

2024 september

CCN Bunnik · Herfst

VOORGERECHT Ceviche van zeewolf met puree van zoete aardappel

Ceviche van zeewolf met puree van zoete aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolffilet	500	g
limoenen	5	
verse gember	6	cm
teentjes knoflook	3	
takjes verse koriander	3	
rood pepertje	1	
suiker	30	g
passievruchtenjus	1	dl
grote zoete aardappel	1	
arachideolie		
ghoa cress	1	bakje

Zeewolf: Verwijder eventueel het vel van de filet en snijd ze in kleine blokjes van 0,5 bij 0,5 cm. Zet direct koud weg. **Citrusmengsel:** Trek zestes van de limoenen en pers ze daarna uit. Rasp de gember en hak de knoflook, de koriander en het pepertje (zonder zaadjes) fijn. Meng in een kom al deze ingrediënten door elkaar en laat 1 uur rusten in de koelkast. Passeer door een puntzeef. Houd het citrussap over. Los de suiker op in 1 dl kokend water en laat afkoelen. Giet de passievruchtenjus en suikersiroop bij het citrussap. Leg vlak voor het uitserveren de visstukjes hierin gedurende een tiental minuten (niet langer!). Laat het mengsel goed uitlekken in een zeef. **Puree:** Schil de zoete aardappel en kook deze gaar in gezouten water. Pureer met een mixer en breng op smaak met wat zeezout en gemalen witte peper. Als de puree te stevig is, voeg dan wat room toe. **Chips:** Schil de zoete aardappel en snijd met de mandoline of op snijmachine dunne (1,5 mm) schijfjes aardappel. Frituur ze kort op 150° C. in de frituurpan. **Presentatie:** Maak in een dresseerring de ceviche van zeewolf. Leg hierop een beetje puree van zoete aardappel en een chip van zoete aardappel. Werk af met een beetje fleur de sel en enkele blaadjes cress. Leg rondom nog wat chips.

Panna cotta van erwtjes & muntgranité

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse munt	1	zakje
zout	3	g
rietsuiker	30	g
spinazie	40	g
diepvrieserwten	500	g
melk	2,5	dl
olijfolie	1	dl
kappa	20	g
verse peulen	200	g
sushi azijn	50	ml
suiker	10	g
muntblaadjes	25	g
olijfolie extra vergine	75	ml
bloem		
eiwit	1	
paneermeel		
affila cress	1	bakje

Granité: Haal alle blaadjes van de verse munt en gooi de stelen weg. Verwarm 3,75 dl water met het zout en de rietsuiker tot het kookpunt en voeg dan de munt toe. Zorg dat alle munt onder water staat. Trek – zonder te koken - gedurende 10 minuten "thee" van de munt en giet daarna door een zeef. Druk het water er goed uit. Mix het muntwater in de blender met de gewassen en ontsteelde spinazie en zeef opnieuw. Giet uit in een voldoende grote (metalen) bak en plaats deze in de diepvries. Roer af en toe door met een vork tot granité. **Panna cotta:** Blancheer de erwtjes kort en koel terug in ijswater. Mix de erwtjes fijn in keukenmachine of met Bamix samen met de melk, olijfolie en het zout. Passeer door een fijne zeef en voeg de kappa toe. Warm op tot 60° C. Zet 10 timbaaltjes klaar en leg er plastic folie in. Verdeel de massa over de timbaaltjes en klof even met de bodem van het timbaaltje op het blad, zodat de bovenzijde mooi glad wordt. Plaats de panna cotta tot uitserveren in de koelkast. **Erwten:** Dop de erwten. Indien er geen verse peulen zijn, gebruik dan diepvrieserwtjes. Blancheer de helft van de erwten, koel ze terug in ijswater en zet afgedekt weg tot gebruik. Maak een marinade van de sushiazijn en suiker. Proef voor juiste zuurgraad. Marineer in deze marinade de andere helft van de erwtjes. **Muntolie:** Blancheer de munt- en spinazieblaadjes en koel direct terug op ijswater. Mix de olie met de uitgelekte geblancheerde muntspinazie, laat trekken en zeef. Breng de olie op smaak met peper en zout en zet weg tot gebruik. **Presentatie:** Haal de panna cotta tijdig – 5 à 10 minuten voor het uitserveren – uit de koelkast. Paneer de geblancheerde erwtjes door ze achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte eiwit en paneermeel te halen. Verwarm olijfolie in een koekenpan en bak hierin de gepaneerde erwtjes tot ze een bruin en krokant korstje hebben. Plaats de panna cotta midden op een diep bord, druppel er wat muntolie op en dresseer de twee bereidingen van erwtjes en de granité er omheen. Maak af met de cress.

