

CCN - afdeling Bunnik



MENU DECEMBER 2005

GANZENLEVERPLAKJE OP AARDAPPELSCHIJFJE MET
SAUSJE BEAUME DE VÉNISE

SOUFFLÉ VAN LANGOUSTINES MET KREEFTENSAUS

HELDERE VISBOUILLON MET COQUILLES EN GARNALEN

KALFSZWEZERIKSALADE

BLACK MAGIC SORBET

WILD-ZWIJNSROLLADE MET ROZIJNEN EN
MOSTERDSAUS

RODE KOOL, SPRUITJES, STOOFPPEERTJE EN
AARDAPPELPOFFERTJES

NOTENPARFAIT MET EEN BEIGNET VAN GEDROOGDE
PRUIM EN EEN SABAYON VAN MARSALAWIJN

GANZENLEVERPLAKJE OP AARDAPPELSCHIJFJE MET SAUSJE BEAUME DE VÉNISE



VOORGERECHT

VOORGERECHT

1½ el hazelnootolie
2 sjalotten - ± 50 gr
100 gr gekoelde roomboter
½ fles originele Muscat Beaume de Venice
zout en Peper
enkele el bloem
3 Rosevalaardappelen ± 6 cm lang; gewicht 2250 gr
250 gr ganzenlever A-kwal bloem
roomboter om te braden

PRESENTATIE

½ bosje waterkers

VOORGERECHT

- Fruit de gesneden sjalot enkele minuten licht aan in de hazelnootolie, niet kleuren.
- Voeg de muscat toe en laat het inkoken tot een stroopje ontstaat.
- Voeg op een laag vuur de koude boter, in stukjes, toe tot licht gebonden saus verkregen wordt.
- Breng op smaak met peper en zout en houd die saus warm op 70 graden .
- Borstel de aardappels goed af.
- Snijd ze in de lengte in plakjes (4 plakjes ovaal per aardappel) plakdikte 4 mm.
- Licht zouten en stomen tot beetgaar.
- Snijd de lever in plakjes van 4 mm = 20/25 gram.
- Bestrooi met peper en zout en vervolgens door de bloem.
- Verhit een Tefalpan en bak de plakjes in de roomboter zeer snel goud bruin.

PRESENTATIE

- Leg op voorverwarmde bordjes (side-plate type) een aardappelschijfje met erop een plaatje ganzenlever.
- Verdeel de saus erover in druppelvorm, leg op de lever een blaadje waterkers.

SOUFFLÉ VAN LANGOUSTINES MET KREEFTENSAUS

TUSSENGERECHT



SOUFFLÉ I

700 gr rauwe garnalen of langoustines
0,3 dl Slagroom – 30% vet.
3 eiwitten = 100 gr
100 gr roomboter
peper en zout

SAUS

1 pak diepvries rivierkreeftjes
70 gr mire -poix
(prei, peen, ui.)
5 Pomodori tomaten
0,6 dl room
½ dl olijfolie
1½ l water
4 dl visfond (van poeder)

PRESENTATIE

½ bosje waterkers

SOUFFLÉ I

- Pel de verse langoustines/garnalen en verwijder het darmkanaal en de staart.
- Pureer ze fijn, voeg de room (30%) toe en zorg ervoor dat de massa zo koud mogelijk blijft; schaal op ijsblokken plaatsen.
- Klop de eiwitten tot aanhangen, voeg het eiwit aan de farce toe en spatel het luchtig om.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Beboter 10 bakjes licht.
- Vul de bakjes ruim de helft met de farce, zet de bakjes in schaal of bak om straks Au Bain Marie te bewerken in de oven.

SAUS

- Fruit de Mire -Poix aan in wat olijfolie, houd 10 rivierkreeftjes achter voor garnering.
- Maak de rest van de rivierkreeftjes schoon, achterlichaam ontdoen van darmkanalen, scharen van de kreeftjes hakken en mee laten sudderen bij de mire -poix.
- Doe er daarna 2 liter water bij en de in stukken gesneden tomaat; laat dit op klein vuur 1½ uur zachtjes laten trekken.
- Zeef de fond en draai het resedu m.b.v. draaizeef— "passe-vite" in de fond.
- Laat het geheel zachtjes inkoken en voeg op het laatste moment de room toe(inkoken tot ½ liter).

