

CCN - afdeling Bunnik



Januari 2007

GEVOGELTEGALANTINE OP TOAST

BORDJE MET LANGOUSTINES, ZEETONG EN
CHAMPIGNONS

OESTER-SPINAZIE BISQUE

CITROENSORBET, VERSIERD MET STUKJES GROENE
APPEL EN RUM

VARKENSMEDAILLONS MET EEN JASJE VAN MUESLI EN
SPECERIJEN

PANNA COTTA

GEVOGELTEGALANTINE OP TOAST



VOORGERECHT

GALANTINE

250 gr stuk spek
(vers)
150 gr kipfilet
70 gr varkensvlees
(mager poulet)
55 gr gekookte ham
55 gr pistachenoten
0,4 dl cognac
0,4 dl Madeira
0,7 dl slagroom
1½ ei
5 blaadjes
(fijngesneden)
basilicum
1 dl slagroom
zout en peper

GALANTINE

- Kipfilet, varkensvlees en 125 gr vet spek in repen snijden en licht aanvriezen.
- De rest van het spek ook aanvriezen, dan kun je het beter snijden op de machine.
- Ondertussen de ham in kleine blokjes snijden en de noten pellen (eventueel gepelde noten gebruiken maar wel het vlies verwijderen).
- Ham en noten marinieren in de Madeira en cognac.
- Het aangevroren vlees, met uitzondering van het hele stuk spek, in de foodprocessor fijnmalen met de eieren en de 0,7 dl slagroom.
- Het gemalen vlees door een zeef wrijven en in een kom op ijs zetten en het vlees koud roeren om schiften tegen te gaan.
- Als het vlees koud is de 1 dl geslagen slagroom erdoor spatelen.
- Het garnituur van ham en noten samen met de marinade door de farce roeren.
- Op smaak brengen met zout en peper en de fijngesneden basilicum.

Garen van galantine:

- Snijd de rest van het spek op de machine in heel dunne plakjes.
- De plakjes spek op plasticfolie van ca. 30 cm breed leggen.
- Breng de farce met een spuitzak met grote spuitmond aan op het spek ter grootte van de doorsnede van de galantine (ongeveer 3 à 3½ cm).
- Het geheel in het spek rollen en tot een vaste rol aandraaien.
- De galantine verpakt in plastic ca. 30 min. pocheren in water van ongeveer 80 à 90 °C.
- Leg iets, een bord, op de galantine zodat deze onder staat
- Laat de gare galantine in de koeling afkoelen.

TOAST

sneetjes witbrood
boter

10

TOAST

- Steek met een ronde steker van 3 cm in totaal 30 toastjes uit.
- Smeer de toastjes met boter en laat ze in een oven op 120 °C langzaam bros worden.

GELEI

2½ dl gevogelte
bouillon (poeder of
blokje)
2 blaadjes gelatine

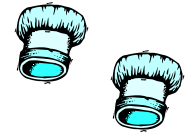
GELEI

- Week voor de gelei de gelatine in koud water. Maak de bouillon warm.
- Los de gelatine op in de warme bouillon, even goed doorroeren en de bouillon niet meer laten koken.
- Laat de bouillon iets afkoelen tot hij net begint te geleren.

PRESENTATIE

- Snijd de galantine in plakjes van ½ cm dik en leg ze op de toast .
- Bestrijk de plakjes met de gelei en zet ze even in de koeling.
- Herhaal dit nogmaals zodat er een mooie geleilaag opzit.
- Serveer per persoon 3 toastjes op een bordje en garneer naar keuze.

BORDJE MET LANGOUSTINES, ZEETONG EN CHAMPIGNONS



VOORGERECHT

GERECHTEN

20 langoustines 13/15
500 gr zeetong filets
6 reuze champignons of porto bello's
½ citroen
5 bl bladerdeeg
10 zwarte peperkorrels
20 gr eigeel (flacon)
10 gr boter
½ l koksroom
½ l visfond (zie recept bisque)
zout, peper

PRESENTATIE

½ bosje dille

GERECHTEN

- Pel de langoustines, halveer de staartjes in de lengte, verwijder indien nodig het darmkanaal, en zet ze koel weg.
- Bak de schalen eerst aan in wat olie
- Doe de pantsers samen met de koppen en de scharen in een pan met de room en de visfonds.
- Zorg dat ze net onderstaan.
- Laat alles ca 30 min zachtjes koken.
- Filter de saus en kook deze in tot de helft. Druk de pantsers goed uit.
- Warm de oven voor op 175 °C.
- Steek uit de bladerdeeglapjes 30 visjes.
- Bestrijk de visjes met losgeklopt eigeel en versier ze verder met een peperkorrel als oogje en breng er wat tekening op aan.
- Plaats de visjes gedurende ca 15 minuten in de hete oven.
- Zorg dat ze niet te bruin worden!
- Snijd de paddenstoelen in mooie lamellen.
- Doe ze in een ruime pan en bedek ze met wat boter.
- Kruid ze met een beetje zout, peper en citroensap.
- Bak ze vervolgens op een laag vuur zacht en sluit daarbij de pan.
- Maak uit de tongfilets 20 mooie ca 2 cm brede repen.
- Kruid deze zeer licht met wat zout en witte peper.
- Rol ze op en steek de rolletjes vast met een prikker.
- Haal de champignons uit de pan en zet ze warm weg.
- Voeg het vocht van de champignons bij de schaaldierensaus.
- Kook deze saus in tot de gewenste dikte. Doe als laatste de langoustinestaartjes en de tongrolletjes in de saus en houd alles nog ca. 5 min zachtjes tegen de kook aan tot de rolletjes gaar zijn.