Tarbot gevuld met oester, linten van bleekselderij en een schuim van mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilets	800	g
oesters	5	
prikkers, kleine, houten		
witte wijn		
scheermessen	10	
stengels bleekselderij	5	
olijfolie extra vergine	3	el
sushiazijn	1	el
stengels bleekselderij*	4	
wortel*	200	g
knolselderij*	150	g
uien*	2	
mosselen*	500	g
witte wijn*	2	dl
melk		
boter		
oyster leaves	1	bakje

Tarbot: Portioneer de vis in tien porties en maak in elk stuk een inkeping van links naar rechts zodat er een klein zakje ontstaat. Pas op dat de vis niet doorgesneden wordt. Haal de oesters uit de schelp en snijd de oesters in tweeën. Leg de halve oester in het zakje van de tarbot en doe het pakketje dicht met een prikker. Smeer de vis royaal in met olijfolie en bestrooi met peper en zout. Leg de vis met het zakje naar beneden in een ovenschaal en besprenkel alles met wat witte wijn. Verwarm een oven voor op 170° C. Scheermessen: Was de scheermessen en spoel ze in koud water. Kook water in een stoompan en stoom de scheermessen één minuut. Snijd de scheermessen daarna in kleine blokjes. Bleekselderij: Was de bleekselderij en schil de stengels. Maak met behulp van een dunschiller dunne linten van de bleekselderij. Maak deze linten vlak voor de presentatie aan met olie en sushiazijn. Mosselschuim: Snij de groenten brunoise. Spoel de mosselen in koud water en verwijder de openstaande mosselen. Kook de mosselen met de groenten, de witte wijn en aanhangend water in 6 à 7 min. gaar. Haal de mosselen uit de schelp en bewaar ze. Zeef het kookvocht en leng het aan met een beetje melk en breng op smaak met peper en zout. Schuim het met een staafmixer (hou deze schuin in de vloeistof zodat er lucht bij kan komen) en wat koude klontjes boter op. Let op: als de melk eenmaal is toegevoegd mag het kookvocht niet meer koken. Presentatie: Zet de ovenschaal met de tarbot in de voorverwarmde oven gedurende 4 à 5 minuten. Verwarm de scheermessen met de mosselen met een klontje boter. Verwarm het mosselschuim (laat niet koken!). Verwijder het prikkertje en leg de tarbot op een verwarmd diep bord. Verdeel hierover de scheermessen, enkele mosselen en de linten bleekselderij. Dresseer de oyster leaves er over. Schuim de mosselsaus nog een keer op en verdeel dit schuim als laatste over het gerecht.

Filet mignon omwikkeld met spek, duxelles en bordelaisesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filet mignon (rund)	10	st
rechte plakjes ontbijtspek	20	
balsamicoazijn		
sjalotten	3	
tenen knoflook	3	
kastanjechampignons	500	g
tijm	1	el
takjes peterselie	4	
truffelolie	1	tl
vastkokende aardappelen	500	g
boter	50	g
takjes rozemarijn	3	
takjes tijm	5	
extra muffin plaat/vorm		
rode menuwijn	3	dl
runderbouillon	3	dl
takje tijm	2	
blaadjes laurier	2	

Bereiding: Kruid de filets licht met peper en zout. Wikkel 2 plakjes spek rond elke filet. Doe in een ruime koekenpan olijfolie en balsamicoazijn. Bak net voor het uitserveren het vlees gedurende 2 minuten aan elke kant. Laat het vlees tien minuten rusten in de oven op 50° C. Duxelles: Hak de sjalotten, knoflook, champignons, tijm en peterselie fijn. Zet de sjalotten en de knoflook in boter aan op matig vuur en karamelliseer ze lichtjes. Voeg de paddenstoelen en tijm toe en smoor alles gedurende ongeveer 10 à 15 minuten tot de massa glazig is. Voeg tot slot truffelolie, zeezout, zwarte peper en peterselie toe. Kook alles 3 minuten door. Maak warm voor het serveren. Pommes Anna: Schil de aardappelen en snij ze in plakken van 1 a 1,5 mm. Doe samen met de gesmolten boter de fijngesneden tijm, en rozemarijn, peper en zout naar smaak in een kom en meng goed. Vul de bakjes van een muffinvorm met de aardappelschijfjes en druk goed aan. Bak de Pommes Anna in een oven van 200° C. afgedekt met aluminiumfolie tot ze gaar zijn in ca. 20 minuten. Haal de folie eraf en bak ze nog 10 minuten voor een krokantje. Bordelaisesaus: Snipper de sjalotten fijn en stoof ze in wat boter. Voeg er vervolgens de wijn, bouillon, tijm, laurier en peterselie aan toe. Kook de saus tot een kwart in. Klop op het laatst van het vuur af met een garde de koude boter door de saus. Presentatie: Verwarm de duxelles en de bordelaisesaus. Bouw op een warm bord een toren met achtereenvolgens de gebakken filet mignon en de duxelles. Zet de pommes Anna ernaast. Schilder met een kast een streep bordelaisesaus.

