



CCN, afdeling Bunnik

Menu november 2003-1

TAGLIATELLE MET SALIEBOTER EN GARNALEN

**CANNELLONI VAN GEMARINEERDE TONIJN,
GARNALEN EN FIJNE GROENTEN MET KORIANDER
CREME**

GENTSE WATERZOOI MET KIP

**KROKANT OP DE HUID GEBAKKEN KABELJAUW
OP EEN BEDJE VAN ZUURKOOL**

MANGO-YOGHURT SORBET

HAZENRUG MET RODE BIETJES

KLEINE CANTHARELLEN MET PERZIKENLIKEUR

**ABRIKOZENSOUFFLÉ
CHAMPIGNON IJS**

TAGLIATELLE MET SALIEBOTER EN GARNALEN

100 gr boter
zout
1 bosje salie
olijfolie
2 teentjes knoflook
200 gr "verse" dunne
groene tagliatelle

Afwerking:

250 gram grote gepelde
Noorse garnalen

Snij de salie blaadjes in smalle reepjes van ca. 2 mm breedte. Laat de boter in een pan smelten zonder dat deze verkleurt. Frituur de reepjes salie met wat zout licht in deze boter. Laat de saliereepjes niet crispy-chips-achtig worden. De reepjes moeten slap blijven. Kook de pasta, volgens voorschrift, al dente in overvloedig zout water. Laat de pasta uitlekken en zet de pasta warm weg

Afwerking:

Bestrooi de garnalen lichtjes met wat zout en peper. Plet de knoflookteentjes en laat die ca 10 min smoren in wat olijfolie. Verwijder de teentjes en bak de garnalen even in deze hete knoflook olie
Giet de salie met de boter door een zeef boven de pasta. De pasta wordt dus met de salieboter overgoten.

Presentatie:

Verdeel wat pasta over 10 kleine warme borden en verdeel de garnalen over de pasta. Snipper wat van de gebakken saliereepjes en versier hiermee de pasta.

“CANNELONI” VAN GEMARINEERDE TONIJN, GARNALEN EN FIJNE GROENTEN MET KORIANDERCRÈME

Dressing

15 gr eigeel
1¼ dl zonnebloemolie
½ dl kippenbouillon
15 gr gemalen koriander
1 tl mosterd
1 el azijn

Cannelloni:

500 gr shusi-tonijn
(Sashimi kwaliteit)
½ Elstar appel
1 sjalotje
½ wortel
½ courgette
½ dunne prei
½ ei
1 el gehakte peterselie
200 gr. Hollandse gepelde garnalen

Presentatie:

30 partjes zongedroogde tomaat
¼ frisée sla
peper en zout
wat bieslook

Dressing:

Laat de koriander in de bouillon trekken. Zeef de bouillon door een doek.

Maak van het eigeel, mosterd, azijn en olie een mayonaise. Doe dit door eerst het eigeel krachtig op te kloppen en er daarna de mosterd en enkele druppels azijn door de slaan. Voeg er dan al stevig kloppende de olie beetje bij beetje bij. Als de emulsie dik wordt kan er al roerende naar smaak wat azijn en/of de bouillon toegevoegd worden. Indien ontmengen dreigt kan wat lauw vocht de redding betekenen. Sla de rest van de bouillon door de mayonaise totdat deze schuimig wordt.

“Cannelloni:”

Laat de tonijn aanvriezen en snij de tonijn op de snijmachine in 10 dunne plakken van ca 3 mm. Leg deze op plastic folie en breng de vis op smaak met wat peper en zout. Snij de appel in zeer kleine blokjes. Snipper het sjalotje fijn. Snij de wortel, courgette en prei brunoise. Kook de groenten elk afzonderlijk beetgaar in wat zout water. Kook het ei hard. Hak de peterselie fijn. Controleer de garnalen op achtergebleven pantser.

Meng de groenten, appelblokjes, het gesnipperde ei en de gepelde garnalen en maak dit aan met de koriander-dressing. Breng op smaak met peper en zout.

Leg de vulling op de tonijn en rol dit m.b.v. de folie strak op. Knoop de folie dicht en leg het rolletje even in de vriezer om door en door koud te worden.

Presentatie:

Trancheer de cannelloni in schuine plakken van ca 3 cm dikte.

