

CCN - afdeling Bunnik



MENU FEBRUARI 2006

ST. JACOBSMOSSELEN OP EEN BEDJE VAN MIHOEN

GELE PAPRIKAROOMSOEP

ZALM MET VENKEL EN WITTE WIJNSAUS

PARELHOENFILET GEVULD MET DUXELLES VAN
PADDESTOELEN IN COGNACTRUFFELSAUS

KAASBALLETJES MET NOTEN

KARAMELROOMIJS, CHOCOLAETAARTJE EN
PERENMOUSSE

ST. JACOBSMOSSELEN OP EEN BEDJE VAN MIHOEN

VOORGERECHT



MOSSELEN

10 grote St. Jacobsmosselen
bloem
1 ei
3 el melk
paneermeel
peper, zout
olie om te frituren

SAUS

30 gr boter
4 sjalotjes
1 dl witte wijn
1 dl Noilly Prat
1 dl visfond (bouillonpoeder)
1 dl kalfsfond
1 dl koksroom
½ citroen
peper zout

MIHOEN

200 gr mihoen
Olijfolie
zout

PRESENTATIE

1 bosje dille
1 potje zalmeitjes
zout

MOSSELEN

- Maak de St. Jacobsmosselen schoon, verwijder de corail en het vlies, bewaar deze voor de saus.
- Snij de mosselen overdwers in 2 plakjes en haal ze door de bloem.
- Klop melk en ei door elkaar.
- Haal de plakjes mossel hier doorheen en vervolgens door het paneermeel.
- Zet apart.
- Frituur vlak voor het uitserveren de gepaneerde mosselplakjes zeer kort in de hete olie.

SAUS

- Pel en snipper de sjalotjes.
- Verhit de boter in een sauspan en smoor hierin de sjalotsnippers glazig.
- Voeg wijn, Noilly Prat, visfond, kalfsfond en afsnijdsels van de mosselen toe en kook in tot een kwart.
- Pureer de massa en passeer door een fijne zeef in een sauspan.
- Voeg room toe en laat tot de gewenste dikte inkoken.
- Breng op smaak met peper, zout en enkele druppels citroensap.
- Houd warm.

MIHOEN

- Breng een pan water met een scheut olijfolie en een tl zout aan de kook.
- Doe de mihoen in de pan.
- Laat enkele seconden doorgaren en giet het vocht door een zeef af.

PRESENTATIE

- Leg in het midden van warme borden een bedje van mihoen, licht gekruid met een snufje zout en leg hierop twee gefrituurde mosselplakjes.
- Dresseer er wat saus omheen en garneer met een takje dille en een lepeltje zalmeitjes.

GELE PAPRIKAROOMSOEP



SOEP

BOUILLON

1 soepkip
1½ ui
1 speer prei
1 winterpeen
¾ bos bladselderij
½ bos peterselie
1/3 laurierblaadjes
15 geplette
peperkorrels
2½ l water

SOEP

4 gele paprika's
75 gr boter
1 dl Noilly Prat
2 dl crème fraîche
2 el aardappelzetmeel
peper en zout

PRESENTATIE

½ bosje bieslook

BOUILLON

- Was en snijd de groenten voor de bouillon grof.
- Snijd de filets van de soepkip en zet apart.
- Snijd en hak de rest van de kip in stukken.
- Zet alles met 3 liter koud water op in een grote pan.
- Breng aan de kook en schuim af.
- Laat zo lang mogelijk niet geheel afgedekt trekken.

DE KIPFILETS.

- Prepareer het rookoventje en rook de in lengte gefileerde kipfilets op een kleine pit (niet langer dan 30 minuten).
- Controleer de gaarheid en bak de filets eventueel even na in wat geklaarde boter.
- Laat afkoelen.

SOEP

- Was de paprika's, snijd doormidden en verwijder de zaadlijsten.
- Snijd de helften in stukjes.
- Laat in een grote pan de boter smelten en smoor hierin 30 minuten heel zachtjes de paprikastukjes.
- Roer 0,5 dl Noilly Prat, crème fraîche en vier soeplepels bouillon erdoor, breng al roerend aan de kook en laat 5 minuten zacht koken.
- Passeer de rest van de bouillon door een fijne bolzeef.
- Geef 2 dl aan gerecht 3.
- Schenk een derde van de rest van de bouillon bij de massa in de pan met het paprikamengsel en pureer met de staafmixer.
- Voeg de rest van de bouillon toe en breng opnieuw aan de kook, laat even doorkoken.
- Maak het aardappelzetmeel aan met 0,5 dl Noilly Prat en doe dit al roerend bij de soep.
- Laat nog enkele minuten zacht koken. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de gerookte filets in dunne reepjes.