SOUFFLÉ 2

- Vul de waterbak met kokend water tot 1 cm onder de rand van de soufflébakjes.
- Plaats de soufflé bakjes met waterbak in een voorverwarmde oven (ventilator uit) van 190° C.
- Na 15-20 min controleren, als erop de soufflé gedrukt wordt en de massa veert terug, dan zijn ze gaar.

PRESENTATIE

- Stort de soufflés op een voorverwarmd bord, druppel m.b.v. lepel de saus om de soufflé.
- Plaats de garnering, het hele rivierkreeftje, haaks op de soufflé, plukje waterkers.

HELDERE VISBOUILLON MET COQUILLES EN GARNALEN



SOEP

BOUILLON

1 kg tonggraten
2 l water
2 uien
knoflookteen
2 takjes selderij
stukje knolselderij
fles witte wijn
400 gr Hollandse garnalen
10 coquilles (diepvries)
bosje bladpeterselie
witte peper en zout
2 eiwitten

BOUILLON

- Bak de uien met de knoflook en de knolselderij aan.
- Bak de graten apart aan.
- Voeg de uien aan de graten toe en bak even door.
- Doe dit mengsel in een grote pan met 2 liter water en de takjes selderij en laat 20 minuten zachtjes trekken.
- Zeef daarna de graten met behulp van een passeerdoek uit het water en laat de bouillon inkoken.
- Eventueel klaren met 2 eiwitten. (bouillon eerst laten afkoelen, eiwitten loskloppen en bij het afgekoelde vocht voegen).
- De bouillon weer verwarmen terwijl er voortdurend wordt geroerd.
- Als de eiwitten boven komen drijven en de vloeistof bijna aan de kook is stoppen met roeren en even afwachten tot alle ongerechtigheden zijn gebonden. (Zeef de bouillon dan).
- Breng zonodig op smaak met zout en witte peper.
- De coquilles halveren en 30 sec pocheren in een beetje visfond (uit de bouillon).
- Strooi de garnalen op de voorverwarmde borden en giet daar de bouillon op.
- Leg op het laatste moment er de halve coquilles in.
- Bestrooi met fijngehakte peterselie.

KALFSZWEZERIKSALADE



TUSSENGERECHT

SALADE

500 gr kalfs hartzwezerik
70 gr griesmeel
70 gr roomboter
scheutje olijfolie
Bouquet voor blancheren
5 stengels bleekselderij - grof
gesneden
1 grote ui - grof gesneden
1 grote wortel - grof gesneden
½ krop eikenbladsla
½ krop biondo lollo
125 gr veldsla
3 sjalotten, zeer fijn
gesnipperd
8 el notenolie - bij voorkeur
hazelnoot
3 el frambozenazijn
peper en zout

PRESENTATIE

5 sneden casinobrood

SALADE

- Blancheer de zwezerik ongeveer 10 min. met de wortel, ui en bleekselderij, voeg iets peper en zout toe.
- Daarna de zwezerik enigszins afkoelen en vliezen verwijderen.
- Tussen twee borden onder druk verder laten afkoelen.
- Snijd de zwezerik in dunne plakjes, haal ze door de griesmeel.
- Bak ze daarna even goudbruin en knapperig in wat roomboter en olijfolie.
- Roer de zeer fijngesneden sjalot, de notenolie en frambozenazijn goed door elkaar en breng deze dressing op smaak met peper en zout.
- Meng de gewassen en in plukjes gescheurde sla en haal ze even door de helft van de dressing.
- Verdeel vlak voor het opdienen de sla in een hoopje midden op een lauwwarm bord.

PRESENTATIE

- Serveer, op middelgroot bord lauwwarm, in het midden een hoopje sla met daarop de plakjes zwezerik en een licht geroosterd puntje casinobrood zonder korst.
- Maak resterende dressing lauwwarm en besprenkel deze over de zwezerik.

BLACK MAGIC SORBET



TUSSENGERECHT

IJS

½ liter druivensap van blauwe druiven
1 dl Mandarine Napoleon
10 takjes blauwe druiven = dus tros van minimaal 20 stuks.
2 dl Beaume de Venice
1 eiwit

PRESENTATIE

10 mintblaadjes

IJS

- Kook druivensap tot de helft in, haal de pan van het vuur.
- Voeg de Mandarine Napoleon en de Beaume de Venice toe.
- Laat het geheel afkoelen tot max. 20° C, draai het daarna in sorbetière tot ijs.
- Voeg als het zichtbaar ijs wordt, het losgeslagen eiwit toe.

