

**CCN - afdeling Bunnik**



**Menu december 2004**

**AMUSE D'UNE TOMATE CERISE**

*AMUSE VAN EEN KERS(T)TOMAATJE*

**SUPRÊME DE PINTADE AUX ÉPINARDS, À LA VANILLE ET AUX  
AMANDES**

*PARELHOENFILET MET SPINAZIE, VANILLE EN AMANDELEN*

**COSOMMÉ D'ÉCHALOTES AU GRATIN**

*GEGRATINEERDE HELDERE SJALOTTENBOUILLON*

**FILET DE CABILLAUD ENROBÉ DE SAUMON FUMÉ**

*KABELJAUWFILET IN GEROOKTE ZALM*

**SURPRISE DE CITRON**

*CTROEN OP EEN VERRASSENDE MANIER*

**SELLE DE CERF À LA SAUCE VENAISON**

*HERTERUGZADEL MET VENAISON-SAUS*

**TERRINE DE PAMPLEMOUSSE À LA SAUCE DE THÉ**

*GRAPEFRUITTERRINE MET THEESAUS*

# AMUSE D'UNE TOMATE CERISE

AMUSE VAN EEN KERS(T)TOMAAATJE



## VOORGERECHT

### AMUSE

10 kerstomaatjes  
1 ½ dl olijfolie  
2 teentjes knoflook  
3 tak tijm (zonder de harde steeltjes)  
6 kleine teentjes knoflook  
3 dl melk  
zout, zwarte peper  
zeezout  
boter

### UIENCOMPOTE

2 rode uien  
scheutje olijfolie  
crème de cassis  
frambozenazijn  
peper en zout

### PRESENTATIE

10 amuselepels  
½ bosje kervel  
½ bosje bieslook  
10 st kleine takjes hulst (1 of 2 blaadjes met een paar besjes eraan)

### AMUSE

- Doe olie in een pannetje.
- Leg de gewassen en afgedroogde tomaatjes in de olie.
- Voeg de tijmblaadjes en de twee geplette knoflookteentjes toe.
- Verwarm de olie tot 60°C; zorg er m.b.v. de vleesthermometer voor dat de temperatuur niet hoger wordt.
- Dek het pannetje af met een doekje en pocheer de tomaatjes op een vlamverdelers op laag vuur gedurende 45 minuten.
- Pel de 6 kleine knoflookteentjes.
- Blancher ze driemaal telkens in een beetje melk en snij ze daarna overlans in plakjes.
- Bak deze nu goudbruin in een beetje boter.
- Haal tomaatjes uit de olie en laat afkoelen.
- Ontvel ze en snij aan de bovenkant het kapje eraf.
- Bestrooi het snijvlak met een beetje zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Leg het kapje er nu weer op.

### UIENCOMPOTE

- Pel de uien, halveer ze en snij in dunne, halve ringen.
- Fruit deze in een beetje olijfolie gaar
- Breng op smaak met peper, zout, een scheutje crème de cassis en een paar druppels frambozenazijn.

### PRESENTATIE

- Leg op een amuselepel een beetje uiencompote.
- Plaats hierop een tomaatje.
- Leg hier een plakje knoflook op en garneer af met een takje kervel.
- Leg de lepel op een klein bord
- Leg naast de lepel enkele sprietjes bieslook en een klein takje hulst.

# SUPRÊME DE PINTADE AUX ÉPINARDS, À LA VANILLE ET AUX AMANDES



*(Parelhoenfilet met spinazie, vanille en amandelen)*

## TUSSENGERECHT

### **PARELHOEN**

5 enkele parelhoenfilets  
3 vanillestokjes  
1,5 dl rode port  
2 dl slagroom  
150 gr geklaarde boter

### **SPINAZIE EN SAUS**

1 kg spinazie  
5 sjalotten  
boter  
peper en zout  
30 gr amandelschilfers

### **PARELHOEN**

- Snij de vanillestokjes overdwers door midden en overlans.
- Open en bestrijk elke parelhoenfilet flink met de binnenzijde van een half vanillestokje.
- Bak de filets aan beide zijden in geklaarde boter.
- Neem het vlees uit de pan en hou warm.
- Giet het braadvet af en deglaceer met de port.
- Kook dit iets in.
- Giet vervolgens de room er al roerend bij.
- Leg de kipfilets in de vloeistof en stoof gedurende 10 minuten.
- Haal de filets uit de pan en houd warm.
- Bewaar de saus.