PRESENTATIE

- Knip de bieslook.
- Verdeel filetreepjes over de warme soepborden, schep de soep er overheen en bestrooi met geknippte bieslook.

ZALM MET VENKEL EN WITTE WIJNSAUS

TUSSENGERECHT



ZALM

500 gr zalmfilet met vel
(het dikke deel)
1½ blikjes ansjovisfilets
1½ citroen
4 takjes verse rozemarijn
1½ teen knoflook
olijfolie
1 dl pernod
30 gr boter
peper en zout
2 stukken breed alufolie
van ca. 70 cm lang

VENKEL

3 venkelknollen
1½ el citroensap
2 dl gevogeltebouillon (van
de soep)
zout, peper, boter

ZALM

- Vouw de stukken breed alufolie dubbel, zodat er twee stukken van ca. 35 cm lengte ontstaan.
- Strijk beide stukken aan de glimmende zijde dun in met boter.
- Snijd van de citroenen 16 plakjes.
- Onderzoek de zalm zorgvuldig op graten en verwijder deze eventueel.
- Leg een stuk folie op een bakplaat met de beboterde zijde naar boven.
- Leg de zalm met de velzijde naar beneden op het folie.
- Verdeel over de zalm de plakjes citroen, afgewisseld met kruisjes van ansjovisfilets (bewaars enkele filets voor de presentatie).
- Prik toefjes rozemarijn in de vis.
- Sauteer de in plakjes gesneden knoflookteentjes in wat olijfolie en strooi ze over de vis.
- Verdeel de boter in vlokjes over de zalm.
- Vouw de randen van het folie, waar de zalm op ligt, iets omhoog tot een opstaande rand.
- Besprenkel de vis met Pernod.
- Dek af met het tweede stuk folie met de ingevette zijde naar beneden.
- Vouw de kanten van de twee stukken folie samen drie keer ongeveer 1 cm naar binnen en knijp goed samen.
- Let erop dat er voldoende ruimte tussen zalm en folie blijft.
- Plaats de bakplaat gedurende ca. 15 minuten de heteluchtoven (160 °C).
- Houd de ingepakte vis warm, maar laat niet doorgaren.

VENKEL

- Maak de venkelknollen schoon, verwijder het groen maar houd apart.
- Snijd venkel in reepjes.
- Smelt een klontje boter in een pan, voeg venkelreepjes toe en schep goed om.
- Besprenkel met citroensap en voeg bouillon toe.
- Doe deksel op de pan en smoor de venkel op een laag vuur in ongeveer 20 minuten gaar.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Hak het venkelgroen ijn en strooi over de gare venkelreepjes.

WIJNSAUS

3 dl visbouillon (poeder)
1½ dl witte wijn
0,6 el witte wijnazijn
3 dl koksroom
peper en zout
60 gr ijskoude boter

WIJNSAUS

- Breng visbouillon met wijn en wijnazijn aan de kook.
- Laat tot ongeveer de helft inkoken.
- Roer de room erdoor en laat tot sausdikte inkoken.
- Haal de pan van het vuur en klop de blokjes koude boter erdoor en breng op smaak.

PRESENTATIE

- Leg een bedje van venkel op de borden.
- Trancheer de zalm en leg een tranche op het venkelbedje.
- Garneer met citroenplakjes en ansjovisfilets.
- Nappeer met de saus.

PARELHOENFILET GEVULD MET DUXELLES VAN PADDESTOELN IN COGNACTRUFFELSAUS



HOOFDGERECHT

DUXELLES

100 gr oesterzwammen
100 gr champignons
100 gr shii-take
1 teentje knoflook
3 sjalotjes
scheutje room
peper en zout

PARELHOEN

5 parelhoenfilets
10 blaadjes grote
spinazie
geklaarde boter
varkensnet

COGNACTRUFFELSAUS

7 dl kalfsfond
scheutje cognac
1 el truffeltappende
koude boter
peper en zout

GARNITUUR

courgette
2 sjalotten
rode paprika
groene paprika
100 gr haricots verts
1 teentje knoflook
filodeeg
tomatenketchup
een prei
groentebouillonpoeder
peper en zout

DUXELLES

- De paddenstoelen schoonmaken en in fijne brunoise snijden.
- De sjalotjes fijn snipperen en het knoflookteentje uitpersen.
- Het geheel in een beetje olijfolie aanzweten en op smaak brengen met peper en zout.
- Aflussen met een scheutje room tot het geheel een beetje bindt.
- Af laten koelen en als vulling gebruiken.