Schik de gedroogde tomaat partjes, een pluk frisée sla en enkele plakjes cannelloni op een groot bord en garneer dit verder met wat gesnipperde bieslook.

GENTSE WATERZOOI VAN KIP

Kippenbouillon:

1 soepkip
1½ kg kipafval
2 preien
3 uien
1 wortel
1 raap
½ selderijknol
1 takje selderij groen
enkele peterselienstelen
100 gr champignon afval
3 kruidnagels
2 blad foelie
1 takje tijm
2 blad laurier
1 takje munt
wat oregano of
marjolein
zout

Waterzooi

boter
¾ graankip
1 blad Laurier
2 blad Salie
1 takje tijm

Groenten:

1½ preien
1½ wortelen
1 ui
1 schijf knolselderij

Afwerking:

2 dl room
70 gr eigeel
1 citroen
stokbrood
boterballetjes

Kippenbouillon:

Was de groenten en de kruiden en snij in grove tukken. Was de karkassen en het vlees onder stromend water. Zet de groenten en de kip op met 3 l koud water en laat aan de kook komen. Schep regelmatig het schuim af. Voeg de kruiden toe en laat de bouillon 3 uur trekken. Zeef de soep en kook de soep in tot 1½ l. Proef de soep en breng deze zo nodig op smaak wat zout en eventueel een bouillonblokje.

Waterzooi

Doe de kruiden bij de kip en plaats de kip in de hete bouillon. Zorg dat de kip geheel onderstaat. Laat de kip ca ¾ uur trekken en controleer de gaarheid. Haal de kip uit de bouillon. Haal het vlees van de kip en zet dit warm weg.

Groenten:

Snij de groenten julienne en fruit deze tot beetgaar apart van elkaar in wat boter. Ontvet de soep.

Presentatie:

Bind de bouillon met een liaison van room en eigeel. Klop daartoe eerst wat hete soep door de liaison en klop daarna het mengsel door de rest van de hete bouillon. De soep mag niet meer koken. Zij gaat anders schiften. Maak van de groenten een kleurrijk stapeltje in het midden van hete diepe borden. Verdeel het vlees over de stapeltjes en schenk er de soep rondom heen. Geef er stokbrood en boterballetjes bij.

KROKANT OP DE HUID GEBAKKEN KABELJAUW OP EEN BEDJE VAN ZUURKOOI

Zuurkool:

4 sjalotjes
400 gr. zuurkool
1 dl pinot blanc
1 dl vleesbouillon
1 peperkorrel
½ laurierblaadje
1 kruidnagel

Kabeljauw:

10 moten kabeljauwfilets
met vel van 100 gr elk.
10 el zonnebloemolie
250 gr. boter
zout en peper

Saus:

2 takjes bladselderij

Garnering:

10 takjes dille

Zuurkool:

Hak de sjalotjes zeer fijn en fruit deze aan in een weinig boter. Let op dat de sjalotjes niet bruin verkleuren. Blus af met de pinot blanc en de bouillon en reduceer tot 2/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Was de zuurkool. Voeg nu de zuurkool, laurier, kruidnagel en peperkorrel toe en breng aan de kook. Laat de zuurkool in ca 1 uur op een zacht vuurtje met half afgesloten deksel gaar worden. Voeg, indien nodig, wat bouillon toe om droog koken te voorkomen. Haal de zuurkool met een schuimschaaf uit het kookvocht en zet de groenten warm weg. Zeef het kookvocht door een puntzeef.

Kabeljauw:

Bak de vis op de huidzijde in hete olie gedurende 1 à 2 minuten flink aan. Verwijder de olie en vervang dit door de boter. Draai de vis om en laat deze nog 1 min zachtjes in de boter bakken. Haal de vis dan uit de boter. Zet de vis koel weg.

Saus:

Was de bladselderij en hak deze fijn. Blus de braadboter van de vis met het zojuist gezeefde vocht, breng alles weer aan de kook en voeg 1 volle el. fijn gesneden bladselderij toe. Breng de saus op smaak met peper en zout uit de molen.

