

CCN - afdeling Bunnik



JUNI 2004

TRIO VAN ZALM:

GEBAKKEN ZALM, HAM EN BASILICUM
KROKANT AARDAPPELSNEETJE MET GEROOKTE ZALM
ZALMTARTAAR OP EEN BEDJE VAN KOMKOMMER

PETERSELIESOEP MET RUNDERTONG

GESTOOFD KONIJN IN WIJN EN CHOCOLADE
(LES PATRONS)

RABARBER/AARDBEIEN SORBET

FILET VAN MELKKALF MET KARWIJ, ZACHTE MOSTERD, SALIE EN MUNT

KROKANTE AARDBEIENTAART EN AARDBEIEN MET FRAMBOZENS AUS
(LES PATRONS)

TRIO VAN ZALM

GEBAKKEN ZALM, HAM EN BASILICUM



ZALM - HAM

400 gr zalmfilet
½ citroen
20 grote blaadjes basilicum
5 lapjes dungseden
Serano ham
2 el olijfolie
zout
vers gemalen zwarte peper
20 houten prikkers

SAUS

100 gr crème fraîche
1 el fijn gehakte
citroenmelisse
peper en zout

PRESENTATIE

2 el zalmeitjes

ZALM - HAM

Vries de zalm lichtjes aan. Deze laat zich dan gemakkelijker snijden.
Was de citroen en rasp met de zesteur wat zeste van de citroen. Bewaar dit voor de saus.
Pers de citroen uit.
Blancheer de zeste enkele min. in wat water totdat zij zacht is.
Maak de filet schoon en controleer of alle graatjes verwijderd zijn.
Snijd ook het bruine vet aan de onderzijde weg.
Snijd 20 mooie langwerpige gelijke repen van ca 1½ bij 1½ bij 6 cm uit de filet.
Kruid deze met wat citroensap en maal er wat zwarte peper overheen. Bewaar de rest van het sap voor de saus.
Halveer de ham in de lengte en in de breedte. Zorg dat de breedte ervan kleiner is dan de lengte van het reepje zalm.
Draai om elke reep een blaadje basilicum.
Rol dan het reepje zalm in de ham (**eenmaal rond!**) en zet dit vast met een prikker.
Plaats de zalmreepjes op een bakmatje of op een royaal ingevet bakblik.

SAUS

Meng de citroenmelisse en de citroenzeste door de crème fraîche en breng de saus op smaak met wat zout en peper en eventueel wat citroensap.

PRESENTATIE

Verwarm de oven op 200 °C
Schuif de zalmreepjes in de oven en bak deze in 2 tot 3 min. gaar.
Plaats op 10 warme bordjes 2 zalmreepjes en leg er een lepeltje saus naast.
Versier de saus met wat zalmeitjes.

KROKANT AARDAPPELSNEETJE MET GEROOKTE ZALM



AARDAPPELSNEETJE

250 gr (8) plakjes gerookte zalm.

500 gr vastkokende aardappelen (b.v. nicola)

1 groot sjalotje

1 groene citroen

½ dl slagroom

75 gr boter

3 el olijfolie

zout en peper

enkele kervelblaadjes

PRESENTATIE

enkele kervelblaadjes

AARDAPPELSNEETJE

Pel en hak het sjalotje fijn.

Schil de aardappelen en rasp die met een grove rasp. Doe het raspsel in een droge doek en wring het vocht eruit.

Strooi er zout en een beetje peper over en vermeng het raspsel met de sjalot snippers.

Maak 20 gelijke porties van aardappelmengsel. Druk die tot dunne platte schijfjes van ca 3 mm dikte en een doorsnee van 6 tot 8 cm.

Smelt de boter en voeg de olie toe. Bak hierin de schijven zachtjes, in 5 tot 7 min per zijde, gaar, goudbruin en krokant.

Laat ze afkoelen op vet absorberend papier.

Pers de citroen uit.

Sla de slagroom lobbijg en roer er, al proevend wat citroensap, zout en peper door.

PRESENTATIE

Verdeel de zalm in 10 porties.

Plaats een aardappelschijfje op elk bord.

Vouw een portie zalm op zodanig dat het bijna op het schijfje past en leg daar een tweede aardappelschijfje bovenop.