PRESENTATIE

- Verdeel de champignons over 10 bordjes.
- Plaats hierop de langoustinestaartjes en tongrolletjes.
- Sprengel de saus rondom en verwijder de prikkers.
- Versier het geheel met wat dille en de visjes van bladerdeeg.

OESTER-SPINAZIE BISQUE



VOORGERECHT

VISBOUILLON

2 kg magere visgraten
1 zak visfondgroenten
droge witte wijn
gekneusde peperkorrels
laurierblad

OESTERS

10 verse oesters
2 stengels bleekselderij
1 kleine ui
1 teentje knoflook
100 gr bacon
4 el boter
2 el bloem
300 gr verse spinazie
5 takjes citroentijm

Snufje cayennepeper
Peper en zout
2½ dl slagroom
10 tl droge sherry

VISBOUILLON

Bereid visbouillon volgens standaard recept en geef een halve liter aan het tweede gerecht en houd 1 ½ l voor je zelf

OESTERS

- Open de oesters en vang het oesternat op en zeef het.
- Houd de oesters apart en controleer ze op eventuele aanwezigheid van schelpschilfers.
- Hak de bleekselderij, de ui, de knoflook en de bacon zeer fijn.
- Laat deze groente met de bacon in de boter garen op een laag vuur.
- Voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux 5 minuten garen en voeg daarna de warme bouillon toe.
- Was de spinazie, blancheer ze kort en pureer ze met één dl soep.

Afmaken van de bisque:

- Voeg het gezeefde oestervocht, de citroentijm en de gepureerde spinazie toe aan de soep.
- Laat garen.
- Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout.
- voeg de room toe en laat de bisque goed warm worden.

PRESENTATIE

- Doe, alvorens op te scheppen in elk heet soepbord een theelepel droge sherry.
- Doe vervolgens in elk bord een oester en laat de hete soep erover vloeien.
- Serveer direct uit.

CITROENSORBET, VERSIERD MET STUKJES GROENE APPEL EN RUM



SORBET

SORBET

150 gr suiker
3 dl water
2 gelatine blaadjes
3 citroenen, sap van (ca 1 dl)
60 gr eiwit (flacon)
1 limoen
60 gr suiker
60 gr witte rozijnen
½ dl rum
½ borrelglas calvados
1 grote groene appel

SORBET

- Los op het vuur de suiker in het water op. Voeg van het vuur af het voorgeweekte gelatine blaadje toe en roer tot het opgelost is. Voeg het citroensap toe, proef het mengsel en laat afkoelen.
- Sla het eiwit stijf.
- Was de limoen en haal er met een zesteur de zeste van.
- Pers de limoen uit. Zet weg.
- Breng 1½ dl water met de suiker en de rozijnen aan de kook en kook hierin, gedurende 10 tot 15 min, zachtjes de zeste.
- Laat afkoelen.
- Zeef de zeste en de rozijnen uit vocht en laat de rozijnen weken in de rum en de helft van het sap van de limoen.
- Voeg het kookvocht toe aan de sorbetsiroop en draai hiervan de sorbet.
- Voeg op het laatste moment een ½ borrelglas calvados toe.
- Werk het stijfgeslagen eiwit door de massa zodra dit enige consistentie krijgt.
- Was en snijd de appel in kleine stukjes en besprenkel de appelstukjes direct met de rest van het sap van de limoen.

PRESENTATIE

- Plaats een bolletje ijs in een kegelvormig sorbetglas, strooi er wat appelstukjes en rozijnen op en omheen en besprenkel het fruit met wat van het aangemaakte rozijnenvocht.
- Versier het bolletje verder met wat zeste.

VARKENSMEDAILLONS MET EEN JASJE VAN MUESLI EN SPECERIJEN



HOOFDGERECHT

MUESLI

1½ tl komijnzaad
3 el ajowanzaad (of gedroogde tijm)
1½ tl kardamonzadjes
2 tl nigellazaad
1½ tl korianderzaad
150 gr muesli (allen van granen)

SAUS

1 kg varkensbotten, gekraakt
1/2 dl arachideolie
80 gr boter
2 dl honing
4 dl droge witte wijn
2 el mosterd
2 tl grove mosterd
50 gr gehakte augurkjes
1 el sherryazijn

RÖSTI

5 middelgrote aardappels (vastkokers)
5 el zonnebloemolie
400 gr sugarsnaps

MUESLI

- Rooster de komijn, ajowan, kardemon, nigella- en korianderzaadjes in een droge koekenpan op laag vuur.
- Maal/wrijf in een vijzel tot een fijn poeder.
- Draai de muesli met ½ theelepel van het specerijenmengsel in een keukenmachine en zet weg tot gebruik.

