

2016 maart

CCN Bunnik · Lente

Pata Negra op een aardappelpuree met een rode bietensorbet en bearnaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pata negra	200	g
olijfolie, extra vierge	0.6	dl
sushi azijn	0.3	dl
bieslook	0.5	bosje
citroen	1	
aardappels (afkokers)	350	g
ei	1	
koksroom	1	dl
nootmuskaat		
suiker	75	g
gekookte rode biet	200	g
glucose	15	g
rode wijnazijn	0.2	dl
witte wijnazijn	1	dl
bosuitjes	2	
dragon	0.5	bosje
eidooiers	2	
boter	100	g
scarlet cress	1	bakje

Pata Negra: Snij de Pata Negra in zeer dunne plakjes op de snijmachine en bewaar deze apart. Verwijder de minder fraaie stukjes en snij dit zeer fijn. Meng deze stukjes ham met de olijfolie, de sushi azijn, wat geraspte citroenschil en de fijn gesneden bieslook tot een dressing.

Aardappelpuree: Kook de aardappels gaar en pureer ze met de pureeknijper. Meng het losgeklopte ei en de room met een garde door de puree en breng op smaak met zout en een snufje nootmuskaat.

Rode bietensorbet: Los de suiker op in 0,5 dl kokend water. Snij de gekookte bieten eerst in parten en hak ze daarna in de keukenmachine fijn samen met de glucose, het afgekoelde suikerwater en de rode wijnazijn tot er een gladde massa ontstaat. Wrijf het vervolgens door een fijne zeef en draai het tot ijs in de ijsmachine.

Bearnaise saus: Snij de bosuitjes in ringetjes en hak de dragon fijn. Breng de azijn met de bosui en de dragon aan de kook, laat het tot een derde inkoken en laat alles volledig afkoelen. Zeef de azijn boven een hittebestendige kom en doe de eidooiers erbij. Klop het mengsel au bain-marie tot het dik en lichtgeel is. Meng de boter er klontje voor klontje doorheen, klop steeds tussendoor tot het mengsel glad en dik is. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie: Giet een laagje van de Bearnaise saus op een bord. Leg een quenelle van de aardappelpuree hierop. Leg naast de puree twee kleine quenelles van de rode bietensorbet. Drapeer de Pata Negra plakken hier kunstig omheen. Dresseer het geheel met de cress.

Open ravioli met kreeft, gepofte paprika, venkelschuim en pecannotencrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastameel (grano duro)	200	g
eieren	2	
gele paprika's	2	
olijfolie	0.2	dl
citroen	1	
venkel	1	
witte wijn	1	dl
melk	2.5	dl
koksroom	2.5	dl
venkelzaad	1	tl
suiker	1	g
pernod	0.5	dl
gaspatronen	2	
fijne wups	250	g
laurierblad	1	
kreeften	5	
pecannoten	100	g

Ravioli: Meng de bloem met de eieren en kneed dit tot een soepel egaal deeg. Laat het deeg 30 min. rusten in de koeling. Draai het deeg door de pastamachine op stand 6 à 7 en leg de pasta op een bebloemd werkblad. Snijd grote cirkels van 8 à 9 cm en leg ze op een bebloemd werkblad apart. Paprika: Pof de paprika's in een oven van 220 °C tot ze zwartgeblakerd zijn (Dit kan ook onder de salamander). Wikkel de paprika's in folie en pel na ca. 5 minuten de schil eraf. Snij ze in lange repen en breng ze op smaak met citroensap, olijfolie, peper en zout. Venkelschuim: Snij de venkel in fijne stukken en smoor ze enkele minuten in wat boter. Blus ze af met witte wijn en kook iets in. Voeg de melk, room en ook het venkelzaad toe en laat alles zo'n 20 minuten op laag vuur trekken. Voeg na 20 minuten de Pernod toe en laat enkele minuten op 50° C trekken. Zeef de room door een hele fijne zeef en breng op smaak met iets zout en suiker. Vul de kidde met deze room en vul af met twee gaspatronen. Kreeft: Zet een court-bouillon op met de wups, laurier en witte wijn. Laat dit 15 min. zachtjes koken en voeg zout toe. Doodt de kreeften door een koksmees in de lengterichting in de kop te zetten en het mes in één beweging naar voren te halen, zodat de kop in tweeën slijt. Kook de kreeften in de courtbouillon, reken voor elke 100 gram één minuut. Haal de kreeften uit de pan, laat afkoelen en neem het vlees uit het pantser. Bewaar de bouillon! Crumble: Rooster de noten en hak ze tot een fijne crumble. Presentatie: Laat de ravioli 3 minuten wellen in de kreeftenbouillon. Snijd het staartvlees in mooie stukken en leg ze samen met een schaar op het bord. Leg de paprikareepjes ertussen. Schud de kidde stevig voor gebruik en bedek het geheel met venkelschuim. Leg de ravioli op het schuim. Spuit daarna nog een beetje schuim op de ravioli en garneer met de crumble.