Laat een lepeltje van de saus tegen de zalm aanlopen. Versier het gerecht verder met wat kervelblaadjes.

ZALMTARTAAR OP EEN BEDJE VAN KOMKOMMER



ZALMTARTAAR

400 gr zalmfilet zonder vel
1 komkommer
zout en peper

DRESSING

1 groene citroen
100 gr crème fraîche
1 el olijfolie
½ tl rode peperbessen

PRESENTATIE

2 sneetjes casinobrood
enkele dilletakjes

ZALMTARTAAR

Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommer brunoise. Doe de komkommerblokjes in een zeef en strooi er zout over. Plaats de komkommerblokjes in de zeef in de koeling en laat ze daar tenminste 15 min in een bakje uitlekken.

Snijd de zalm brunoise van gelijke grootte als die van de komkommer.

Let op dat de vis koel verwerkt wordt en telkens terug in de koeling geplaatst wordt.

DRESSING

Doe de crème fraîche in een kom, pers de citroen er boven uit, strooi er de gemalen rode peper op, roer de olie erdoor en controleer de smaak van deze dressing. Laat de komkommer goed uitdruppelen en werk er de dressing onder.

AFWERKING

Neem de slacentrifuge. Bedek de bodem met keukenpapier. Leg de komkommerbrunoise in de centrifuge en slinger in enkele keren droog. Meng de komkommerbrunoise met de dressing.

PRESENTATIE

Rooster het casinobrood en snijd er 10 puntjes uit. Plaats een ring van Ø 6 cm op een bord en vul de ring tot 1 cm hoogte met zalmtartaar. Vul de ring verder met 1 cm komkommertartaar op. Verwijder de ring. Versier het gerecht verder met een beetje dressing en een takje dille en leg er een puntje geroosterd brood naast.

PETERSELIESOEP MET RUNDERTONG



SOEP

400 gr peterselie
40 gr boter
1 sjalotje
100 gr prei, bleekselderij, ui
1 dl witte wijn
1 l groentebouillon
200 gr gekookte rundertong
gesneden
2 worteltje geschild
stuk knolselderij
2 dl slagroom
zout
citroensap
½ sjalotje

PRESENTATIE

½ dl slagroom
verse kervel

SOEP

Maak de peterselie schoon. Hak het sjalotje fijn. Snijd groenten klein.
Laat de helft van de boter in een pan smelten. Smoor het fijngehakte sjalotje, de groenten en de peterselie in de boter. Voeg er de witte wijn en de groentebouillon aan toe. Breng aan de kook en laat de soep een uur trekken. Pureer de soep met een staafmixer. Zeef de soep, doe terug in de pan en breng opnieuw aan de kook. Roer er 2 dl slagroom door.
Kook de soep kort door en breng deze eventueel op smaak met zout/groentebouillonpoeder.
Schil en snijd de worteltjes en de knolselderij julienne. Blancheer de julienne kort en spoel af onder koud stromend water.
Snijd de gekookte rundertong julienne.
Pel en snipper het halve sjalotje fijn.
Laat de rest van de boter in een pannetje smelten. Verhit hierin kort al roerend het fijngesnipperde sjalotje, de groenten en de julienne van rundertong. Breng eventueel op smaak met zout/groentebouillonpoeder.
Sla de slagroom stijf.

PRESENTATIE

Pureer soep kort voor het uitserveren nogmaals met de staafmixer.
Plaats in het midden van een voorverwarmd diep bord een bergje met groenten en wat reepjes rundertong. Verdeel de soep over de borden. Garneer af met een toefje slagroom en wat kervelblaadjes.

