

# 2019 november

CCN Bunnik · Herfst

---



## Carpaccio Bonbon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rosbief	600	g
rucola	125	g
parmazaanse kaas	50	g
groene pesto	15	g
pijnboompitten	40	g
mayonaise	2	el
droge gist	6	g
bloem	250	g
zout	5	g
roomboter	250	g
kapper-appeltjes	40	
parmezaanse kaas	200	g
basilicum	1	bosje

- Verpak de rosbeef stevig ingerold in plastic folie en leg een half uur in de vriezer.
- Snij op de snijmachine uiterst dunne plakken van de aangevroren rosbeef.
- Leg de plakken carpaccio in een kopje of andere ronde vorm
- Vul de vorm met de vulling. (zie hieronder).
- Vouw de overhangende randen naar elkaar.

### Vulling

- Neem de helft van de rucola en hak deze grof
- Meng met  $\frac{3}{4}$  van de pijnboompitten, de in flakes geschaafde Parmezaan, de mayonaise en de pesto.
- Hou wat apart van de vulling en de Parmezaanse kaas voor de garnering.

### Stokbrood

- Los de gist op in 1,5 dl lauw water en laat even staan.
- Zeef de bloem boven de mengkom van de Kitchen Aid, doe aan één kant van de kom het zout en giet er aan de andere kant het water met de opgeloste gist bij.
- Zet de Kitchen Aid aan en kneed het deeg met het kneedmes tot zich een bal vormt.
- Laat de bol in een ingevette kom afdekt met een theedoek een uur rijzen.
- Kneed hierna het deeg nog een keer door en vorm er twee stokbroodjes van.
- Leg de stokbroodjes op een ovenrooster weer onder een licht vochtige theedoek en laat 40 minuten rijzen.
- Verwarm intussen de oven voor op 220° C. en vul een bakblik onderin de oven met een laagje water.
- Maak na de tweede keer rijzen wat inkepingen in de bovenkant van het deeg.
- Bak het stokbrood af in ongeveer 15 minuten.

### Gerookte boter

- Snijd de boter in blokjes en leg in de vriezer.
- Strooi een eetlepel houtmot in de rookoven.
- Zet de rookoven uit, wanneer er flink wat rook is ontwikkeld.

- Laat de rookoven afkoelen.
- Leg snel het bakje met de ijskoude boter er in en laat dit een aantal minuten aromatiseren met de rook.
- Vorm van de boter een rol, verpak strak in de folie en laat opstijven in de koelkast.

#### Presentatie

- Leg op het bord wat rucola.
- Leg hierop de carpaccio bonbon
- Garneer met wat geroosterde pijnboompitten, wat dotjes vulling en garneer met de dressing en de kapper-appeltjes.
- Serveer met stokbrood en een plakje roomboter.

## Ravioli met Ricotta-Truffelvulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	600	g
olijfolie	1	dl
eierdooiers	2	
gemengde paddenstoelen	500	g
gedroogde tijm	0.5	tl
knoflook	2	tenen
sjalotten	2	
ricotta	250	g
truffeltapenade	2	el
walnoten	30	g
balsamicoazijn	150	ml
suiker	75	g
verse basilicum	1	bosje
parmezaanse kaas	200	g

- Meng de pastabloem met de olijfolie en de eidooiers tot een egaal elastisch deeg.
- Voeg zo nodig eetlepels water toe.
- Laat het deeg in folie in de koeling ruim een uur rusten.
- Rol het deeg met de pastamachine uit tot zeer dunne lappen.
- Steek er rondjes uit of een andere vorm naar keuze, van ongeveer 5 a 6 cm doorsnee.
- Maak er een vochtig met een kwastje water, leg er een balletje op van de hierna genoemde vulling, sluit met een tweede lapje er over heen, druk goed alle lucht eruit en maak een mooie rand met een vork.

### Vulling

- Stoof 350 gram fijn gesneden paddenstoelen, met de tijm en gesnipperde knoflook en sjalotten, tot alles zacht is.
- Laat afkoelen en meng met de ricotta en de truffeltapenade en de fijn gehakte walnoten.

### Dressing

- Kook de Balsamicoazijn met de suiker in tot limonadesiroop dikte en laat afkoelen.
- Roer de truffeltapenade er door.

### Garnering

- Bak de resterende paddenstoelen kort op hoog vuur met een heel klein beetje olie.

### Presentatie

- Kook de ravioli in een pan met ruim kokend water.
- Wanneer de ravioli boven komt drijven, zijn ze gaar.
- Verdeel de ravioli over een bord, verdeel de gebakken paddenstoelen er over besprenkel met de dressing en garneer met gescheurde basilicumblaadjes en geschaafde Parmezaanse kaas.



## Kabeljauw met Bleekselderij, Lavas en Kerriesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw	1	kg
bleekselderij	400	g
gele uien	2	
boter	100	g
vleestomaten	3	
milde kerriepoeder	5	tl
witte wijn	3	dl
visfond	1	l
slagroom	120	ml
spinazie	1	kg
sjalotjes	4	
rettich	500	g
kruimige aardappels	500	g
zeekraal	100	g
lavas	10	takjes

- Snijd de bleekselderij in fijne brunoise.
- Blancheer vervolgens in kokend water en koel terug.
- Zet apart.

