

CCN – afdeling Bunnik



MENU SEPTEMBER 2007

BAVAROIS VAN GEITENKAAS MET OPGEVULD
ROLLETJE VAN GANDA HAM EN JACOBSSCHELPEN
EN GEBAKKEN GAMBA'S

TRIANGEL VAN OESTERS
NATUREL, GEMBERSABAYON EN SIBERIENNE

LAMSZWEZERIK OP EEN BEDJE VAN HARICOTS
VERTS EN PADDENSTOELEN MET AMANDELSAUS

CORNETTO MET WASABI-IJS MET ZWART
SESAMZAAD

GETRUFFELDE ZONNEVIS IN AARDAPPELLINT MET
GROENTEBRUNOISE IN VANILLE

BASILICUM-YOGHURTIJS MET ROOD FRUIT IN
MOSCATOGELEI

BAVAROIS VAN GEITENKAAS MET OPGEVULD ROLLETJE VAN GANDA HAM EN JACOBSSCHELPEN EN GEBAKKEN GAMBA'S



Bavarois

200 gr. zachte geitenkaas
(gewicht zonder korst)
2 dl. gevogelte bouillon (dv)
3 blaadjes gelatine
2 dl. slagroom

Speciale benodigheden
patisserielint (4-5 cm. breed)

Gedroogde appels

2 appels (Jona Gold)
suiker

Begin direct met de bavarois (i.v.m. opstijven) en het drogen van de appels!

Bavarois

- Breng de bouillon aan de kook, haal van het vuur en los er de geweekte gelatine in op.
- Verbrokkel de kaas en draai glad in de blender (voeg wat bouillon toe). Daarna de rest van de bouillon en draai verder tot een glad mengsel.
- Wrijf de massa eventueel door een zeef. Laat lichtjes geleren, spatel de tot yoghurt dikte geslagen room toe en breng op smaak met peper en zout.
- Gebruik 10 plastic ringen met een diameter van 4½ a 5 cm. Bekleed de binnenkant van de plastic ringen met patisserielint, voor mooie strakke bavarois (door gebruikmaking van het patisserielint is de bavarois gemakkelijk uit de ring te halen).
- Vul de ringen tot de helft met de bavaroismassa en laat opstijven in de koelkast.

Gedroogde appels

- Verwijder klokhuis uit de appels met een steker.
- Snijd (op de snijmachine) van de ongeschilde appels 10 (horizontale) plakjes. Haal ze door suikerwater (suiker en waterverhouding 1:1), leg ze op bakpapier en droog ze in de hete lucht oven op 80°C.

Garnituur en vulling

1 komkommer
1 citroen
olijfolie
3 appels (Jona Gold)
½ bos basilicum
35gr. rucola
35 gr. veldsla
10 plakken Ganda ham
5 pomodori's
peper en zout

Garnalen & Jacobsmosselen

10 zoetwatergarnalen
peper, zout
20 gr. bloem
10 gr. Kerriepoeder
1 citroen
10 verse Jacobsmosselen
boter
peper en zout

Vinaigrette

0,1 dl. balsamico-azijn
0,1 dl. citroensap
0,7 dl. olijfolie
0,3 dl. arachideolie

Presentatie**Garnituur en vulling**

- Was de komkommer grondig en snijd in dunne plakken en marineer in wat olijfolie, citroensap en peper en zout (let op dat de vinaigrette niet te zuur wordt).
- Schil de rest van de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in fijne julienne of gebruik de mandoline. Zet opzij in citroenwater.
- Snijd de basilicum in fijne reepjes.
- Was de sla en droog ze in de centrifuge, voeg de appeljulienne en basilicum toe en breng op smaak met peper en zout (hou wat sla apart voor garnering).
- Leg op de plakken Ganda ham een beetje salade en rol op (vlak voor het doorgeven).
- Ontvel de tomaten, snijd deze in vieren, verwijder de zadjes en maak er brunoise van. Marineer in wat olijfolie en peper uit de molen.

Garnalen & Jacobsmosselen

- Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en dep ze droog. Kruid ze met peper en zout.
- Vermeng de bloem (voldoende om de garnalen te paneren) met 3 theelepels kerriepoeder. Haal de garnalen vlak voor het doorgeven door de kerriebloem en bak kort in wat geklaarde boter. Voeg aan het eind enkele druppels citroensap toe.
- Snijd de Jacobsmosselen in zeer dunne plakjes.