### **SPINAZIE EN SAUS**

- Droog de 3x gewassen spinazie in de slacentrifuge
- Smoor de geslingerde spinazie in geklaarde boter
- Voeg de gesmoorde spinazie aan de fond toe.
- Laat het geheel even smoren en breng op smaak.
- Giet de spinazie af door een zeef in een pan en laat goed uitlekken en hou warm.
- Kook de saus verder in en bind evt. tot deze licht hangend is.
- Hak de sjalotjes fijn en bruneer deze in wat boter.
- Rooster de amandelschilfers in een droge pan.
- Voeg sjalotjes en amandelschilfers samen.

### **PRESENTATIE**

- Leg een bedje van spinazie op voorverwarmde borden.
- Plaats daar een halve getrancheerde parelhoenfilet bovenop.
- Nappeer met saus.
- Bestrooi met het mengsel van amandel met sjalot.
- Giet om het geheel wat portsaus.

# CONSOMMÉ D'ÉCHALOTES AU GRATIN



*(Gegratineerde heldere sjalottenbouillon)*

## SOEP

### CONSOMMÉ

1½ dl geconcentreerde  
kippenfond  
1,5 el olie  
0,75 dl cognac  
500 gr sjalotten

### SOEPDRIEHOEK

5 plakjes bladerdeeg  
grof zeezout  
2 x eigeel

### AFWERKING

20 gr eidooier  
1 dl room  
30 gr roquefort  
bieslook

### CONSOMMÉ

- Verdun de geconcentreerde kippenfond met 3 liter water.
- Pel de sjalotten.
- Snipper hiervan ongeveer 50 gr en bewaar dit als garnituur.
- Snij de rest van de sjalotten in ringen.
- Fruit de ringen in de olie glazig.
- Blus af met cognac.
- Voeg deze bij de bouillon, laat 1 uur trekken.
- Passeer de bouillon door een fijne bolzeef.

### SOEPDRIEHOEK

- Snij de bladerdeegplakjes elk in vier driehoekjes.
- Strijk wat eigeel over de driehoekjes.
- Strooi er wat grof zeezout over.
- Bak in 15 minuten af in een op 200 °C voorverwarmde oven.

### AFWERKING

- Meng roquefort met room en eidooier en klop dit tot yoghurt dikte.

### PRESENTATIE

- Knip wat bieslook en verdeel dit samen met de snipperde sjalot over verwarmde soepkoppen.
- Vul met de hete bouillon.
- Schep wat roquefortroom op de bouillon en gratineer onder de hete grill.

# FILET DE CABILLAUD ENROBÉ DE SAUMON FUMÉ

(Kabeljauwfilet in gerookte zalm)



## HOOFDGERECHT

### KABELJAUW

500 gr kabeljauwfilet  
10 gerookte zalmslices  
van 25 gr  
1 speer grote prei  
20 gr boter  
peper, zout

### SAUS

1 sinaasappel  
2 dl witte wijn  
4 sjalotjes  
2 dl room  
50 gr ijskoude boter  
3 el cointreau

### AARDAPPELPUREE

1000 gram aardappelen  
(bloemig)  
30 gr gesmolten boter  
2 eidooiers  
peper en zout

### KABELJAUW

- Maak de prei schoon en snij het witte gedeelte in flinterdunne ringetjes.
- Snij het groene gedeelte in lintjes van ca. 3 mm breed en 25 cm lang.
- Smelt in een pannetje de boter en stoof hierin de preiringetjes gaar.
- Blancheer de preilintjes 1 minuut en spoel af met koud water.
- Laat op keukenpapier uitlekken.
- Snij de kabeljauw in 10 mooie filets, kruid met peper en zout en leg er wat preiringetjes bovenop.
- Bekleed onder- en bovenkant van de filets met een plakje zalm.
- Bind het geheel met de groene preilintjes met een platte knoop op.
- Stoom de pakketjes in een stoompan in ca. 8 minuten gaar.

