

2019 december

CCN Bunnik · Winter

AMUSE Gouden bonbon van heilbot

Mousse van heilbot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	4	blok
slagroom	1	dl
gerookte heilbot	100	g
visbouillon (flacon)	1,5	dl

Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom lobbig. Draai de heilbot met 1 dl visbouillon glad in de keukenmachine. Verwarm 50 ml visbouillon en los er de gelatine in op. Meng dit voorzichtig met de slagroom. Meng er het vismengsel voorzichtig door. Giet dit mengsel in een siliconen bolvormpje en plaats deze in de vriezer (zorg voor een mooi resultaat ervoor dat de vormpjes niet te vol zitten).

Bonbon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladgoudspray (hanos 3306102)		
cocktailprikkers		

Plak twee halve balletjes bevroren heilbotmousse op elkaar door de platte kant iets te bevochtigen. Steek er een cocktailprikker door. Spuit de bolletjes goud met de spray. Laat voor serveren ontdooien.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gepofte durum tarwe	50	g
dragon	2	takjes

Meng de durum tarwe met de gouden poederkleurstof. Leg in een cocktailglas een lepel van de tarwe. Plaats hierop een heilbotbonbon. Garneer met een blaadje dragon.

Court bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei*	100	g
wortel*	400	g
ui*	500	g
witte kookwijn*	500	ml
azijn*	100	ml
tijm*	2	takjes
witte peper*	10	korrels
laurier*	2	blok
dragon*	2	takjes
olijfolie		

Snijd de groenten in grove stukken. Maak de olie warm in een pan en voeg hier de in grove stukken gesneden groenten aan toe. Fruit zachtjes aan zonder te kleuren en voeg de witte wijn toe. Reduceer tot de helft en voeg nu 2,5 liter water, de azijn, de kruiden en het zout toe. Laat ongeveer 40 minuten trekken en passeer hierna door een passeerdoek.

Kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
canadese kreeften*	2	

Breng de court bouillon aan de kook en laat de kreeften hierin zakken. Kook ze ongeveer 1 minuut per 100 gram kreeft. Haal de kreeften uit de court bouillon en laat ze uitdampen. Niet koud spoelen! Maak de kreeften schoon, halveer hierbij het pantser en verwijder het darmkanaal uit het staartgedeelte. Verwijder de baleinen uit het scharenvlees. Dek af en zet koel weg.

Mango-rodepeper sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe mango's	2	
limoenen	3	
rode chilipeper	1	
honing	2	el
gembersap	1	el
witte basterdsuiker	50	g

Schil de mango en snij het vruchtvlees in stukjes. Pers de limoenen uit. Verwijder de zaadlijst uit de chilipeper en snijd de chilipeper in stukjes. Doe de stukjes mango, het gembersap, de chilipeper, het limoensap en de honing in een keukenmachine en blend alles tot een fijne puree. Voeg de basterdsuiker toe en blend alles goed door elkaar. Doe de mangopuree in een ijsmachine en laat dit ongeveer 20 tot 30 minuten draaien. De sorbet zal wat zacht blijven, dus zet de mangosorbet, nadat je het uit de ijsmachine hebt gehaald, in de vriezer.

Hoorntje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	5	vellen
boter	50	g

Smelt de boter. Leg de vellen op elkaar. Snijd er met behulp van een pannendecksel een cirkel uit. Snijd de vellen doormidden en maak 10 halve vellen. Smelt de boter en bestrijk het halve vel. Rol het om de metalen vormpjes. Verwarm de oven tot 180° C. en bak de hoorntjes in 8 minuten af.

Gepofte quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa*	100	g
zonnebloemolie*		

Laat in een pan met dikke bodem 1 el zonnebloemolie heet worden. Pof er de quinoa in. Zout de quinoa licht na.

Vanillemayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje*	1	
olijfolie*	1,5	dl
eidooier*	25	g
zwarte peper*	½	tl
zout*	½	tl
fijne mosterd*	15	g
chardonnay-azijn*	15	g
citroensap		

Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Doe de olie samen met het vanillestokje en merg in een pan. Laat het 30 min. bij 40 °C trekken. Zorg dat alle ingrediënten op keukentemperatuur zijn. Vermeng de eidooiers met het zout, peper, de mosterd en de azijn. Dit kan met een mixer. Verwijder het vanillestokje uit de olie. Voeg nu in een dunne straal de olie en het vanillemerg toe en blijf langzaam doorroeren. Breng op smaak met citroensap.