GESTOOFD KONIJN IN WIJN EN CHOCOLADE

(LES PATRONS)



KONIJN

80 gr reuzel
150 gr mager spek
10 konijnenvoorpoten
zout, peper
20 kleine verse
zilveruitjes
30 gr bloem
5 dl rode wijn
vleesbouillon
2 laurierblaadjes
1 el tijmblaadjes
3 el gehakte peterselie
75 gr gepelde
amandelen
75 gr pijnboompitten
60 gr bittere
chocolade

KONIJN

Snijd het spek brunoise en bak de spekblokjes uit in een deel van de hete reuzel. Haal het spek uit de pan en zet weg.
Ontvries de konijnenvorpoten en kruid ze met wat zout en peper. Doe ze in de pan en braad ze in bovenstaand vet, de een na de ander, rondom mooi bruin aan. Gebruik eventueel wat meer reuzel. Haal de konijn uit de pan en zet weg.
Pel de zilveruitjes en rol deze vervolgens door het achtergebleven vet zodat ze gelijkmatig kunnen kleuren. Haal ze uit het vet en zet weg. Kook de wijn even op. Giet het vet uit de pan en bewaar dat. Doe 1 el terug in de zelfde pan, voeg het meel toe en meng e.e.a. tot een glad papje. Gebruik eventueel wat meer vet. Laat het meel kleuren tot amandelbruin. Pas op voor verbranden. Laat afkoelen en roer er dan de wijn door. Verdun de saus met vleesbouillon. Breng de saus al roerende op een hoog vuur aan de kook. Schraap de aanbaksels op de bodem goed los. Blancheer de amandelen en de pijnboompitten 5 min in wat kokend water, laat afkoelen en wrijf de noten samen met de chocolade fijn in een vijzel of gebruik hiervoor de mixer.
Roer vervolgens dit mengsel goed door de saus, doe er de verse uitjes bij en laat alles nog 30 min afgedekt doorgaren.
Bij gebruik van zure uitjes dien je deze apart te garen.
Kruid de saus met 1 el tijmblaadjes en de laurierblaadjes.
Leg het konijn in een platte ovenschotel en bedek het vlees met de saus. Laat alles, afgedekt met alufolie, gedurende ca 2 uur in een voorverwarmde oven van 95 °C garen.
Controleer de gaarheid van het vlees. Het vlees moet heel gemakkelijk van het bot glijden. Haal het vlees voorzichtig uit de saus. Beschadig daarbij het amandel/chocolade korstje niet. Zeef de saus. Roer 2 el gehakte peterselie en de spekjes door de saus.
Controleer en corrigeer ook zonedig de smaak van de saus en zet alles warm weg.

GROENTE

2 lange preibladen
3 winterwortels
750 gr afkokende
aardappelen
50 gr boter
1 dl koksroom
zout & peper
nootmuskaat

GROENTE

Dompel een lang preiblad enkele tellen in kokend water totdat het zacht is en dompel het blad dan in ijskoud water. Snijd of trek er 10 lange sliertjes van om de worteljulienne op te binden.
Maak de wortels schoon en snijd deze julienne in een gelijke lengte van ca 8 cm. Kook de wortel in wat gezouten water beetgaar en haal ze uit het water. Laat afkoelen. Maak 10 bundeltjes en bind die samen met een preisliertje. Zet warm weg.
Schil en kook de aardappelen en maak er met behulp van de boter en de room een smeugige kruidige puree van.

PRESENTATIE

Leg aan de onderzijde van en groot warm bord een stukje konijn. Nappeer het vlees royaal met saus en zorg dat er 2 uitjes in liggen. Plaats rechtsboven een bundeltje wortel en linksboven een toef aardappelpuree.

RABARBER/AARDBEIENSORBET



SORBET

550 gr rabarber
350 gr aardbeien
300 gr rode
Johannesbeergelei
½ dl aardbeienlikeur

PRESENTATIE

5 aardbeien met kroontje

SORBET

Maak rabarber schoon en snijd in stukjes van 3 cm. Spoel af onder een koude kraan. Was de aardbeien en verwijder het steeltje. Verdeel de aardbeien in vieren.

Breng de Johannesbeergelei in een pan met dikke bodem al roerende aan de kook. Doe 10 stukjes rabarber bij de gelei en laat op middelmatig vuur 3 à 4 minuten pocheren. Haal ze met de schuimspaan eruit en laat afkoelen. Bewaar deze voor de garnering.

Doe de rest van de rabarber bij de gelei en kook deze gaar. Haal pan van het vuur en doe er de aardbeien bij. Blender het geheel en passeer door een zeef. Doe de likeur er bij. Laat afkoelen.

Draai de koele massa in de ijsmachine tot ijs.

PRESENTATIE

Maak de 5 aardbeien schoon laat het groene kroontje eraan zitten en snijd doormidden.

