

**CCN - afdeling Bunnik**



**OKTOBER 2006**

**GEVOGELTE FOND**

**AMUSE TRITARA**

**VELOUTÉ VAN PREI MET TRUFFELOLIE, GEBAKKEN  
COQUILLE, DUXELLES VAN PADDENSTOELEN EN  
TUILLE VAN KAAS**

**MOSSELEN MET EEN KRUIDENPERSILLADE EN  
KIKKERBILLETJES IN EEN SELDERIJCRÊMESAUS**

**SPOOM VAN WITTE PORT**

**IN KADAÏFI GEBAKKEN KALFSLEVER OP EEN  
PARMENTIER**

**FEUILLANTINES VAN CHOCOLADEMOUSSE EN  
GRAPEFRUITGELEI**

# GEVOGELTE FOND

*Let op! Begin zeer tijdig met het maken van de fond (2 uur).*

Gevogeltefond is een aftreksel van gevogeltevlees, gevogeltebeenderen, groenten en specerijen.

## **GEVOGELTEFOND**

200 gr kipfilet  
200 gr  
nekken/vleugels/karkassen  
1,2 l water  
50 gr groenteboeket  
0,5 gr tijm  
1 gr gekneusde peperkorrels  
½ laurierblad  
0,5 gr foelie  
peterseliesteel

## **GEVOGELTEFOND**

- Blancheer de kip, de nekken, de vleugels en de karkassen.
- Spoel deze ingrediënten warm af.
- Verwijder het vet.
- Doe de kip, de nekken, de vleugels en de karkassen in de marmite.
- Zet de marmite op hoog vuur.
- Verhit het water tot ongeveer 95° C.
- Schuim het vocht drie of vier keer vlak achter elkaar af met een schuimspaan, zodat alle schuim verdwenen is.
- Schep het vet van de vloeistof met een soeplouche.
- Voeg het groenteboeket en de kruiden toe.
- Laat de fond 2 tot 3 uur trekken op 95° C.
- Ontvet de fond met de soeplouche.
- Neem het vlees, de nekken, de vleugels en de karkassen eruit met de schuimspaan.
- Hang een schone natte passeerdoek in een puntzeef.
- Passeer de fond door de passeerdoek en puntzeef in een pan.
- Breng de fond opnieuw aan de kook.

## **VERWERKING**

- Laat de fond voor later gebruik niet afgedekt zo snel mogelijk afkoelen op een koele plaats.
- Plaats de fond daarna zonder deksel in de koeling tot deze de temperatuur van 2° C heeft bereikt.
- Dek de fond vervolgens af met plastic folie.
- De fond is vijf dagen houdbaar.

# AMUSE TRITARA



*Een amuse van drie toastjes geserveerd met verschillende smaken tartaar van rundvlees en gearneerd met tuinkruiden.*

## **TARTAAR**

225 gr rundertartaar, zeer  
fijn gemalen  
1/3 casino wit brood

## **PESTO TARTAAR**

30 gr parmezaanse kaas  
2 knoflook tenen  
20 gr pijnboom pitten  
20 gr gemalen amandelen  
2 el gehakte bieslook  
20 gr verse basilicum  
blaadjes  
mespuntje zwarte gemalen  
peper.  
½ dl olijfolie  
1 el mayonaise

## **KNOFLOOKTARTAAR**

2 tenen knoflook  
1 el mayonaise  
5 zwarte olijven zonder pit  
1 takje dille  
3 takjes kervel  
3 sprietjes bieslook  
peper en zout

## **KRUIDENTARTAAR**

40 gr kruiden-Boursin  
1 bosje bladpeterselie  
1 el mayonaise

## **PRESENTATIE**

1 radijsje

## **TARTAAR**

- Snijd uit plakken casino brood rondjes van ongeveer 4 cm.
- Rooster deze licht in de oven of onder de salamander.

## **PESTO TARTAAR**

- Maak een pesto door alle ingrediënten, met uitzondering van de olie in een vijzel te pletten.
- Giet er tijdens het pletten regelmatig een scheutje olijfolie bij.
- Meng 75 gr tartaar zeer goed met deze pesto.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe.

## **KNOFLOOKTARTAAR**

- Pers de knoflook uit.
- Meng 75 gr. tartaar in de keukenmachine met de uitgeperste knoflook, de olijven, de dille, de kervel, de gehakte bieslook en een mespuntje zout en peper.
- Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe.

## **KRUIDENTARTAAR**

- Meng 75 gr tartaar zeer goed met de kruiden-Boursin en de 2 el fijngehakte peterselie .
- Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe.