Presentatie:

Warm de oven voor op 250 °C. Kruid nu de vis met een beetje peper en zout. Plaats de kabeljauwmoten op een ingevet bakblik met de huidzijde naar boven. Plaats het bakblik ca 3 minuten in de hete oven. De moten moeten door en door warm worden. Schik de zuurkool in het midden van 10 warme borden, Leg hierop de kabeljauwfilet met de huid naar boven en nappeer dit met wat saus.
Garneer af met een takje dille.

MANGO-YOGHURTSORBET

Ijsmassa:

2 dl mangocoulis
3 pers sinaasappelen
5 dl. magere yoghurt
75 gr suiker
70 gr eiwit

Mangosaus:

1½ dl mangocoulis
1 limoen

Ijsmassa:

Pers de sinaasappelen.
Meng het sinaasappelsap met de coulis, de suiker en de yoghurt in de keukenmachine.
Klop het eiwit enigszins stijf en werk dit onder de massa.
Doe alles in de sorbetière en draai er ijs van.

Mangosaus:

Schraap wat zeste van de limoenschil. Gebruik hiervoor de zesteur. Blancheer de zeste 2 min in wat kokend water zodat ze zacht wordt.
Pers de limoen uit en breng de mango saus hiermee op een zoet-frisse smaak.
Zet de saus koud weg.

Presentatie:

Doe 2 bolletjes yoghurtijs in een koude ijscoupe. Schenk er wat mangosaus over en garneer af met limoenzeste.

HAZENRUG MET RODE BIETJES

Opmerking: Dit is een zgn. estafettegerecht, hetgeen betekent dat het marineren van de hazenrug gebeurt ten behoeve van de volgende kookavond

Hazenrug:

10 hazenrugfilets
4 kleine worteltjes
2 uien
bouquet garni
(peterselie, tijm,
foelie, laurier)
16 jeneverbessen
8 kruidnagels
1 liter rode wijn

Champignonpuree:

1 kg champignons
2 el citroensap
300 gr. magere melkpoeder
zout
peper
nootmuskaat

Saus:

4 sjalotjes
4 el champignonpuree
4 el wijnazijn
2 el mosterd
2½ dl kalfsfond
Bouillon poeder
2 dl koksroom

Afwerking:

4 tl olijfolie
4 gekookte rode bietjes
zout en peper

Hazenrug:

Verwijder met een scherp, dun mes het vlies van de hazenrugfilets.

Maak de worteltjes en de uien schoon en snij ze in blokjes van 1 centimeter. Doe deze in een diepe schaal, met een bouquet garni, de gekneusde jeneverbessen, de kruidnagels en de rode wijn en laat de hazenrugfilets hierin 24 uur marineren.

Champignonpuree:

Maak de champignons schoon.

Los het melkpoeder op in 4 dl water, doe er het citroensap bij en gaar de champignons hierin.

Doe de massa in de mixer – blender en hak dit fijn. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat..

Saus:

Neem de hazenrugfilets uit de marinade en dep ze droog met een stuk keukenpapier. Zeef de marinade.

Hak de sjalotjes fijn en laat deze ca. 1 minuut glaceren in een braadslee. Voeg de wijnazijn toe. Laat dit bijna geheel inkoken. Giet de gezeefde marinade erbij, breng het opnieuw aan de kook en laat het tot een kwart van het volume inkoken. Zeef de saus nogmaals en voeg de kalfsfond en de mosterd toe. Laat alles nogmaals aan de kook komen en druk de saus daarna door een neteldoekse lap.

Voeg de room toe aan de saus en laat de saus verder inkoken tot de gewenste dikte bereikt is. Breng de saus daarna op smaak. Gebruik hiertoe eventueel wat bouillon poeder, enkele druppels zoetstof en/of wat zout en peper. Roer 4 el champignonpuree door de saus en bewaar de rest van de puree.

Afwerking:

Verhit de olijfolie in een gietijzeren braadslee en braad de hazenrug net voor het uitserveren mooi rosé. Kruid de filet met zout en peper.

Snij de bietjes in mooie ronde plakjes.

Presentatie:

Trancheer de filets. Maak een spiegeltje van de saus op 10 warme borden. Schik de filet plakjes waaivormig op de saus. Leg de plakjes rode biet er in een waaier bij en maak het af met een lepel warme champignon puree.

