

CCN – afdeling Bunnik



MENU DECEMBER 2007

GEGRILDE SINT JACOBSMOSSEL MET MINI WITLOF IN
SINAASAPPELFOELIESAUS

GAMBA OP APPEL MET MOLSLAWIJN

COURGETTE-VENKEL CAPPUCINO

KUMQUATSORBET MET LAVENDEL EN CHAMPAGNE ROSE

WILDDUO MET EEN JENEVERSAUS, AARDAPPELPEER,
SPRUITJES EN CRANBERRYCOMPOTE

KAASTERRINE MET EEN PORTDRESSING

AMANDELCAKE MET NOTEN, RIJST EN MANGO

GEGRILDE SINT JACOBSSOSSEL MET MINI WITLOF IN SINAASAPPELFOELIESAUS



Bereiding

10 verse Sint Jacobsmosselen
10 struikjes mini witlof
5 struikjes witlof
1 l. sinaasappelsap (pak)
150 gr. witte basterd suiker
boter
10 stukjes foelie

Presentatie

zeezout

Bereiding

- Rook de Jacobsmosselen heel licht gedurende max. 10 min.
- Voeg de suiker bij het sinaasappelsap, verwarm dit tot het kookpunt. Doe de foelie erbij en laat een poosje trekken (n.b. niet koken).
- Doe de mini-witlof in een vacuümzak en doe er een 0,5 liter vruchtensap bij. Laat de witlof zacht worden door de zak gedurende 2 uur au bain marie (80 °C) te verwarmen.
- Snijd de struikjes witlof in kleine stukjes, doe ze met een 0,5 liter sap in een pan, breng aan de kook, temper het vuur en stoof de witlofstukjes beetgaar (vooral niet laten koken, liefst temperatuur rond de 90 graden houden).
- Haal de witlofstukjes uit de vloeistof en haal als ze zacht genoeg zijn, ook de mini-witlof uit de zak. Laat de vloeistof wat inkoken en monteer de saus met wat klontjes koude boter.
- Snijd de mossel middendoor en bak deze snel in een grillpan zodat een mooi patroon zichtbaar wordt.

Presentatie

- Leg op een bordje een bergje van de stukjes witlof en leg er twee halve Jacobsmosselen op.
- Leg daarachter het struikje mini-witlof.
- Nappeer er saus omheen.
- Versier met de foeliestukje uit de saus en met wat zeezout.

(Vrij naar Thuries Magazine Gastronomie)



GAMBA OP APPEL MET MOLSLAWIJN



Bereiding

10 grote gamba's (schoon)
2,5 limoen
3 el. olijfolie
3 steranijs
3 stevige appels (Jonagold)
5 dl. droge witte wijn
1 handje molsla
klein bosje basilicum
peper, zout, boter
3 zoete aardappels

Presentatie

10 steranijs

Bereiding

- Marineer de gambastaarten in het sap van de limoenen, de olijfolie, de steranijs, wat peper en zout. Zet koel weg.
- Maak molslawijn door de witte wijn met een flinke hand molsla een poosje te laten trekken op lage warmte (niet koken).
- Haal uit de appels m.b.v. een appelboor 10 mooie cilindertjes. Sauteer de appelstaafjes vervolgens in schuimende boter. Blus dit af met de molslawijn.
- Laat inkoken en monteer met wat boter. Doe er gesneden basilicumblaadjes bij naar smaak.
- Snijd van de aardappel flinterdunne schijfjes en steek er dan ronde chips uit. Frituur deze chips eenmaal kort om verkleuring te voorkomen. Vlak voor het uitserveren affrituren.
- Bak de gamba's kort op hoog vuur.

Presentatie

- Leg op een bordje een stukje appelcilinder en leg de gamba daaroverheen.
- Nappeer de saus er omheen.
- Versier met wat aardappelchips en een steranijs.

