

2015 december

CCN Bunnik · Winter

Fruits de mer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	200	g
rettich	200	g
witte balsamicoazijn	0,5	dl
olijfolie		
ijsblokjes		
grove wups	500	g
knoflook	2	tenen
laurier	2	blaadjes
witte peperkorrels	2	tl
korianderzaad	2	tl
kreeften	2	stuks
kokkels	200	g
witte wijn		scheutje
pijlstaartinktvisjes	4	stuks
coquilles	4	stuks
saffraandraadjes	6-8	stuks
panko	25	g
bonitoflakes	10	g
zeekraal	200	g
wakame	100	g
mayonaise	4	el
daikoncross	1	bakje
shisipurpercross	1	bakje

Gemarineerde groenten: Was de groenten. Snij de bospeen en de rettich m.b.v. een dunschiller of de snijmachine in dunne plakjes. Steek kleine rondjes met de appelboor uit de bospeen en de rettich. Blancheer de groenten apart 10 sec in kokend water en koel af op ijswater. Marineer ze (ook apart) in de witte balsamicoazijn en wat olijfolie. Courtbouillon: Doe de groenten, de fijn gesneden knoflook en de kruiden in een pan met 2 liter water. Breng aan de kook. Laat trekken voor 20 minuten. Giet door een fijne zeef. Zeevruchten: Breng de bouillon aan de kook. Kook de kreeft 3 minuten in de courtbouillon, laat afkoelen en haal het kreeftenvlees voorzichtig uit de scharen. Bak de kokkels in een droge koekenpan tot ze open zijn. Blus af met witte wijn en kook de schelpdierdijes gaar met deksel op de pan onder voortdurend schudden. Voeg op het laatst de inktvisjes en de coquilles toe. Giet bij de juiste garing het geheel af door een zeef en vang het kookvocht op in een pan. Zet het kookvocht op matig vuur en voeg de saffraan toe. Laat rustig inkoken tot een smaakvolle saus. Voeg als finishing touch een scheutje olijfolie toe. Haal de schelpdierdijes, nadat ze wat afgekoeld zijn, uit de schelpen en meng met de saus. Verdeel de coquilles en inktvisjes in kleine stukjes en dek af tot uitserveren. Bonitocrunch: Bak de panko in een teflonpan met iets olie mooi goudbruin. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier en voeg de bonitoflakes toe. Meng goed. Algen crème: Ontdoe de zeekraal van harde stukjes en blancheer het. Draai de zeekraal samen met de wakame en de mayonaise tot een gladde massa in de keukenmachine. (Voeg

niet alle mayonaise in een keer toe, de massa moet zalfachtig van structuur blijven). Breng op smaak met zout en peper. Presentatie: Maak een streep van de algencrème op het bord. Rangschik alle ingrediënten over de streep. Druppel wat saus over de zeevruchten. Garneer met de cressen.

Haring met bietenkaviaar en hangop met mierikswortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boeren yoghurt (vol)	2,5	dl
geraspte mierikswortel (potje)	25	g
zout		
lactaat	1,5	g
bietensap	1,5	dl
algin(aat)	1,2	g
haringen	3	stuks
olijfolie		scheutje
crème fraîche	1	el
bieslook	10	sprietjes
bloem	50	g
eiwitten	2	stuks
panko	50	g
prikkers	10	stuks
rode biet	1	stuks
gele biet	1	stuks
gemarmerde biet	1	stuks
witte biet	1	stuks
frituurolie		
dille	10	takjes

