

2022 december

CCN Bunnik · Winter

AMUSE Amuse van oester, komkommer en olijf

Amuse van oester, komkommer en olijf

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wilde zeeuwse oesters	11	
komkommer	1	
limoen	1	
melk	50	ml
bladgelatine	2	g
witte wijnazijn	1	el
patroon	1	
zeezout	1	el
kristalsuiker	1	el
sushi azijn	1	el
zonnebloemolie	100	ml
bieslook	1	bosje
eiwit	1	
geitenyoghurt	20	g
groene olijven	10	
boragecress	0.5	bakje

Open de oesters, vang het vocht op en verwijder de baard en de sluitspier. Zet koud weg tot presentatie. Haal de komkommer door de sapcentrifuge en meet 250 ml komkommersap af. Week de gelatine in koud water. Kook de melk met een gedeelte van het komkommersap op. Los de geweekte gelatine hierin op. Voeg de rest van het komkommersap, het limoensap en 45 ml oesternat toe. Breng op smaak met zout en azijn. Passer door een fijne zeef en giet in een sifon van ½ l. Belucht met 1 patroon. Leg de sifon koud weg tot gebruik. Schil de komkommer en verwijder de kern. Snijd de komkommer brunoise en vermeng de blokjes met het zeezout en suiker. Laat 10 minuten staan. Giet het vocht af en vermeng met de sushiazijn. Verwarm de olie tot 38°C. Draai de bieslook met de olie fijn in de kleine Magimix. Meng eiwit, de geitenyoghurt en sushiazijn in een maatbeker met behulp van een staafmixer. Voeg de bieslookolie toe zoals bij de bereiding van een mayonaise. De exacte hoeveelheid olie is afhankelijk van het eiwit. Voeg dus meer of minder toe op gevoel. Neem een klein kommetje en vul die met de komkommer en de oester. Snijd de olijven door en vul die met de bieslookcrème. Werk af met het komkommerschuim en de boragecress.

Bonbon van eendenlever met notenrozijnenbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	250	g
pralinépasta	50	g
hazelnootpasta	50	g
siliconenmal		
rozijnen	60	g
tarwebloem	240	g
zout	4	g
droge gist	5	g
koekkruiden	3	g
pecannoten	30	g
zonnebloemolie		
cacaopoeder	1	el

Ontdoe de eendenlever van vaatjes en vliesjes. Snijd de eendenlever in stukjes en bestrooi met wat zout. Bak de stukjes met praliné- en hazelnootpasta en cacaopoeder. Mix het geheel tot een soepje, zeef het en giet in de mal. Laat de bonbon stijven in de koeling. Doe de rozijnen in een bakje en giet er lauwwarm water over. Laat de rozijnen 15 minuten wellen en dep ze goed droog. Doe de tarwebloem, 170 g lauw water, het zout en de gist samen in de Kitchen-Aid en kneed met de deeghaak tot een soepel deeg. Voeg eventueel iets meer water toe, als het deeg te stug is. Voeg op het laatst de koekkruiden toe. Kneed het tot je er een vliesje van kan trekken (10 à 15 min). Laat het deeg 15 minuten afgedekt rusten en kneed er dan met de hand de rozijnen en de pecannoten door. Verwarm de Hold-o-mat voor op 45°C. Vet een kom in met zonnebloemolie. Vorm een bal van het deeg en leg het in de ingevette kom. Draai de bal rond, zodat alle kanten licht ingevet zijn. Dek af met ingevet plasticfolie. Laat het deeg rusten in de Hold-o-mat op tot het deeg zover is gerezen dat je er met een vinger in kunt prikken en het gat zichtbaar blijft (ongeveer 20 min). Stort het deeg op een met zonnebloemolie ingevette werkplek en druk alle lucht er uit. Bol het deeg losjes op en laat het 20 minuten afgedekt rusten. Plaats weer terug in de hold-o-mat. Bol het deeg nog een tweede keer op en bestrooi met bloem. Dek het deeg af, plaats terug in de Hold-o-mat en laat het verdubbelen in volume. Verwarm de oven voor op 210°C. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en maak in de bovenkant een paar lichte sneden met een scherp gekarteld mes. Plaats een schaal met kokend water naast het brood. Bak het brood 20 minuten en haal dan het bakpapier onder het brood vandaan. Verlaag de oventemperatuur naar 180°C en bak het brood nog 15 minuten gaar en bruin. Leg het brood direct na het afbakken op een rooster. Haal de bonbon uit de mal en leg hem met de platte kant op een stalen tray. Leg een bonbon op een bordje en bestrooi de bonbon met de cacaopoeder met behulp van een zeefje. Leg er een sneetje noten-rozijnenbrood naast.