Vinaigrette

- Roer voor de vinaigrette alle ingrediënten goed doorheen.

Presentatie

- Zet 2 kleine borden per persoon uit.
- Leg dakpansgewijs een cirkel komkommerplakjes op één bord (iets breder dan de doorsnede van de bavarois). Leg hierop de bavarois.
- Leg op de bavarois in een kleinere cirkel de plakjes Jacobsmosselen. Druppel voorzichtig wat vinaigrette op de plakjes Jakobsschelp. Leg er tot slot de garnaal er bovenop.
- Leg een klein bedje van rucola op het andere bord met daar bovenop wat tomaat. Leg hierop het rolletje ham met vervolgens een schijf gedroogde appel.

TRIANGEL VAN OESTERS

NATUREL, GEMBERSABAYON EN SIBERIENNE

Oesters

30 Zeeuwse oesters (creuzes)

Siberienne

eiwit van 4 eieren (fles)
½ citroen
zout

Gembersabayon

2 gemberwortels (ca. 300 gr.)
1 eetlepel gembersiroop
ingrediënten voor 3 dl.
visbouillon
40 gr. ijskoude boter
4 eierdooiers (fles)
1 prei
1 winterwortel
¼ knolselderij
peper en zout

Oesters

- Neem een grote ovenschaal en doe hier wat water en veel ijs in.
- Open 10 oesters (bolle kant onder i.v.m. vocht!). Steek een oester voorzichtig los en draai hem om. Leg de schelp met de oester op het ijs. Let op dat er geen gruis in de schelp komt.
- Open de andere 20 oesters, vang het vocht op en zeef dit. Steek ook deze oesters los en keer ze in de bolle schelp om. Leg ze op het ijs.

Siberienne

- Maak een kom en een garde vetvrij (met citroen en zout).
- Klop het eiwit goed stijf en zet apart.

Gembersabayon

- Snijd een hele fijne en mooie brunoise van de groenten (2 eetlepels is voldoende) en blancheer ze 1 minuut, laat ze goed uitleken in een zeef of vergiet en houd apart.
- Schil de gember en snijd de gember fijn (ca. 200gr.)
- Breng de bouillon aan de kook en laat deze met de gember 30 minuten trekken.
- Zeef de bouillon en laat deze met de gembersiroop inkoken tot een stroopje.
- Klop met de garde de stroop met ijskoude boter glad.
- Klop de eierdooiers au bain-marie tot binding.
- Voeg het stroopje in de vorm van een straaltje toe en blijf luchtig kloppen.
- Voeg vervolgens de *helft* van het gezeefde oestervocht toe, ook weer in een straaltje en blijf luchtig kloppen.
- Breng op smaak met wat peper en zout.

Presentatie

Zeewier

20 gr. ijzerkruid (poedervorm)

1 potje lompviseieren

Presentatie

- Leg midden op het bord een beetje zeewier.
- Plaats 10 oesters op een ovenblad, schep op de oester een beetje brunoise en schep hierover de schuimige gembersabayon en gratineer onder gril of brander (voorkeur).
- Plaats 10 oesters op een ovenblad. Bedek de oester met een laagje geslagen eiwit en gratineer onder de gril of met de brander (voorkeur). Doe daarna met een penseel een beetje ijzerpoeder erop en top af met kaviaar.
- Leg op ieder bord een oester met vocht (naturel).
- Leg op ieder bord een van de andere oesters erbij.

LAMSZWEZERIK OP EEN BEDJE VAN HARICOTS VERTS EN PADDESTOELEN MET AMANDELSAUS



Courtbouillon

3 stengels bleekselderij
2 uien
1 winterwortel
½ bos peterselie
enkele gebroken laurierbladen
enkele gekneusde witte peperkorrels
¼ lt. witte wijn

Lamszwezerik

600 gr. lamszwezerik (hart)
bloem
1 eiwit
1 zak Panko (ca. 200 gr Japans broodkruim)
10 stuks grote cantharellen
3 kleine sjalotten
1 teen knoflook
olijfolie
peper en zout

Courtbouillon

- Maak een courtbouillon door de schoongemaakte en kleingesneden ingrediënten 20 minuten te trekken in water tegen de kook aan.