### SAUS

- Was en rasp de sinaasappel. Zet rasp apart.
- Pers de sinaasappel uit, doe het sap in een pannetje en kook in.
- Breng in een ander pannetje de witte wijn met de fijngehakte sjalotjes aan de kook en stoof goed gaar.
- Voeg room toe en breng opnieuw aan de kook.
- Passeer door een zeef.
- Voeg sinaasappelsap, -rasp en Cointreau toe en laat even aan de kook komen.
- Haal pan van het vuur en monteer de saus met vlokjes ijskoude boter.

### AARDAPPELPUREE

- Schil de aardappelen, snij ze in stukken en kook gaar in 20 minuten.
- Aardappelen afgieten en goed droogstomen.
- Pureren met pureerknijper.
- Voeg gesmolten boter en eidooiers toe en roer goed door met een houten lepel.
- Spuit met gekartelde spuitmond mooie rozetten.

**WASPEENTJES MET ROOM**

500 gr kleine waspeentjes  
1 el suiker  
30 gr boter  
1 dl room  
0,4 groentebouillon  
(poeder)  
peper, zout

**PEULTJES**

30 peultjes  
boter, suiker, peper, zout

**PRESENTATIE**

kervel

**WASPEENTJES MET ROOM**

- Reserveer voor elk bord 3 peentjes van ca. 8 cm lengte.
- Schrap de peentjes eventueel, of was ze alleen.
- Laat in een pannetje de boter lichtbruin worden en sauteer hierin de peentjes.
- Schud af en toe de pan flink om.
- Voeg, zodra de peentjes wat kleur hebben, de bouillon, suiker, zout en peper toe en kook op klein vuur verder tot het kookvocht stroperig is geworden.
- Voeg nu room toe en schrap alle aanbaksels van de bodem los.
- Houd warm.

**PEULTJES**

- Kook de peultjes beetgaar.
- Smelt boter en suiker in een pan en sauteer de peultjes.
- Breng op smaak met peper en zout.

**PRESENTATIE**

- Leg op een groot voorverwarmd bord een pakketje kabeljauw.
- Leg hiernaast drie worteltjes en bestrooi licht met fijngesneden kervel.
- Spuit er een mooi aardappelroosje bij, bestrooi dit met wat geraspte kaas en napper de vis met een beetje saus.

# SURPRISE DE CITRON



*(Citroen op een verrassende manier)*

## TUSSENGERECHT

### **SORBET**

10 st mooie citroenen  
10 gr verse basilicum  
2 dl citroensap  
3 dl witte wijn  
2 dl water  
150 gr suiker  
45 gr eiwit  
grapefruitmesje

### **PRESENTATIE**

poedersuiker  
10 st rode cocktailkersen  
10 st cocktailprikkers  
10 st muntblaadjes

### **SORBET**

- Snij op een kwart van de bovenkant het kapje van de citroen af.
- Steek een grapefruitmesje (mesje met gebogen aan beide zijden gekarteld lemmet) tussen schil en vruchtvlees van de citroen en maak met een rondgaande beweging het vruchtvlees los van de wand en haal dit uit de citroen, zodat er een leeg bakje ontstaat.
- Vang het sap op.
- Snij van de onderzijde van de citroen (niet helemaal door en door,) want de citroen moet 'waterdicht' blijven) een plakje zodat deze kan staan.
- Zet de bakjes in de diepvries en bewaar ook de kapjes (niet in de diepvries).
- Los de suiker op in heet water.
- Laat afkoelen.
- Voeg citroensap, wijn en de kleingesneden basilicum toe.
- Draai hier in de sorbetière ijs van.
- Voeg halverwege het stijf geslagen eiwit erbij.
- Doe het ijs in een spuitzak en vul er de bevroren citroenen mee.
- Zorg ervoor dat er een mooie toef bovenuit steekt.
- Zet onmiddellijk koud weg.

### **PRESENTATIE**

- Bestrooi kleine bordjes met poedersuiker.
- Zet hierop een gevulde citroen en garneer met een cocktailkersen en een muntblaadje.
- Maak van een cocktailprikker en een citroenkapje een parasolletjes en prik dat schuin op de rand van de citroen.

