

CCN - afdeling Bunnik



MENU OKTOBER 2004

AMUSE VAN UIENCOMPOTE

AMUSE VAN AARDAPPELSALADE

KLETSKOP A LA MANGERIE

KWARTEL MET DRUIVEN

GEKRUIDE RODE-WIJN-VIJGEN SORBET

TRANCHES ROSÉ GEBRADEN EENDENBORST MET BOSBESSEN

IN KRUIDIGE SUIKERSIROOP GEPOCHEERDE PEER MET
CHOCOLADE BAVAROIS EN BITTERKOEKJESIJS

AMUSE VAN UIENCOMPOTE



UIENCOMPOTE

200 g sjalotjes
1 el bosbessenjam
3 el port
sap van een sinaasappel
citroen
peper en zout
boter

PRESENTATIE

10 amuselepels
10 tl truffeltapenade
10 schijfjes ganzenlever, groot
ongeveer 80x20 mm.

UIENCOMPOTE

Sjalotjes schoonmaken en in de lengte doorsnijden
Van de helften halve ringetjes snijden, dik 2mm.
De sjalotjes licht aanzetten in wat boter
Peper en zout toevoegen
Naar behoefte bosbessenjam, port, sinaasappelsap, citroen en
boter toevoegen
Gaar laten koken maar structuur van uien moet, bewaard blijven

PRESENTATIE

Bedek de bodem van de amuselepel met de compote en leg
hierover een dubbel gevouwen schijfje ganzenlever. En leg op de
ganzenlever een mespuntje van de tapenade als afwerking.

Leg de amuselepel met de compote, de aardappelsalade en het
brioche broodje op een bord en serveer uit.

AMUSE VAN AARDAPPELSALADE



SALADE

300 g vastkokende aardappels (nicola)
80 g ricotta kaas
knoflook peper en zout
mayonaise
uitje, dille, bieslook
dille

PRESENTATIE

10 amuselepels
2 st halve maatjesharing
10 brioche broodjes
10 takjes dille

BRIOCHE BROODJES

125 g bloem, gezeefd
15 g gist
10 g suiker
13 g melk, lauw
een heel ei
65 g zachte boter (niet gesmolten)
snufje zout

SALADE

Aardappels in kleine blokjes snijden van 4x4 mm. en beetgaar koken.
Kaas toevoegen en mengen.
Knoflook, fijn gesnipperd uitje, peper en zout naar gelieve toevoegen.
Beetje mayonaise toevoegen.
Kruiden toevoegen.

PRESENTATIE

Bedek de bodem van een lepel met de salade. Bedek de bovenzijde van de salade met een stukje van de maatjesharing en een klein takje dille.

Leg de amuselepel met de salade, de uiencompote en het brioche broodje op een bord en serveer uit.

BRIOCHE BROODJES

Bloem, gist, suiker en melk in de hobart-mengmachine, met behulp van de "bisschopsnijter"-garde goed mengen.
Ei en zout toevoegen en als alles goed is gemengd dan pas de zachte boter toevoegen.
In zijn geheel opbollen en minimaal 30 min. Laten rijzen.
Dan verdelen en opbollen tot 21-22 gram per stuk.
Afbakken in vormen in een voorverwarmde oven van 180 °C in ongeveer 10 min.

KLETSKOP A LA MANGERIE

(VOORGERECHT)



KLETSKOPPEN

35 gr maanzaad
35 gr sesamzaad
35 gr haverzemelen
25 gr bloem
65 gr poedersuiker
45 gr boter
40 gr sinaasappelsap

SAUS

250 g schep yoghurt of
Bulgaarse yoghurt
halve slangkomkommer
1 tl fijngehakte
dille
1 tl fijngehakte
kervel
½ teentje knoflook
sap van een halve citroen
1 el mayonaisse
room
gembersiroop
peper en zout

