

CCN – afdeling Bunnik



MENU APRIL 2007

TARTAAR VAN GEMARINEERDE MAKREEL MET
BAVAROIS VAN KOMKOMMER, AVOCADO EN
BASILICUMOLIE

GARNALEN MET PARELGORT, WATERKERSCOULIS,
BEIGNET VAN MERG EN KROKANTE HAM

PIEPKUIKEN OP EEN BEDJE VAN RODE LINZEN

PEREN SORBET

SCHOUDERSTUK VAN HET RUND LANGZAAM GEGAARD
MET JONGE GROENTEN*

TERRINE VAN BRIE EN BLEU D'AUVERGNE MET PORT
GELEI EN FRIES ZWART BROOD

Recept met een * is afkomstig van slow cooking kok Geert van der Bruggen van de
Lijsterbes in Berlare, België.

TARTAAR VAN GEMARINEERDE MAKREEL MET BAVAROIS VAN KOMKOMMER, AVOCADO EN BASILICUMOLIE



VOORGERECHT

MAKREEL & MARINADE

600 gr makreelfilet met huid
2 sjalotjes
1 dl olijfolie
10 gr bieslook
1 citroen

AVOCADO

2 rijpe avocado's
1 limoen
zeezout en peper

BAVAROIS

2 komkommers
0,8 dl slagroom
40 gr crème fraîche
3 blaadjes gelatine
zout

MAKREEL & MARINADE

- Zet voor bavaois alvast 10 kleine ronde vormpjes in de vriezer.
- Fileer het flinterdunne vel van de makreelfilets, maar probeer de huid intact te houden (gemakkelijker).
- Snijdt het vel in 10 dunne reepjes, droog ze goed en bak voorzichtig de filets op de huid op *laag vuur* krokant.
- Verwijder de graten.
- De makreelfilets fijnhakken en mengen met de fijngehakte sjalotjes, de olijfolie, klein gesneden bieslook, de olijfolie en het citroensap, deze laatste twee dienen op smaak te worden toegevoegd.

AVOCADO

- De avocado pellen en met citroen, zout en peper in de mixer fijnmalen.
- Let op: niet te veel zout.
Bewaar, met de pitten in de avocadomoes.
- Dek af met plasticfolie rustend op de moes, tegen het verkleuren.

BAVAROIS

- Verwijder de schil en de zaadlijsten.
- Snijd de komkommer in stukjes en maal fijn in de blender.
- Passeer de komkommermoes door een zeef.
Verwarm vervolgens 1 deciliter van de komkommermoes.
- Los hierin de uitgeknepen geweekte gelatine op.
- Meng de komkommermoes/gelatine met de overige komkommermoes.
- Laat afkoelen, eventueel geforceerd, tot de massa lobbijg is.
- Vermeng eerst een beetje slagroom door het mengsel (mariage).
- Spatel vervolgens de halfgeklopte slagroom en de crème fraîche er in één keer door. Breng op smaak met een beetje zout.
- Vul de gekoelde vormpjes met de bavaois en laat opstijven in de koeling

BASILICUMOLIE

2 dl goede olijfolie
1 dl walnootolie
½ teentje knoflook
2 theelepels limoensap
250 g takjes basilicum
zeezout en peper

BLADERDEEG

5 plakjes bladerdeeg
eigeel
zeezout

PRESENTATIE

10 gr amandelschilfers

BASILICUMOLIE

- Zet de olie in de vriezer totdat deze ijskoud is.
- Pluk 10 kleine knopjes uit de basilicumtakjes en houdt deze apart voor de garnering.
- Pluk de blaadjes basilicum van de takjes en pureer ze met knoflook en limoensap.
- Voeg beetje bij beetje olie toe bij de basilicum/knoflookpuree.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Druk het mengsel door een fijne zeef.
- Houdt mengsel koel.

BLADERDEEG

- Snijdt de plakjes 2x diagonaal doormidden.
- Bestrijk een driehoekje met eigeel en leg er twee op elkaar.
- Randen goed aandrukken.
- Bestrijk ze met een beetje eigeel.
- Prik ze met een satéprikker in.
- Strooi wat zeezout erover.
- Langzaam afbakken op 150°C.