SAUS

- Bak in een grote koekenpan de botten bruin in arachideolie en boter.
- Giet het overtollig vet af.
- Draai het vuur zeer laag, voeg de honing toe en verhit (voorzichtig, mag niet verbranden) tot die gekarameliseerd is.
- Schep er vervolgens de overgebleven gemalen specerijen door.
- Giet er de witte wijn bij en laat sudderen tot die verdampt is.
- Giet er net genoeg water bij om de aanbaksels los te krijgen en laat weer inkoken tot het vocht verdampt is.
- Herhaal dat drie keer met vers water.
- Giet er ten slotte net genoeg water bij om de botten te bedekken en laat alles sudderen tot een dikke saus
- Passeer door een (punt)zeef, klop de beide mosterdsoorten door de saus. Laat de saus niet meer koken!
- Schep er de augurkjes en de sherryazijn door.
- Houd warm.

RÖSTI

- Schil de aardappels en rasp ze grof, laat ze even uitlekken (niet afspoelen).
- Voeg iets peper en zout toe.
- Verhit in een antiaanbaklaag de olie tot heet, schep de aardappel erin en verdeel de sliertjes tot een koek.
- Draai het vuur iets lager en bak tot de onderkant mooi goudbruin is (10 minuten).
- Bak ook de andere kant goudbruin (5 minuten).
- Snijd de koek in 10 punten.
- Doe de sugarsnaps in kokend gezouten water.

MEDAILLON

10 varkensmedaillons, elk
75 gr
3 eieren, losgeklopt
mueslimengsel

- Laat 4 minuten koken.

MEDAILLON

- Haal de medaillons door het ei en daarna door het mueslimengsel.
- Bak de medaillons goudbruin in wat geklaarde boter.
- Niet teveel gelijk in de pan en laat 10 minuten rusten in een oven van 90 °C.

PRESENTATIE

- Serveer de medaillons met de kruidige saus.
- Zet een punt rösti en een hoopje sugarsnaps ernaast.

PANNA COTTA



NAGERECHT

DRUIVENGELEI

500 gr blauwe druiven
75 gr stroop 30 B
4 blad gelatine

PANNA COTTA

625 gr slagroom
125 gr bruine
basterdsuiker
1½ vanillestokje
5 blad gelatine

CRUMBLE

100 gr amandelpoeder
100 gr bruine
basterdsuiker
100 gr boter
100 gr bloem
1,25 gr kaneelpoeder

AMANDELKRUIJ

250 gr boter
125 gr melk
125 gr glucose
320 gr geleisuiker
320 gr amandelsnippers
65 gr bloem

PRESENTATIE

80 druiven
amadelcroustillant
10 vanillestokjes

DRUIVENGELEI

- Hak de druiven fijn in de blender..
- Draai verder fijn na toevoeging van de suikerstroop.
- Maak de massa voorzichtig enigszins warm.
- Week de gelatineblaadjes in water
- Voeg de uitgelekte blaadjes gelatine toe en zet koud weg.

PANNA COTTA

- Breng slagroom, basterdsuiker en vanillestokje aan de kook.
- Week de gelatineblaadjes in water
- Haal van het vuur en voeg uitgeknepen gelatine toe.
- Draai tot ijs in machine en zet weg in vriezer.

CRUMBLE

- Voeg alle ingrediënten in keukenmachine en draai tot deeg.
- Vorm het deeg tot een bal en zet afgedekt weg in de vriezer.
- Haal uit de vriezer en rasp het deeg fijn, verdeeld over een siliconenmat.
- Bak de crumbles in een oven van 160 °C gedurende 10 minuten.

AMANDELKRUIJ

- Verwarm boter, melk en glucose.
- Strooi de geleisuiker erdoor.
- Verwarm het geheel tot 112 °C.
- Voeg de amandelsnippers toe en de bloem.
- Leg de massa tussen twee silpats en zet in de vriezer.
- Vorm cirkels met een diameter van 6 cm en maak de benodigde driehoekjes voor bovenop het glas.
- Bak op een silpat op 180 °C gedurende ongeveer 12 minuten.

PRESENTATIE

- Giet in een glas ongeveer 1 cm hoog de panna Cotta en bedek met een laagje druivengelei
- Voeg een laagje crumble toe bedek met gehalveerde druiven
- Voeg weer een laagje panna cotta toe en een laagje druivengelei
- Strooi wat crumble erop, versier met druif, vanillestokje en driehoek van croustillant.



bron; Thuries Magazine France