

CCN – afdeling Bunnik



MENU NOVEMBER 2007

PARFAIT VAN GEROOKTE ZALM EN TOMATENGELEI MET
KOMKOMMERSAUS

DUO VAN KREEFT EN EENDENLEVER

DORADE VERPAKT IN ZOUTKORST MET MORILLES

BLACK MAGIC SORBET

GEVULDE FAZANTENBORST MET GEGLACEERDE PRUNEAUX
EN ABRIKOZEN, SABAYON VAN KRIEKENBIER EN GEZOETE
ZUURKOOL

GRIESMEELBAVAROIS MET BANAANSORBET

PARFAIT VAN GEROOKTE ZALM EN TOMATENGELEI MET KOMKOMMERSAUS



Op tijd mee beginnen i.v.m. opstijven!

Parfait van gerookte zalm

300 gr. verse zalm
50 gr. prei
50 gr. courgette
50 gr. wortel
50 gr. boter
ingrediënten voor 1 liter visbouillon (ook voor de tomatengelei (3 dl.) in dit gerecht en voor de Dorade (2dl.) van gerecht 3)
1 el. Noilly Prat
1 el. droge witte wijn
1 eierdooier
4 blaadjes gelatine
20 gr. dille, fijngehakt
peper, zout

Speciale benodigdheden
rookmot

Parfait van gerookte zalm

- Maak een visbouillon.
Let op: de bouillon wordt ook gemaakt voor de Dorade in zoutkorst!
- Rook de zalmoot in de rookoven tot de eiwitten zijn gestold. Maximum 15 minuten.
- Snijd de groente in brunoise (alles 3 mm.): wortel, prei en courgette. Blancheer ze apart en laat afkoelen in ijswater en dep ze droog.
- Verwarm de boter in een steelpan tot hij begint te schuimen en sauteer er dan de zalm in. Neem de pan van het vuur en schep de zalm met een schuimspaan op keukenpapier (om de overtollige boter op te nemen).
- Giet 3 dl. visbouillon bij de boter in de steelpan en breng aan de kook. Voeg de Noilly Prat en de witte wijn toe en laat even pruttelen. Doe de vloeistof samen met de gebakken zalm (in stukken) in de keukenmachine en draai het mengsel tot een gladde puree.
- Voeg de dooier toe en klop het mengsel langzaam au bain-marie tot het ei binding geeft.
- Voeg de geweekte gelatine en zo nodig extra Noilly Prat, witte wijn en versgemalen zwarte peper toe en breng op smaak met wat zout (wees voorzichtig met gebruik van zout, kan snel overheersen).
- Neem de mengkom van de bain-marie af en roer tot het mengsel (geforceerd) is afgekoeld. Voeg de geblancheerde blokjes groente en de gehakte dille toe en meng alles nog eens goed.
- Zet 10 grote borden koud. Vul 10 ringen (doorsnede afhankelijk van hoeveelheid en idee over de opmaak) met de parfait van gerookte zalm en geleer de bovenkant met de tomatengelei, laat opstijven in de koelkast.

Tomatengelei

600 gr. rijpe tomaten
2 dl. visbouillon (van de parfait)
3 eiwitten
1 klein stukje prei, fijngehakt
½ el. Pernod
1 el. dragonazijn
5 blaadjes gelatine, geweekt en uitgeknepen

Saus

2 komkommers
2 gelatineblaadjes
1½ eetlepel olijfolie
2 blaadjes mint
arrow root
peper en zout

Afwerking en presentatie

1 dl. geklopte slagroom
50 gr verse mierikswortel
1 potje zalmeitjes
kervelblaadjes

Tomatengelei

- Ontvel de tomaten en snij het tomatenvlees (300 gr.) in kleine stukjes en wrijf de puree door een zeef.
- Meng de puree met de visbouillon en eiwitten.
- Breng in een steelpan de gehakte prei, Pernod en dragonazijn aan de kook.
- Passeer het mengsel na 5 minuten koken door een zeef, vervolgens door een doek en voeg de geweekte gelatine toe, meng de tomatenpuree met de gelatinemassa goed door elkaar. Laat (geforceerd) afkoelen.