(Vrij naar Thuries Magazine Gastronomie)



KIPPENBOUILLON

VOORBEREIDING VOOR DE COURGETTE-VENKEL CAPPUCINO



Dit recept is voor 2 liter

INGREDIËNTEN

1 kilo kippennekken
1 kilo kipkarkassen

BEREIDING

2,5 l. water
60 gr. winterwortel
60 gr. prei
40 gr. knolselderij
40 gr. ui
5 peterseliestelen
1 stengel bleekselderij
4 gekneusde peperkorrels
1 laurierblaadje
2 takjes tijm
1 blaadjes foelie

VOORBEWERKING

- Kook alle kiplen even in kokend water. Zo krijg je een blanke bouillon.
- Door het blancheren stollen de eiwitten uit het vlees en de botten. De eiwitten die loslaten van het vlees en de botten komen in het blancheerwater terecht. Het blancheerwater giet je weg.
- De geblancheerde kip en botten spoel je af met warm water. Op deze wijze wordt de bouillon minder snel blind.

BEREIDING

- Breng het water met de kiplen tot dicht tegen het kookpunt, ontvet het en schuim de bouillon goed af.
- Voeg het kleingesneden bouquet garni toe en laat de bouillon rustig trekken. Let goed op dat de bouillon niet gaat koken. Als hij kookt wordt hij troebel of ondoorzichtig (blind).
- Laat de bouillon zo lang mogelijk trekken (minstens 2 uur).
- Dek hem tijdens het trekken niet af, maar verwijder wel regelmatig het schuim.

AFWERKING

- Voor dit gerecht kan dan eventueel de bouillon nog wat geschoond worden door middel van een passeerdoek (indien nodig).

COURGETTE-VENKEL CAPPUCINO



Bereiding

2 middelgrote uien, fijn gesneden
1,5 el. olijfolie
3 teentjes knoflook, fijn gesneden
2 venkelknollen, fijn gesneden
1 gele paprika, fijngesneden
750 gr. courgettes, geraspt of in kleine blokjes + 1 courgette voor de versiering
1 ½ l. kippenbouillon
2 tl. verse marjolein, fijn gehakt (of ½ tl. gedroogd)
2 tl. verse tijm, fijn gehakt (of ½ tl. gedroogd)
1 laurierblad
zout en peper
7 plakken bacon
scheut slagroom

Presentatie

Bereiding

- Laat de knoflook, de ui, de paprika en de venkel in 3-4 min. zacht smoren in de olijfolie. Voeg de courgette toe en laat die ook nog enkele minuten mee smoren.
- Voeg de kippenbouillon en de kruiden toe en laat alles zachtjes koken tot de groenten gaar en zacht zijn (minstens ½ uur).
- Verwijder laurierblad en pureer de soep in de keukenmachine of met de staafmixer, laat dan wat inkoken. Maak af op smaak met peper en zout.
- Voor het uitserveren een scheut slagroom toevoegen en mee laten opwarmen.
- De soep met de staafmixer schuimig kloppen.
- Voor het opdienen kleine bolletjes courgette 1 – 2 min. in kokend water laten blancheren. Daarna met koud water afspoelen (om nagaren te voorkomen). Bak enkele plakken bacon en versnipper dat als de plakken krokant zijn.

Presentatie

- Serveer de soep in kleine kopjes en bestrooi met wat blokjes courgette en wat gesnipperde bacon.

KUMQUATSORBET MET LAVENDEL EN CHAMPAGNE ROSE



Bereiding

eiwit en suiker
30 kumquats
3 tl. lavendelbloesem
2 dl. witte wijn
2 dl. water
300 gr. suiker
3 el. citroensap
3 blaadjes gelatine
1,5 dl. gin