Kaasterrine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	5	blok
geitenkaas	150	g
cheddar	100	g
kernhem	100	g
gorgonzola	150	g
crème fraîche	2,5	dl
koksroom	2,5	dl
zout	1/2	tl
maaslander, licht beleggen, in plakjes	200	g
balsamicoazijn	1,5	dl
rode uien	2	
gedroogde vijgen	16	
rode wijnazijn	6	el
friséesla	50	g

Terrine: Week de gelatine in koud water. Snijd de geitenkaas in stroken van ca. 10 mm dik. Snijd de Cheddar in staafjes. Snijd de Kernhem in plakken van ca. 4 mm dik. Houd van de Gorgonzola 40 gram apart en snijd de rest in stroken van ca. 7 x 7 mm. Breng de crème fraîche, room, zout en wat peper in een pan aan de kook. Neem de pan van het vuur en los de uitgeknepen gelatine er in op. Roer de 40 gram apart gehouden gorgonzola door de warme saus. Laat afkoelen tot 40° C. Vet de (pers)patévorm in met wat zonnebloemolie, bekleed hem met plasticfolie en laat de folie ruim over de rand hangen. Bekleed de vorm met de plakjes Maaslander en zorg dat de Maaslander over de vorm heen valt, zodat deze de vorm -als deze gevuld is- kan afdekken. Giet eerst een laagje van de afgekoelde kaasmassa in de vorm. Leg hierop aaneengesloten de plakjes geitenkaas. Giet hier weer wat kaasmassa op. Leg hierop plakken Kernhem en dek weer af met de kaasmassa. Leg vervolgens aan weerszijden van de vorm een strook Cheddar met daartussen twee stroken gorgonzola. Dek weer af met kaasmassa en vouw de overhangende Maaslander hierover heen. Sla ook de plastic folie hier over heen en laat de kaasterrine opstijven in de vriezer/koelkast. Balsamico: Laat de balsamicoazijn inkoken tot sauskonst. Vijgencompote: Snijd de uien in ringen en snijd de vijgen zeer fijn. Verhit wat olijfolie in een pan en fruit de ui 5 minuten. Voeg de vijgen erbij en laat even mee fruiten. Voeg de azijn en 8 el water toe. Laat het geheel 30 minuten op een zacht vuur koken tot de vijgen zacht zijn. Breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Presentatie: Leg op elk bord een plak kaasterrine en garneer af met een streep balsamicosaus, dopjes vijgencompote en een plukje friséesla.

Kwartet van bramen met gebakken perzik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bramensap	2	dl
gelatine	6,5	blok
suiker	75	g
bramencoulis	3	dl
glucose-siroop	2	el
eigeel	120	g
melk	5	dl
koksroom	1,5	dl
vanillestokje	1	
bloem	65	g
witte basterdsuiker	125	g
kaneel	3	g
amandelmeel	20	g
boter	50	g
sinaasappelsap	1/4	dl
aceto balsamico	1	el
losse bramen	30	
takjes munt	5	

Bramengelei: Week de gelatineblaadjes in koud water. Breng het bramensap met de suiker aan de kook en los hier de gelatine in op. Schenk alles uit in een siliconevorm met rechthoekige vakjes van ongeveer 2 bij 4 cm. **Bramensorbet:** Verhit voor de sorbet 3 dl bramencoulis, 2 dl water, de suiker en de glucose, totdat alles is opgelost. Laat afkoelen en draai in de ijsmachine tot sorbet. **Bramenroomijs:** Klop het eigeel met de helft van de suiker schuimig. Verwarm de melk, de room en de andere helft van de suiker met het opengesneden vanillestokje en voeg -als het getrokken is- de vanille uit het stokje toe aan de melk. Giet kokende melk op het dooier-suikermengsel. Goed roeren met een garde. Giet dat weer terug in de melkpan en laat op zacht vuur onder voortdurend roeren licht binden. Voeg, wanneer het mengsel een beetje is afgekoeld, de bramencoulis toe. Draai ijs in een ijsmachine. **Kletsoppen:** Meng de bloem, basterdsuiker, kaneel, snufje zout en het amandelmeel goed door elkaar en meng hierna de zachte boter er doorheen. Voeg de sinaasappelsap toe en kneed dit alles goed door elkaar. Vorm balletjes van het deeg en leg deze ruim van elkaar (± 8 cm) op bakpapier op twee bakblikken. Bak ze in een oven van 180° C in 7 minuten tot ze bruin zijn, maar blijf regelmatig kijken. Geen heteluchtoven gebruiken. Zet 10 kopjes omgekeerd klaar. Haal uit de oven laat ze op het bakblik iets afkoelen. Neem ze er voorzichtig af als ze nog plooibaar zijn en drapeer de kletsop over 'n omgekeerd kopje tot bakje. Laat ze dan verder afkoelen. **Bramensaus:** Kook alle ingrediënten in tot een stroperige massa. **Presentatie:** Maak op een rechthoekig bord een streep of een lange druppel van de saus. Leg links het kletsopbakje met daarop het bramenroomijs. Leg rechts de rechthoekje gelei met daarnaast een klein bolletje sorbet. Garneer het bord met blaadjes munt met daarop een braam.