Komkommersaus

- Week de gelatineblaadjes in koud water.
- Schil de komkommers, snijd deze in de lengte doormidden en verwijder het zaad en snijd in stukjes. Draai komkommerstukjes in een Magimix tot een gladde puree. Breng de puree aan de kook.
- Los de gelatineblaadjes op in de komkommerpuree. Laat afkoelen.
- Zet de kom met de komkommerpuree in een kom met ijsblokjes en water, roer tot het mengsel glad en koel is. Voeg klein gesneden blaadjes mint toe.
- Breng op smaak met zout en peper en voeg de olijfolie toe, de saus moet lobbijg worden. Eventueel nog binden met arrow root en weer laten afkoelen.

Afwerking en presentatie

- Meng door de geslagen room een hoeveelheid geraspte mierikswortel (naar smaak), doe de massa in een doseerfles en breng op het koude bord strepen aan.
- Plaats de parfait op het bord (verwijder de ring).
- Binnen de strepen, rondom de parfait, komkommersaus aanbrengen, zorg dat het niet doorloopt, garneer met zalmeitjes en blaadjes kervel.

DUO VAN KREEFT EN EENDENLEVER



Kreeft

Ingrediënten court bouillon (1 winterwortel, 1 prei, 1 ui, 1 stengel bleekselderij)
5 (niet te grote) verse kreeften
1 kleine prei
1 sjalot
5 tomaten (uit blik) in stukken
0,5 l. witte wijn
0,5 dl. cognac
1 dl. koksroom
kreeftenboter
visbouillonpoeder

Eendenlever

7,5 ons eendenlever (b-kwaliteit)
peper, zout en suiker
braadzakken

Speciale benodigdheden
braadzakken

Citrusvruchtensaus

250 ml. witte port
3 blaadjes gelatine
5 sinaasappels
5 citroenen
100 ml. abrikozen likeur

Presentatie

1 bosje kervel
zeer grof zeezout
10 (borrel)glasjes

Kreeft

- Kook de kreeften in circa 8 minuten in fel kokend court bouillon in een **grote** pan; maximaal twee tegelijk.
- Koel ze op ijs, verwijder de schalen en bewaar het kreeftenvlees koel.
- Maak van de schalen een mooi soepje, door deze in stukken te hakken en aan te zetten in wat olijfolie met de fijngehakte prei en ui en de tomaten, blus dan af met cognac. Doe vervolgens de witte wijn en wat water erbij, een halfuur laten trekken, zeven en dan de room erbij en laten inkoken tot gewenste dikte. De smaak zonodig opwerken met wat visbouillonpoeder en kreeftenboter.
- Klop dit vlak voor het opdienen schuimig.

Eendenlever

- Maak de lever schoon en kruid deze met 5 gr. suiker, 15 gr. zout en 3 gr. peper per kilogram.
- Rol de lever in plastic folie en daarna in een braadzak en druk hier de lucht uit.
- Gaar de lever in water van 70 °C gedurende 10 min. Laat afkoelen en bewaar koel.

Citrusvruchtensaus

- Verwarm de port, voeg de geweekte gelatine blaadjes erbij en laat goed koelen in een schaal van zodanige grootte dat later mooie blokjes kunnen worden gesneden.
- Pel de sinaasappels en de citroenen en verwijder de velletjes tussen de partjes.
- Laat de stukjes vrucht in het eigen vocht (en eventueel wat water) al roerend koken, er moeten dan wel nog stukjes overblijven.
- Doe er de likeur bij en laat koelen.

Presentatie

- Snijd de lever met een warm mes in 10 stukjes en verdeel de kreeft in mooie stukjes.
- Leg op de borden een stukje lever en verdeel daarop de stukjes kreeft.
- Besprenkel met de citrusvruchtensaus en verdeel de rest van de saus over het bord.
- Snijd de gelei in blokjes en verdeel die over de borden.
- Leg een klein bosje kervel ter versiering op de kreeft en strooi her en der wat zeezout kristallen op het bord.
- Zet er een (borrel)glasje kreeftensoep naast.

