

**CCN - afdeling Bunnik**



**MENU DECEMBER 2006**

BLADERDEEGKUSSENTJE MET CÈPES EN GANZENLEVER

TARTAAR VAN GEMARINEERDE HERTENBOUT EN  
GEOECHEERD KRIELEITJE

A LA MINUTE GEROOKTE FAZANTENFILET

MOUSSELINE MET ESCARGOTS IN RODE WIJNSAUS

SORBET VAN GRAPEFRUIT IN MOUSSERENDE WIJN

HAZENRUG MET GEKARAMELISEERDE WITLOF,  
SHIITAKE EN SPÄTZLE

CARAMBOLE SÈCHÉE

ASSORTIMENT KAZEN MET ZELFGEMAAKT BROOD

# BLADERDEEGKUSSENTJE MET CÈPES EN GANZENLEVER

## AMUSE



### AMUSE

6 bevroren bladerdeeg plakken  
10 verse cepes  
(eekhoortjesbrood)  
10 blaadjes rucola  
3 sjalotjes  
¼ bosje tijm  
150 gr ganzenlever  
20 gr eigeel (flacon)  
1 el rode wijn  
zeezout  
roomboter

### AMUSE

- Leg de rucola in ijswater.
- Laat het bladerdeeg ontdooien.
- Leg twee plakken op elkaar en snijd ze diagonaal door.
- Haal een plakje van de driehoek en bestrijk de randen met losgeklopt eigeel.
- Bestrooi de binnenkant met zeezout.
- Druk de twee plakje op elkaar; druk de randen goed aan.
- Bestrijk de bovenkant met eigeel.
- Bak ze *bijna* gaar in een oven van 175 °C.
- Maak de paddestoelen goed schoon.
- Snijd ze in zeer dunne plakjes.
- Laat de ganzenlever voorzichtig smelten met een eetlepel rode wijn.
- Snipper de sjalotten.
- Was de tijm en haal de blaadjes er vanaf en hak ze fijn.
- Bak in een pan de gesnipperde sjalotjes, de gehakte tijmblaadjes en de paddestoelen goudbruin.
- Snijd het bladerdeegkussentje open.
- Leg de paddestoelen er dakpansgewijs in.
- Leg de deksel op het kussentje en laat het geheel in de oven nog 5 minuten doortrekken.

### PRESENTATIE

- Leg op voorverwarmde bordjes een kussentje.
- Leg daarnaast een blaadje rucola.
- Sprenkel de ganzenleversaus over de rucola en naast het kussentje.

# TARTAAR VAN GEMARINEERDE HERTENBOUT EN GEOPOCHEERD KRIELEITJE

## TUSSENGERECHT



### HERTENBOUT

1 kilo hertenbiefstuk  
10 plakjes ontbijtspek  
100 gr bruine suiker  
200 gr zout  
½ bos tijm

### GROENTE

500 gr knolselderij  
½ bos selderij groen  
3 el mayonaise  
1 dl koksroom  
truffelolie

### TRUFFELSAUS

truffelolie  
6 el olijfolie  
peper en zout

### PETERSELIESAUS

1 bos bladpeterselie  
olijfolie  
peper en zout  
1 dl slagroom

### PRESENTATIE

10 krieleitjes

### HERTENBOUT

- Loop het vlees na op mogelijke vliezen en verwijder deze zorgvuldig.
- Wrijf het vlees stevig in met een mengsel van de bruine suiker en het zout.
- Laat het vlees 1 uur in de koelkast trekken.
- Snijd het vlees vervolgens tot tartaar (handmatig!).
- Vermeng de tartaar met een scheut olijfolie, de gehakte tijm en wat peper.
- Bak het spek knapperig uit.

### GROENTE

- Snijd de knolselderij in kleine (!) dobbelsteentjes en kook deze in *weinig* water gaar, zodat uiteindelijk weinig kookvocht overblijft.
- Meng het kookvocht, de dobbelsteentjes met de room, de mayonaise, het selderijgroen en een paar druppels truffelolie.