MELOENBALLETJES

2 cavaillon of charentais
meloenen

VINAIGRETTE

1 el witte wijnazijn
0,5 tl dijonmosterd
2 tl gembersiroop
zout en versgemalen
zwarte peper
4 el olie

PRESENTATIE

70 Noorse garnalen (groot)
225 gr. Hollandse garnalen
rode eikenbladsla
20 sprieten bieslook

KLETSKOPPEN

Maak de boter verwerkbaar door ze enigszins te verwarmen. Voeg daarna het maanzaad, sesamzaad, haverzemelen, bloem en poedersuiker toe. Maak door toevoeging van het sinaasappelsap van het geheel een smeùige massa.

Leg op een bakplaat een silpat bakmatje en leg hier een sjabloon op met een cirkel van 12 cm doorsnede.

Vul de cirkel met ongeveer een halve lepel massa en verdeel de massa over de oppervlakte zodat een koek ontstaat van rond 12 cm en ter dikte van het sjabloon.

Herhaal dit 12 keer in verband met kans op breuk.

Bak de koeken in een oven van 170 °C in ongeveer 15 min. mooi bruin en laat ze afkoelen. Verwijder ze voorzichtig met een glaceermes van het bakmatje.

SAUS

Schil de slangkomkommer en verwijder de zaadlijsten.

Pureer de schoongemaakte komkommer en wrijf het moes door een fijn zeef.

Vermeng de yoghurt met het moes van de komkommer, de kervel, de dille, de uitgeperste knoflook, citroensap, en de mayonaisse.

Breng op smaak met een beetje gembersiroop, peper en zout. Indien de saus te dik is voeg een beetje room toe, saus moet smeùig blijven.

MELOENBALLETJES

Steek met een aardappelboor, diameter 22 mm. 55 meloen balletjes uit en bewaar ze afgedekt.

VINAIGRETTE

Meng azijn en mosterd met de kruiden. Schud dit goed en voeg daarna de olie toe.

PRESENTATIE

Neem een bord en verdeel een lepel saus in een cirkel van ongeveer 14 cm. Leg in de saus 5 meloenballetjes in een cirkel van 10 cm. Leg op de meloenballetjes de gemaakte klets koppen. Op de klets koppen in een cirkel vier Noorse garnalen en vul de ruimten tussen de garnalen op met Hollandse garnalen. Leg hierover enkele blaadjes eikenbladsla, besprenkel deze met de vinaigrette, en leg daarop weer 3 Noorse garnalen in cirkelvorm.

Werk het geheel af met twee tussen de garnalen ingestoken rechtopstaande sprieten bieslook.

KWARTEL MET DRUIVEN

(TUSSENGERECHT)



KWARTELS

5 gedeeltelijk uitgebeende kwartels (pootjes met bot niet verwijderen)
zout en vers gemalen peper
100 g boter
klein scheutje truffelolie

SAUS

1 l kalfsfond
1,5 dl witte wijn
1,5 dl rode druivensap
theelepel Franse mosterd
80 gr koude boter
500 g gepelde druiven
zout en vers gemalen peper

PRESENTATIE

1 potje zomertruffel
diverse soorten sla

KWARTELS

Maak de kwartels verder schoon. Snijd de koppen eraf en verwijder de e.v.t. resterende veren en controleer of de ingewanden eruit zijn. Bestrooi de kwartels met zout en peper. Doe de kwartels in een royale braadpan met 80 gram boter en een scheutje truffelolie en bak ze rondom goed aan. Neem de pan van het vuur bedek de kwartels met de resterende boter en plaats de braadpan met de kwartels 5 min. In de oven van 130 °C. Draai de kwartels regelmatig en bedruip ze met het braadvocht tot ze egaal bruin zijn. Houd de kwartels warm. De kwartels zijn gaar als deze op de kop een helder en blank braadvocht afscheiden.