Presentatie

1 fles 'champagne' rosé
1 bosje munt

Bereiding

- Bevochtig van 10 glazen de bovenkant met wat eiwit. Doop in suiker zodat er een randje ontstaat. Zet de glazen in de vriezer.
- Zet de blaadjes gelatine een kwartiertje in de week in koud water.
- Was de kumquats en prik ze voorzichtig wat in.
- Breng lavendel met water, witte wijn en suiker in een pan aan de kook. Laat van de kook afkomen en voeg de kumquats toe, laat 20 minuten afgedekt op een laag vuur zachtjes trekken.
- Haal de kumquats uit de pan. Passeer het vocht door een fijne zeef.
- Los van het vuur af de 3 uitgeknepen blaadjes gelatine in het hete vocht op. Doe de kumquats erin terug en laat afkoelen.
- Zet 15 kumquats apart en pureer de rest met het kookvocht en de gin in de keukenmachine of blender en passeer. Draai in de ijsmachine tot sorbetijs.

Presentatie

- Doe in elk glas twee bolletjes ijs en vul af met champagne.
- Snij de 10 achtergehouden kumquats overlangs gedeeltelijk in, klem een toefje munt in de snede en zet het geheel op de rand van de glazen.

WILDDUO MET EEN JENEVERSAUS, AARDAPPELPEER, SPRUITJES EN CRANBERRYCOMPOTE



600 gr. hertenbiefstuk
650 gr. wildzwijnhaas
peper en zout

Saus

125 gr. boter
peper en zout
1¼ dl. rode wijn
6 cc balsamico azijn
50 gr. sjalotten
1½ teen knoflook
125 gr. champignons
4 dl. wildfond (dv)
8 jeneverbessen
1¼ tak tijm
1½ laurierblad
bruine roux (50 gr. boter en
75 gr. bloem)
125 gr. roomboter
40 cc graanjenever

Vlees

- Kruid beide vleessoorten met peper en zout. Bak deze daarna in de hete boter snel rondom bruin (dichtschrœien).
- Haal het vlees uit de pan, en leg het vlees in een slee. Giet bijna alle braadboter erover.
- Verwarm de losse oven op 60°C, plaats de slede met het vlees in de oven en laat braden tot het hertenbiefstuk een kerntemperatuur heeft van 50°C en de wildzwijnhaas een kerntemperatuur van 57°C (dat kost wel wat tijd, evt. versnellen door de temperatuur van de oven te verhogen).
N.B.: steek de kernthermometer eerst in de hertenbiefstuk en later in de wildzwijn!
- Voeg het vrijkomende vleesvocht toe aan de saus.
- Haal het vlees uit de oven, en wikkel het in aluminiumfolie en laat het vlees 5 min. rusten

Saus

- In een braadpan de sjalotten, knoflook en champignons aanfruiten. Afblussen met balsamico en dit laten verdampen.
- Voeg de rode wijn, het vrijgekomen vocht van het vlees en de wildbouillon toe.
- Jeneverbessen pletten en samen met de andere kruiden en specerijen toevoegen. Kook het geheel iets in.
- Pureer de saus in de foodprocessor en daarna zeven. De saus evt. licht binden met de roux. Het geheel nog kort zachtjes laten doorkoken. Afmaken met jenever, peper en zout.
- Monteer de saus op met ijskoude roomboter.

Aardappelpeer

650 gr. aardappelen geschild
125 gr. maïs (kan uit blik)
3 eierdooiers
45 gr. boter, geklaard
paneermeel
80 gr. eiwit
bloem
nootmuskaat
peterseliestelen
archaïdeolie
peper en zout