Lamszwezerik

- Spoel (derogeer) de zwezerik 1 uur in koud stromend water. Verwijder de ongerechtigheden zoals vet.
- Pocheer de zwezerik 6 minuten in de courtbouillon totdat deze gaar is. Haal de zwezerik eruit. Laat de bouillon afkoelen tot 50° C graden en leg de zwezerik er nog zo lang mogelijk in terug.
- Voor het uitserveren: haal ze eruit en dep ze goed droog. En portioneer ze. Peper en zout ze. Bestuif ze licht met bloem. Haal ze door het losgeslagen eiwit en daarna door de Panko.
- Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in grove gelijke stukken. Voor het uitserveren: Bak de gesnipperde sjalotten aan en voeg op het laatst de fijngehakte knoflook toe. Haal uit de pan.
- Bak de in stukken gesneden paddenstoelen in de olijfolie en voeg halverwege de gebakken sjalotsnippers/knoflook toe. Let op dat knoflook en uisnippers niet bruin worden.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Bak de lamszwezerik in geklaarde boter of archaïde olie knapperig.

Haricots Verts

250 g haricots verts

Amandelsaus

100 g amandelmeel
1 teen knoflook
rozemarijnblaadjes
tijmblaadjes
olijfolie (extra virgine)
2 dl. Bulgaarse yoghurt
1 eetlepel amandellikeur
2 dl. lamsfond (dv)
peper en zout

Presentatie

25 gr. geschaafde amandelen

Haricots Verts

- Was de haricots verts. Laat ze even in ijskoud water liggen.
- Blancheer ze tot ze beetbaar zijn en bewaar ze. Verwarm ze in een beetje boter voor het uitserveren

Amandelsaus

- Rooster het amandelmeel, let op laat NIET verbranden!
- Meng het amandelmeel met de geblancheerde en hierna fijn gehakte knoflook, zeer fijngesneden rozemarijn- en tijmblaadjes, de olijfolie en de Bulgaarse yoghurt. Laat 1 uur staan.
- Breng op smaak met lamsfond, amandellikeur en zout, peper.

Presentatie

- Rooster de geschaafde amandelen voorzichtig in een droge koekenpan.
- Leg de haricotsverts in het midden van het bord met daarop de paddestoelen. Leg hierop het stukje zwezerik, met wat geschaafde amandel.
- Maak af met rondom druppelsgewijs de saus.

CORNETTO MET WASABI-IJS MET ZWART SESAMZAAD



Cornetto met wasabi-ijs

filodeeg
olijfolie
2,5 dl. rijstwater
2,5 dl. slagroom
200 gr. glucose
50 gr. suiker
5 eierdooiers
½ eetlepel wasabipoeder
1,5 blaadje gelatine
30 gr. zwart sesamzaad
walnootolie

Speciale benodigdheden
roestvrije stalen kegeltje

Presentatie

Cornetto met wasabi-ijs

- Snijdt 10 plakjes van 8cm bij 8cm uit het filodeeg. Smeer ze dun in met olijfolie.
- Vorm het om de kegeltjes en bak ze af in 7 minuten op 170° C graden.
- Week de gelatine in koud water.
- Breng het rijstwater, slagroom en glucose aan de kook. Haal van het vuur.
- Meng suiker, eierdooiers en wasabi. Voeg de vloeistof voorzichtig bij het eierdooiermengsel. Roer door totdat het begint de dikken (niet koken!).
- Voeg de uitgeknepen gelatine toe en meng het goed. Zeef het mengsel en laat het afkoelen in de koelkast.
- Draai er wasabi-ijs van.
- Bak kort (10 seconden) de sesamzaad in hete walnootolie en laat ze op papier afkoelen .

Presentatie

- Doe op de cornetto een bolletje ijs, dip ze heel voorzichtig in het sesamzaad (klein beetje!) en plaats deze in een smal hoog glas (champagne- of portglas).

GETRUFFELDE ZONNEVIS IN AARDAPPELLINT MET GROENTEBRUNOISE IN VANILLE



Aardappellint

4 grote aardappels

Visbouillon en saus

1 dl. visfumet (fles)
1½ dl. kalfsfond (dv)
2 dl. gevogeltesfond (dv)
3 dl. droge witte wijn
100 gr. koude roomboter
0,5 dl. goede olijfolie

Aardappellint

- Schil de aardappel en snijd de aardappel in schijfjes van 0,5-1cm. Schil met de dunschiller ieder schijfje aardappel af tot lange slierten en leg ze in het water.
- Blancheer de slierten heel kort (1/2- 1 minuut) en leg ze vervolgens even in ijswater. Droog ze hierna met keukenpapier. Zorg dat ze heel blijven

Visbouillon en saus

- Kook voor de saus de visbouillon en de kalfs- en gevogelte fond tot helft in.
- Kook de witte wijn tot een derde in. Voeg de visbouillon, fond en wijn bij elkaar. Houd warm.
- Klop vlak voor het serveren de ijskoude roomboter en olijfolie erdoor met een staafmixer, zodat het schuimend wordt.