SAUS

Reduceer de kalfsfond tot een derde. Doe de kalfsfond, de wijn, het druivensap en de mosterd in een sauspan. Kook dit mengsel in tot een derde op een matig vuur. Haal de pan van het vuur en klof er 80 gram klontjes koude boter door. Breng op smaak met peper en zout. Leg de helft van de gepelde druiven in de saus. Hou de saus warm. Verwarm de andere helft van de druiven in een pannetje met een bodem water op een zacht vuur.

PRESENTATIE

Leg op een voorverwarmd bord enkele blaadjes sla.
Leg hierop een halve kwartel en op de kwartel een schijfje truffel.
Bestrooi de kwartel rondom met de verwarmde druiven en serveer de saus apart uit in een klein kommetje met lepeltje.

GEKRUIDE RODE-WIJN-VIJGEN SORBET

(TUSSENGERECHT)



SORBET

0.75 l rode wijn
10 vijgen
225 g suiker
15 g vanillesuiker
1 kruidnagel
1.5 kaneelstokje
1 laurierblaadje
15 jeneverbessen
3 steranijs
1.5 theelepel gedroogde
koriander

PRESENTATIE

10 muntblaadjes

SORBET

Snij acht vijgen in vier parten en hou de overige heel
Doe de vijgen en alle ingrediënten voor de sorbet in een pan en laat ze
circa 15 minuten op een laag vuur trekken.
Haal de hele vijgen uit de pan en bewaar deze voor de garnering
Zeef het overige mengsel en laat dit afkoelen.
Draai de sorbet op in de ijsmachine

PRESENTATIE

Leg twee bollen sorbetijs in grote coupes.
Verdeel de hele vijgen in tien partjes en leg een partje als garnering op
het ijs. Steek tussen de ijsbol en het vijgenpartje een blaadje mint.

TRANCHES ROSÉ GEBRADEN EENDENBORST MET BOSBESSEN

(HOOFDGERECHT)



EENDENBORST

10 borsten van een wilde eend
60 gr boter
3 st Elstar
60 gr boter

SAUS

2 fijngehakte sjalotjes
2 dl rode wijn
1 dl port
1 dl kalfsfond
4 dl kippen- of eendenfond
40 gr boter
1 bakje blauwe bessen
1 takjes verse tijm
2 el bosbessengelei
scheutje bessenjenever
zout en peper

TAGLIATELLE

150 g gele tagliatelle
1 dl slagroom
2 el olijfolie
zout

PRESENTATIE

1 bakje blauwe bessen
zout en peper

EENDENBORST

Braad de eendenborstjes in circa 4 min. aan beide zijden bruin in de boter.

Neem ze uit de pan en laat ze circa 15 min. verder garen in een oven van 60 ° C. Bewaar het braadvet voor de saus.

Schil de appels, snijd ze in partjes, verwijder het klokhuis en stoof deze licht aan in de boter. Houd ze warm.

SAUS

Giet voor de saus het braadvet uit de pan en voeg de sjalot toe, blus de pan met de wijn en de port en laat dit inkoken.

Voeg beide fonds en de helft van de blauwe bessen met de tijm toe.

Laat de saus zachtjes inkoken en zeef haar daarna.

Monteer de saus op met de boter en breng haar op smaak met zout, peper en e.v.t. met een scheutje bessenjenever en bosbessengelei.

TAGLIATELLE

Kook intussen de tagliatelle niet al te gaar (al dente) in ruim water met zout, waaraan twee eetlepels olijfolie is toegevoegd.

Giet de tagliatelle in een vergiet en laat hem even uitlekken.

Doe de warme tagliatelle terug in de pan en roer de slagroom erdoor.

PRESENTATIE

Bedek de spiegel van de voorverwarmde borden met saus.

Bestrooi de eendenborsten met peper en zout en snijd de borsten in dunne tranches en dresseer deze dakpansgewijs op de saus. Leg de partjes gestoofde appel hiernaast met in het midden de verse pasta

Strooi de rest van de bosbessen, ter garnering, in de saus op het bord.