Spruitjes

70 spruitjes
boter
nootmuskaat
zout

Cranberrycompote

1 zak cranberry's 500 gr.
1 sinaasappel
1 citroen
250 gr. suiker
1 glas rode port

presentatie

Aardappelpeer

- Aardappelen met wat zout goed gaar koken. Afgieten en goed droog laten stomen zonder deksel.
- Aardappelen pureren m.b.v. een pureeknijper. Eierdooiers aan de warme massa toevoegen (i.v.m. binding) en boter in gedeelten toevoegen tot een stevige en vormbare massa ontstaat.
- Maïs goed laten uit lekken en met keukenpapier goed droog maken. Daarna bij de puree voegen. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat.
- Maak er dan gelijke bolletjes van. Niet te groot. Rol in de handpalm aan een kant wat dunner, zo ontstaat een peertje. Bestuif ze met bloem. Haal ze door het eiwit en daarna door het paneermeel ze kunnen alsnog iets bijgevormd worden.
- Breng de archaïdeolie in de wok of in de frituurpan op 180°C en frituur de peertjes in ongeveer 4 min. gaar en tot ze goudbruin zijn. Goed laten uitlekken en steek er dan aan de dunne kant een peterseliesteel in als steeltje.

Spruitjes

- Maak de spruitjes schoon en kook ze beetgaar in licht gezouten water. Spoel in koud water af.
- Glaceer de spruiten voor het uitserveren met een weinig boter en kruid met nootmuskaat

Cranberrycompote

- Was de sinaasappel en de citroen en snijd ze in partjes (met schil).
- Doe een klein beetje water in een pan, doe daar de sinaasappel- en citroenpartjes, samen met de cranberry's, de suiker en een glas port. Laat het geheel zachtjes op het vuur gaar worden tot de compote de juiste dikte heeft. Houd het warm.

Presentatie

- Trancheer zowel de hertenbiefstuk als de wildzwijnhaas in 10 tranches.
- Leg het vlees schuin op elkaar beneden op het bord. De saus gedeeltelijk over het vlees napperen.
- Geef hierbij een aardappelpeertje, spruitjes en cranberrycompote.

KAASTERRINE MET EEN PORTDRESSING



Kaasterrine

200 gr. kernhemmer
300 gr. mon chou
200 gr. roquefort (100 + 100)
1 dl. room
3 blaadje gelatine

portdressing

3 dl. rode wijn
3 dl. rode port
3 kruidnagels
honing/poedersuiker

Presentatie

1 fles rode port
1 pakje donker roggebrood

Kaasterrine

- Bekleed 2 kleine rechthoekig bakjes van 10 x 15 cm. met plasticfolie, zodat folie aan de kant overhangt.
- Zorg dat de kernhemmer door en door koud is en snijd eerst de korst eraf en snij het dan in 1 mm. dikke plakjes (op de snijmachine). Bekleed de lange zijanten en bodem van het blik met kernhemmer (genoeg overhouden voor de bovenzijde). Zorg ervoor dat de plakjes elkaar niet overlappen zodat een net geheel ontstaat.
- Week de gelatine 5 min. in koud water. Smelt de stukjes gesneden Mon Chou met de room op laag vuur en smelt hierin vervolgens 100 gr. roquefort. Los de uitgeknepen gelatine in het mengsel op en meng goed met een garde.
- Laat deze massa afkoelen en doe, als de massa lobbijg is, de helft in de vorm. Leg nu in de lengte, in het midden van de vorm, dunne reepjes roquefort. Vul de terrine verder af met de kaasmassa en bedekt de bovenkant met kernhemmer. Sla de plasticfolie dicht en laat de terrine stollen in de koelkast (eventueel geplaatst in ijswater).

Portdressing

- Kook de wijn en de port met daarin de kruidnagel in tot 1,5 dl. over is (de dressing moet "hangen" na afkoelen).
- Verwijder de kruidnagel en breng, indien nodig, op smaak met honing en/of poedersuiker. De smaak moet licht zoet zijn.

Presentatie

- Haal de terrine uit de bakjes, verwijder plastic en snijd in 10 gelijke plakjes. Leg deze op het midden van een koud bord en garneer met wat dressing.
- Leg naast de terrine een plakje roggebrood en serveer met een glaasje port.