# SELLE DE CERF À LA SAUCE VENAISON

(Herterugzadel met venaison-saus)



## HOOFDGERECHT

### SAUS

500 gr wildafval  
1 lt kalfsfond  
peterselie(stelen)  
3 laurierblaadjes  
1 winterpeen  
7 sjalotten  
2 dl slagroom  
1 zak (500 gr)cranberrycompote  
0,1 dl rode wijnazijn  
1 tl gedroogde tijm  
10 peperkorrels

### GEVULDE APPELS

5 appels van gelijke grootte  
20 gr boter  
suiker en kaneel naar smaak  
4 el cranberrycompote

### VLEES

1,2 kg herterug (zadel) aan een stuk  
250 gr geklaarde boter  
200 gr vers vet spek  
1 tl gedroogde tijmblaadjes  
2 dl kalfsfond

### SAUS

2 dl slagroom  
4 el cranberrycompote

### SAUS FASE 1

- Braad het wildafval in wat olie aan.
- Voeg gesneden, wortel, sjalotten (met schil), champignonstelen van het garnituur (gev. champ.) en aromaten toe.
- Als alles een mooie bruine kleur heeft gekregen, giet dan de azijn erbij en laat goed inkoken.
- Blus af met 8 dl kalfsfond (houd 2 dl over).
- Voeg de geplette peperkorrels toe en laat zachtjes 1 uur koken.
- Houd warm.
- Bereid de cranberrycompote volgens voorschrift op de verpakking.

### GEVULDE APPELS

- Was de appels grondig en droog af.
- Steek met een appelboor het klokhuis eruit.
- Leg de appels elk op een stuk alufolie.
- Meng de cranberrycompote in een schaal met suiker en kaneel.
- Vul de appels met dit mengsel, leg er een klontje boter bovenop en verpak de appels in de alufolie.
- Leg de appels tegelijk met de reerug in de oven. Stoof beetgaar.
- Houd warm.

### VLEES

- Klaar de boter.
- Snij het zadel overdwers in tweeën (niet volledig los van het zadel !).
- Snij spek in dunne kleine reepjes.
- Pikeer het vlees met behulp van een lardeernaald ([zie tekening](#)).
- Wrijf het vlees in met zout, peper en tijm.
- Verhit 200 gr geklaarde boter in de braadslee op het vuur.
- Braad de herterug om en om even aan.
- Zet de braadslee in de oven en braad het vlees in 20-25 min. rosé. (een kerntemperatuur van 45 °C )
- Zet tegelijkertijd de gevulde appels in de oven.
- Bedruip het zadel af en toe met de braadboter.
- Neem het vlees uit de pan en hou goed ingepakt in alufolie warm.
- Haal ook de appels uit de oven en houd ook deze warm.
- Giet het meeste braadvet af.
- Deglaceer de braadslee met de rest van de kalfsfond.

### SAUS, FASE 2

- Giet de déglace uit de braadslee bij de saus.
- Warm de saus vlak voor het uitserveren eventueel nog even door en voeg van het vuur af de 2 dl slagroom en 4 el cranberrycompôte toe.



### GEVULDE CHAMPIGNONS

10 reuzenchampignons  
300 gr venkelknollen  
300 gr Redstar aardappelen  
geklearde boter, peper, zout

### SPRUITJES MET SPEK

600 G spruiten  
150 gr ontbijtspek in plakjes  
peper, zout, nootmuskaat  
1 el mosterd

### GEVULDE CHAMPIGNONS

- Snij het groen van de venkelknollen en bewaar dit voor garnering.
- Snij de knollen in stukken en stoof deze in water met een klontje boter gaar.
- Schil en kook tegelijkertijd de aardappelen.
- Pureer venkelknollen (met staafmixer of in keukenmachine) en laat in een zeef wat uitlekken.
- Pureer ook de aardappelen (met de pureeknijper).
- Vermeng beide purees, roer er 50 gr boter door en breng op smaak met peper en zout.
- Borstel champignons schoon.
- Verwijder de stelen in hun geheel. Deze zijn voor de saus.
- Blancheer de koppen even en braad ze in wat geklaarde boter aan.
- Vul de champignonhoeden met de puree en garneer met een toefje venkelgroen.
- Houd warm

### SPRUITJES MET SPEK

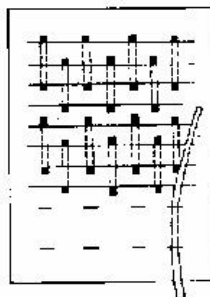
- Maak de spruiten schoon en kook ze beetgaar.
- Snij de plakjes ontbijtspek in reepjes en bak deze krokant.
- Vermeng spruitjes met ontbijtspek.
- Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en mosterd.
- Schud voorzichtig even om.