### Saus

- Fruit de fijngesneden uien zachtjes in boter zonder te kleuren.
- Voeg het in brunoise gesneden vlees van de tomaten toe.
- Laat dit met de kerrie een paar minuten zachtjes smoren.
- Voeg de witte wijn toe en de visfond en kook in tot sausdikte.
- Zeef alles en zet weg.
- Warm vlak voor het serveren op en spatel de lobbige geslagen slagroom er door.

### Spinzie

- Was de spinazie grondig en snijd de sjalotjes ragfijn
- Bak de sjalotjes glazig, voeg de spinazie toe en laat slinken.
- Laat goed uitlekken in een zeef, maak af op smaak en zet apart om even op te warmen vlak voor het serveren.

### Mousseline

- Kook de geschilde aardappelen en de rettich apart gaar (Rettich duurt veel langer).
- Doe ze apart door de pureeknijper (er komt te veel vocht vrij bij de rettich), zeef en bewaar wat vocht.
- Voeg de beide puree's samen met de gesmolten boter en zorg voor een mooie consistentie (indien nodig nog wat vocht toevoegen).

### Zeekraal

- Was de zeekraal wassen en verwijder eventuele houtige onderkantjes.

- Blancheer alles 1 minuut.

#### Kabeljauw

- Verwarm een oven op 180° C.
- Beboter een ovenschaal, leg hierin de kabeljauw en smeer deze in met boter, peper en zout.
- Bak alles 8 minuten in de oven (afhankelijk van de dikte).
- Hak de lavas fijn en vermeng met de brunoise van bleekselderij.
- Bedek hiermee de vis en nappeer er wat saus over.
- Gratineer onder de salamander goudbruin.

#### Presentatie

- Schep in een ring aan een kant de mousseline en aan de andere kant van het bord de aangemaakt (warme) spinazie.
- Leg er een mootje vis op en nappeer kerriesaus er omheen.
- Garneer met de zeekraal.



## Wildbouillon met Taugé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildbotten	600	g
winterwortel	1	
grote ui	1	
prei	1	
bleekselderij	2	stengels
tomatenspuree	30	g
kruidnagels	2	
jeneverbessen	6	
laurierblad	3	
zwarte peperkorrels	4	
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
wild fond naar smaak		
droge sherry	3	el
ketjap manis	2	el
melk	2	dl
boter	100	g
bloem	100	g
eieren	4	
taugé	150	g
lenteuitjes	4	
waterkers	20	blaadjes

Belangrijk: zet bij binnenkomst vast een oven aan op 200° C. i.v.m. de bereidingstijd

### Wildbouillon

- Direct aan het begin van de kookavond de botten 25 min roosteren in een oven van 200° C.
- Doe er de laatste 10 min de gesneden groenten en kruiden bij.
- Bak op het laatst de tomatenspuree even mee.
- Doe alles in een snelkookpan met 3 liter water.
- Laat de bouillon 1 uur trekken.
- Zeef de bouillon en voeg 3 el droge sherry en 2 el Ketjap Manis toe en breng indien nodig op smaak met wildfond concentraat.

### Soezenraster

- Breng de melk met de boter tegen de kook aan.
- Voeg de gezeefde bloem toe en laat het doorgaren tot het deeg loskomt.
- Haal de pan van het vuur en spatel één voor één de eieren door het mengsel.
- Laat het afkoelen.
- Spuit het deeg met een "cornetje" in dunne banen op een silpad in een raster zodat het raster op een diep bord of kom past.
- 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/bord)
- Bak in een voorverwarmde oven op 160°C tot het lichtbruin is.

Presentatie:

- Giet de bouillon heet in kommen of een diep bord, waarin een klein bosje taugé ligt.
- Garneer met de fijngesneden waterkers en de in ringetjes gesneden lenteuitjes.
- Leg er het soezenraster op.
- Serveer direct.



## Wilde Eend en Variaties van Ui met Paddenstoelenpapier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden, panklaar	3	
olijfolie		
jeneverbessen	3	
laurierblaadjes	2	
knoflook	6	tenen
rozemarijn	3	takjes
gedroogde tijm	1	el
wups	250	g
peperkorrels	6	
perssinaasappels	2	
tomatenpuree	1	el
grote uien	4	
uien	1	kg
sojasaus		
gedroogde trompet de la mort	15	g
tapiocameel	70	g

### Eend

- Trancheer de borstfilets van de eenden en zet ze koel weg.
- Snijd de poten van de eenden.

### Confit de Canard

- Smeer de poten in met grof zeezout.
- Doe de eendenpoten in een pan, schenk er olijfolie over tot ze net onderstaan, voeg de kruiden toe en verwarm tot net onder de 100<sup>o</sup> C. gedurende 2 à 2 ½ uur tot het vlees los komt van het bot.