## **PRESENTATIE**

- Bespikkel kleine bordjes met wat zeer fijn gehakte peterselie.
- Beleg (of gebruik een spuitzak met groot mondstuk) de toastjes royaal met de tartaarmengsels en plaats 3 toastjes op een klein bordje.
- Snijd kleine dunne maantjes uit de radijs en versier de knoflooktartaar hiermee.

# VELOUTÉ VAN PREI MET TRUFFELOLIE, GEBAKKEN COQUILLE, DUXELLES VAN PADDENSTOELEN EN TUILLE VAN KAAS



## VOORGERECHT

### VELOUTÉ VAN PREI

3 grote preien 900 gr  
1 l kippenfond  
3 dl volle melk  
4 dl koksroom  
3 el truffelolie

### COQUILLES

10 grote, verse  
coquilles in de schelp

### KORAAL

1 stokbrood

### DUXELLES VAN PADDESTOELEN

100 gr shiitakes, vers  
1 sjalot fijngesneden

### TUILLE VAN KAAS

75 gr emmentaler  
kaas geraspt

### VELOUTÉ VAN PREI

- Snijd van het lichtgroene deel van de prei 10 plakjes van 5 mm dik voor garnering.
- Snijd de rest van de prei klein, maar houd het wit en het groen apart.
- Meng fond, melk en room en gaar hierin het wit van de prei. Voeg, als het wit gaar is, het groen van de prei toe en breng weer aan de kook.
- Haal van het vuur en laat met de deksel op de pan 10 min. staan.
- Pureer de massa in de blender of met staafmixer en druk door een zeef.
- Breng op smaak met peper en zout en truffelolie.
- Blancheer de preiplakjes in gezouten water tot ze beetgaar zijn en warm ze kort voor het uitserveren op in wat boter.

### COQUILLES

- Open de coquilles en houd de koraal apart.
- Bak de coquilles voor het uitserveren in olijfolie en kruid ze met peper en zout.

### KORAAL

- Leg stukje stokbrood besmeerd met wat olie onder de grill.
- Bak de koraal kort aan.
- Leg op stukje stokbrood.

### DUXELLES VAN PADDENSTOELEN

- Borstel de paddenstoelen schoon, verwijder de steeltjes en snijd ze in brunoise.
- Bak in wat olie de sjalot en doe de paddenstoelen erbij.
- Stoof ze gaar en laat het vocht verdampen.
- Breng op smaak met peper en zout.

### TUILLE VAN KAAS

- Leg bakpapier op een bakplaat en strooi daarop de kaas in een dunne plak.
- Bak ongeveer 10 min. in een oven van 160 °C, controleer de bruinheid. Als de kaas is gesmolten en een mooi bruin kleurtje begint te krijgen is hij klaar.

### PRESENTATIE

- Leg in een diep bord een schijf prei met daarop de coquille.
- Giet de velouté hier omheen.
- Breng wat duxelle aan op de Coquille en leg hierop de kaastuille en daarnaast het stukje brood met koraal.

# MOSSELEN MET EEN KRUIDENPERSILLADE EN KIKKERBILLETJES IN EEN SELDERIJCRÊMESAUS



## VOORGERECHT

### KRUIDENPERSILLADE

30 grote (oranje) mosselen  
(Nieuw Zeeland op de ½  
schelp)(diepvries en  
voorgekookt)  
½ dl cognac

### SELDERIJCRÊME

1 grote knolselderij  
650 gr koksroom (250 +  
400)  
7½ dl kippenbouillon  
1,5 dl visbouillon (fles of  
poeder)  
350 gr boter  
sap van 1 grote citroen  
5 soeplepels fijn gehakte  
kruiden  
(kervel; platte peterselie;  
bieslook; basilicum)  
30 kikkerbilletjes  
kipbouillon-poeder.  
Peper, zout, knoflookpoeder

### PRESENTATIE

2 stokbroden  
5 takjes krulpeterselie  
10 takjes kervel  
1 chilipepertje (niet te  
scherp)

### KRUIDENPERSILLADE

- Mosselen schonen.
- Losmaken uit de schelpen en bewaren op een halve schelp en leg ze koud weg.
- Flambeer ze desgewenst met 2 of 3 el cognac.
- (Cognac boven de gasvlam in opscheplepel verwarmen; in de brand laten vliegen en uitgieten over de mosselen).
- Zet weg onder alufolie