Spuit het ijs in voorgekoelde glazen. Maak hiervoor gebruik van een spuitzak met groot gat.

Decoreer elk glas met een halve aardbei en met een rabarber stengeltje.

FILET VAN MELKKALF MET KARWIJ, ZACHTE MOSTERD, SALIE EN MUNT



BASISSAUS

40 gr verse munt
16 gr verse salieblaadjes
180 gr sjalotjes
½ l gevogeltefond
50 gr kalfsfond
12 gr citroenzeste
12 gr karwijzaad
30 gr matig sterke mosterd
30 gr acaciahoning

GROENTE

500 gr aardappelen(bintjes)
400 gr raapjes
30 worteltjes

VLEES

1 kg kalfslende
180 gr boter

SAUS

1 citroen
10 gr bleekselderijbladeren
enkele groene peperbessen

AFWERKING

16 gr bieslook
6 el olijfolie
1 knoflookteentje
peper en zout

BASISSAUS

Hak de munt en de salie fijn. Pel en hak de sjalotjes fijn. Doe de gevogeltefond met de kalfsfond, munt, salie, citroenzeste, 1/3 van de fijngehakte sjalotjes, karwij, mosterd en honing in een pan en breng alles aan de kook. Draai het vuur lager en laat het gedurende 20 min zachtjes trekken. Giet de saus daarna door een fijne puntzeef en zet apart.

GROENTE

Schil en snijd de aardappelen en zo ook de raapjes in blokjes van ca 8 mm. Blancheer ze elk apart. Schrik de groentes af onder koud stromend water. Laat ze vervolgens goed uitlekken en dep ze lichtjes droog met keukenpapier. Tourneer de worteltjes en kook deze beetgaar.

VLEES

Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat 80 gr boter bruin worden in een pan. Kruid de kalfslende met peper en zout en kleur het vlees aan alle kanten in de bruine boter. Leg het vlees in een ovenschotel en laat verder garen in een oven van 200 °C tot een kerntemperatuur van 55 °C bereikt is. Verpak het vlees daarna in aluminium folie en houd het vlees warm in en oven van max. 50 °C.

SAUS

Doe 1/3 van de fijngehakte sjalot bij het braadvocht en laat dat goed uitzweten. Doe daarna de basissaus erbij en breng dit aan de kook. Kook de saus tot de helft in. Zeef de saus door een puntzeef en breng de saus op dikte. Kruid de saus met peper, zout en een scheutje citroensap en voeg de fijn gehakte selderijblaadjes en de groene peperbessen toe. Zet warm weg.

AFWERKING

Snijd de bieslook in kleine stukjes. Warm de worteltjes in een beetje boter vlak voor het uitserveren op. Bak de aardappelblokjes onder voortdurend roeren in een beetje olijfolie. Laat ze zachtjes kleuren. Doe hetzelfde met de raapjes. Doe de aardappelblokjes en de raapjes bij elkaar, voeg rest van de fijngehakte sjalotjes toe en bak de groentes onder voortdurend roeren goed door. Kruid het groentemengsel met peper, zout en knoflook en voeg op het laatst het fijngesneden bieslook toe. Meng alles goed door elkaar. Haal het vlees uit de oven en snijd het in 20 of 30 fijne plakken. Het behoort in het midden mooi roze te zijn.

PRESENTATIE

Schik per bord 2 of 3 plakjes vlees schrijlings in het midden op elkaar. Maak boven aan de borden twee mooie hoopjes met het aardappelmengsel, geef de worteltjes er bij en werk de onderkant van het bord af met saus.

KORKANTE AARDBEIENTAART EN AARDBEIEN MET FRAMBOZENS AUS

(LES PATRONS)



KROKANT

100 gr poedersuiker
100 gr amandelen
olie

BISCUITBODEM

4 eieren (op kamertemperatuur)
200 gr suiker
1 pakje vanille suiker
200 gr cakemeel
200 gr boter (op kamertemperatuur)
snufje zout

VANILLEVULLING

250 gr aardbeien coulis
1 tl aardappelzetmeel
2 blaadjes rode gelatine

3 blaadjes witte gelatine
0,5 dl melk
2 dl slagroom
20 gr suiker

1 vanillestokje
1 eigeel
10 gr maïzena
500 gr aardbeien

AARDBEIEN MET SAUS

200 gr aardbeien

KROKANT

Hak de amandelen grof. Karamelliseer de poedersuiker in een pannetje met dikke bodem op een laag vuur. Doe de gehakte amandelen erbij en laat een beetje mee bruinen. Stort de massa op een ingeölied bakblik en strijk uit. Laat afkoelen. Hak vervolgens klein.