Hangop: Doe de yoghurt in een uitgespoelde theedoek in een vergiet en laat zo lang mogelijk uitlekken. Breng de yoghurt/hangop op smaak met zout en mierikswortel. Bietenkaviaar: Maak een calciumbadje door de lactaat te mengen met 2,5 dl water. Dek af en laat dit zo lang mogelijk inwerken. Meng de algin(aat) goed door het bietensap en doe dit over in een spuitflesje met een dunne spuitmond. Haringpuree: Maak de haringen schoon. Pureer de haringen met een scheutje olijfolie en de crème fraîche. Wrijf ze door een bolzeef en zet koel weg. Crème met bieslook: Sla de crème fraîche stijf. Hak de bieslook fijn en meng het er door. Breng op smaak met peper en zout. Haringspiesje: Snijd de haring in de lengte doormidden en snij ze daarna in blokjes. Rijg zes stukjes haring aan een prikker en maak 10 spiesjes. Klop het eiwit los. Haal achtereenvolgens de spiesjes door de bloem, het eiwit en de panko. Bietengarnituur: Schil de gele biet, snij hem brunoise en kook de stukjes biet gaar in gezouten water. Laat afkoelen en maak aan met een beetje olijfolie. Snij de andere bietjes met behulp van de snijmachine (stand 4) in dunne plakjes. Haal de plakjes door de bloem. Frituur ze krokant op 150 °C. Bestrooi met zout als ze nog warm zijn. Presentatie: Druppel het bietensap in het calciumbadje en laat de druppels in het bad tot bolletjes opstijven. Spoel de verkregen kaviaar af in helder water. Schep een lepeltje kaviaar in een breed cocktailglas. Maak een quenelle van de haringpuree en leg hem op de bietenkaviaar. Leg er een quenelle van stijf geklopte crème fraîche naast. Garneer met een torentje gefrituurde bietjes. Frituur de haringspiesjes krokant op 180° C en laat ze uitlekken. Spuit de hangop in een klein glaasje. Dresseer de gele bietjes hierop. Steek hierop een haringspiesje. Zet de glazen op een rechthoekig bord en leg er ter garnering en takje dille tussenin.

Tortellini van knolselderij, witte chocolade en grapefruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	2	stuks
olijfolie	0,5	dl
witte chocolade	75	g
grapefruits	2	stuks
zwarte olijven zonder pit	20	stuks
arachideolie		
honeycress	1	bakje

Tortellini: Was de knollen grondig. Snijd flinterdunne plakjes van de knolselderij m.b.v de snijmachine (stand 4). Geef 5 plakjes door voor de vinaigrette. Snijd voor de chips 10 plakjes op stand 3. Druk uit de rest 30 zo groot mogelijke rondjes (Ø 8 à 9 cm). Kook de plakjes beetgaar als pastavellen. Snijd de rest van de knolselderij in blokjes. Doe de olie in de pan en stoof hierin de knolselderijblokjes. Voeg een beetje water toe voor een gelijkmatige kleuring (mag niet bruin worden). Pureer de knolselderij en monteer met de gesmolten witte chocolade en zout in de verhouding 100:20:1 (dus: op het geheel van de gaar gewogen knolselderij, 20% witte chocolade en 1% zout toevoegen). Leg met behulp van een kleine ijsbolletjestang een bolletje selderij/chocolamassa op het vel en vouw dicht als een tortellini. Vinaigrette: Schil de grapefruits tot aan het vruchtvlees en snijd hierna partjes één voor één uit. Vermeng de partjes met de olijfolie. Doe dit over in een vacuümzak. Vacumeer en laat 2 uur staan, waardoor de grapefruit zich gaat separeren. Snijd de schil van de 5 plakjes selderij. Snijd ragfijne brunoise van de knolselderij en voeg toe aan de grapefruitsegmentjes. Maak op smaak af met peper en zout. Garnituur: Droog de zwarte olijven in de oven bij 100° C gedurende 75 minuten. Hak de gedroogde olijven fijn en bewaar op een droge plek. Chips: Verhit de olie. Steek een rondje uit de 10 plakjes knolselderij van 5 cm. Frituur de selderijplakjes als chips. Bestrooi ze direct met zout. Presentatie: Leg in het midden van het bord de vinaigrette. Plaats hierop 3 tortellini's met de bolle kant tegen elkaar. Bestrooi de tortellini's met de gehakte olijven en de cress. Plaats een gefrituurde chip tussen de tortellini's.

Heldere wildbouillon met crème van spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
botten en afsnijdsels van wild	1,5	kilo
tomatenpuree (70 g)	1	blikje
rode wijn	1	dl
grove wups	500	g
kruidnagels	3	stuks
laurierblaadjes	2	stuks
gedroogde tijm	2	tl
zout	2	tl
witte peperkorrels	1	tl
jeneverbessen	4	stuks
prei	1	kleine
magere tartaar	100	g
eiwit	1	stuks
wildpoulet	100	g
spruitjes	500	g
knoflookpuree	1	tl
gementerpuree	2	tl
rode peperpuree	0,5	tl
gevogelbouillon (potje)	5	dl
crème fraîche	1	dl
kervel	0,5	bosje