### TRUFFELSAUS

- Meng 6 eetlepels olijfolie, enkele druppels truffelolie en wat peper en zout tot een gladde saus.

### PETERSELIESAUS

- Maak de peterselie schoon en gebruik alleen het blad.
- Doe de peterselie in een vergiet en giet er heet water over.
- Maak de saus af door de peterselie en 8 eetlepels olijfolie, peper en zout tot een gladde saus te draaien.
- Vlak voor het uitserveren de saus mengen met de half geklopte slagroom en in de blender schuimig draaien.

### PRESENTATIE

- Pocheer de krieleitjes vlak voor het uitserveren 3 minuten op de gebruikelijke wijze (kokend water met azijn en zout).
- Spoel de eitjes na het pocheren af met warm gezout water.
- Doe in een platte ring wat selderijladsade.
- Leg dan de tartaar erop en druk iets plat.
- Leg het plakje spek erop met daarboven het krieleitje.
- Sprengel de twee verschillende sauzen eromheen.

# A LA MINUTE FAZANTENFILET



## TUSSENGERECHT

### FAZANTENFILETS

5 fazantenfilets (10 halve borsten, van hennen)  
rookmot  
200 gr geklaarde boter

### GROENTE

100 gr bruine linzen  
20 babymaïskolfjes  
5 witlof stronkjes  
3 gele bietjes gesneden  
8 el notenolie - bij voorkeur peper en zout

### VINAIGRETTE

10 el Sherry Edik  
2 tl grove Dyon mosterd  
3 dl fazanten of wildfond  
2,5 dl maïsolie  
peper en zout

### FAZANTENFILETS

- Controleer de filets op vliezen en peesjes; was ze schoon en droog ze goed.
- Smeer ze dun in met *geklaarde* boter.
- Leg in de rookpan een halve eetlepel rookmot (niet meer!).
- Zet de rookoven op de laagste vuurpit (*naast de grillplaat*).
- Als het mot gaat smeulen, de filets in de oven leggen en de oven dicht doen.
- Op LAAG vuur 20 minuten laten roken (kerntemp. 55 °C).

### GROENTE

- Kook de linzen gaar en breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de babymaïs in vieren en smoor ze beetgaar in een beetje water, boter, zout en peper.
- Was de witlofblaadjes en snijd ze twee keer in de lengte (bewaar ze in ijskoud citroenwater).
- Snijd de gele biet in fijne julienne en frituur ze krokant in hete arachideolie.
- Frituur ze de eerste keer op 140 °C.
- Laat afkoelen en bak af op 175 °C.

### VINAIGRETTE

- Kook de fond in tot 1 dl.
- Meng alle ingrediënten met elkaar.

### PRESENTATIE

- Breng op een bord een mooi boeket van witlof, maïs en linzen.
- Sprengel een weinig vinaigrette erover.
- Leg een 1/2 borstfilet op het boeket.
- Garneer met de gefrituurde bietenjulienne.
- Sprengel de vinaigrette eromheen.

# MOUSSELINE MET ESCARGOTS IN RODE WIJNSAUS

Een mooi Belgisch/Frans klassiek gerecht van Geert van Hecke, Chef-kok en eigenaar van het drie sterren restaurant de Karmeliet.



## TUSSENGERECHT

### MOUSSELINE

15 knoflookteentjes  
1 kilo aardappelen  
(kruimig)  
ca. 8 dl melk  
300 gr boter  
nootmuskaat  
peper en zout

### ESCARGOTS

60 escargots (Petit gris)  
5 sjalotjes  
5 teentjes knoflook  
suiker  
125 gr boter  
½ bosje krulpeterselie  
200 gr fijne spekblokjes  
6 dl rode wijn

### MOUSSELINE

- Pel de knoflook teentjes, verwijder groene kern.
- Blancheer de knoflookteentjes in wat melk.
- Kook ze met de geschilde en gesneden aardappelen in ca. 20 minuten.
- Pers de aardappelen en knoflook in de pureeknijper en voeg de warme melk, de boter peper, zout en nootmuskaat toe.
- Houd warm.