(Naar Thuries Magazine Gastronomie)

DORADE VERPAKT IN ZOUTKORST MET MORILLES



Saus

3 dl. witte wijn
1,5 dl. visbouillon
3 dl. room
2 sjalotten
1 blaadje laurier
30 gr. gedroogde morilles
allesbinder

Dorada in zoutkorst

10 kleine dorades, met vel en schubben, verder schoon
2 el. tijm
2 el. platte peterselie
2 el. koriander
1 kg. bloem
500 gr. grof zeezout
225 gr. eiwit
¼ l. water
3 stuks prei

Presentatie

0,5 bosje kervel

Saus

- Week de morilles in wat room met een scheutje water.
- Zet de witte wijn, de visbouillon, het gezeefde weekvocht van de morilles, de fijngesneden sjalotten en het laurierblad op het vuur en laat dit tot een derde inkoken. Haal dan de sjalotten en het laurierblad eruit en voeg de room toe. Laat dit rustig nog enigszins inkoken.
- Indien nodig de saus licht binden met allesbinder. Voeg de uitgelekte en fijngesneden morilles toe.

Dorada in zoutkorst

- spoel de vis schoon met koud water en dep droog.
- Doe de gehakte kruiden, bloem, zeezout en eiwit in een diepe kom en kneed dit tot een deegbal. Voeg langzaam en voorzichtig het water toe, let op dat het deeg niet te vochtig en te slap wordt, anders gaat het aan de vis plakken.
- Verdeel het deeg in 10 delen. Rol elk deel uit tot een dikte van 3 mm..
- Haal de bladen van de prei en was deze, snijd het harde groen er af. Blancheer de preibladeren zolang dat ze goed buigbaar zijn.
- Leg de prei op uitgerolde deegkorst. Leg hierop vervolgens een vis en bedek deze weer met prei. Maak de randen van de korst vochtig en vouw de korst dicht.
- Bestrijk de korst met eidooier en bak het in een oven van 200 graden gedurende ca. 15 minuten.

Presentatie

- Plaats de vis in de korst op een bord, snijd en vouw de korst open en schenk hier de saus over.
- Versier met wat takjes kervel en wat van de morilles uit de saus.

BLACK MAGIC SORBET



Sorbet

0,5 l. druivensap van blauwe druiven
1 dl. Mandarine Napoleon
10 takjes blauwe druiven
2 dl. Beaume de Venice
1 eiwit

Presentatie

10 mintblaadjes

Sorbet

- Kook druivensap tot de helft in, haal de pan van het vuur.
- Voeg de Mandarine Napoleon en de Beaume de Venice toe.
- Laat het geheel afkoelen. Draai het daarna tot ijs. Voeg als het zichtbaar ijs wordt, het losgeslagen eiwit toe.
- Koel de ijscoupes (laag breed glas).

Presentatie

- Geef een grote bol ijs in het glas, decoreer met takje waaraan 2 druiven zitten en een mintblaadje.

GEVULDE FAZANTENBORST MET GEGLACEERDE PRUNEAUX EN ABRIKOZEN, SABAYON VAN KRIEKENBIER EN GEZOETE ZUURKOOL



Vruchten en sabayon

30 pruimen (gedroogd ontpit)
30 abrikozen (gedroogd ontpit)
1 flesje Kriekenbier

Gevulde fazantenborst

100 gr. ontbijtspek aan 1 stuk
100 gr. sjalotjes
enkel dragonblaadjes
½ takje rozemarijn
1 el. bieslook
1 el. kervel
800 gr. fazantenborsten zonder vel
varkensnet
2 eierdooiers (70gr.)
peper en zout

Garnituur

700 gr. Aardappel
enkele dragonblaadjes
½ takje rozemarijn
1 el. bieslook
1 el. kervel
100 gr. oude kaas geraspt
nootmuskaat
paneermeel
ei
500 gr. zuurkool
3 el. appelstroop
arachideolie
peper en zout

Presentatie

Vruchten en sabayon

- Laat de pruimen en de abrikozen gedurende minstens 2 uur in kriekenbier marinieren. Glaceer de vruchten daarna met een beetje marinade vocht.
- Neem 1 dl. marinade en klop hier, au bain marie, de eierdooiers door zodat het een mooie sabayon wordt. Breng de sabayon op smaak met zout en peper.

