenderde en passeer door een fijne zeef. Voeg de room toe en laat tot de helft inkoken. Voeg de gehakte truffel toe en roer de in blokjes gesneden boter door de saus. Groenten: Schil de peterseliewortel en de kervelknolletjes. Kook de groenten afzonderlijk gaar. Snijd de peterseliewortel overlangs in vieren. Stoof de groenten even na in 20 gr boter, strooi 2 tl peterselie over de peterseliewortel en 2 tl kervel over de kervelknolletjes. Gesouffleerde aardappelschijfjes: Schil de aardappels en snij er plakjes van 3mm van met de snijmachine. Steek rondjes van 3,5cm uit de plakjes. Spoel de aardappelschijfjes af en droog ze goed met een doek. Verwarm één pan met olie op 140°C en een andere pan met olie op 180°C. Doe een paar schijfjes tegelijk in de pan van 140°C en laat ze onder voortdurend schudden licht souffleren. Schep ze daarna meteen in de pan van 180°C, waardoor ze volledig opzwellen. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Zout ze licht.

Presentatie: Snijd de warm gehouden fazantenborsten in dunne plakken. Leg het krokante vel hierover. Haal het garen van de gekonfijte rolletjes, snijd de buitenste stukjes weg en leg het rolletje naast het borstvlies. Schep de saus over de borstfilets. Verdeel daarna de aardappelschijfjes over de borden.

DESSERT Nogaparfait met passievruchtensorbet en sinaasappelsalade

Nogaparfait met passievruchtensorbet en sinaasappelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	55	g
kristalsuiker	100	g
glucose siroop	80	g
arachideolie		
suiker	100	g
passievruchtencoulis	250	g
emulgator	10	g
eieren	5	
bloem	125	g
slagroom	3	dl
honing	60	g
eiwit	80	g
bigarreauxkersen	40	g
macadamianoten	40	g
pistachepitten	40	g
handsinaasappels	8	
sinaasappelsap	2	dl
suikersiroop (zelf maken)	3	dl
passievruchten	4	
aardappelzetmeel	4	g
poedersuiker	30	gr.

Nogagalletes: Leg de amandelen op een bakplaat en bak ze lichtbruin in een oven van 180°C. Kook de glucosesiroop en kristalsuiker op een matig vuur lichtbruin. Roer er van het vuur af de nog warme amandelen door. Bestrijk 2 vellen bakpapier met arachideolie, leg 1 vel op een bakplaat, giet er de warme noga op en bedek het met het andere vel. Rol met een deegroller de noga dun uit. Steek 10 galettes uit de nog warme noga, met de ringen die ook gebruikt worden voor de nogaparfait. Zodra de noga te hard begin te worden om uit te steken, kan de bakplaat nog even terug in de oven om zacht te worden om vervolgens de overige ringen uit te steken. Gebruik de overgebleven noga (40 g) voor de nogaparfait. Passievruchtensorbet: Maak suikersiroop door 1 dl water te verwarmen met de suiker totdat de suiker is opgelost. Meng de passievruchtencoulis met de suikersiroop en de emulgator. Draai er in de ijsmachine sorbet van. Kapsel: Klop de eieren met de suiker luchtig op tot deze wit is. Spatel de bloem met een snufje zout hierdoor. Stort dit uit op een ingevet bakplaat met hoge randen (of groot bakblik). Bak af in een voorverwarmde oven op 200° C in ca 30 min. Nogaparfait: Snijd van het kapsel 10 reepjes van 21 cm lang en 2 cm breed. Bekleed hiermee de binnenzijde van 10 ringen met een doorsnede van 7 cm. Klop de slagroom lobbige en houd de room koud in de koelkast. Kook de suiker, 1 dl. water en de honing tot een lichtbruine siroop. Klop het eiwit luchtig stijf, giet de suikersiroop er al roerend bij en klop de massa koud. Schep dan 40 g gehakte noga, bigarreauxkersen en de fijngehakte macadamianoten en gehakte pistachepitten erdoor. Spatel daarna de lobbige slagroom door het mengsel. Verdeel deze parfait over de met kapsel beklede ringen. Maak in het midden een kuiltje en zet de ringen in

de vriezer. Nadat de parfait is bevroren, schep dan de sorbet in de kuiltjes en strijk de ringen glad af. Zet de ringen terug in de vriezer. Sinaasappelsalade: Schil de sinaasappelen zodat er geen wit meer aan zit. Snijd de partjes tussen de vliezen weg, knijp de resten uit en vang het sap op. Voeg het sap bij de 2 dl sinaasappelsap. Laat de partjes uitlekken op een zeef en marineer ze in 2,5 dl suikersiroop. Halveer de passievruchten, schep het vruchtvlees eruit en zeef het sap. Houd een ½ lepel pitjes achter, voeg de resterende 0,5 dl suikersiroop bij het passievruchtensap, plus 3 dl sinaasappelsap en breng deze saus aan de kook. Los het aardappelzetmeel op met een eetlepel koud water en bind er al roerend de saus mee af. Zeef de saus en laat hem afkoelen. Spoel de achtergehouden pitjes af met water en voeg ze aan de saus toe. Italiaans schuim: Kook de suiker en 1 dl water tot 126 °C. Klop het eiwit met de poedersuiker luchtig stijf. Giet de hete suiker al roerend bij het eiwit en klop het eiwit daarna koud. Presentatie: Neem de parfaitringen uit de vriezer, verwijder de parfait uit de ringen, leg ze op de borden en decoreer de parfait met een nogagallette en de sinaasappelsalade. Smit het Italiaans schuim met behulp van een groene spuitzak in een bol op de parfait. Brand er met een hobbybrander voorzichtig een bruin laagje op.