PRESENTATIE

- Rooster de amandel even (niet donker!).
- Gebruik een rechthoekig bord.
- De tartaar van de gemarineerde makreel m.b.v. een stecker in de linker hoek van het bord plaatsen.
- Plaats de krokant uitgebakken huid op de tartaar.
- Stort de bavarois uit en plaats deze in het midden.
- Druppel op de bavarois een paar druppels olie.
- Leg op de bavarois een knopje basilicum.
- Maak met twee middelgrote lepels een quenelle van avocadomousse en leg de geroosterde amandel er op.
- Plaats deze rechts op het bord.
- Breng als garnering druppels/straaltje basilicumolie aan (eventueel met satéprikker olie "doortrekken").
- Serveer met bladerdeegkussentje

Met opmaak: opsommingstekens en nummering

Bron: Thuriès Magazine Gastronomie (France)

GARNALEN MET PARELGORT, WATERKERSCOULIS, BEIGNET VAN ESCARGOT EN KROKANTE HAM



TUSSENGERECHT

HAM

10 plakjes Gandaham

MERG EN BESLAG

250 gr merg
1 zakje gist
1,25 dl bier (trappist)
200 g bloem
3 eierdooiers
3 eiwitten
peper en zout

WATERKERSOLIE

1 flinke bos waterkers
2 dl archaïdeolie
2 teentjes knoflook
peper en zout

ALKMAARSE GORT

200 g parelgort
2 dl koksroom
zout

GARNALEN

30 middelgrote
zoetwatergarnalen
(niet gekookt)
olijfolie

PRESENTATIE

100 g Parmaanzaanse kaas

HAM

- De plakjes ham op een siliconematje tussen twee platen laten drogen in de oven op 110° gedurende ca. 25 minuten, (tot de ham droog en knapperig is).

MERG EN BESLAG

- Het merg in blokjes van 2 bij 2 cm snijden, kruiden met peper en zout en laten bevriezen in de vriezer.
- De gist oplossen in het bier.
- De bloem mengen met de eierdooiers en hieraan toevoegen het gist/biermengsel. Goed mengen.
- Laat 1 uur in de afgedekte kom rijzen op warme plek (35 graden).
- De eiwitten goed kloppen en door beslag spatelen.
- De mergblokjes door het beslag halen en onmiddellijk frituren in kleine pan op 180° tot ze krokant zijn.
- De beignets zo nodig bestrooien met peper en zout.

WATERKERSOLIE

- De helft van de waterkersblaadjes een tiental seconden blancheren en droogdeppen.
- In blender mixen met knoflook, olie, peper en zout.
- De andere helft is voor garnering.

ALKMAARSE GORT

- De parelgort in een ruime pan met flinke hoeveelheid gezouten water langzaam gaar laten koken en daarna afspoelen met koud water.
- De room laten inkoken tot de helft.
- De parelgort toevoegen en rustig laten indampen tot sausdikte (zoals risotto).
- Op het laatste moment de waterkersolie door de gort mengen.

GARNALEN

- Pel de garnalen en verwijder alleen het darmkanaal als dit niet schoon is (meestal hoeft dit niet).
- De staartjes koel bewaren tot bakken.
- De staartjes vlak voor het opdienen circa één minuut in olijfolie goudgeel bakken.

PRESENTATIE

- De gort m.b.v. een steker in het midden van de borden schikken, de garnalen hierop leggen.
- Hierop een plakje gedroogde ham en hier weer op 2 beignets.
- Garneer met de kaasschilfers, de waterkersblaadjes en de waterkersolie.

PIEPKUIKEN OP EEN BEDJE VAN RODE LINZEN



TUSSENGERECHT

DE POUSSINS

5 poussins (piepkuikens)
0,5 l gevogtefond
5 sjalotjes
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
250 gr boter
peper en zout