Gevulde fazantenborst

- Snijd ontbijtspek in kleine blokjes. Snijd sjalotjes fijn. Bak het ontbijtspek, doe er dan de gehakte sjalot bij en laat deze glazig worden. Voeg vervolgens de fijn gehakte kruiden toe, roer om en laat het mengsel afkoelen.
- Snijd fazantenborst aan een kant open en vul de borst met het mengsel en rol het in varkensnet. Bak de fazantenborst rondom bruin in een pan met boter en laat verder garen in een voorverwarmde oven van 100° C (kerntemperatuur max. 70° C).

Garnituur

- Hak de kruiden fijn.
- Kook de aardappelen in water met zout gaar. Pureer de aardappelen. Meng de geraspte kaas door de warme puree en meng er vervolgens de gehakte kruiden door. Breng op smaak met nootmuskaat.
- Maak in een ring van 6 cm. doorsnee een rond aardappelschijfje van 2cm. dik.
- Klop een ei met een beetje peper en zout los. Rol schijfje door ei en vervolgens door paneermeel. Frituur de aardappelschijfjes voor het uitserveren.
- Was de zuurkool. Kook de zuurkool "al dente" en giet het vocht af. Roer de appelstroop door de warme zuurkool. Breng eventueel op smaak met peper en zout.

Presentatie

- Verdeel pruimen en abrikozen over de borden (uit het midden). Leg hierop enkele schijfjes fazantenborst.
- Nappeer aan een kant met de sabayon.
- Verdeel de zuurkool over de borden en leg hier tegenaan het gefrituurde schijfje aardappel.

GRIESMEELBAVAROIS MET BANAANSORBET



Griesmeelbavarois

½ l. melk
75 gr. griesmeel
100 gr. suiker
7 gr. gelatine
3 eierdooiers
2 steranijs
6 stuks kardamon
½ vanillestokje
snuf speculaaskruiden
½ l. slagroom geklopt
snuf zout

Banaansorbet

5 rijpe bananen
1 citroen
15 gr. gemberwortel
50 gr. fijne kristalsuiker
2 el. witte rum
2 eiwitten
2,5 dl. water

Zwarte bessenmousse

4 dl. room
2 dl. melk koken
120 gr. suiker
100 gr. eierdooier loskloppen
2 blaadjes gelatine
50 gr. witte chocola
1 pak coulis

Presentatie

75 gr. boerenjongens

Griesmeelbavarois

- De melk met het opengesneden vanillestokje, steranijs, kardemom, speculaaskruiden en iets zout aan de kook brengen.
- Van het vuur halen en nog 20 minuten (onder deksel) laten trekken.
- Klop de eierdooiers met de suiker op en giet de kokende en gepasseerde melk erin onder voortdurend roeren. Op het vuur laten binden zonder te koken.
- Roer in een klein beetje koud water opgeloste gelatine en het griesmeel erdoor. Koud zetten en zodra hij begint te geleren de geslagen room erdoor spatelen.
- Schep in een bak en laat verder opstijven in de koeling.

Banaansorbet

- Rasp de gember wortel.
- Was de citroen en rasp de schil en pers de citroen uit.
- Los de suiker op in heet water, doe de gemberrasp en de citroenrasp erbij en laat 10 min. trekken. Laat de vloeistof afkoelen.
- Pel de bananen, snijd in stukken en pureer het vruchtvlees. Doe het gepureerde vruchtvlees, het water met de gember- en citroenrasp en de rum bij elkaar en draai er ijs van. Voeg na enige tijd de enigszins stijf geklopte eiwitten toe.
- Maak 10 bollen en bewaar deze in de diepvrieskast.

Zwarte bessenmousse

- Eierdooier en suiker loskloppen.
- De room en de melk laten koken. Als dit kookt, ei en suiker erbij, gelatine en chocola. Daarna pas op kleur en smaak brengen met coulis.
- Breng over in de iSi-fles en laad die met 2 patronen.

Presentatie

- Neem glazen en vul ze om te beginnen met een laag griesmeelbavarois, daarop enkele "boerenjongens", dan een bol banaansorbet en vul af tot onder de rand met zwarte bessenmousse.