PARELHOEN

- Het parelhoen insnijden, tussen folie plat slaan (als de filets niet te groot zijn, kunnen ze platgeslagen worden zonder eerst open te snijden).
- Was de spinazie en blancheer ze kort.
- Bedek het vlees met spinazie.
- De duxelles van paddestoelen en sjalotjes op het midden leggen.
- Het varkensnet uitleggen, op de juiste maat snijden en droog deppen met keukenpapier.
- De filet er op leggen.
- Het varkensnet met de filet voorzichtig oprollen.
- De parelhoenfilet, net voor het uitserveren, in de geklaarde boter op een matig vuur op kleur bakken en daarna 8 à 9 min. in de oven op 160 °C verder braden.

COGNACTRUFFELSAUS

- De kalfsfond met de cognac inkoken tot 2,5 dl.
- Voeg de truffeltappende net voor het afmonteren met koude boter toe.
- Breng de saus op smaak met peper en zout.
- Saus warm houden.

GARNITUUR

- De paprika's wassen.
- Blaker de paprika's met de gasbrander en schraap met een scherp mesje het vel eraf.
- Dan de paprika's opensnijden en de pitten en zaadlijsten verwijderen.
- Courgettes, sjalotten en de ontvelde paprika's in fijne brunoise snijden.
- De boontjes in stukjes van ca. 2 cm snijden.
- Het geheel in weinig olijfolie beetgaar bakken (courgettes als laatste toevoegen).
- Breng op smaak met wat groentebouillonpoeder en 1 eetlepel tomatenketchup.
- Zorg ervoor dat de groentemassa zo droog mogelijk is.
- De groenten met twee velletjes filodeeg tot buideltjes verpakken.

GRATIN

1000 gr Nicola's
3 dl room
3 dl crème fraîche
2 takjes tijm
2 tl zout
4 eieren
peper
110 gr grof geraspte
kaas (Old Amsterdam)

PRESENTATIE

200 gr fijne veldsla
10 sherrytomaatjes

- De velletjes moeten elk worden ingesmeerd met gesmolten boter en enigszins gedraaid t.o.v. elkaar op elkaar worden gelegd.
- Bind de buideltjes met een geblancheerd preilintje dicht.
- Plaats de buideltjes op een met bakpapier beklede ovenplaat .
- *Tip: plaats de buideltjes op een propje aluminiumfolie zodat het vocht weg kan lopen.*
- Gaar de buideltjes ong. 8 min. In de oven op 160 °C.

GRATIN

- Breng de room de crème fraîche, de tijm, de uitgeperste knoflook, het zout en peper roerend aan de kook.
- Laat zeker 5 min. zachtjes koken.
- Laat het roommengsel afkoelen.
- Na het afkoelen de takjes tijm eruit vissen en ontdoen van de blaadjes.
- De blaadjes weer door het mengsel roeren en de eieren door het afgekoelde roommengsel kloppen.
- Aardappelen schillen, afdrogen en in dunne plakjes snijden.
- De aardappels voorkoken gedurende 10 min.; niet gaar.
- Vet een ovenschaal of een cakeblik in en stort een bodempje roommengsel.
- Leg daarin dakpansgewijs een laagje aardappelschijfjes.
- Dat herhalen tot alles verwerkt is.
- De aardappelen moeten goed bedekt zijn met het roommengsel en de schaal mag tot maximaal een centimeter onder de rand van de schaal gevuld worden. De bovenzijde bestrooien met grof geraspte kaas.
- Het geheel ca. 20 à 30 min. in een voorverwarmde oven van 160 °C laten garen. (controleren, d.w.z. geregeld met een satéstokje prikken).
- Bovenop komt een mooi bruin korstje.
- Als het bruin wordt voordat het gaar is dan voortijdig met aluminiumfolie afdekken.
- Uit de oven de schaal af laten koelen tot het geheel koud is.
- De koude aardappelgratin uit de schaal halen en met een scherp mes tot blokken snijden.
- De blokken op een platte schaal plaatsen en in de oven voor het uitserveren weer opwarmen.

PRESENTATIE

- Was de veldsla.
- Maak van de sherrytomaatjes mooie roosjes.
- De saus op een derde van het bord scheppen.
- De gevulde parelhoenfilet diagonaal doorsnijden en een helft op het bord plaatsen.
- Groentebuideltjes en aardappelgratin creatief plaatsen.
- Garneren met veldsla en tomatenroosjes.