### ESCARGOTS

- Snipper de sjalotjes en de knoflook.
- Stoof de sjalotten en de knoflook in wat boter gaar.
- Voeg de escargots toe en laat ze 1 minuut meestoven.
- Deglaceer met rode wijn.
- Haal op het kookpunt de escargots er *direct* uit (anders worden ze taai!) en houdt ze warm.
- Laat de rest tot de helft inkoken.
- Kruid met peper, zout en wat suiker.
- Bak de spekblokjes in een beetje arachideolie.
- Frituur in wat arachideolie de peterselie.
- Monteer de saus op het laatste moment met ijskoude boter (gebruik staafmixer).

### PRESENTATIE

- Maak een quenelle van de mousseline en leg deze midden op het diepe bord.
- Leg op ieder bord 6 escargots met wat uitgebakken spek rondom de mousseline.
- Schenk voorzichtig wat saus over de escargots zodat er een cirkel ontstaat.
- Leg op de mousseline een takje gefrituurde peterselie.

# SORBET VAN GRAPEFRUIT IN MOUSERENDE WIJN

## SORBET



### SORBET

300 gr suiker  
1 grapefruit  
3 dl grapefruitsap  
10 mooi uitgesneden partjes  
grapefruit  
30 gr eiwit (flacon)  
1 fles mousserende wijn (koud  
zetten!)  
1,5 dl crème de menthe

### SORBET

- Zet 10 glazen koel.
- Snijd uit de partjes grapefruit de vliezen.
- Bereid 200 gr grapefruitvlees voor in kleine stukjes en zonder velletjes of pitjes.
- Breng de suiker en het grapefruitsap aan de kook.
- Voeg de stukjes grapefruit toe en laat 20 minuten trekken (niet koken).
- Laat eerst alles afkoelen (ijskast) en draai er dan pas ijs van.
- Voeg halverwege het stijf geslagen eiwit toe.

### PRESENTATIE

- Doe een paar druppels Crème de menthe in het gekoelde glas.
- Doe een bolletje ijs erop.
- Schenk een beetje mousserende wijn erover.
- Leg een partje grapefruit er bovenop.

# HAZENRUG MET GEKARAMELISEERDE WITLOF, SHIITAKE EN SPÄTZLE



## HOOFDGERECHT

### HAZENRUGGEN

5 hazenruggen (middel)  
olijfolie  
Peper en zout  
2 ons dun gesneden spek

### SAUS

½ l kalfsfond  
½ l wildfond  
1 dl rode wijn  
1 takje tijm  
2 tenen knoflook  
250 gr shiitake  
150 gr koude roomboter in  
blokjes

### WITLOF

10 kleine stronkjes witlof  
1 glas witte wijn  
peper en zout  
olijfolie  
honing

### HAZENRUGGEN

- Hazenruggen bestrooien met peper en zout.
- Mooi bruin bakken in de olijfolie.
- Bedekken met spek.
- In een voorverwarmde oven (180°C, zonder hete lucht) ongeveer 3 minuten garen.
- Daarna afgedekt op warme plaats (70° C) rustig laten nagaren zodat het vlees rosé doortrekt. (kerntemp. 50 - 55 °C graden)
- Spek verwijderen en rug losmaken met lepel. (vergeet het haasje aan de onder kant niet!)
- Vlak voor presentatie in hete oven (200°C graden) even 1 a 2 minuten een warmtestoot geven

### SAUS

- Breng de kalfsfond, wildfond, rode wijn, de tijmblaadjes en de gepelde/gesneden knoflook aan de kook.
- Laat 1 uur zachtjes trekken (niet inkoken).
- Maak de paddestoelen schoon en voeg de afsnijdsels aan de saus toe.
- Kook een beetje in.
- Zeef de saus voor het monteren.
- Snijd de paddestoelen in blokjes en zet voor het opdienen kort aan in de hete olijfolie.
- Monteer de saus met koude boter; glad binden met staafmixer of blender en eventueel een scheutje olijfolie.
- Voeg de paddestoelen vlak voor het opdienen aan de gemonteerde saus toe.

