

CCN – afdeling Bunnik



MENU MEI 2006

AMUSE VAN GEBAKKEN SINT -JAKOBSVRUCHT MET
ZURE ROOM EN GEDROOGDE VRUCHTEN

HELDERE OESTERZWAMSOEP MET SPEK EN
MARJOLEIN

OP DE HUID GEBAKKEN RODE MUL, STAMPPOT
VAN KREEFT EN PREI

TOMATENIJS OP EEN BEDJE VAN VELDSLAA

WAAIER VAN LAMSVLEES IN EIGEN JUS MET
ASPERGES

GEBAKKEN PEPERKOEK, BANANENPARFAIT,
KARAMELIJS
EN EEN BRANDEWIJNSAUS

AMUSE VAN GEBAKKEN SINT -JAKOBSVRUCHT MET ZURE ROOM EN GEDROOGDE VRUCHTEN



AMUSE

AMUSE

10 mooie Sint-Jakobsvruchten
zeezout
suiker
peper
15 gr boter
gedroogde abrikoos in
dobbelseentjes
2 gehakte walnoten
2 gehakte hazelnoten
¼ sinaasappelschil
¼ grapefruitschil
4 gr rozijnen
¼ citroen (geperst sap)
65 gr room
0,1 dl Xeresazijn
0,25 dl olijfolie

AMUSE

Konfijten van de sinaasappel- en grapefruitschil:

- Schil de sinaasappel en de grapefruit met een fijnschiller (bewaars het vruchtvlees voor een andere bereiding).
- De schil drie maal "blancheren" in kokend water.
- Vervolgens konfijten in een gelijke hoeveelheid water en suiker gedurende 1 uur (de schillen net onder water).
- Op een zacht vuurtje laten koken en regelmatig kijken of er niet een beetje water moet worden toegevoegd.
- Vervolgens het geheel laten afkoelen in het kookvocht.

De Xeresazijn:

- Meng de olijfolie met de Xeresazijn, op smaak brengen en bewaren.

Het gedroogde fruit:

- Hak alle gedroogde vruchten en noten fijn en voeg er de gekonfijte schillen aan toe.
- De room en het citroensap samenmenging, op smaak brengen en fris bewaren.

De Sint-Jakobsvruchten:

- Bak de Sint-Jakobsvruchten aan de twee kanten in beurre noisette (dit is geklaarde bruine boter) zeer kort op een zacht vuurtje, totdat ze mooi bruinen en op het einde van het bakken strooi je er zeezout overheen.

Afwerken in de lepel:

- In de lepelbodem de koude room met gedroogd fruit leggen, daarop de gebakken Sint-Jakobsvrucht en het geheel bevochtigen met de Xeresazijn.

HELDERE OESTERZWAMMENSOEP MET SPEK EN MARJOLEIN

SOEP

SOEP

3 l runderfond
1 ui
1 prei
1 wortel
1 teentje knoflook
¼ knolselderij
2 laurierbladen
2 bossen marjolein voor
bouillon en garnituur
eiwit voor te klaren
150 gr grijze oesterzwammen
4 sjalotten
5 dikke plakjes gerookt spek
peper en zout
paar druppels cognac

SOEP

- Zet runderfond op met de fijn gesneden ui, prei, wortel en water.
- Breng aan de kook en schuim af, voeg de knoflook, knolselderij, laurier en marjolein eraan toe.
- Laat de bouillon zachtjes trekken(ongeveer 1 uur), zeef hem dan door een doek.
- Klaar de bouillon en laat inkoken tot 2liter.
- Snijd van de oesterzwammen het steeltje er af en was ze.
- Zet in een pan de ragfijn gesneden sjalot, de in reepjes gesneden plakjes spek (1 cm breed) en de oesterzwammen aan, giet hierop de bouillon, laat doorkoken en schuim af.

PRESENTATIE

- Breng aan de kook en op smaak met gehakte marjolein, peper, zout en een paar druppels cognac.
- Serveer de soep in verwarmde, diepe borden.

OP DE HUID GEBAKKEN RODE MUL, STAMPPOT VAN KREEFT EN PREI



TUSSENGERECHT

KREEFT

2 kookkreeften(diepvries)

KREEFTENEXTRACT

karkas, scharen,kop

1½ prei

1 venkelknol

olijfolie

1½ dl witte wijn

4 dl Visfond

2½ dl kippenfond

klein blikje tomatenpuree

10 gr kreeftenboter

PETERSELIEOLIE

2 bosjes peterselie

olijfolie extra vergine

zout

1 teentje knoflook

STAMPPOT

1½ prei, in ringen

450 gr bloemige aardappelen

100 gr boter

0,5 dl melk

zout

GEFRITUURDE AARDAPPEL

2 aardappels (Bonken)

zeezout

RODE MUL

10 rode mulfilets met huid

olijfolie

PRESENTATIE

zeezout

KREEFT

- Haal het vlees uit de schaal en het karkas.