KAASBALLETJES MET NOTEN

NAGERECHT

BALLETJES MET NOTEN

300 gr Monchou
200 gr Roquefort
2½ el witte port
150 gr blanke
hazelnoten
4 blaadjes gelatine
peper

DRESSING

120 gr gele rozijnen
2 dl witte port
1½ el honing

PRESENTATIE

100 gr veldsla

BALLETJES MET NOTEN

- Laat roomkaas en Roquefort op kamertemperatuur komen.
- Week de gelatine in koud water.
- Verwarm de witte port en los hierin de uitgeknepen gelatine op.
- Meng Roquefort, Monchou en de gelatineport in de blender.
- Breng op smaak met wat peper.
- Laat in de koeling stevig worden.
- Hak de hazelnoten fijn.
- Vorm kleine balletjes van het kaasmengsel en rol deze door de gehakte noten.

DRESSING

- Kook de rozijnen in de port met honing.
- Zet afgedekt in de warme kast.

PRESENTATIE

- Was de veldsla en slinger droog in de slacentrifuge
- Leg in stervorm wat blaadjes veldsla op kleine bordjes.
- Besprenkel met dressing.
- Leg enkele kaasballetjes op de slablaadjes.

KARAMELROOMIJS, CHOCOLADETAARTJE EN PERENMOUSSE NAGERECHT



IJS

2½ dl slagroom
0,8 l volle melk
200 gr fijne suiker
160 gr eigeel
vanillestokje

KARAMEL

75 gr fijne suiker
20 gr geschaafde
amandelen

TAARTJES

200 gr boter
200 gr pure chocolade
5 eieren
40 gr bruine suiker
25 gr bloem

PERENMOUSSE

400 gr Doyenne de
Comice peren
60 gr suiker
5 blaadjes gelatine
60 gr eigeel
1½ dl slagroom
eau de vie Poire
William

IJS

- Roer de eigelen met suiker in een kom.
- Laat de room met de melk en het vanillestokje tegen de kook aan komen.
- Laat 5 min. trekken en haal het vanillestokje eruit.
- Giet enige lepels hete room bij het eimengsel en roer dit goed door.
- Voeg dit mengsel bij de hete room en breng het al roerende tegen de kook aan.
- Giet het mengsel hierna in een kom en laat afkoelen.
- Draai van het mengsel ijs.
- Voeg, zodra de stolling begint, het karamelgruis toe en laat verder draaien tot de gewenste dikte.

KARAMEL

- Doe de suiker voor de karamel met een klein beetje water in een droge koekenpan en laat op het vuur geelbruin worden.
- Doe de geschaafde amandelen er doorheen.
- Neem de pan van het vuur en stort het verkregen mengsel op bakpapier.
- Strijk dit uit, laat harden en hak de karamel vervolgens fijn.

TAARTJES

- Verwarm de oven voor op 195 °C.
- Smelt de chocolade au bain marie en voeg de boter toe.
- Laat afkoelen.
- Klop de eieren los met de bruine suiker en vermeng met de bloem.
- Vermeng de beide mengsels en laat 20 minuten rusten.
- Beboter en "bebloem" 12 potjes en vul ze met het mengsel.
- Bak ze 9 minuten in de oven.
- Haal ze uit de oven en laat afkoelen.

PERENMOUSSE

- Schil de peren en zet ze op met suikerwater tot ze zacht zijn.
- Pureer tot een coulis.
- Week de gelatine in koud water.
- Klop de eigelen met suiker tot dikke schuimige crème.
- Breng de perencoulis weer aan de kook en voeg, van het vuur af, de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en roer tot gelatine geheel is opgelost.
- Voeg de perenmassa voorzichtig en al roerend bij het eigeelmengsel.
- Laat de massa, onder regelmatig kloppen, afkoelen tot deze hangt.
- Voeg de Eau de Vie naar smaak toe.
- Sla de slagroom luchtig.
- Spatel hierna deze slagroom door massa en laat verder afkoelen.

VANILLES AUS

2 eidooiers
50 gr suiker
vanillestokje
2 dl melk

VANILLES AUS

- Snijd het vanillestokje open en krab het merg eruit.
- Breng melk, merg en de helft van de suiker aan de kook, draai het vuur laag en laat 5 min. trekken.
- Klop de eidooiers met de rest van de suiker tot een ruban en voeg, al roerende, de melk hieraan toe.
- Zet de pan op het vuur en laat al roerende binden.
- (De saus mag niet koken i.v.m. schiften).
- Zodra de juiste dikte bereikt is, overgieten in een andere pan en al roerende laten afkoelen.

PRESENTATIE

- Haal de taartjes uit de vormpjes en plaats aan rand van groot bord een taartje.
- Leg twee kleine ijsbolletjes voor het taartje.
- Leg drie kleine quenelles van perenmousse voor het ijs zodat een driehoek wordt gevormd.
- Giet wat van de vanillesaus rond het gerecht.