

# 2015 september

CCN Bunnik · Herfst

---

**AMUSE** Amuse van oester op lepel met een gembersjalotdressing

---

## Amuse van oester op lepel met een gembersjalotdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte zeeuwse oesters (maat 3/0)	10	
citroen	1	
sojasaus	1	el
sherry	1	el
sake	2	tl
suiker	0.25	tl
stukje gember	1	
bosui	1	
sesamolie	1	tl
sesamzaadjes	2	el

Maak de oesters open (boven een schaal) en ontbaardt (dit is het zwarte randje aan de oester) deze. Schep ze uit de schelp, laat uitlekken en dep ze droog. (Bewaar het opgevangen vocht voor de mosselsoep) Besprenkel de oesters met wat citroensap en zet ze afgedekt in de koelkast. Doe de sojasaus, sherry, sake en suiker in een klein pannetje en meng alles goed door elkaar. Laat al roerend op laag vuur koken, totdat de suiker is opgelost. Roer dan een el dun gesneden gember en de dun gesneden bosui er door. Laat 1 minuut koken en voeg de sesamolie toe. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan lichtbruin. Presentatie: Leg in elke lepel een oester. Schep ongeveer 1 tl saus met wat gember en bosui over elke oester. Garneer met wat geroosterde sesamzaadjes en serveer.

**VOORGERECHT** Tarte Tatin van rode ui, geroosterde groente met gekonfijte filet van poulet noir en gelei van bittere chocolade

---

### Gekonfijte hoender

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenvet	150	g
takje tijm	1	
stuks jeneverbessen	2	
blad laurier	0.5	
stuks borstfilet van poulet noir elk ca. 120 g	4	

Verwarm het ganzenvet en laat de tijm, laurier en jeneverbessen hierin een half uur weken. Leg hierin de met zout en peper ingewreven filets. Breng de oven op 65° C en laat de filets op deze temperatuur garen (ongeveer 30 min.). Trancheer de filets.

### Chocoladegelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	40	g
cacaopoeder	3	g
agar agar	3	g
couverture puur (67%)	35	g

Breng 2,5 dl water met de suiker aan de kook en los hierin de agar agar en de cacaopoeder op. Kook even door en smelt hierin de couverture (niet kloppen in verband met luchtballen) tot een mooie, gladde gelei. Schenk deze in een bakblik en zet 15 min in de koeling.

### Compote van rode ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	300	g
rode wijn	40	g
azijn	10	ml
snufje zwarte peper		
zout	2	g
suiker	60	g
bosbessencoulis	15	g
abrikozencoulis	60	g

Snij de uien zeer fijn. Zet alle ingrediënten behalve de abrikozenpulp met 75 cc water op het vuur en laat het geheel zachtjes circa 45 minuten smoren. Voeg dan de pulp toe en roer goed door.

## Geroosterde groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	50	g
witte ui	50	g
rode paprika	50	g
groene paprika	50	g
gele paprika	50	g
olijfolie	10	ml
suiker	1	g
zeezout fijn	1	g
snufje witte peper		
knoflook	1	g
venkelzaad gemalen	2	g
groene pesto	15	g

Snijd de groenten in brunoise en vermeng met alle andere ingrediënten behalve de pesto. Schik de groente op een ingevette bakplaat en rooster ongeveer 12 minuten op 190° C. Laat afkoelen en meng met de pesto.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeegplakjes (12 x 12 cm)	10	
plakjes pancetta	30	
tomaten	6	
takjes krulpeterselie	2	

Steek 30 rondjes van 4 cm doorsnee uit het bladerdeeg. Prik gaatjes erin en bak deze in 18 minuten in een oven op 180° C. Droog hierna de plakjes pancetta, ca 8 minuten in een oven van 150° C. Zet een uitsteekvormpje om het deeggrondje en vul het dan met de compote en de groenten. Haal de ring weg en leg wat plakjes hoender erop. Garneer met een gedroogd plakje pancetta. Schil de tomaat en verwijder de pitjes. Leg fijn gesneden tomaat in streepvorm aan de ene kant van de torentjes en plaats de chocoladegelei in een streep aan de andere kant. Versier de tomaat met fijngesneden peterselie.

## Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote uien	2	
cornicabra olijfolie	20	cc
knoflooktenen	2	
kaneelstokjes	2	
verse koffiebbonen	5	g
kinabast	4	g
grapefruitsap	1	dl
gevogeltebouillon (poeder)	0.5	l
rode wijn	4	dl
zoete witte wijn (moskatel)	4	dl

Snijd de uien in grote ringen en bak deze in wat olijfolie en boter goudbruin. Bak de gehalveerde knoflooktenen mee. Voeg de kaneel, koffiebbonen en kinabast toe en bak deze kort mee. Schenk de grapefruitsap, gevogeltebouillon, rode wijn en zoete witte wijn bij het baksel. Breng in de snelkookpan aan de kook en laat dit 60 min trekken. Zeef de saus en laat tot gewenste dikte inkoken.

## Peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peren, conference	5	
tempurabloem	100	g
pils	1	dl
slagroompatronen	2	
cornicabra olijfolie		
stuks gepekeldde wijnbladeren	5	
bakje limoncress	1	

Schil de peren. Snijd de helft van de peren in de lengterichting in plakken van 2mm. Steek het klokhuis rond uit. Maak de tempura aan met het bier tot een goed vloeibaar beslag. Doe het beslag in de sifon en vul met 2 patronen. Draai bolletjes met behulp van een parelboor uit de andere helft van de peren. Impregneer de helft van de bolletjes met de Cornicabra olijfolie, dit doe je door de balletjes in en vacuümzak te doen. Deze vacumeren en lucht bij laten lopen, daarna wederom vacumeren. Doe dit drie tot vier keer. De olie trekt dan in de peer. Droog de wijnbladeren in een oven van 60° C ca 1 ½ uur. Spuit de tempura beslag in een kom, haal m.b.v. een pincet de peerschijven hier door heen. Frituur de schijven tot ze goudbruin zijn. Laat de schijven uitlekken op keukenpapier.

## Tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnmoten à ca. 60 g	10	
cormicabra olijfolie		

Breng de tonijn op kamertemperatuur. Peper en zout de tonijn en smeer daarna in met de Cormicabra olijfolie. Gril de tonijn 40 seconden per zijde.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakje lemon cress	1	

Leg de tonijn in het midden van een diep bord. Vul de bodem van het bord met de kinawijnsaus. Dresseer de geïmpregneerde bolletjes peer aan een uiteinde van de tonijn als een trosje druiven. Maak dit trosje af met een stuk van het gedroogde wijnblad. Dresseer de beignet tegenover het trosje. Garneer deze met de lemon cress.

**Crèmesoep van mosselen met kerrie, mosterd, jonge prei en schuim van oester**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
winterwortel	1	
prei	1	
ui	1	
stuks bleekselderie	3	
kerrie	1	tl
mosterd	1	tl
witte wijn	2	dl
peperkorrels		
bosje blad laurier	0.5	
vissenkoppen en graten	0.5	kg
wortel	1	
tak selderie	1	
blaadje laurier	1	
takje tijm	1	
kookroom	2.5	dl
dunne preien	3	
oestervocht van de amuse	250	g
sucro	2	g

Controleer de mosselen. Houd mosselen die wijd openstaan onder stromend water of tik de mossel tegen het aanrecht. Gaan de mosselen dicht dan kun je ze gebruiken. Blijven de mosselen openstaan, gooi ze dan weg. Snijd de wortel, prei, bleekselderie en ui fijn en zet aan in olijfolie. Fruit de kerrie en mosterd even mee en blus af met wat witte wijn. Voeg laurier en peper en mosselen toe, zet een deksel op de pan en kook de mosselen en schud af en toe op. Giet, als de mosselen open zijn, de pan af boven een zeef en vang het vocht op. Haal de mosselen uit de schelpen, bewaar ze in een klein beetje vocht en dek ze af. De schelpen kunnen weg, maar het bouquet kan terug bij het overige vocht. Maak ondertussen de visbouillon door 1 liter water met alle fijngesneden groenten en kruiden met de vissenkoppen langzaam aan de kook te brengen. Schep met een schuimspaan het schuim van de kokende vloeistof. Dek de pan af en laat alles 15 min. koken. Zeef de bouillon door een fijne zeef. Voeg de bouillon en het vocht van de mosselen samen met de room toe en laat het even inkoken. Zeef daarna, breng het op smaak en houd het warm. Schuim vlak voor doorgeven op met de staafmixer. Snij de preien in tweeën en kook deze hele stukken in water met zout en een beetje witte wijn net gaar (ongeveer 10 min.). Spoel ze met koud water af en droog ze op een doek. Snij ze in schuine, mooie gelijke plakjes. Meng het oestervocht dat je gekregen hebt van de makers van de amuse goed met de sucro goed met een staafmixer. Verwarm het tot 60° C en schuim het met de staafmixer op. Zorg voor hete diepe bordjes. Verdeel de mosselen en de prei over de borden en giet de soep erop. Schep wat oesterschuim midden in het bord op de soep.