KREEFTENEXTRACT

- Zet voor het kreeftenextract het in stukken gehakte kreeftenkarkas met prei en venkel in een pan in olijfolie aan, blus met de witte wijn, de fonds,de puree en de kreeftenboter.

- Laat het geheel minstens 30 minuten trekken, passeer de fond en laat hem inkoken tot circa 4 dl. krachtige jus.

PETERSELIEOLIE

- Pureer voor de peterselieolie de peterselie in de keukenmachine glad met een scheutje olijfolie, zout en knoflook.

STAMPPOT

- Blancheer voor de stamppot de preiringen en verdeel het kreeftenvlees in stukjes.

- Maak een puree van de aardappelen met de boter en de melk.

- Roer de prei en de stukjes kreeft erdoor en breng op smaak met zout.

GEFRITUURDE AARDAPPEL

- Schil de aardappels en snij in plakken van 1 cm dikte.

- Snijd de plakken voorzichtig in 1 cm brede lange linten.

- Droog de linten goed.

- Frituur deze in de olie.

- Strooi wat zeezout erover.

RODE MUL

- Verhit voor de mulfilets een beetje olijfolie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de vis op de huid gaar.

PRESENTATIE

- Schep de kreeftenstamppot op het midden van het verwarmde bord.

- Leg er een mulfilet op; bestrooi met wat zout.

- Trek een lijntje van kreeftenextract op de borden en druppel de peterselieolie erin.

- Garneer met gefrituurde linten aardappelen.

TOMATENIJS OP EEN BEDJE VAN VELDSLAA



IJS

IJS

100 gr glucose
200 gr suiker
½ fles gekoelde
champagne sec
1 kg tomaten
60 gr veldsla
1 el tomatenpuree

IJS

- Kook de beide suikers met een kwart fles Champagne.
- Laat de compositie afkoelen.
- Ontvel de tomaten door ze even in kokend water te dompelen.
- Verwijder de pitjes en het overtollige vocht.
- Pureer ze in de mixerblender.
- Snijd de basilicum fijn en houd 10 kleine blaadjes apart.
- Doe de siroop en de puree en de fijngesneden basilicum in de sorbetière (Let op; er komt nog een ½ liter vocht bij).
- Draai tot het ijs stand krijgt.
- Voeg nu pas de resterende gekoelde champagne toe en draai weer om opnieuw stand te krijgen.
- Serveer dit zeer luchtige tomatenijs uit op een bedje van veldsla en een blaadje basilicum.

WAAIER VAN LAMSVLEES IN EIGEN JUS MET ASPERGES



HOOFDGERECHT

LET OP: BEGIN MET HET VLEES IN VERBAND MET DE JUS!

ASPERGES

3 preibladen
30 asperges
gemalen peper en zout

ASPERGES

- Snijd uit elk preiblad vier smalle, lange slierten.
- Blancheer deze in gezouten water en spoel ze af.
- Schil de asperges en kook ze 'al dente' in gezouten kokend water gedurende 3 a 4 minuten.
- Laat de asperges uitlekken.
- Smelt een klontje boter in een braadpan en bak de asperges even op.
- Kruiden met peper uit de molen.
- Verdeel de asperges in tien bundeltjes en bind ze samen met de reepjes prei.
- Houd de asperges warm.

KOTELET MET SPINAZIE

3 teentjes knoflook
boter
600 gr spinazie
peper en zout
nootmuskaat
10 lamskoteletjes

KOTELET MET SPINAZIE

- Was de spinazie goed schoon.
- Wrijf de bodem van een pan in met de teentjes knoflook.
- Stoof daarin met een kluitje boter de schoongemaakte spinazie en houd ze krokant.
- Breng de groente op smaak met peper en zout en een snufje nootmuskaat.
- Bak de koteletjes snel en heet, houd ze rosé(!) en dresseer ze op de spinazie.

LAMSZWEZERIJK MET DRAGON

500 gr lamswezerik
½ l melk
ui, prei, wortel
bosje dragon
laurierblad
tijm
peper en zout
boter
2 sjalotten, gesnipperd
bloem

LAMSZWEZERIJK MET DRAGON

- Pocheer de zwezerik 5 minuten in melk met een bouquet de légumes, takje dragon, laurier, tijm, peper en zout.
- Pel ze goed voor het bakken en droog ze goede
- Strooi en weinig bloem over de 10 stukken zwezerik.
- Sautéer ze in de boter, samen met wat sjalotjes voor de smaak.

LAMSSCHOUDE

750 gr ontbeende
lamsschouder
3 takjes rozemarijn
peper en zout
boter
20 teentjes knoflook
olie

LAMSSCHOUDE

- Wrijf de schouder in met verse rozemarijn, peper en zout.
- Bind hem daarna op met rolladetouw.
- Schroei het vlees in een braadslede op heet vuur met boter snel dicht.
- Plaats de rollade daarna in een hete oven (180° C) en bedruip het regelmatig, totdat deze een kerntemperatuur heeft bereikt van 55° C.
- Blancheer de knoflook om hem zacht te maken in een pan water met een scheutje olie en spoel hem koud.
- Herhaal deze handeling 4 maal.
- Bak de nu zacht van smaak geblancheerde knoflook in wat olie en boter mooi lichtbruin.
- Breng op smaak met peper en zout.