Wildbouillon: Doe de botten in een braadslede en laat ze onder toevoeging van wat olijfolie rondom bruin braden in een voorverwarmde oven van 200° C. Keer de botten af en toe om en schep ze na 25 minuten over een de snelkookpan. Zet de braadslede op rustig vuur. Voeg de tomatenpuree en de rode wijn toe en roer de aanbaksels goed los en voeg bij de botten. Voeg de groenten, de kruiden en 2 liter water toe. Breng het geheel aan de kook en schuim af. Sluit de pan en laat de bouillon 45 minuten stomen. Laat de pan afkoelen. Zeef de bouillon door een vochtige doek (let op dat deze niet naar wasmiddel ruikt!) in een zeef. Laat afkoelen en zet koud weg. Na enige tijd kan het harde vet van de bouillon worden afgeschept. Zeef de bouillon nogmaals. Breng de wildbouillon op smaak met zout en peper. Geef 0,5 liter door naar het hoofdgerecht. **Clarificeren:** Doe de wildbouillon in een pan. Snijd de prei fijn. Meng de rundertartaar met de fijngesneden prei en het eiwit. Voeg dit mengsel bij de bouillon. Laat het geheel onder af en toe voorzichtig roeren tegen de kook aan komen (mag echt niet borrelen), daarna niet meer roeren. Zodra de bouillon bijna gaat koken, de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen. Zeef het geheel door een natgemaakte passeerdoek. Er moet nu een heldere bouillon zijn. Snijd het poulet heel fijn en doe dit in een beetje wildbouillon. Laat het hierin goed garen. **Crème van spruitjes:** Maak de spruitjes schoon en kook ze met wat zout beetgaar. Laat ze afkoelen. Doe de afgekoelde spruitjes in de keukenmachine en maal ze fijn. Voeg de knoflookpuree, gementerpuree, rode peperpuree en de gevogelbouillon toe. Meng alles goed en voeg dan de crème fraîche toe. Giet de soep door een fijne zeef en pureer met een staafmixer mooi glad. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie: Schenk de warme bouillon in kleine glaasjes met onderin wat fijngesneden wildpoulet. Doe de warme crème van spuitjes in een espressokopje. Garneer de bouillon met wat fijngesneden kervel. Zet het glaasje samen met het espressokopje op een onderbord.

HOOFDGERECHT LICHT GEROOKTE WILDZWIJNHAAS MET WILDFOND, IN RODE PORT
GEPOCHEERDE VIJGEN EN TOPINAMBOERPUREE

Licht gerookte wildzwijnhaas met wildfond, in rode port gepocheerde vijgen en topinamboerpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijnhaas	900	g
fijne mosterd	4	el
rookoven		
boter		
arachideolie		
wildbouillon (van het vorige gerecht)	5	dl
rode wijn	1,5	dl
aalbessengelei	1	el
topinamboer	500	g
kookroom	0,5	dl
nootmuskaat		
knolselderij	0,25	stuks
wortel	1	grote
prei	2	stuks
citroen		
vijgen, verse	10	stuks
rode port	1	dl
rietsuiker	100	g
kaneelstokje	1	stuks
vacumeerzak		

Vlees: Snijd het vlees in tien medaillons. Smeer het vlees in met de mosterd. Rook het vlees 10 minuten in een hete rookoven. Haal het vlees uit de rookoven en leg het weg in aluminiumfolie. Braad de medaillons vlak voor het uitserveren aan beide kanten aan in boter en olie en houd ze warm. Saus: Kook de bouillon in tot de helft (fond). Meng de wildfond en de rode wijn en kook dit mengsel in tot de helft. Voeg de aalbessengelei toe. Kook in tot een mooie saus. Breng op smaak met zout en peper. Topinamboerpuree: Maak de topinamboer schoon en snijd in stukjes. Kook de topinamboer met wat zout gaar. Giet de topinamboer af in een zeef en laat uitlekken. Pureer de topinamboer in een pureeknijper en maak af met boter, nootmuskaat en wat room. Houd de puree warm tot uitserveren. Julienne van groenten: Snijd 125 gram knolselderij, de wortel en het wit van de prei julienne. Neem een wokpan en verhit hierin wat olie. Wok hierin de julienne van wortel en knolselderij en voeg op het allerlaatste moment de prei toe. Breng op smaak met peper en zout en wat citroensap. Vijgen in port: Snijd de vijgen door de helft (zijn ze groot, dan in vieren). Doe de port en 0,5 dl water met de suiker en kaneelstokje in een pan. Verwarm op matig vuur tot de suiker gesmolten is. Zet van het vuur en doe de vijgen erbij. Laat afkoelen en bewaar 1 uur gevacumeerd. Schep de vijgen uit het vocht. Kook het vocht in tot stroperig. Leg de vijgen onder de grill tot ze goudbruin zijn. Leg de vijgen weer terug in de saus, van het vuur af. Presentatie: Leg in het midden van het bord de julienne van groenten. Trancheer de wildzwijnmedaillons en verdeel over de borden op de julienne. Schep de knolselderijpuree er langs. Leg de vijgen erbij. Nappeer met de wildsaus.