### WITLOF

- Witlof goed schoonmaken.
- Als de stronken te dik zijn, buitenste bladeren verwijderen totdat er een mooi stevig stronkje ontstaat.
- Stronkjes in een beboterde ovenschaal leggen.
- Bestrooien met peper, zout, de witte wijn en een beetje water.
- Bedekken met alu-folie (glimmende kant onder i.v.m. oxidatie).
- In voorverwarmde oven van 160 °C graden ca 35 minuten laten garen.
- Daarna bakken in olijfolie en mooi bruin met honing laten caraméliseren.

**SPÄTZLE**

140 gr bloem  
4 eieren  
nootmuskaat  
witte peper  
zeezout  
olijfolie  
100 gr roomboter  
½ bosje bladpeterselie  
½ bosje kervel

**SPÄTZLE**

- Roer in een ruime kom de gezeefde bloem met de eieren, een snufje nootmuskaat, zout en peper met de vingertoppen tot een homogene massa.
- Neem het deeg in de volle hand en sla het deeg tegen de rand van de kom.
- Blijf dit doen totdat het deeg op handtemperatuur is en er kleine luchtbelletjes ontstaan.
- Breng in een pan ruim water met zeezout en 2 eetlepels olijfolie aan de kook en hang er een grof vergiet boven. (dus niet erin)
- Leg het deeg erin en druk met een spatel het deeg door de gaatjes.
- De spätzle in het kokende water laten zakken.
- Ze vallen als druppels op de bodem, maar komen weer bovendrijven.
- Schep ze met een schuimspaan eruit.
- Koel ze direct in koud water met ijs.
- Giet de spätzle af en leg ze te drogen op keukenpapier/theedoek.
- Verheet 2 eetlepels olijfolie in een ruime wok.
- Voeg de boter toe en laat uitbruisen en licht bruin worden.
- Schep de droge spätzle erdoor.
- Houd continue in beweging zodat de spätzle mooi egaal bruin kleuren.
- Giet de boter/olijfolie af en voeg 1½ el gehakte peterselie en 1½ el gehakte kervel toe.
- Roer om, voeg eventueel zeezout toe en serveer direct.

**PRESENTATIE**

- Snijd de filets mooi schuin en leg ze in een maantje.
- Leg wat shiitake uit de saus op de haas.
- Leg het stronkje witlof ernaast.
- Leg wat spätzle erbij
- Druppel de saus rond het vlees en de spätzle



# CARAMBOLE SÈCHÉE



## NAGERECHT

### CARAMBOLE SÈCHÉE

2 carambolas  
suikerstroop van 30 °B \*)

### BISCUIT MOELLEUX A LA NOIX DE COCO

2 eieren  
100 gr poedersuiker  
60 gr amandelpoeder  
40 gr geraspte cocos  
8 tranches carambola

### SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES

½ ananas  
8 kumquats  
4 kiwis  
8 litchis  
300 gr water  
60 gr bruine suiker  
½ kaneelstokje  
½ vanillestokje  
2 steranijs  
3 bananen

### SIROP CITRON VERT

250 gram water  
125 gram suiker  
2 limoenen

### SORBET EXOTIQUE

5 gr melkpoeder  
50 gr glucose  
185 gr suiker  
150 gr jus d'orange  
160 gr passiefruitsap  
100 gr gepureerde banaan  
60 gr citroensap

### CARAMBOLE SÈCHÉE

- Snijd de carambolas met de mandoline in zeer dunne schijfjes.
- Doop ze in de suikerstroop en laat ze op een siliconenmatje drogen in de oven bij 80 °C gedurende 1 ½ uur.

### BISCUIT MOELLEUX A LA NOIX DE COCO

- Meng de genoemde ingrediënten.
- Beboter ringen met een diameter van 7,5 cm en verdeelde massa over de bodem.
- Leg een tranche carambola op de bodem en bak in oven van 180 °C gedurende 15 minuten.

### SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES

- Pel alle fruit, behalve de bananen en laat enige tijd trekken in de suikerstroop.
- Voeg 3 bananen toe, gesneden in dunne plakjes en van te voren gepocheerd in de sirop citron vert.