IN KRUIDIGE SUIKERSIROOP GEPOCHEERDE PEER MET CHOCOLADE BAVAROIS EN BITTERKOEKJESIJS



(NAGERECHT)

BITTERKOEKJESIJS

150 gr bitterkoekjes
3 el amaretto
4 dl slagroom
60 g suiker
3.5 eierdooiers
1 ei
10 st flex-panvormpjes

CHOCOLADEBAVAROIS

3 dl slagroom
9 blad gelatine
3 eierdooiers
115 gr suiker
3 dl melk
110 gr pure chocolade, in
stukjes gebroken
olie
poedersuiker
10 st plastic ringen

SUIKERSIROOP

1.5 l water
525 g suiker
3 kruidnagelen
kaneelstokje
gesplitst vanillestokje
sap van een citroen
9 kleine stevige
handperen

BITTERKOEKJESIJS

Snijd de bitterkoekjes zeer fijn en maak ze met de amaretto smeug. Klop de slagroom met de helft van de suiker bijna stijf. Voeg de smeuge bitterkoekjes toe, meng alles goed dooreen en zet in de koelkast. Zet een pan klaar met een daarin passende roestvrijstalen kom. Vul de pan voor de helft met water en breng dit tegen de kook aan. Doe de eierdooiers, de eieren en de rest van de suiker in de kom of schaal en plaats deze in de pan met water. Draai de warmtebron op de laagste stand. Klop het eimengsel direct met een garde schuimig en lauwwarm ongeveer 40 graden C. en daarna met de mixer (hoogste stand) buiten het warm waterbad in circa vijf minuten luchtig en koud. Roer het vervolgens met een spatel door de slagroom, maar zo, dat er geen of weinig lucht verloren gaat. Schep het luchtige mengsel in de flex-panvormpjes en laat opstijven in de vriezer.

CHOCOLADEBAVAROIS

Klop de slagroom bijna stijf. Week de gelatine in koud water. Klop de eierdooiers en de suiker met een garde schuimig. Breng de melk aan de kook. Neem de pan van de warmtebron, schenk de melk bij het eimengsel en roer alles goed dooreen. Giet het weer terug in de pan, Voeg de gelatine toe en verwarm alles al roerend ½ minuut op de laagste stand van de warmtebron tot de eierdooiers gaan binden en de gelatine is opgelost maximaal 70 °C . Het mag beslist niet koken. Neem de pan van het vuur van de warmtebron en laat de chocolade al roerend in het melkmengsel smelten. Voeg de slagroom toe en roer alles luchtig dooreen. Neem 10 st. plastic ringen en strijk ze aan de binnenzijde in met olie en bestuif de binnenzijde met poedersuiker. Zet ze op een plaat. Schep de bavarois in de plastic ringen en laat deze minstens 3 uur in de koelkast opstijven.

SUIKERSIROOP

Breng het water met de rest van de ingrediënten aan de kook en laat alles zachtjes `trekken`
Schil de peren, halveer ze in de lengte en verwijder het klokhuis met een aardappelboortje.
Giet de suikersiroop door een zeef in een andere pan en breng deze opnieuw tegen de kook aan. Temper de warmtebron en laat de peerhelften 3-4 minuten in de suikersiroop pocheren (onder het kookpunt). Neem de pan van de warmtebron en laat de peerhelften in de siroop afkoelen. Als de peerhelften zijn afgekoeld, haal ze uit de siroop en laat de siroop wat inkoken

PRESENTATIE

10 toefjes slagroom
10 borrels amaretto

PRESENTATIE

Snijd de peerhelften in dunne parten en leg ze in de vorm van een waaier op een bord. Giet over de partjes wat ingekookte siroop. Los het bitterkoekjesijs uit de flex-panvormjes. Maak het dessert compleet met het bitterkoekjesijs en laat de bavarois uit de plastic ring op het bord glijden. Serveer er desgewenst een toefje slagroom en een glaasje amaretto bij.