### Saus

- Hak de karkassen in stukken.
- Doe ze in een passende pan en vul deze met koud water tot ze net onderstaan.
- Zet de kruiden aan met een klontje boter, voeg na een paar minuten de tomatenpuree toe om te ontzuren en voeg alles toe aan de karkassen in de pan.
- Haal een eetlepel zestes van de schil, pers de sinaasappel uit en voeg sap en zestes toe.
- Breng alles aan de kook en laat 2 uur zachtjes pruttelen.
- Giet af door een zeef en laat inkoken tot sausdikte

### Uiennoedels

- Snijd de uien met de Spirelli-snijder in lange slierten.
- Stop de uien-slierten met pekewater (3% zout) in een vacuümzak en leg ze 2 uur in de koeling.
- Laat ze daarna in een zeef goed uitlekken.
- Stoof de uiennoedels in 5 minuten in een flinke klont boter gaar.

### Gegrilde uienpuree

- Maak de uien schoon door het verwijderen van de buitenste droge schil.
- Leg de uien op een bakplaat in een oven op zijn hoogste stand.
- Draai de uien iedere 5 minuten om tot ze aan de buitenkant volledig donker zijn. Verwijder wat zwart is.
- Doe ze hierna in een vacuüm zak.
- Plaats de zak gedurende 45 minuten in een pan water van 100° C.
- Draai de uien fijn met de blender of staafmixer, inclusief het vocht uit de vacuümzak.
- Druk de massa door een zeef.
- Maak op smaak af met de sojasaus en of peper en zout.

### Verkoolde uienpoeder

- Verwarm een oven op zijn hoogste stand.
- Maak de uien schoon en snijd in ringen.
- Laat de ringen in ongeveer een uur volledig zwart worden.
- Laat ze hierna afkoelen en maal ze in de kleine Magimix tot poeder.
- Zeef door een bolzeef.

### Paddenstoelenpapier

- Bak de gedroogde paddenstoelen 5 minuten in een oven van 180°C.
- Maal de gedroogde paddenstoelen in de kleine Magimix tot poeder.
- Breng 5,5 dl water aan de kook met het paddenstoelenpoeder en voeg het tapioca meel toe.
- Kook al roerend 15 tot 20 minuten, zodat het tapiocameel goed gaar is. Er ontstaat een zeer taaie massa.
- Smeer dit dun uit op een silpad.
- Droog 40 minuten in een oven op 120° C. met de ovendeur iets open.
- Breek in mooie stukken voor de garnering.

### Eendenborstfilets

- Kerf de eendenborstfilets kruislings in in het vet.
- Bak de eendenborstfilets 5 minuten op het vet en nog 2 minuten op de andere kant.
- Laat ze 10 minuten rusten in aluminiumfolie.
- Trancheer de filets.

### Presentatie:

- Plaats een lepel opgewarmde uienpuree op het bord.
- Leg de tranches file er naast.
- Leg de uiennoedels met een vork in een rondje en bestrooi met uienpoeder.
- Garneer met paddenstoelenpapier.
- Werk af met de saus.



## Gegrilde Ananas met Basilicum-Yoghurtijs en Pijnboompitten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1	
volle yoghurt	200	g
volle melk	300	g
koksroom	300	g
basilicumblaadjes	60	g
glucose	10	g
suiker	8	el
zoete witte wijn	225	g
gelatine	4	blaadjes
limoen	1	
room	1	dl
grof zeezout		
pijnboompitten	75	g
olijfolie, extra vergine		
basil cress	1	bakje

### Ananas

- Snijd de buitenzijde van de ananas.
- Snijd de ananas in 10 staven van 2 1/2 cm dik.
- Snijd langs de harde kern.
- Draai met de sapcentrifuge of staafmixer sap van de overgebleven stukken ananas.

### Basilicumijs

- Mix de helft van alle ingrediënten -maar met alle basilicumblaadjes- in de keukenmachine.
- Zeef de massa en voeg nu de andere helft van de ingrediënten toe.
- Draai er ijs van in de ijsmachine.

### Gelei

- Verwarm 50 gram zoete witte wijn en vermeng met de geweekte gelatine.
- Maak op smaak met wat suiker en het sap van een 1/2 limoen.
- Voeg nu het restant van de wijn toe. giet het uit op een vlakke schaal en laat opstijven in de koeling.

### Garnering

- Sla de room bijna stijf en spatel er wat grof zeezout door en bewaar in een spuitzak koel.
- Bruneer de pijnboompitten licht in een droge pan.
- Laat de pijnboompitten afkoelen en hak ze daarna fijn.

### Presentatie

- Verwarm de grill tot zeer heet en brand de staven ananas aan 2 zijden 5 seconden.
- Leg de pijnboompitjes op bord.
- Plaats de gegrilde ananas ernaast.
- Schep wat gelei aan beide zijden naast de pijnboompitjes.

- Besprenkel de ananas met het ananassap en daarna wat olijfolie.
- Smit wat dopjes gezouten room.
- Leg een mooie quenelle basilicumijis op de pijnboompitten en garneer met de Basil cress.