DE POUSSINS

- Verwijder de pootjes van de poussins.
- Verwijder met het uitbeenmesje het dijbotje.
- Vouw het vlees naar binnen waardoor een "hammetje" ontstaat.
- Bestrooi pootjes met peper en zout.
- Verhit boter en olie en braad pootjes rondom bruin.
- Blus af met gevogtefond.
- Stoof de pootjes vervolgens op *heel laag vuur* of afgedekt in een oven van 70°C in ongeveer 1 uur gaar.
- Vul zonodig fond bij.
- Vul de poussins met ½ sjalotje en wat gehakte tijm en rozemarijn en een klontje boter.
- Peper en zout ze.
- Braad de poussins in boter/olie rondom in zeven minuten bruin.
- Keer regelmatig om en laat het langst braden op het dikkere gedeelte.
- Haal de poussins uit de pan en laat losjes afgedekt met alufolie een kwartiertje rusten.
- Zet het braadvocht apart.
- Snijdt de borstjes van de poussins (leg een poussin met het dikke gedeelte naar je toe en snij met een scherp puntig mes het vlees aan beiden zijden strak van het bot).
- Leg de filets op een bakplaat, besprenkel ze met gevogtefond (van de pootjes) en wat braadvocht en gaar verder af de oven (zonder hete lucht). Let op dat ze niet te droog worden.

LINZEN EN PEULTJES

1 l kippenbouillon
2 tenen knoflook
2 takje tijm
2 takjes rozemarijn
600 g rode linzen
200 g peultjes

LINZEN EN PEULTJES

- Maak de peultjes zorgvuldig schoon (beide kanten) en leg ze in ijswater.
- Breng de linzen in een brede pan met dikke bodem in 1 liter bouillon met rozemarijn, tijm en de klein gesneden knoflook aan de kook.
- Kook de linzen in enkele minuten beetgaar. Let op: bij te lang koken worden ze pap!
- Zet het vuur direct uit als ze mooi gaar zijn.
- Giet het kookvocht af en vang dit op.
- Blancheer de peultjes in gezouten kokend water ongeveer 4 minuten en spoel af met het ijswater.
- Snijdt ze mooi diagonaal en zet weg tot gebruik.

VERWARMEN

- Verwarm linzen in het verwarmde kookvocht en giet af.
- Verwarm de peultjes in een klontje boter.
- Verwarm het braadvocht en monteer met ijskoud boter (klontje erbij en dan direct de mixer erop).
- Trancheer de filets.

PRESENTATIE

- Schep wat linzen in een rechthoek op het voorverwarmde bord.
- Leg de peultjes strak langs de lange kant van de rechthoek (eventueel dakpansgewijs).
- Leg op de rechthoek van linzen een waaiertje van één filet.
- Druppel hier ook wat saus over.
- Leg een pootje op de filet.
- Druppel daar wat saus over.
- Trek tot slot twee streepjes saus naast de korte zijden van de rechthoek.

← **Met opmaak:** opsommingstekens en nummering

PERENSORBET

UITERLIJK OM 18.00 UUR BEGINNEN IVM ALCOHOL IN IJS



SORBET

400 gr perencoullis
1 citroen
300 gr suiker
2 eiwitten
3 eetl. Poire-williams likeur
1 dl water
50 gr dextrose
poedersuiker

PRESENTATIE

10 rode kersen met steel

SORBET

- Kook voor de siroop 300 gr suiker in ½ dl water en laat afkoelen.
- Doe dan de rest van het water erbij.
- Vermeng de coullis met het sap van de citroen en de dextrose
- Draai er vervolgens ijs van.
- Sla de eiwitten stijf.
- Meng het eiwit voorzichtig onder het ijs
- Doe de massa in een kom.
- Voeg de poire Williams toe
- Klop even met garde en zet het 1 uur in de diepvries
- Haal 5 minuten voor serveren uit de diepvries.

PRESENTATIE

- Doe twee bolletjes ijs in een hoge coupe
- Strooi op de kers een weinig poedersuiker
- Leg op het ijs een kers met steel.

SCHOUDERSTUK VAN HET RUND LANGZAAM GEGAARD MET JONGE GROENTEN



HOOFDGERECHT

SCHOUDERSTUK

2,5 kg schouderstuk
bij voorkeur van het
meritus rund; vrouwelijk
wit/blauw)
2 uien
2 winterwortels
4 selderijstengels
2 preien

PUREE

10 aardappelen (kruimig)
1 mierikswortel
7 Granny smith appels
1 limoen

KWARTELEI

10 kwarteleitjes
azijn
zout
zeezout

LENTEGROENTE

1 bos bospeen
300gr haricot verts
2 bietjes
1 bosje lenteuitjes

SCHOUDERSTUK

- Maak het vlees goed en mooi schoon.
- Was het vlees zorgvuldig en dep het droog.
- Laat het op kamertemperatuur komen.
- Pak een pan met dikke bodem en niet groter dan noodzakelijk (beetje ruimte tussen vlees en wand, eventueel de creuset).
- Leg het vlees in koud water.
- Laat het water zeer langzaam warm worden.
- Houdt het tegen het kookpunt en schuim regelmatig af.
- Snij de ui, winterwortel, selderij en prei bruinise.
- Til het vlees op en leg de groenten onder het vlees.
- Laat alles zachtjes gaar koken (neem de tijd en let erop dat het vocht nauwelijks kookt).