### SELDERIJCRÊME

- Selderijknol schillen en in blokjes snijden en weg zetten tot gebruik.
- Kook de selderijblokjes af in wat gezouten water met 250 gram room.
- Maal in de processor tot een crème.
- Verwarm de kippenbouillon en vermeng met de visbouillon) en de overgebleven room.
- Giet dit bij de crème en kook alles in tot de saus begint te binden. Breng op smaak met bouillonpoeder en of peper en zout.
- Zeef de massa dan door een bolzeef en druk goed uit als je de voorkeur geeft aan een gladde saus.
- Zo niet, dan kun je ook de selderij in de crème laten en uitserveren.
- Smelt er al roerende 150 gram in stukjes gesneden koude boter door.
- Breng op smaak met het citroensap en eventueel met wat (vis)bouillonpoeder en peper.
- De ruggen van de kikkerbilletjes knippen, zodat alleen de twee pootjes overblijven(nog aan elkaar).
- Kruid en marineer de kikkerbilletjes met wat knoflookpoeder;iets citroensap;wat kippenbouillonpoeder en wat peper.
- Braad ze in wat boter en smoor ze (100 %)gaar in de koekenpan (laat ze echter niet droog worden).
- Op een metalen blad leggen en met alufolie afdekken.
- Zweet de fijn gehakte kruiden aan in wat boter en meng met enkele lepels visbouillon tot een net vloeibare brij .

### PRESENTATIE

- Napeer elke mossel met schelp met ½ el persillade.
- (De persillade moet zichtbaar zijn als de mossel er in ligt)
- De mosselen en de billetjes verwarmen onder de salamander (of in een warme oven) onder het alufolie.
- Snijd het pepertje in zo smal mogelijke reepjes van ½ cm lengte

- Lepel de zeer hete selderijcrème op zeer hete borden (diep en/of groot)
- leg hierin 3 billetjes; stergewijs, met de uiteinden van de pootjes naar binnen.
- Leg de mosselen hiertussen en leg op elke mossel een reepje pepertje.
- Versier met een takjes kervel tegen de bordrand en een roosje krulpeterselie op de pooteiendjes in het midden van het bord.
- Serveer er warme stukjes (kruiden)stokbrood apart bij.

*Bron: Thuries Magazine (France).*



# SPOOM VAN WITTE PORT



## TUSSENGERECHT

### **SORBET**

¼ l water  
300 gr witte basterdsuiker  
6 dl witte port  
½ dl citroensap  
5 eiwitten (150 gr) (fles)  
1 limoen

### **SORBET**

- Breng het water met de witte basterd suiker onder voortdurend roeren, aan de kook.
- Laat het mengsel even doorkoken tot alle suiker geheel is opgelost.
- Laat het mengsel afkoelen en voeg hier dan de witte port en het citroensap aan toe.
- Doe dit mengsel in de sorbetière en draai hier de sorbet van.
- Voeg op het moment van opstijven de stijfgeklopte eiwitten toe.
- Draai de sorbet af.
- Doe drie kleine bolletjes ijs in de gekoelde ijscoupes.
- Garneer af met een reepje of ¼ schijfje limoen.

# IN KADAIFI GEBAKKEN KALFSLEVER OP EEN PARMENTIER HOOFDGERECHT



## **KALFSLEVER**

800 g kalfslever  
1 l kalfsfond

## **KALFSHACHEE**

500 g kalfswang  
50 gr boter  
1 l kalfsfond  
3 sjalotten  
2 blaadjes laurier  
2 afgestreken el  
bruine suiker  
2 el natuurazijn

## **GARNITUUR**

150 gr verse  
zilveruitjes  
500 gr gesneden  
rode kool  
2 granny smith  
appels  
2 dl rode port  
2 kaneelstokjes  
60 gr boter  
1 el kristalsuiker  
3 dl krachtige  
gevogeltesfond  
kaneelpoeder  
kristalsuiker  
zout en peper

## **AARDAPPELPUREE**

800 g redstar  
40 gr eidooier (fles)  
40 gr boter  
1/4 l melk  
nootmuskaat, peper,  
zout

## **KALFSLEVER**

300 gr kadaifideeg  
30 gr boter

## **KALFSLEVER**

- Spoel de lever goed schoon, verwarm de kalfsfond en pocheer hierin de lever tot net aan gaar (ca. 90 minuten), de kerntemperatuur moet 58 ° C zijn.
- Haal de lever uit de fond, laat uitlekken op keukenpapier en afkoelen. Kook de fond in tot een krachtige kalfsleverjus.

## **KALFSHACHEE**

- Snijd de kalfswang in stukjes
- Bak kalfswang aan in boter. Pel, snipper en bak sjalotjes apart en voeg toe aan kalfswang. Voeg laurier, suiker en azijn toe en stoof in gesloten pan tot hachee.