Croustillant van langoustine op groentetartaar met limoen-espuma

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	21	
wit brood (casino)	10	sneden
trostomaatjes	20	
olijfolie	100	ml
knoflook	1	teen
tijm	2	takjes
suiker	1	tl
druivenpitolie		
limoenen	2	
sojasaus	1	tl
knoflookpuree	1	tl
haricots verts	100	g
tomaten	3	
sjalot	1	
wijnazijn		
bladgelatine	2	g
patroon	1	
seranoham	50	g
erwtenscheutjes	1	bakje
kervel	0.5	bosje

Pel de langoustines. Snijd de korsten van het brood en omwikkel de langoustine met een reepje brood. Bak ze vlak voor het uitserveren zeer krokant "a la plancha" of in een pan met olie. Verwijder de kroontjes van de tomaatjes. Dompel ze kort onder in kokend water en schrik ze vervolgens in koud water. Verwijder de schil. Snijd de tomaatjes doormidden en verwijder de pitjes. Doe 10 ml olijfolie in een kommetje en voeg hier de grof gesneden knoflook en de takjes tijm toe. Laat even inwerken. Doe de tomaten in de olijfolie en voeg hier nog een lepel suiker en een snufje peper en zout aan toe. Meng goed door elkaar. Leg de tomaatjes op een vel bakpapier en bak ze 1 uur in een oven van 80°C. Draai ze daarna om en bak ze nog een keer een uur op 80°C. Zet de druivenpitolie in koeling tot bereiding. Pers de limoenen uit. Mix knoflookpuree, peper, zout, limoensap, suiker en sojasaus. Werk dit zorgvuldig op met de gestolde, koude druivenpitolie uit de koelkast tot de vinaigrette aandikt. Bewaar de vinaigrette ijskoud om te voorkomen dat hij gaat schiften. Kook de boontjes in gezouten water tot beetgaar. Koel ze af en snijd ze in stukjes van 0,5 cm. Verwijder de kroontjes van de tomaten. Dompel ze kort onder in kokend water, laat ze schrikken in koud water en verwijder de schil. Snijd de tomaten doormidden en verwijder de pitjes. Snijd de tomaten brunoise. Snipper de sjalot. Meng de boontjes met de tomaatbrunoise, de sjalot en peper en zout en voeg een weinig wijnazijn toe. Week de gelatine in koud water. Pers de limoenen uit. Verwarm het limoensap, twee eetlepels water en de suiker. Los er de gelatine in op. Voeg op het laatst de olijfolie toe. Giet het mengsel door een fijne zeef in de kidde. Breng een patroon aan en schud de kidde goed op. Serveer lauw. Snijd de ham en de kervel fijn. Schep de groentetartaar in een ring op het bord. Schik hierop de gebakken langoustines, daarover de fijngesneden ham en de

kervel en de erwtenscheutjes. Top af met een geconfijt tomaatje. Maak ernaast een lijntje van de vinaigrette. Spuit een toef limoenespuma tegen het taartje. Leg er nog een tomaatje naast.

TUSSENGERECHT Bloemkool met reblochoncreme, truffel en zachte eidooier

Bloemkool met reblochoncreme, truffel en zachte eidooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	1	dl
reblochon	250	g
roomboter	300	g
eieren	12	
bloemkool	0.5	
arachideolie		
truffelolie		
klaverzuring	0.5	bakje
fleur de sel		

Verwarm de melk en draai de reblochon samen met de melk in een keukenmachine tot een crème. Bewaar de crème in een rode spuitzak in de bordenwarmer of Hold-o-mat. Klaar de boter en verwarm de boter in een pannetje tot 63°C. Verwarm de Hold-o-mat tot 63°C. Controleer deze met behulp van een thermometer. Leg een stukje bakpapier op de bodem van de pan, zodat de dooier straks niet aan de bodem kleeft. Giet de geklaarde boter op het bakpapier. Splits de eieren en leg de dooiers in de boter. Plaats het pannetje 35 minuten in de Hold-o-mat van 63°C. Snijd de roosjes van de bloemkool met behulp van een mandoline in zeer dunne plakjes. Leg ze op een vel bakpapier en droog ze in de oven van 80°C. Snijd de roosjes van de bloemkool. Frituur de bloemkool ongeveer 6 minuten op 180°C gaar en goudbruin. Breng op smaak met zout. Spuit een kleine cirkel van reblochoncrème op het bord en leg de dooier erin. Strooi een snufje fleur de sel op de dooier. Leg een paar bloemkoolroosjes rond de dooier en spuit er een paar dotjes reblochoncrème tussen. Schik er wat stukjes gedroogde bloemkool tussen. Druppel er truffelolie over en maak af met zuring.