Schuimige soep van citroengras en St. Jacobsmossellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1.5	kg
witte wijn	2.5	dl
wups (fijn)	400	g
witte peperkorrels	1	tl
foelie	2	blaadjes
laurier	2	blaadjes
koksroom	3	dl
bloem	75	g
boter	75	g
citroengras	75	g
st jacobsmosselen	10	
sprietjes citroengras	10	
koriander	1	bosje

Soep van citroengras: Spoel de visgraten onder koud water schoon. Bak de graten even aan in wat olijfolie en blus af met de witte wijn. Voeg de wups, de kruiden en 1,5 liter water toe en breng aan de kook. Schuim af en laat 20 min. trekken. Zeef de visbouillon en kook in tot 7,5 dl. Voeg de room toe, breng aan de kook en op smaak met peper en zout. Kneed wat boter en bloem tot een beurre manié (1 deel bloem op 1 deel boter) en bind hiermee de kokende soep tot de gewenste dikte. Schil het citroengras en snij hem in ragfijne plakjes. Voeg de plakjes citroengras toe en laat de soep weer aan de kook komen. Laat enkele minuten trekken en haal de soep van het vuur. St. Jacobsmosselen: Rijg de Jacobsmosselen aan de sprietjes. Verhit wat olijfolie in een pan en bak de St Jacobsmosselen aan beide zijden snel bruin. Breng ze op smaak met peper en zout. Presentatie: Pluk de korianderblaadjes van de stengel. Warm de citroengrassoep op en klop hem schuimig met de staafmixer. Leg de warme St Jacobsspies in een voorverwarmd diep bord en schep de schuimige soep erbij. Garneer met de korianderblaadjes.

Gefrituurde kalfszwezerik met een courgettesalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwezerik (hals)	500	g
azijn	1.5	el
laurier	3	blaadjes
peperbolletjes, wit	1	tl
ijsklontjes		
eieren	5	
schwarzwalders ham	2	plakken
broodkruim		
frituurolie		
courgette	1.5	
rucola	250	g
geraspte parmezaanse kaas	40	g
pijnboompitten	40	g
gedroogde oregano	2	tl

Kalfszwezerik: Doe de zwezerik in een kookpan met water tot deze onderstaat. Voeg de azijn, de laurierblaadjes en de peperbolletjes toe en breng aan de kook. Zet het vuur dan lager en laat nog 8 minuten rustig verder garen. Haal de zwezerik uit het water en koel onmiddellijk af in water met ijsblokjes. Klop de eieren los en kruid ze met peper en zout. Snijd de zwezeriken in gelijke blokjes. Meng het broodkruim met de zeer fijn gesneden ham. Haal de zwezeriken door de bloem, klop er het overtollige af en haal ze vervolgens door de losgeklopte eieren en ten slotte door het broodkruim. Maak zo 30 kleine 'kroketjes'. Druk de kroketjes goed aan en bak ze in de olie op 175°C. Haal de kroketjes uit de pan, laat ze uitlekken op een velletje keukenpapier.

Courgettesalade: Snijd plakjes van 1 cm dik van de buitenkant van de courgette. Het vruchtvlees binnenin gebruiken we niet. Snijd van deze plakjes mooie kleine blokjes of halve maantjes. Kook de courgetteblokjes heel eventjes, haal ze onmiddellijk uit het water, koel ze af in ijsgekoeld water en laat ze vervolgens uitlekken. Droog ze op een handdoek. Snipper de rucola en bak de pijnboompitten heel even in een droge koekenpan. Meng de courgetteblokjes met de kaas, rucola, pijnboompitten en olijfolie. Breng op smaak met peper, zout en oregano.

Presentatie: Maak op een bord een rijtje van de courgettesalade en leg hier drie kroketjes bij.