### PRESENTATIE

- Snij de filets los van het bot en snij in dunne plakken of koteletjes.
- Snij de haasjes van de onderzijde los en trancheer deze.
- Verdeel over voorverwarmde borden.
- Leg er een uitgekakte halve appel bij, een gevulde champignonhoed en wat spruitjes.
- Geef de saus er apart bij.

### Het met lardeerspek pikeren van vlees

1. Pikeerschema. De rijen lopen "om en om".
2. Het pikeren van zadels. Voor kleine zadels (roe, hert) zijn twee rijen lardeerspek voldoende.
3. Runderhazen en schape- en lamsbouten worden in de lengte gepikeerd.



# TERRINNE DE PAMPLEMOUSSE À LA SAUCE DE THÉ

(Grapefruitterriner met theesaus)



## NAGERECHT

### SAUS

8 grapefruits  
6 dl grapefruitsap  
15 gr Earl Grey Tea Bergamot  
aardappelmeel naar behoefte  
50 gr suiker

### TERRINE

6 gelatineblaadjes  
3 dl sinaasappelsap  
1 citroen  
100 gr suiker

### HULSTTUILES

100 gr zachte boter  
100 gr poedersuiker  
80 gr eiwit  
100 gram bloem  
150 gr pure couverture  
1 tl amandelessence

### SAUS

- Schil de grapefruits.
- Ontdoe de partjes van de vliezen en vang daarbij zoveel mogelijk het sap op.
- Droog de partjes af met keukenpapier.
- Zet 10 mooie partjes weg voor garnering.
- Breng intussen het opgevangen grapefruitsap samen met de 6 dl uit het pak grapefruitsap aan de kook.
- Doe de theebladeren erin en laat 10. min trekken.
- Voeg 50 gr suiker en laat nog eens 20 minuten trekken.
- Bereid een papje voor van aardappelmeel in koud water
- Voeg zoveel toe, tot de saus begint te dikken. (Pas op! Bij koelen wordt de saus dikker.)
- Passeer door een fijne bolzeef en laat afkoelen.

### TERRINE

- Week de gelatineblaadjes minstens 10 minuten in koud water.
- Rasp de citroenschillen.
- Verhit sinaasappelsap, 100 gr suiker en citroenrasp.
- Los van het vuur af hierin de voorgeweekte gelatineblaadje op.
- Laat afkoelen in koudwaterbad.
- Giet als het vocht een beetje lobbij begint te worden een laagje gelei in de terrine, laat opstijven.
- Leg een laag grapefruitpartjes in de terrine en giet hierover weer een laagje gelei, laat opstijven.
- Leg een tweede en laatste laag grapefruitpartjes in de terrine en vul af met gelei. Laat opstijven.

### HULSTTUILES

- Klop de boter romig, roer de poedersuiker erdoor, daarna de niet geslagen eiwitten en de essence.
- Spatel als laatste de gezeefde bloem erdoor.
- Laat 30 min rusten.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Strijk het deeg hierop uit, zo dun dat men het papier a.h.w. nog kan zien.
- Bak de tuiles af in 4 tot 5 minuten tot ze goudbruin (in voorverwarmde oven van 170 °C) zijn.
- Werk nu zo snel mogelijk, want zodra het gebakken deeg afkoelt wordt het stijf en bros.
- Steek hulstblaadjes uit.
- Licht de blaadjes met een paletmes van het papier en laat ze op een ander schoon stuk bakpapier helemaal afkoelen.
- Smelt de pure couverture au bain-marie.
- Vouw van bakpapier een cornetje en vul dit met gesmolten couverture.
- Spuit "nerven" op de hulsttuiles.

**PRESENTATIE**

borden voorcoelen

1 bosje munt

150 gr vers rood fruit

1 pot maraschino kersen zonder pit  
poedersuiker

**PRESENTATIE**

- Bestrooi de rand van voorgekoelde borden met poedersuiker.
- Stort de terrine.
- Snij met een scherp of elektrisch mes plakjes (2 per persoon).
- Leg de plakjes op de borden.
- Giet er wat theesaus omheen.
- Garneer met enkele uitgelekte kersen, wat rood fruit en een toefje munt.
- Leg er op de rand van het bord een hulstuile bij.