DESSERT CREATIE VAN CHOCOLADE, PASSIEVRUCHTEN, HAZELNOOT, CRÈME ANGLAISE EN
CONTREAU SIROOP

Creatie van chocolade, passievruchten, hazelnoot, crème anglaise en contreausiroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	4	blaadjes
passievruchtencoulis	200	g
suiker	50	g
boter	70	g
donkere couverture	90	g
eidooier	130	g
eiwit	130	g
bloem	50	g
amandelpoeder (florentinemix)	50	g
bakpoeder	4	g
bakpapier		
dextrose	35	g
melkpoeder	25	g
glucosestroop	3,5	g
volle melk	4	dl
slagroom	1,75	dl
hazelnootpraline (50%) (callebaut)	75	g
ijsklontjes		
pure chocolade	100	g
melk	0,5	dl
room	0,5	dl
eidooiers	60	g
cointreau	0,25	dl
passievruchten	3	stuks

Passievruchtengelei: Week de blaadjes gelatine in koud water. Verwarm de coulis en voeg de suiker toe. Roer tot de suiker gesmolten is en los er de gelatine in op. Zeef de coulis. Bekleed een schaal met plasticfolie. Schenk over in deze schaal, zodat er een laagje van 1cm ontstaat. Laat opstijven in de koeling. Chocoladecake: Verwarm de oven voor op 140° C. Verwarm de boter met de couverture au bain marie. Roer totdat de chocolade gesmolten is. Voeg vervolgens de eidooier toe en klop het mengsel schuimig met de mixer. Klop de eiwit met de suiker stijf. Spatel het eiwit door het chocolademengsel. Spatel de bloem, amandelpoeder en bakpoeder er door. Giet in een rechthoekige, niet te diepe bakvorm, bekleed met bakpapier. Bak de cake 20 minuten op 140° C en vervolgens 20 minuten op 160° C. Prik in de cake om te controleren of hij gaar is. Stort de cake op een snijplank en laat afkoelen. Snijd er tien gelijke rechthoeken van. Hazelnootijs: Zet een roestvrijstalen bak in de vriezer. Meng alle ingrediënten, behalve de hazelnootpraline, goed en verhit ze tot 90° C. Laat het mengsel snel koud worden in een bak met ijswater. Voeg de hazelnootpraline toe aan het mengsel en draai er ijs van. Schep het ijs in de bak en plaats tot gebruik in de vriezer. Chocoladeschots: Verwarm de chocolade. Stort de chocolade op bakpapier en laat licht afkoelen. Bestrooi het

chocolaatje met suiker. Crème anglaise: Week de gelatine in koud water. Breng de melk met de room en suiker aan de kook. Haal van het vuur en laat de gelatine al roerend in het mengsel smelten. Klop de eidooiers, voeg al roerend een beetje van het hete melkroommengsel toe en meng goed. Giet het mengsel al roerend bij het melkroommengsel. Zet de pan op een middenhoog vuur en verhit dit mengsel tot 85° C. Roer de crème anglaise snel koud (in bak met ijswater). Cointreausiroop: Verwarm de suiker in 0,25 dl water tot de suiker is opgelost. Meng de Cointreau met deze suikersiroop. Presentatie: Lepel de passievruchten leeg. Snijd kleine blokjes van de passievruchtengelei. Plaats de cake op een rechthoekig bord. Besprenkel de cake met Cointreausiroop. Leg daarop de passievruchtengelei en wat passievrucht. Schep wat crème anglaise om de cake. Schep een bolletje ijs op het bord. Steek daarin het chocolaatje.