PRESENTATIE

- Geef een grote bol ijs in een laag breed glas, decoreer met takje waaraan 2 druiven en een mintblaadje op het ijsbolletje.

WILD-ZWIJNSROLLADE MET ROZIJNEN EN MOSTERDSAUS



HOOFDGERECHT

GARNITUUR; VOLGEND GERECHT!

ROLLADE EN SAUS

2 zwijnsrollades van de schouder á 700 gr
150 gr boter
flinke scheut olijfolie
40 gr mager rookspek
1 ui middelgroot, fijnggehakt
150 gr champignons, fijnggehakt
70 gr prei, fijngesneden
1½ dl rode port
1½ dl rode wijn (barwijn)
12 zwarte peperkorrels
2 laurierblaadjes
2 kruidnagels
10 jeneverbessen
15 blaadjes selderij (klein bosje)
1 hele teen knoflook, ongepeld
7 dl wildboullion
2 afgestreken eetlepels Mondamin, sausbinder voor donkere sauzen
80 gr rozijnen in port geweekt, eerst goed spoelen i.v.m. zwavel
2 el Dijon-mosterd, fine zout en peper

ROLLADE EN SAUS

- Braad de rollade in een ruime braadpan rondom bruin in boter en olijfolie.
- Neem daarna het vlees uit de pan en plaats de rollades op een rooster in een voorverwarmde oven van 90 °C.
- Thermometer aanbrengen.
- Onder het rooster een ovenschaal met een ½ liter water plaatsen.
- De rollades langzaam laten garen tot kerntemperatuur van 60 °C is bereikt in het hart van de rollades.
- Aan het braadvocht de spekjes, de uitjes, de champignons en de prei toe en even laten smoren.
- Blus af met de port en de wijn (port is afkomstig van de geweekte rozijnen).
- Voeg alle kruiden plus de selderij en de knoflook toe, evenals het wildfond, laat geheel langzaam smoren en inkoken.
- Zeef de saus en monteer deze met "mondamin".
- Let op!; stap voor stap eerst halve hoeveelheid.
- Voeg de rozijnen en de mosterd toe en maak de saus op smaak met peper en zout.

- Snijd de rollades in plakken van 1 cm. (1 p.p.)

PRESENTATIE

- Groot wit bord, rode kool in het midden, half hierop de plak rollade, stoofpeertje rechtop aan de bovenkant bord, 3-5 spruitjes links ernaast en aardappelpoffers 3 p.p. rechts naast de peer.
- Saus half van vlees af laten lopen.

RODE KOOL, SPRUITJES, STOOFPPEERTJE EN AARDAPPELPOFFERTJES

GARNITUUR HOOFDGERECHT

RODE KOOL, Á LA ORANGE

rode kool ± 800 gr
4 perssinaasappelen
1½ tl kaneelpoeder
2 laurierblaadjes
2 grote goudrenetten
40 -50 gr boter
suiker en zout

SPRUITJES

500 gr harde spruitjes
40 gr boter
1 tl zout
wat nootmuskaat vers geraspt

STOOFPEREN

10 Gieser Wildeman peren (gelijk
formaat)
gangbaar is ± 55 mm.
1 citroen
1½ dl rode bessensap
2 dl rode wijn
3 kaneelstokjes
3 zakjes vanille suiker

AARDAPPELPOFFERTJES

4 grote zoete aardappelen ± 750
gr
2 eieren losgeklopt
2 el gehakte bieslook
peper en zout

RODE KOOL, Á LA ORANGE

- Snijd de kool in vieren en verwijder de kern, snijd dan de kool met magimix, koolmes of met de hand (mes) in dikte van ± 1½ mm.
- Dikke nerven eruit halen.
- Goed wassen en met aanhangend water en het uitgeperste sinaasappelsap opzetten.
- Na ± 40 minuten de in stukken gesneden appels(geschild) toevoegen.
- A la dente gaarkoken.
- Op vergiet laten uitlekken.
- Met weinig boter opstoven en met peper en zout op smaak brengen.
- De hoeveelheid suiker die wordt toegevoegd is afhankelijk van de zuurgraad van het sinaasappelsap.
- Kaneel door de kool roeren en warm wegzetten.