AMANDELCAKE MET NOTEN, RIJST EN MANGO



Amandelcake

200 gr. eiwit (7)
60 gr. suiker
150 gr. poedersuiker
160 gr. amandelpoeder
80 gr. noten (gecaramelliseerd en gehakt)
notenlikeur (naar smaak)

Mangosorbet, mangoschijfjes

40 gr. (vloeibare) glucose
4 gr. stabilisator
200 gr. suiker
500 gr. mangopuree
Snijd het (overgebleven) mangovlees in kleine (passende)schijfjes

Melkrijst

75 gr. ronde rijst (dessert rijst)
30 gr. rozijnen en wat rum om ze in te weken
mespuntje zout
500 gr. volle melk
75 gr. suiker
10 gr. boter
2,5 blad gelatine (6,25 gr.)
220 gr. banketbakkersroom (= ¼ l volle melk, 1 vanillestokje, 2 eierdooiers, 50 gr. suiker, 25 gr. bloem of custard, 159 gram geslagen room)
150 gr. slagroom

Amandelcake

- Sla het eiwit stijf en vermeng het met 60 gram suiker. Spatel hierdoor de poedersuiker, de amandelpoeder en de gehakte noten en naar smaak wat notenlikeur.
- Stort in een bak van 60 x 12 cm en gaar in de oven van 180 °C pm 20 minuten (aanbevolen om bij lagere temperatuur te bakken en langer te garen...zonder ventilator).

Mangosorbet en mangoschijfjes

- Verwarm 260 gram water. Strooi daarin het mengsel van de glucose, de stabilisator en de 200 gram suiker en breng aan de kook. Schenk er de mangopuree bij en laat alles koud worden in de koeling. Draai er daarna ijs van.
- Bak de mangoschijfjes in wat boter.

Melkrijst

- Kook de rijst in 250 gram water met een mespuntje zout, ongeveer 3 minuten. Stort in zeef, afspoelen en uit laten druipen.
- Breng 500 gram melk aan de kook; stort er de rijst in en kook die op een zacht vuurtje gaar tot alle vocht is opgenomen. Voeg 75 gram suiker toe en 10 gram boter en vermeng er ook de 2 ½ geweekte en uitgeknepen gelatine door. Meng vervolgens met de 220 gram banketbakkersroom, de rozijnen en de 150 gram stijf geslagen room. Laat koud worden. Eventueel een dranksmakje toevoegen.

Chocoladeversiering

200gr. pure chocoladebonen

Presentatie

350 gr. (gesmolten) donkere chocolade

250 gr. gehakte pistachenoten

24 el. Mangocoulis (eventueel wat passende likeur toevoegen)

(Eventueel een sabayon maken van overgebleven eidooiers; witte wijn, poedersuiker en likeur.)

Chocoladeversiering

- Knip van bakpapier een driehoek met basis van 3 cm en 15 cm hoog.
- Smelt chocolade au bain marie; smeer uit op de driehoek van keukenpapier; laat $\frac{3}{4}$ koud worden.
- Als de chocolade nog buigbaar is, buig het papier tot een boog ontstaat die op de plak cake gezet kan worden. Doe dat bijv. door ze op een deegroller te leggen.
- Laat 100% hard worden. Neem de vormen van het keukenpapier.

Presentatie

- Snij de amandelcake in 10 rechthoekige repen en spuit (met grote spuitmond) op elke reep (dakpansgewijze) een dikke laag rijst-room en leg daarop ook dakpansgewijze, enkele gebakken mangoschijfjes.
- Trek met een cornetje (klein spuitzakje van bak- of keukenpapier) 2 strepen gesmolten chocolade, dwars over elk bord (eventueel vullen met de coulis of de sabayon). Leg daar de reep schuimtaart een beetje scheef op.
- Deponeer rechts daarnaast een el. gehakte pistachenoten en leg daarop een eivormige bal mangosorbet.
- Lepel links naast de taart een plasje mangocoulis en/of sabayon.
- Decoreer de taart (dacquoise) af met de chocoladeboog (zie plaatje).

(Vrij naar Thuries Magazine Gastronomie)