BISCUITBODEM

Strijk een springvorm (28cm) licht in met boter en bestuif met cakemeel. Verwarm de oven voor op 160 °C. Mix de suiker en de boter tot een lichtgekleurde romige massa. Voeg de eieren, het gezeefde cakemeel en een snufje zout toe. Mix alles goed tot een egaal mengsel. Doe $\frac{3}{4}$ van de krokant bij het beslag. Vul de springvorm en plaats deze net onder het midden in de voorverwarmde oven gedurende 60 à 70 min. Laat afkoelen.

VANILLEVULLING

Verwarm aardbeien coulis. Doe 1 tl aardappelzetmeel geklopt in een heel klein beetje koud water erbij. Week rode gelatineblaadjes 2 minuten in koud water en doe bij coulis. Laat afkoelen onder af en toe roeren.

Week witte gelatine blaadjes 5 minuten in koud water. Melk, 2dl slagroom, suiker en opengesneden vanillestokje in een ketel doen.

Eigeel, bindmiddel en ongeveer $\frac{1}{8}$ deel van bovengenoemd melkmengsel nemen en lobbij slaan. De rest van melk mengsel aan de kook brengen. Nadat het gekookt heeft vanillestokje verwijderen en van het vuur af het eigeelmengsel onder roeren. Onder blijven roeren nog 1 minuut laten koken. De geweekte uitgedrukt gelatine erbij doen. Onder het afkoelen af en toe roeren.

AARDBEIEN

Was de aardbeien en laat ze uitlekken. Laat aan 14 kleine aardbeien het groen zitten. Van de rest het groen verwijderen en in schijfjes snijden van maximaal 1 cm dikte snijden.

Halveer de biscuitbodem 2 maal zodat er 3 schijven ontstaan. Leg de onderste bodem op een houten plank. Leg op de bodem dicht aaneen gesloten de gehalveerde aardbeien. Indien aardbeien dik zijn alleen de buitenzijden gebruiken tot een maximum dikte van 1 cm. Snijd de resten van de aardbeien klein en bedek hiermee open plekken. Bekleed de rand van de springvorm met bakpapier en leg deze om de bodem op de houten plank. Bestrijk de aardbeien met de afgekoelde aardbeienconfituren en maak glad. Druk hierboven op de tweede bodem.

1 dl slagroom
20 gr suiker

Sla 1 dl slagroom met 20 gr suiker stijf en spatel deze onder de vanillevulling. 4 ruime el van het mengsel apart houden. Leg op de tweede bodem in de springvorm op dezelfde wijze aardbeien als op de eerste bodem. Bestrijk met de vanillevulling de aardbeien glad. Druk de 3^e bodem er vervolgens op en strijk deze bodem glad met het mengsel van de 4 ruime el. Zet taart in springvorm koud weg.

2 dl slagroom

Sla de slagroom stijf met een beetje suiker. Verwijder de springvorm. Spuit via een spuitzak met een gekartelde mond een mooie rand op de taart. Druk hierin de aardbeien met het groen er nog aan. Strooi de apart gehouden krokant in het midden. Snijd er mooie puntjes van.

10 gr suiker
0,2 dl water
100 gr frambozencoulis

Doe voor de saus de 10 gr suiker met 0,2 dl water in een pan en verwarm al roerend het mengsel tot de suiker opgelost is. Breng aan de kook en kook 2 min. Haal de pan van het vuur. Doe de frambozencoulis erbij. Verwijder de kroontjes van de aardbeien.

PRESENTATIE

Plaats in het midden van een zwart bord een puntje van de taart. Schik op speelse wijze een piramide van aardbeien aan de punt van het taartje. Giet over de aardbeien de frambozensaus en garneer af met een toefje slagroom uit de spuitzak.