**Wilde eend met appel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden, panklaar	5	
pot gevogeltefond	1	
pot runderfond	1	
sojasaus	50	ml
honing	25	ml
kleine ui	1	
kastanjechampignons	100	g
verse tijmblaadjes	0.5	tl
grote spinaziebladeren	20	
appels (golden delicious)	4	
suiker	250	g
appelsap	125	ml
stengels spaghetti + extra voor evt. breuk	10	
takjes tijm	10	
frituurvet		

Snijd de borsten en de poten van de karkassen en leg de borsten tot gebruik koel weg. Hak de karkassen in stukken en zet ze aan met olijfolie en bak ze tot ze mooi bruin zijn. Blus af met de fonds, breng aan de kook en voeg de sojasaus en de honing toe. Laat zachtjes minimaal 1 uur trekken. Zeef en laat inkoken tot sausdikte. Verwijder het vel van de poten. Snijd het vlees van de botten en haal de harde stukken eruit. Maal het vlees in de blender fijn en voeg zout en peper toe. Maak het vlees wat smeug met een beetje saus. Snijd het uitje heel fijn. Snijd de kastanjechampignons in kleine blokjes. Fruit de ui in wat boter, voeg de tijm en de champignons toe en bak zachtjes gedurende 5 min. Neem de pan van het vuur en meng met het eendengehakt. Blancheer de spinaziebladeren, spoel ze af, dep ze droog en leg ze plat op tafel. Snijd de dikke nerf eruit en leg telkens 2 bladeren kruiselings over elkaar, zodat er een matje ontstaat. Verdeel de vulling over de bladeren en maak er 10 mooie rolletjes van. Schil de appels en snijd ze in blokjes van 3x3x2 cm. Doe de suiker met 5 el water in een pannetje en verhit tot een goudbruine karamel ontstaat. Pas op dat hij niet te donker wordt! Voeg de appelblokjes toe en meng tot alle blokjes bedekt zijn met de karamel. Voeg het appelsap toe en laat de stukjes heel even garen. Ze moeten heel en knapperig blijven. Frituur de spaghettistengels en laat ze uitlekken op keukenpapier (ze moeten goed eetbaar zijn). Stapel 3 stukjes appel op elkaar en steek ze vast met een gefrituurde spaghettistengel en een takje tijm. Snijd de kastanjechampignons in tweeën en bak ze snel in een zeer hete pan. Bak de eendenborsten op de velkant tot ze rosé zijn en dan nog heel even op de andere kant. Laat ze rusten onder aluminiumfolie. Verwarm de oven voor op 170° C en gaar de spinazie-eend rolletjes in de oven gedurende 8-12 min. Verwarm de saus. Snijd de eendenborsten in schijven en leg ze als een waaier midden op verwarmde borden. Snijd de spinazie-eend rolletjes schuin doormidden en zet een half rolletje rechtop naast de eend. Zet aan de andere kant een appelstengel (zie foto). Strooi de kastanjechampignons erom heen en nappeer het bord met wat saus. Zet wat extra saus op tafel.

## Frambozenparfait met een warm taartje van chocola en gemarineerd fruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2.5	dl
eidooiers	3	
witte basterdsuiker	100	g
crème de framboise	0.5	dl
frambozen	150	g
eieren	12	
suiker	400	g
bloem	200	g
pure chocolade	400	g
roomboter	440	g
mango	0.5	
peren	3	
galia meloen	300	g
honing	3	el
passoa likeur	3	el
blaadjes munt	12	

Klop de slagroom stijf met de helft van de basterdsuiker. Klop in een kom au bain-marie de eidooiers met de rest van de suiker en de crème de framboise luchtig en romig tot alle suiker is opgelost. Let op: dit mengsel mag niet warmer worden dan 37° C! Klop alles zeer luchtig en neem de kom uit het water om het al roerend te laten afkoelen. Spatel de slagroom voorzichtig door het afgekoelde mengsel. Spatel daarna ook de framboosjes er voorzichtig doorheen. Giet dit mengsel in 10 kleine vormpjes (siliconen mallen met kleine halve bolletjes) en plaats dit in de vriezer. Weeg alle ingrediënten zeer zorgvuldig af. Dit is zeer belangrijk voor het eindresultaat. Sla zes hele eieren en zes eidooiers los en voeg de suiker toe. Sla dit vervolgens tot ruban (tot een wit romig lint). Zeef de bloem, voeg deze toe aan het eimengsel en klop het geheel goed door tot het een homogene massa is. Smelt de chocolade samen met de boter au bien-marie en voeg dit voorzichtig toe aan het eimengsel. Giet alles in een groene spuitzak en laat het beslag opstijven in de koelkast. Snijd het fruit brunoise. Verwarm de honing in een pan, schep het fruit erdoor en blus af met de likeur. Zet koel weg. Verwarm de oven voor op 210° C en hou de bakplaat apart. Wrijf de binnenzijde van tien metalen serveerringen (Ø 7 cm) in met een beetje boter en strooi er vervolgens een beetje bloem op, waardoor de taartjes makkelijker los laten uit de vorm. Plaats de ringen op een vel bakpapier op de koude bakplaat. Spuit het beslag in de ringen en vul ze voor 2/3e. In de oven zal het gebak nog rijzen. Bak de taartjes 8 à 9 min. Plaats een metalen ring met het taartje op het dessertbord en maak het met een mesje voorzichtig los. Plaats een parfaitbonbon naast het taartje en werk af met het gemarineerde fruit. Garneer met een blaadje munt.