PUREE

- Kook de aardappelen gaar en knijp ze door de pureeknijper.
- Rasp de schoongemaakte mierikswortel en de appels.
- Voeg 4 delen aardappel, 4 delen appel en 1 deel mierikswortel bij elkaar.
- Voeg een eetlepel limoensap erbij.
- Meng alles goed door elkaar.
- Hou het warm op 70°C.

KWARTELEI

- Breng gezout water aan de kook in een kleine pan.
- Voeg een eetlepel azijn toe.
- Maak met een lepel in het midden een draaiende beweging, zodat een kolk ontstaat.
- Pocheer hier het kwartelei door deze in de kolk te laten gleden.

LENTEGROENTE

- schraap de bospeen mooi schoon totdat ze dun zijn en leg ze in koud water.
- maak de haricot verts schoon en laat ze vocht opnemen in koud water.
- Maak de bietjes schoon en snijdt ze julienne.
- Maak de lente-uitjes schoon.
- Blancheer alle groenten (gescheiden) beetgaar.

PRESENTATIE
zeezout

PRESENTATIE

- Neem een verwarmd diep bord.
- Leg de lentegroentes er mooi neer.
- Druppel de bouillon van het vlees erover heen (ruim, maar geen soep).
- Leg er de geblancheerde lente-ui op.
- Maak een quernelle van puree en leg deze op de groenten.
- Breng het vlees op smaak met peper en zout.
- Leg een stukje vlees op de groente tegen de quernelle.
- Leg op het raakvlak van vlees en quernelle een gepocheerd kwartelei met een beetje zeezout.

TERRINE VAN BRIE EN BLEU D'AUVERGNE MET PORT GELEI EN FRIES ZWART BROOD



NAGERECHT

UITERLIJK BEGINNEN OM 18.00 UUR

TERRINE

250 g boerenbrie
250 gr Bleu d' Auvergne
6 dl rode port
1 citroen
7 blaadjes gelatine

TERRINE

- Leg de kazen koel (makkelijker te snijden).
- Week de gelatine 10 minuten in koud water.
- Verwarm 3 dl port met 1 theelepel citroensap.
- Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe aan de warme port en laat enigszins afkoelen.
- Voeg de rest van de port toe, laat afkoelen en geleren.
- Snij van de kaas de korstjes af en snijd zorgvuldig in plakjes van ca. ½ cm dik.
- Vet een kleine patévorm of terrine in.
- Leg op de bodem een laag goed aaneengesloten brie.
- Schenk er voorzichtig een laagje portgelei op.
- Laat in de koelkast opstijven.
- Dan een laagje Bleu d'Auvergne dan weer portgelei in koelkast opstijven enz. tot de kaas op is.
- De bovenste laag moet kaas zijn. Probeer de laagjes zo in te schatten dat alles op is.
- Zet de terrine in de koelkast om verder op te laten stijven.
- Haal de terrine tijdig uit de koeling om op kamertemperatuur te laten komen.

VINAIGRETTE

5 el zonnebloemolie
1 el hazelnootolie
2 el frambozenazijn
1 tl mosterd (Dijon)
zout
100 g rucola

VINAIGRETTE

- Leg de sla 15 minuten in ijswater.
- Sla de sla droog.
- Maak de vinaigrette en klof deze met de staafmixer lobbijg.
- Haal de rucola door de vinaigrette.

PRESENTATIE

Een pakje donker fries
roggebrood

PRESENTATIE

- Los de terrine, snijdt mooi in plakken.
- Leg 1 of 2 plakken op het bord.
- Leg de toef rucola ernaast.
- Snijdt het roggebrood in vierkantjes en leg er twee op elk bord.