## **GARNITUUR**

- Pel de zilveruitjes. Zet aan met 30 gr (van de 60 gr) boter.
- Voeg suiker toe en laat in gesloten pan konfijten.
- Verhit de 30 gr boter, laat uitbruisen en stoof hierin de rode kool en voeg na 5 min. de port toe en de kaneelstokjes.
- Als de kool bijna zacht is, 1 appel, geschild en in stukjes, toevoegen. Eventueel wat water toevoegen.
- Laat zachtjes koken tot de kool beetgaar is. Verwijder de kaneelstokjes.
- Vlak voor het uitserveren de kool opwarmen en de resterende appel in heel kleine blokjes erdoor doen, zorg dat die niet stuk koken, ze moeten nog wat beet hebben.
- Breng de kool eventueel op smaak met wat kaneelpoeder en suiker.
- Doe de gevogeltesfond in een pan en reduceer tot 1/3.
- Breng op smaak met peper en zout

## **AARDAPPELPUREE**

- Schil en kook de aardappelen gaar.
- Pureer met de pureeknijper en maak er met eidooier, nootmuskaat, peper, zout en voldoende warme melk een luchtige, niet te vochtige en niet te droge puree van.

## **KALFSLEVER**

- Snijd de gepocheerde lever in 10 langwerpige tranches. Kadaifi is een deegsoort die lijkt op engelhaarvermicelli en die in Griekenland en Turkije bijv. gebruikt wordt voor bepaalde soorten baklava.
- Het wordt vacuüm verpakt aangeleverd.
- Haal de draadjes deeg uit elkaar met regelmatig ingeoliede vingertoppen, zodat de draadjes aan de buitenzijde licht vettig worden en niet plakken.
- Leg platte, dunne stapeltjes draadjes op het werkvlak en



- verpak hierin de levertranches.
- Bak de pakjes goudbruin in de boter.
- Laat ze even drogen in een warme oven.

#### **DE PARMENTIER**

- Zet 10 RVS ringen op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Doe er een laagje kalfshachee in en vervolgens een laagje puree.
- Strijk glad.
- Plaats kort voor het uitserveren onder de hete grill.

#### **PRESENTATIE**

- Warm kalfsjus nog even door en klop schuimend.
- Plaats de parmentiers op warme borden.
- Leg er een leverpakketje op en besprenkel licht met kalfsleverjus.
- Verdeel gekonfijte uitjes en rode kool rondom en sprenkel wat gevogeltejus over de uitjes.

# FEUILLANTINES VAN CHOCOLADEMOUSSE EN GRAPEFRUITGELEI



## NAGERECHT

### FEUILLANTINES

1 pak filodeeg  
250 gr boter  
75 gr poedersuiker

### CHOCOLADEMOUSSES

300 gr witte couverture  
300 gr bruine  
couverture  
2 eieren  
250 gr eiwitten (fles)  
200gr suiker  
1 l slagroom

### GRAPEFRUITGELEI

10 rode grapefruits  
15 gr roze peperkorrels  
10 blaadjes munt  
185 gr geleisuiker

### PRESENTATIE

10 blaadjes munt

### FEUILLANTINES

- Verwarm de oven voor op 250°C.
- Smelt de boter.
- Kwast een bakplaat in met boter
- Steek met de steker (8 cm Ø) rondjes uit de plak filodeeg (4 per persoon).
- Leg de filodee grondjes op de bakplaat.
- Smeer ze in met boter en bestrooi ze met poedersuiker.
- Bak ze in de oven in 2 minuten bruin en laat ze afkoelen.

### CHOCOLADEMOUSSES

- Smelt de couvertures afzonderlijk au-bain-marie.
- Klop de eieren au-bain-marie en voeg aan elke chocolademassa een helft toe.
- Laat de massa afkoelen.
- Klop de eiwitten met de suiker stijf.
- Klop de slagroom lobbijg
- Voeg bij de afzonderlijke chocolademassa de helft van het eiwit en de helft van de slagroom en spatel het goed door elkaar.
- Afgedekt in de koeling zetten.

### GRAPEFRUITGELEI

- Schil de grapefruit en ontvlies de partjes.
- Vang het sap op en breng het samen met de gekneusde peperkorrels en de geleisuiker aan de kook. Voeg op het laatst de partjes grapefruit toe.
- Snijd de munt in zeer fijne reepjes en voeg ze bij de grapefruit.
- Wanneer het kookt dan de massa gelijk van het vuur halen en in de koeling laten afkoelen.

### PRESENTATIE

- Verdeel de gelei over de gekoelde borden.
- Doe de chocolademousses in spuitzakken.
- Bouw van de feuillantines en de chocolademousses torentjes in het midden van het bord.
- Garneer met een takje munt.