Kreeftvulling en Presentatie

Houd 10 mooie stukjes kreeftenvlees apart voor garnering. Pluk de rest fijn. Meng er naar smaak 1 of 2 el vanillemayonaise door heen. Vul een hoorntje met de kreeftenvulling. Leg een druppel mayonaise op het bord en plaats hierop het hoorntje zodat het niet weg kan glijden. Leg een lepel gepofte quinoa ernaast en leg hierop een quenelle mango-sorbetijs. Plaats er een stukje kreeftenvlees tegenaan.

Zoutkorstdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
fijn zout	130	g
grof zeezout	35	g
eiwit	120	g
ei	1	
tijm	10	takjes

Kneed alle ingrediënten in de KitchenAid met de deeghaak tot een soepel deeg. (voeg zo nodig iets water toe)

Koolraap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolraap	1	

Schil de koolraap. Rol het zoutkorstdeeg uit tot een dikte van 1cm en pak hiermee de koolraap in. Bak af in de oven op 180° C in ongeveer 2 uur. Prik door de zoutkorst met een satéprikker om te voelen of de koolraap gaar is.

Peterseliesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie*	1	bos
zonnebloemolie*	2	dl
sushiazijn*	5	ml
eiwit*	30	g
groentebouillon (flacon)*	50	ml

Snijdt de peterselie (inclusief de steeltjes) fijn. Verwarm de olie met de peterselie in een pannetje tot 50°C. Haal van het vuur en laat zo lang mogelijk trekken. Giet de olie door een neteldoek en laat uitlekken. Doe de sushiazijn met het eiwit in de blender. Voeg al draaiend druppelsgewijs de peterselieolie toe, zodat een gladde emulsie ontstaat. Voeg de bouillon toe.

Zeewierkrum met maanzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krokantjes met zeewier (ah)	50	g
maanzaad	1	el

Verkrummel de krokantjes en meng het krum met het maanzaad.

Presentatie

Snijdt de zoutkorst rondom open en snijdt de koolraap in parten. Leg 3 grote el peterseliesaus op een bord. Leg daar een partje koolraap in. Strooi er wat zeewierkrum over.

Vijgencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe paarse vijgen*	10	
rode wijnazijn*	60	ml
suiker*	60	g

Zet de vijgen op met de azijn, de suiker en 60 ml water. Laat ongeveer 5 minuten koken. Laat afkoelen in het vocht. Mix de gekookte vijgen tot een puree.

Olie van eekhoortjesbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoortjesbrood, gedroogd*	10	g
olijfolie*	50	ml

Verwarm het eekhoortjesbrood samen met de olie op een laag vuurtje zonder te koken en laat het zo lang mogelijk trekken. Mix het geheel grondig tot je een mooie olie krijgt.

Eendenleversoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	300	g
port	1,5	dl
kookroom	2,5	dl

Bak de eendenlever kort in een hete koekenpan. Blus af met de port. Voeg de room toe en laat even koken. Breng op smaak met peper en zout. Mix het geheel en passeer door een zeef.

Saffraanschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saffraan*		draadjes
volle melk*	1	dl

Vijzel de saffraan tot poeder. Laat de melk samen met de saffraan even koken.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen	2	
lecithine*	1	g

Snijdt van de vijgen 10 plakjes. Voeg de lecithine toe aan de saffraanmelk en schuim op met de staafmixer. Leg in het midden van een diep bord een lepeltje vijgencompote. Giet hierover de eendenleversoep. Schik een schijfje verse vijg in het midden. Leg 3 lepels saffraanschuim hierop. Werk af met enkele druppels olie van eekhoortjesbrood.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reebotten*	1	kg
wortel*	100	g
prei*	100	g
knolselderij*	100	g
sjalotten*	6	
knoflook*	1	bol
peperkorrels*	10	peperkorrels
tijm*	3	takjes
jeneverbessen*	5	
laurier*	2	blaadjes
boter (koud)*	100	g

Bak de botten bruin in een neutrale olie. Snijd de groenten in grove stukken. Halveer de bol knoflook en plet deze en de peperkorrels fijn. Bak dit alles samen met de kruiden en specerijen even mee met de bruine botten. Zet alles onder met 1,5 liter water. Laat op matig vuur tegen de kook aan trekken (zo lang als mogelijk). Schuim met regelmaat af. Zeef het geheel en ontvet de bouillon. Kook vervolgens in op smaak en dikte en monteer op het laatst met wat koude boter.