Lamskoteletjes met tomaten-groentetaartje, knoflooksaus en paprikacoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	25	g
olijfolie	3	el
witte uien	5	
groentebouillon (flacon)	2.5	dl
melk	2.5	dl
knoflook	3	tenen
rode paprika's	5	
vleestomaten	5	
groene courgettes	2	
gele courgettes	2	
oude leidse kaas, geraspt	150	g
stuk lamsrug met 20 ribbetjes		
mini bietenblaadjes	1	zak

Uienpuree: Verwarm de boter met de olijfolie in een pan en fruit hierin op laag vuur de grof gehakte uien met wat zout. Schenk na een paar minuten de bouillon erbij, leg de deksel erop en gaar in 45 min. Laat de uien uitlekken en pureer de uien met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Het moet een stevige puree zijn. **Knoflooksaus:** Verwarm de melk tot lauwwarm en neem van het vuur. Pel de knoflook, pureer dit met de melk in de blender en voeg druppelsgewijze olie erbij tot de dikte van mayonaise. Breng op smaak met zout en peper en doe de saus in een rode spuitzak. **Paprika coulis:** Maak de paprika's schoon, snijd ze in stukken en kook ze met weinig water en zout tot ze gaar en zacht zijn. Pureer ze met zo weinig mogelijk kookvocht en breng op smaak met zout en peper. Doe de paprikacoulis in een rode spuitzak. **Taartje:** Snijd 4 mooie plakken uit iedere tomaat en leg de plakken 2 aan 2 op een groot vel bakpapier. Lepel het vruchtvlies er een beetje uit zodat er kuiltjes ontstaan. Vul deze kuiltjes met uienpuree. Snijd dunne schijfjes van de courgettes en leg op ieder tomatensetje dakpansgewijs een paar schijfjes courgette, zorg ervoor dat de kleuren om en om liggen. Strooi de geraspte kaas over de courgetteschijfjes en druppel er wat olie over. Verwarm de oven voor op 180° C. en bak de tomatentaartjes vlak voor het serveren tot de kaas smelt. **Lamskoteletjes:** Kerf het vet van de stukken lamsrug in en schraap de botjes schoon. Pel en plet de knoflooktenen. Verhit olie en boter in een braadpan, bestrooi het vlees met zout en peper en bak het vlees aan alle kanten mooi bruin en bak de knoflookteentjes mee. Laat nog enkele minuten garen en daarna onder aluminiumfolie 10 min. rusten. Snijd het vlees in koteletjes, elk met een botje. **Presentatie:** Leg op een warm bord uit het midden een tomatentaartje. Leg 2 koteletjes er tegenaan zodat de botjes omhoog staan. Leg enkele bietenblaadjes op de tomatentaartjes. Garneer de voorkant van het bord met toefjes warme paprikacoulis en enkele druppels knoflooksaus.

Hangop met peperkoekkruid, een meringue van rozenwater en limoncellogelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	2	l
suiker	150	g
vanillestokje	1	
hazelnootolie	50	g
limoen	1	
agar agar	2	g
gelatine	2	g
limoncello	100	g
eiwit	60	g
rozenwater	20	g
ontbijtkoek	200	g
cacaopoeder	20	g
poedersuiker	20	g
viooltjes	100	g

Hangop: Laat de yoghurt zo lang mogelijk, maar minimaal 3 uur in een theedoek boven een pan in de koelkast uitlekken. Gooi het vocht weg en meng de hangop met de suiker, het merg van het vanillestokje en de hazelnootolie. Vul een groene spuitzak met de hangop en leg koel weg. Limoncellogelei: Rasp de schil van de limoen. Verwarm 1 dl water met het sap van de limoen en voeg suiker, agar agar en gelatine toe. Breng aan de kook en haal de pan dan van het vuur. Voeg de limoncello en de limoenrasp toe en kook alles nog één minuut. Schenk in een vierkante schaal (zorg dat er minimale hoogte van 0,5 cm vloeistof in staat) en zet hem in de koeling. Meringue: Doe de eiwitten met de helft van de suiker in een grote metalen kom en klop de eiwitten stijf tot ze schuimig en dik zijn. Voeg nu de andere helft van de suiker en het rozenwater toe en verhoog de snelheid van de klopper, opdat het wit schuimig wordt en in volume toeneemt. Ga door met kloppen tot het mengsel helemaal wit is en er aan het einde van de garden pieken ontstaan. Vul een groene spuitzak met dit mengsel. Leg bakpapier op een bakplaat en spuit er kleine pareltjes op. Bak dit af in een oven van 100° C in 45 minuten. Peperkoekkruid: Draai de ontbijtkoek tot een fijne kruimel in de keukenmachine. Stort dit op een bakplaat en bak deze crumble gedurende 30 minuten in een oven op 160° C. Laat afkoelen en meng de cacao poeder en de poedersuiker er door heen. Presentatie: Pluk de bloemblaadjes van de viooltjes en bestrooi ze met poedersuiker. Snij de gesteven limoncellogelei in kleine gelijke blokjes van een halve centimeter. Spuit de hangop op een bord en schik de geleï, de meringue en de viooltjes erop. Strooi de kruim erbij.