HOOFDGERECHT Haas Wellington met rodekoolsalade, bitterbal van spruitjes en sjalot-appeljus

Haas Wellington met rodekoolsalade, bitterbal van spruitjes en sjalot-appeljus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazenrugfilets à 150 g	4	
olijfolie	10	ml
mosterd	20	g
sjalotten	3	
knoflook	2	tenen
kastanjechampignons	300	g
kastanjes	250	g
hazelnooten	50	g
tijm	2	takjes
rozemarijn	1	takje
boter	25	g
parmaham (voorgesneden)	150	g
roomboter bladerdeeg	8	plakjes
eigeel	50	g
jonge spruitjes	200	g
bloem		
eiwit	50	g
paneermeel		
zonnebloemolie		
rode kool (1/4)	250	g
rozijnen	50	g
karweizaad	2	g
witte wijnazijn	100	ml
gembersiroop	10	ml
honing	75	g
verse gember	20	g
granny smith	1	
limoen	1	
sinaasappel	1	
peperkorrels	5	g
laurierblaadje	1	
noilly prat	50	ml
kippenbouillon	500	ml
kalfsfond	250	ml
elstar appel	1	
witte balsamico azijn		
afilla cress	1	bakje

Verhit de olijfolie in een sauteuse tot het rookpunt. Kruid en schroei de hazenrugfilets snel dicht en haal uit de pan. Bewaar de sauteuse. Klap het dunste gedeelte om zodat er een gelijkmatige cilinder van de hazenfilet ontstaat. Smeer licht in met mosterd en koel terug. Snipper de sjalotten en de knoflook zeer fijn. Hak de blaadjes tijm en de rozemarijn zeer fijn. Kerf de kastanjes met een scherp mesje horizontaal in en kook ze in 10 minuten gaar. Spoel ze af onder koud water. Maal de kastanjechampignons, kastanjes, en hazelnoot in de keukenmachine tot een grove massa. Gebruik de 'pulse' knop, zodat het niet te fijn maalt. Verhit de boter in dezelfde sauteuse van de haas. Voeg de sjalot en de knoflook toe en fruit aan. Voeg de tijm en de rozemarijn toe en fruit ook aan. Voeg het paddenstoelen/kastanje/hazelnootmengsel toe en laat op een rustig vuur bakken, zodat het vocht uit de paddenstoelen verdamppt. Kruid met peper en zout. Stort op een RVS plaat en laat volledig afkoelen. Verwarm de oven voor op 200°C. Leg 3 vellen van 30x30 cm keukenfolie op de werkbank. Leg daarop een laagje parmaham tot een rechthoek van 15x 20 cm. Bedek de parmaham met een dunne laag duxelles. Vorm tot een rechthoek van ongeveer 10x15 cm. Leg nu de hazenrugfilet in het midden van de duxelles. Rol het geheel strak op in de folie en laat 20 min opstijven in de koeling. Leg 2 velletjes bladerdeeg op elkaar en rol uit tot een rechthoek. Leg op een plank. Haal de voorbereide hazenrug uit de koeling en verwijder het plasticfolie. Rol de hazenrugfilet strak op in het bladerdeeg en leg hem op een met bakpapier beklede ovenplaat. Bestrijk met eigeel en kruid met grof zeezout. Snijd het bladerdeeg licht in met de botte kant van een mes. Maak in het midden van de rol een stoomgaatje met behulp van een kleine steker. Herhaal deze handelingen met de andere drie filets. Plaats met een kernthermometer in een oven van 200° tot een kerntemp van 48°C. Haal uit de oven en laat 15 min rusten op een RVS plaatje. Maak de spruitjes schoon en blancheer ze in water met zout. Koel direct terug in ijswater en maak ze vervolgens goed droog met keukenpapier. Paneer met behulp van achtereenvolgens: bloem, eiwit en paneermeel. Frituur in olie van 180°C tot ze krokant en goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en snijd ze doormidden. Snijd de rode kool flinterdun en wel de rozijnen 20 minuten in lauw water. Roerbak de rode kool in olijfolie met het karweizaad. Zorg hierbij dat de kool niet verkleurt. De kool moet alleen maar zachter worden. Schep de kool in een bekken en vermeng met de azijn, gembersiroop, honing en rozijnen. Laat intrekken in de koeling. Snijd de gember in ragfijne brunoise. Snijd de appel in brunoise. Werk à la minuut af met de rasp van limoen en sinaasappel en de brunoise van gember en appel. Snijd de sjalotten fijn en laat ze langzaam karamelliseren in een pan met wat olie. Voeg kruiden, Noilly Prat en kippenbouillon toe en laat dit gedeeltelijk inkoken. Voeg de kalfsfond toe en laat inkoken. Snijd de boter in kleine stukjes van dezelfde grootte zodat ze geleidelijk smelten. Doe de stukjes in een pan met een lichtgekleurde bodem. Verwarm op middelhoog vuur. Roer continu, zodat de boter zo gelijk mogelijk smelt en alles gesmolten is, nog voordat de eiwitten naar boven komen. Na ongeveer 30 seconden zullen er belletjes en een beetje schuim verschijnen. Blijf roeren. Op dit moment verdamppt het water in de boter en zullen de eiwitten zich scheiden van het vet. Blijf steeds roeren en op den duur zal de boter beginnen te verkleuren. Haal, zodra de beurre naar jouw idee nog net niet bruin genoeg is, de pan van het vuur en giet de gesmolten boter in een kommetje. Passeer de jus, voeg stukjes appel toe en laat inkoken tot de juiste dikte. Pureer de jus met een staafmixer. Monteer met de beurre noisette en breng op smaak met witte balsamico. Snijd de haas in dikke plakken. Maak de borden op met de Wellington en de rode koolsalade. Garneer eventueel nog met een partje appel en de cress. Schenk de jus uit aan tafel.