Croustillade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mergpijpje*	1	
amandelschaafsel	40	g
peterselie	10	g
dragon	5	g
kervel	5	g
panko	50	g
witte wijn	1	dl

Spoel het mergpijpje schoon, druk het merg uit het bot en snijd in brunoise. Bruneer het amandelschaafsel. Hak de kruiden en meng die met het merg, de panko en de wijn. Maak op smaak met peper en zout. Bewaar in de koeling.

Aardappel/knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij*	1	
kruimige aardappels*	300	g
melk*	2,5	dl

Schil en snijd de knolselderij en aardappels in blokjes. Breng de melk met de knolselderij, aardappels, een beetje zout en vers gemalen peper aan de kook en kook in ca. 20 minuten gaar. Giet de knolselderij met de aardappels af, maar bewaar het kookvocht. Stamp het geheel fijn met een pureestamper en maak smeüig met een beetje kookvocht. Breng op smaak met zouten peper.

Reerug

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reerugfilet	1	kg
eidooier	40	g
arachideolie		

Ontvlies de filet indien nodig. Bak kort aan in een hete pan met wat arachideolie aan één zijde. Leg de filet met de gebakken zijde naar onder op een plateau. Besmeer de bovenzijde met eidooier en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de croustillade over de bovenzijde en plaats de ree in een oven van 80° C. (± 30 minuten) tot een kerntemperatuur van 54°.

Wortelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen*	300	g

Schil de winterpeen. Kook deze gaar in gezouten water. Giet af en bewaar wat kookvocht. Pureer tot een gladde puree en voeg zonedig wat kookvocht toe.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haricot verts	250	g
bospaddenstoelen	250	g
gedroogde abrikoos	100	g

Blancheer de haricot verts en snijd deze in kleine gelijkmatige stukken. Maak de bospaddenstoelen schoon. Wel de abrikozen en snij ze brunoise. Zet deze dan afgedekt in de bordenwarmer of Hold-o-mat (60°) weg.

Presentatie

Bak de bospaddenstoelen. Vermeng deze met de haricot verts en geef deze wat warmte. Maak mooie streepjes wortelpuree op het bord en spuit wat toefjes aardappelpuree rondom. Trancheer de ree en verdeel over de borden. Garneer met de abrikoos, haricot verts en paddenstoelenmix en werk af met de saus.

Champagnesoepp

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	
koksroom	375	ml
suiker	50	g
champagne	2,5	dl
eidooier	150	g

Rasp wat zeste van de sinaasappel. Breng de room, suiker, champagne en sinaasappelzeste in een pan rustig aan de kook en laat 10 minuten van het vuur af trekken. Klop de dooiers samen met de suiker op in de KitchenAid met de garde. Voeg de opgeklopte dooier toe aan de gekookte massa en gaar het mengsel als een crème Anglaise tot max. 85° C. Zet de soep koud weg.

Aardbeienmerengue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien coulis*	250	g
suiker*	75	g
agar agar*	1	g
eiwit*	50	g

Kook de suiker met 75 ml water tot een temperatuur van 115° C. Klop het eiwit stijf in de KitchenAid en voeg al draaiende het suikermengsel toe. Kook de aardbeien coulis met 25 g water en de agar 1 minuutje door. Draai het mengsel glad en meng het met het eiwitmengsel. Doe de merengue in een spuitzak. Verwarm een oven tot 90° C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Spuit kleine bolletjes (knikkergrootte) merengue op het bakpapier. Droog ongeveer 1,5 uur in de oven. De merengue wordt na afkoelen krokant.

Aardbeien gel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien coulis*	200	g
suiker*	50	g
agar agar*	2	g

Doe alle ingrediënten in een pan en breng het aan de kook. Kook 1 minuutje door, zodat de agar agar gaat geleren. Giet de massa in een lage bak en laat uitharden. Draai de massa glad in de keukenmachine. Doe de gedraaide massa in een spuitzak.

Aardbeienmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	4	blaadjes
aardbeienlikeur	20	g
aardbeiencoulis	250	g
citroensap	1	el
slagroom	2	dl
poedersuiker	50	g

Week de gelatine in koud water. Verwarm de aardbeienlikeur en los er de gelatine in op. Voeg hier de aardbeiencoulis en citroensap door. Klop de slagroom met de poedersuiker lobbijg. Meng het aardbeienmengsel voorzichtig door de room. Doe de massa in een groene spuitzak.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rood fruit (diepvries)	250	g
eetbare bloemblaadjes (viooltjes of goudbloem)		

Spuut in een diep bord een cirkel van aardbeienmousse. Schenk de champagnesoep in de cirkel. Garneer de rand van mousse met het fruit, de aardbeiengel en de aardbeimerengue. Werk af met wat bloemblaadjes.