Brunoise

5 tomaten
2 courgettes
1 citroen
1 sinaasappel
1 vanillestokje
3 dl. witte wijn

Zonnevis

300 gr. boter
10 zonnevis (100 gr. per stuk)
50 gr. truffeltapenade (zwart)
peper en zout

Presentatie

kervelblaadjes
zout

Brunoise

- Haal de schil van de tomaten, verwijder zaad en zaadlijsten en snij de tomaat in kleine blokjes.
- Was de courgettes, verwijder het zaad en snijd ze in kleine blokjes.
- Maak een geste van de sinaasappel en citroenschil (zorg dat er geen wit aan blijft zitten, dit is erg bitter). Hak de geste goed fijn.
- Verwarm wat boter tot 70 graden en laat de geste hierin een uur trekken.
- Snijd het vanillestokje open en doe het zaad in de wijn en voeg een klontje boter toe. Laat het met het stokje op het vuur zachtjes trekken (30 minuten, niet koken).
- Zeef het vocht en zet opnieuw op het vuur en voeg de sinasappel/citroen geste *met* boter toe, voeg de brunoise van courgette toe en laat 10 minuten trekken. Voeg 5 minuten voor uitserveren de bruinoise van tomaat toe. Houd warm. Zeef de groenten vlak voor het uitserveren

Zonnevis

- Klaar 300 gram boter.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Bestrooi de zonnevis met peper en zout en leg er wat truffeltapenade op.
- Dep het aardappellint goed droog en wikkel deze strak om de vis.
- Laat een pan met antiaanbaklaag heet worden en giet er wat geklaarde boter in (geen olie!). Leg de zonnevis erin en bak hem aan beide zijden krokant (ong. 2 minuten per kant; let op dat ze niet verbranden!!).
- Zet de vis daarna nog een minuut of 10 in de oven 150 ° C (kerntemp. niet hoger dan 50 graden)

Presentatie

- Leg de zonnevis op de borden. Garneer de kervelblaadjes op de vis en strooi voorzichtig een beetje zout erover.
- Drapeer de brunoise van tomaat, courgette en de fijngehakte citroen/sinaasappelgeste in de vorm van een streep.
- Sprenkel wat saus om de vis en de bruinoise.

BASILICUM-YOGHURTIJS MET ROOD FRUIT IN MOSCATOGELEI



IJs

1 l. volle yoghurt
250 gr. suiker
1 bos basilicum

Italiaans schuim

1 dl. water
500 gr. suiker
½ dl. glucosesiroop
250 gr. eiwitten (uit pak)

Rood fruit

3 dl. Moscato d'Asti
60 gr. suiker
3 blaadjes gelatine
200 gr. rode bessen
200 gr. bramen
200 gr. frambozen

Presentatie

10 takjes rode bessen
poedersuiker

IJs

- Pureer de yoghurt met de suiker en met ¾ van de basilicum in een keukenmachine of blender.
- Draai het mengsel tot ijs.

Italiaans schuim

- Doe het water met de suiker en glucosesiroop in een pan en verwarm het mengsel tot 97°C, net tegen de kook aan (niet roeren want dan ontstaan kristallen).
- Laat de siroop iets afkoelen en klop ze daarna op met de eiwitten. Blijf kloppen tot de massa handwarm is. Doe de massa over in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Rood fruit

- Bekleed een halfronde patévorm met plasticfolie.
- Verwarm de wijn in een pannetje met de suiker. Doe de opgeloste gelatine erbij en roer tot de suiker en gelatine zijn opgelost. Laat de gelei afkoelen.
- Schik het fruit in de patévorm en giet hierop de nog vloeibare gelei. Laat de gelei opstijven in de koelkast.

Presentatie

- Spuit het Italiaansschuim in een cirkelvorm op de borden. Gratineer het schuim met een brander.
- Plaats de patévorm kort in heet water en stort de vorm uit op een plank. Snij met een elektrisch mes 10 plakken en leg een plak rood fruit in het midden en daarop een bolletje ijs.
- Haal de takjes bessen door de poedersuiker en leg ze ertegen aan.