SPRUITJES

- Maak de spruitjes schoon en kook ze in weinig water met wat zout in 8 min beetgaar.
- Laat ze uitlekken en schud de boter erdoor, bestrooi ze met nootmuskaat.
- Warm houden.

STOOFPEREN

- Schil de peren en laat het steeltje intact. Zet ze op met kokend water tot ze voor driekwart onder staan.
- Voeg de schillen van een gewassen citroen toe tevens de kaneelstokjes en vanille suiker.
- Na + 30 min de bessensap en wijn toevoegen.
- Het geheel op laag vuur 1½ uur laten stoven.

AARDAPPELPOFFERTJES

- Schil de aardappelen en rasp ze grof.
- Vermeng het raspel met de losgeklopte eieren en de bieslook.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Vorm er bolletjes van en druk ze plat.
- Bak ze als poffertjes in een poffertjespan in de boter.
- De aardappelpoffertjes kunnen eventueel van tevoren gemaakt worden en verwarmd in de oven.
- Maar á la minute is het lekkerst.

NOTENPARFAIT MET EEN BEIGNET VAN GEDROOGDE PRUIM EN EEN SABAYON VAN MARSALAWIJN

NAGERECHT



NOTENPARFAIT

180 gr gepelde walnoten
140 gr suiker
5 eidooiers
50 gr acaciahoning
140 gr suiker
4 dl melk
vanillestokje
4 l room
5 eiwitten
140 gr suiker
bruine en witte
couverture
2 limoenen

TUILE

4 eiwitten
100 gr poedersuiker
100 gr bloem
100 gr gesmolten boter

PRUIMENBEIGNET

10 Franse, zwarte,
gedroogde pruimen
80 gr geschaafde
amandelen
50 gr bloem
0,2 dl water
½ dl bier
0,1 dl arachideolie
30 gr marsepein

NOTENPARFAIT

- Laat in een pan met dikke bodem de suiker smelten en voeg de walnoot toe.
- Karameliseer deze licht en stort dit op een Silpatmat.
- Rasp de schil van de limoenen.
- Klop de eidooiers los met wat melk.
- Laat de rest van de melk met de vanillestokjes langzaam aan de kook komen.
- Voeg de honing toe.
- Voeg de eidooiers roerend toe aan de melk en laat het onder voortdurend roeren met een garde op laag vuur binden.
- Verwijder het vanillestokje, voeg tot slot de limoen rasp toe.
- Laat afkoelen.
- Hak de walnotenkaramel op een plank tot gruis.
- Sla de room lobbijg en sla de eiwitten stijf met een snuffje zout onder toevoeging van de suiker.
- Spatel eerst de crème en daarna de lobbige room en de gehakte karamel door de eiwitten.
- Draai het tot ijs in de ijsmachine.

TUILE

- Sla de eiwitte stijf, voeg tijdens het kloppen de gesmolten boter, suiker en bloem toe.
- Verwerk het beslag meteen zolang het deeg nog warm is van de gesmolten boter.
- Bak de koekjes af in een voorverwarmde oven op 180 °C.

PRUIMENBEIGNET

- De ongeweeekte pruimen met een bolletje marsepein vullen.
- Maak bierbeslag door bloem, water, bier en arachideolie tot een homogeen beslag te roeren.
- Klop de eiwitten stijf met een snuffje zout en spatel deze door het beslag.
- Haal de pruimen door het beslag en rol ze door de geschaafde amandelen.
- Frituur de pruimen ongeveer 3 minuten in olie op ca 180 °C.
- Bestrooi ze daarna met poedersuiker.

SABAYON

3 eidooiers
100 gr suiker
½ tl kaneel
60 gr marsalawijn

PRESENTATIE

½ bosje munt
75 gr witte chocolade
75 gr bruine chocolade

SABAYON

- Doe de eidooiers in een bekken.
- Voeg de suiker, de kaneel en de marsalawijn toe.
- Klop met een garde au-bain-marie tot een luchtige sabayon.

PRESENTATIE

- Neem een middelgroot bord.
- Plaats in het midden de notenparfait, geflankeerd door de pruimenbeignet.
- Maak eventueel een quenelle slagroom op de parfait.
- Dresseer een flinke lepel sabayon op het bord en garneer met een blaadje mint en wat witte chocolade plakjes.(smelt witte chocolade, stort op vetvrij papier tot een dunne laag, versier met streepjes bruine chocolade en breek in stukken).
- Garneer met een tulpkoekje.