JUS NATUREL

½ prei
½ wortel
1 ui
2 takjes rozemarijn
2 laurierblaadjes
3 takjes tijm
olie
½ l lamsfond
½ l Beaujolais
boter

JUS NATUREL

- Snijd de groenten fijn.
- Voeg de groenten, samen met rozemarijn, laurier en tijm toe aan het braadvocht.
- Blus af met een fles Beaujolais en de lamsfond.
- Passeer daarna de bouillon en laat hem inkoken tot de gewenste hoeveelheid.
- Monteer de jus met boter.

PRESENTATIE

- Snijd de rollade in 10 plakken
- Schik de bundeltjes asperges in het midden van de voorverwarmde borden en leg hieromheen de waaier van kotelet, rollade en zwezerik.
- Bestrooi de lamszwezerik met extra dragon.
- Leg de twee teentjes knoflook erbij.
- Garneer met een takje tijm en nappeer met de saus.

GEBAKKEN PEPERKOEK, BANANENPARFAIT, KARAMELIJS EN EEN BRANDEWIJNSAUS



NAGERECHT

PEPERKOEK

- 10 sneden peperkoek
- 3 dl melk
- 3 eieren
- 250 g bruine suiker
- 125 g boter
- 1 blikje peren op sap
- 2 citroenen
- 2 vanillestokjes
- 2 cl perenbrandewijn

BANANENPARFAIT

- 1½ dl witte wijn
- 200 gr suiker
- 2 bananen
- 3 eierdooiers
- 3 eiwitten
- 4 dl slagroom

KARAMELIJS

- 200 gr suiker
- ½ citroen (= 25 gr sap)
- ½ liter melk
- 100 gr suiker
- 6 eigelen
- ¼ l room

PEPERKOEK

- De eieren en de melk kloppen.
- De peperkoek met een rondje uitdrukken (maat iets groter dan de kleine ringen voor de parfait).
- De peperkoekrondjes in dit mengsel weken.
- De peperkoek aan beide kanten in boter bakken, met bruine suiker bestrooien en laten karameliseren.
- Op een met boter ingesmeerde schotel leggen en warm houden.
- Peren pureren en mengen met citroensap en perenbrandewijn
- Eventueel aanlengen met water en/of suiker (naar smaak)

BANANENPARFAIT

- Snijd de bananen in de lengterichting en verwijder de pitten.
- Pureer de bananen met kaneel en met twee eetlepels heet water.
- Verwarm de witte wijn, voeg 80 gram suiker toe en wacht tot deze is opgelost en laat een beetje afkoelen.
- Voeg voorzichtig de vloeistof bij de losgeslagen eierdooiers en blijf roeren, totdat er bubbels omhoog komen (teken dat het gaar is).
- Nu met de mixer zo snel mogelijk koud kloppen en zet in de koelkast.
- Klop de drie eiwitten met 120 gram suiker goed stijf.
- Sla de slagroom half stijf.
- Meng de slagroom met de bananenpuree.
- Meng de eiwitten, eidooiers en het bananenroommengsel voorzichtig onder elkaar.
- Verdeel alles over 10 kleine ringen en laat deze goed aanvriezen in de vriezer.

KARAMELIJS

- Zet een pan op klein vuur, voeg 50 gr suiker toe, roer met houten lepel over bodem en als suiker vloeibaar wordt steeds met kleine hoeveelheden suiker toevoegen tot 200 gr suiker op zijn.
- Laat de suiker nu mooi bruin kleuren.
- Doe dit voorzichtig (te donkere kleur maakt karamel bitter, te lichte kleur geeft geen karamelsmaak).
- Zorg voor kleine vlam, indien deze te groot is dan verbrandt de suiker tegen de wand van de pan.
- Blijf steeds roeren.
- Wanneer de juiste kleur bereikt is de pan van het vuur nemen en een tiental citroendruppels aan de karamel toevoegen.

- Kook de melk en voeg deze bij de karamelmasa en los al roerende op.
- Klop de eigelen met de 100 gram suiker tot zich een wit lint vormt.

- Doe een beetje van de melkmasa bij het geslagen eigeel tot een gelijkmatige warmte van beide verkregen is en voeg vervolgens de eimassa bij de melkmasa.
- Zet de pan vervolgens op een klein vuur, laat alles binden, en vervolgens al roerende afkoelen.
- Klop de room niet te stijf en meng deze met de afgekoelde karamelmelk.
- Doe alles in een sorbetière en laat 30 minuten tot ijs draaien.

PRESENTATIE

- De peperkoekteefjes halfwarm op de borden schikken.
- Op ieder peperkoekteefje de bananenparfait plaatsen.
- Bolletjes ijs ernaast.
- De saus in de vorm van een S verdelen.