### SIROP CITRON VERT

- Haal de zestes van de limoenen en pers ze uit.
- Vermeng sap en zestes met water en suiker en pocheer de bananen op een zacht vuur en meng ze daarna met de soupe de fruits exotiques.

### SORBET EXOTIQUE

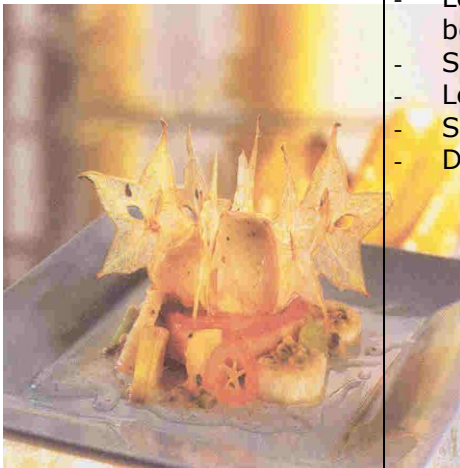
- Meng alle ingrediënten tezamen en draai er ijs van.

*Suikerstroop van 30 ° Beaumé heeft een verhouding van water tot suiker van 1 : 1,5.*

*Dus 1 dl water vergt 150 gram suiker*

**JUS DE VANILLE**

3 dl melk  
1 vanillestokje  
50 gr suiker  
3 eidooiers  
iets citroensap

**PRESENTATIE****JUS DE VANILLE**

- Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en een gespleten vanillestokje en laat 6 minuten zachtjes trekken.
- Vermeng dooiermengsel met de rest van de suiker in een kom.
- Verwijder vanillestokje uit de melk en giet de melk langzaam bij het dooiermengsel.
- Plaats op klein vuur en laat onder voortdurend roeren langzaam binden.
- Haal pan van het vuur voeg naar smaak iets citroensap toe en laat onder voortdurend roeren afkoelen

**PRESENTATIE**

- Leg een biscuit moelleux op het midden van een bord.
- Schep de soupe fruits exotiques er omheen.
- Leg midden op een quenelle sorbet exotique.
- Steek schijfjes gedroogde carambola in de sorbet.
- Drapeer de vanillesaus eromheen.

*Bron: Thuries Magazine (France)*

# ASSORTIMENT KAZEN MET ZELFGEMAAKT RUSSISCH BROOD\*

## KAZEN

300 gr Bleu d'Auverne AOC (zachter dan de Stilton en beter snijdbaar)  
300 gr Brie de meaux  
300 gr Oude Hollandse Beemster  
tros witte druiven (ca 10x 4 druiven)  
gekoelde zoute boter  
fles Banyuls of Riversaltes

## RUSSISCH BROOD

200 gr roggemeel  
150 gr patentbloem  
150 gr volkorenmeel  
2 el melkpoeder  
2 tl cacao poeder  
1 tl poederkoffie  
1 tl zout  
1 tl karweizaadjes  
1  $\frac{3}{4}$  tl korrelgist  
2 el zonnebloem olie  
3 el suikerstroop  
2  $\frac{3}{4}$  dl Engels bier (stout)

## RUSSISCH BROOD

met de broodmachine

- Zet bakblik met keedvleugel vast in machine.
- Doe bier, melkpoeder, olie, suikerstroop, cacao, poederkoffie en karwijzaad in bakblik.
- Strooi de bloem en het meel erover en maak een kuiltje voor de gist.
- Selecteer het programma volkoren, gewicht 750 gr en de gewenste korst.
- Start het apparaat en draai tot het eindsignaal.
- Laat brood op rooster afkoelen.

## PRESENTATIE

- Leg van iedere kaas een plakje op een bord rondom een stukje brood.
- Leg op het brood een krul zoute boter.
- Leg een trosje gewassen druiven die nog nat zijn bij de kazen.
- Serveer met glaasje Banyuls of Riversaltes.

SUGGESTIE: IEDERE KOOKAVOND REGELT ZIJN EIGEN BROODMACHINE!