Bosbessen, bitterkoekjes en champagne-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
suiker	100	g
bloem	100	g
poedersuiker		
gelatine (2 blaadjes)	4	g
crémant de bourgogne	3	dl
eiwit	1	
zwarte bessen (diepvries)	200	g
blauwe bessen (diepvries)	200	g
crème de cassis	50	ml
citroen	1	
melk	250	ml
vanillepeul	1	
eidooier	1	
custardpoeder	25	g
zout	1	g
amaretti koekjes	20	
klaverzuringblaadjes	0.5	bakje

Sla de eieren met de suiker en een snufje zout schuimig op de hoogste stand met Kitchen-Aid. Spatel de bloem er doorheen. Spreid het beslag uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in ongeveer 8 min af op 170°C. Bestrooi het biscuit na het bakken met poedersuiker door een zeef. Steek er rondjes uit. Verkrummel de restanten en droog deze verder in de nog warme oven. Week de gelatine in koud water. Breng suiker en 60 ml water aan de kook. Laat dit even afkoelen en los er de geweekte en uitgeknepen gelatine in op. Laat het afkoelen en voeg er de Crémant en het stijf geslagen eiwit aan toe. Draai het tot ijs in de ijsmachine. Houd 10 bessen van elk soort apart voor decoratie. Breng de crème de cassis met de suiker al roerend aan de kook. Voeg de bessen toe, breng weer tot het kookpunt en voeg het citroensap toe. Laat afkoelen. Neem de helft van de cassiscompôte en voeg er 30 ml water aan toe. Sla er met de staafmixer lucht in. Snijd de vanillepeul in de lengte doormidden. Verhit de melk met de vanillepeul. Haal de pan van het vuur en laat afgedekt met plasticfolie 20 min trekken. Roer de eidooier los met suiker, custardpoeder en zout. Zeef de vanillemelk en kook op. Voeg een scheutje hete melk toe aan het custardmengsel en roer tot een papje. Giet dat weer bij de rest van de melk (familie maken) en breng dit al roerend kort aan de kook. Laat afkoelen onder plasticfolie. Wanneer de crème volledig is afgekoeld, kort doorkloppen en overdoen in een groene spuitzak. Leg wat kruim van het biscuit op een bord en plaats hierop een bolletje champagne-ijs. Maak de bordjes verder speels op met cassiscompote, het cassischuim, de rondjes biscuit, de besjes, de banketbakkersroom, de bitterkoekjes en de blaadjes.