KLEINE CANTHARELLEN MET PERZIKENELIKEUR

150 gr. kleine cantharellen
1½ dl. Noilly Prat
¼ kaneelstokje
2 kruidnagels
2 anijssterretjes
1 vanillestokje
4½ dl. perzikenlikeur
1½ dl. eau de vie van
pruimen
10 mini soepkopjes

Garnering

Enkele blaadjes munt

Maak de cantharellen zeer zorgvuldig schoon met een borsteltje.

Doe de Noilly Prat in een pan en breng aan de kook. Voeg vervolgens de schoongemaakte cantharellen en kruiden toe en laat dit 4 minuten koken op een zacht vuur.

Zeef de jus door een puntzeef waardoor de vaste bestanddelen achterblijven. Laat de cantharellen afkoelen. Doe de cantharellen in een minisoepkopje en begiet deze met een mengsel van perzikenlikeur en eau de vie van pruimen.

Dek af en zet koud weg in de koelkast.

Presentatie:

Dien op in het mini soepkopje en garneer met een klein munt blaadje.

/

ABRIKOZENSOUFFLÉE

150 gr gedroogde abrikozen
6 perssinaasappelen
3 eiwitten
1 el kristalsuiker
1 eigeel
bakpapier
boter
2 el witte basterdsuiker

Verwarm de oven voor op 180° C. Vet mini soepkopjes in met olie of gesmolten boter en bestrooi ze met basterdsuiker. Schud het teveel eruit. Bind een stuk bakpapier om de bovenkant van het kopje.

Trek met de zesteur dunne reepjes van de schil van een sinaasappel voor de garnering. Pers de sinaasappelen uit. Blancheer de zeste in wat kokend water. Pocheer de abrikozen in het sinaasappelsap totdat het vruchtvlees zacht is; laat ze afkoelen. Pureer deze in de keuken machine.

Klop de eiwitten, in een schone kom, taai gedurende 20 min m.b.v. de machine. Er moeten zich stevige punten vormen. Klop het eigeel los en klop dit samen met de kristalsuiker door het eiwit. Spatel er daarna de abrikozenpuree door. Schep de massa in de vormpjes en bak ze 20 minuten in de oven totdat ze mooi omhoog komen en lichtbruin worden. Haal ze uit de oven en verwijder het bakpapier.

Garnering:
poedersuiker

Presentatie:

Bestrooi de soufflés met poedersuiker en garneer af met zeste. Dien het kopje cantharellen likeur samen met de abrikozenoufflé en het bordje met het champignonijs op een groot bord op.

CHAMPIGNONIJS

IJs:

1l volle melk
¼ l room
100 gr gedroogde
paddestoelen
60 gr glucose
40 gr melkpoeder
60 gr suiker
300 gr eigeel
1 vanillestokje
2 el truffel jus

Konfijt:

20 verse kastanje
champignons
25 gr boter
50 gr suiker

Garnering:

Pignon de pin uit
Beaujeu

IJs:

Maak de melk met de room warm tot aan het kookpunt en voeg dan de gedroogde paddestoelen toe. Laat de paddestoelen, op een zacht vuurtje, minimaal 2 uur trekken. De melk mag niet koken. Laat een weinig afkoelen. Hak de paddestoelen daarna klein in de blender. Voeg de glucose en de melkpoeder aan de nog warme massa toe en laat verder afkoelen tot lauw warm. Klop de suiker krachtig en langdurig door de eigelen. Maak de melkmasa tot bijna kokend heet en roer dit met een royale straal door het eigeel mengsel. Blijf roeren totdat de massa dik genoeg is zodat zij op de achterzijde van een lepel blijft hangen. De melk massa mag niet meer koken. Schraap het merg uit het vanillestokje en doe het schraapsel bij de melkmasa. Voeg ook de truffel jus toe. Laat alles afkoelen en draai er dan ijs van in de sorbetière.

Konfijt:

Borstel de kastanje champignons schoon, verwijder de steeltjes. Snij grote exemplaren in vieren. Bak de champignons in de boter met de suiker en laat ze afkoelen.

Presentatie:

Plaats een ijsbolletje in het midden van een klein Ø 60 mm koud bordje. Versier het bolletje met enkele gekonfijte champignons en strooi wat pignon de pin rondom het ijs. Dien dit op samen met "cantharellen in likeur" en abrikozensoufflé