

CCN – afdeling Bunnik



MENU MEI 2008

FOCCACIA

ARTISJOKBODEMS MET ZALM EN GARNALEN

PASTEI VAN TARBOT MET GROENE PEPERS

SALADE VAN LAMSHAM EN AARDAPPELKROKETJES

KWARTEL MET KORST VAN PISTACHE, TOMATENCHUTNEY
EN AUBERGINEPUREE

KOFFIEPARFAIT MET SYLLABUB

FOCCACIA

N.B.: De foccacia hoort bij de gerechten van lamsham, tarbotpastei en kwartel!

De basis

900 gr. patentenbloem
2 tl. kristalsuiker
2 tl. zout
3 tl. korrelgist
6 el. olijfolie
6,5 dl. water

De basis

- Doe de bloem met de suiker, het zout en de gist in een grote kom.
- Voeg olijfolie en voldoende warm water toe totdat een soepel deeg ontstaat.
- Kneed het deeg 5 minuten op een licht bestoven werkblad totdat het zacht en elastisch is.
- Deel het deeg in twee even grote hoeveelheden en kneed beide bollen ieder 5 minuten.
- Leg het deeg in twee verschillende bakken en dek af met een vochtige doek.
- Zet de bakken in de warmhoudkast (30-40 graden C) en laat ongeveer 1.5 uur rijzen totdat de hoeveelheid is verdubbeld.
- Stort het deeg op een bestoven werkblad, kneed het goed door en verdeel iedere bol in tweeën (Je hebt nu vier bollen).
- Rol elke bol nu uit tot een ruw ovaal.
- Leg de vier ovaalvormen op twee of drie goed ingevette bakplaten.
- Maak met het uiteinde van een pollepel inkepingen in de vier deegovalen.

Voor bij de pastei en de lamsham

200 gr. kerstomaatjes
enkele takjes rozemarijn
grof zeezout

Voor bij de pastei en de lamsham

- Verwijder de kroontjes van de tomaten en duw de tomaten in 2 van de 4 deegovalen
- Steek vervolgens in de deegovalen waar de tomaten ingeduwd zijn ook wat rozemarijn en strooi er tenslotte ook wat zeezout op
- Laat de vier deegovalen onafgedekt een half uur rijzen
- Besprenkel de deegovalen met wat olijfolie
- Bak voor de gerechten van lamsham en de vispastei de twee deegovalen met kerstomaatjes en rozemarijn af in 10 minuten op 200 C graden
- Om een mooi resultaat te krijgen wissel de bakplaten af en toe tijdens het bakken om.
- Besprenkel ze wederom met wat olijfolie en serveer ze warm bij de gerechten.

Voor bij de kwartel

Voor bij de kwartel

- Bak de andere deegovalen af tijdens het bereiden van het kwartel gerecht
- Snijdt er na het afbakken 20 rechthoekige stukken uit.
- Probeer ze nog lauwwarm te serveren met de tomatenchutney en de auberginepuree.

ARTISJOKBODEMS MET ZALM EN GARNALEN



Bereiding

10 artisjokken
1 citroen
150 gr. gerookte zalm
25 gr. geraspte mierikswortel
0,3 dl. slagroom
suiker
20 grote garnalen
olijfolie
4 blaadjes gelatine
peper en zout

bouillon

1,5 kg magere visgraten
1 zak wups (wortel, ui, prei, selderij) voor de visbouillon
1 l. water
3 dl. witte wijn
3 eiwitten

Presentatie

Bereiding

- Maak 1 l visbouillon. Reduceer tot 0,5 l. Doe de wijn erbij en laat weer tot de helft reduceren. Laat afkoelen en klaar de vloeistof met de eiwitten.
- Breek de stelen van de artisjokken met een draaiende beweging. Snijd de buitenste lelijke blaadjes weg. Snijd op 2/3 van de onderkant gerekend de bovenkant af. Was de artisjokken.
- Gaar de artisjokken in ruim water met het sap van een citroen in ongeveer 45 minuten. Zorg dat ze onder water blijven (leg er eventueel een bord op).
- Laat ze goed uitlekken en verwijder de blaadjes en het hooi. Bewaar wat blaadjes voor de presentatie (de overgebleven gare blaadjes kunnen ook leeg gezogen worden).
- Snijd de zalm in kleine brunoise.
- Meng de geraspte mierikswortel met de room en de zalm. Doe er een vleugje suiker bij en wat zout. Vul de artisjokbodems (hol zo nodig de bodems wat uit) met dit mengsel.
- Week de blaadjes gelatine in koud water en los ze dan op in de visfumet.
- Pel de garnalen laat het staartje eraan, verwijder het darmpje en bak ze even in wat olijfolie.
- Leg twee garnalen op elke gevulde artisjokbodem en zet ze koud weg.

Presentatie

- Als de gelei bijna koud is de artisjokbodems bedekken met de gelei. Serveer goed koud.
- Garneer met wat overgebleven artisjokblaadjes.

PASTEI VAN TARBOT MET GROENE PEPERS



Bereiding

400 gr. tarbotfilet
85 gr. vers vet spek
1 sneetje oud witbrood
4 el. witte wijn
1 el. Noilly Prat
25 gr. boter
2 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 el. citroensap
1 el. groene pepers
1 el. gehakte platte peterselie
1 losgeklopt ei
2 el. koksroom
2 aardappels
1 tl. zout
200 gr. zeekraal
ijsblokjes

Presentatie

potje zalmeitjes
foccacia van gerecht 1

Bereiding

- Snijd de vis in kleine stukjes en het spek in reepjes.
- Snijd de korst van het brood. Week het brood in de wijn en Noilly Prat.
- Cutter brood, vis en spek in de keukenmachine en roer alles tot een gladde massa.
- Fruit kleingehakte sjalotjes en knoflook in de helft van de boter lichtbruin. Voeg het citroensap toe, de met water afgespoelde groene pepers, peterselie, zout, losgeklopt ei, koksroom en de op het laatste moment geraspte rauwe aardappels. Zorg dat alles goed koud blijft (zet daartoe de schaal waarin gemengd wordt op ijsblokjes).
- Voeg dit mengsel bij de viscompositie en meng het geheel goed.
- Bekleed een pasteischaal met alufolie en vet dit in met de rest van de boter. Stort de massa hierin, sluit de schaal af met alufolie, waarin een gaatje gelaten is.
- Plaats de schaal in een bain marie met kokend water in een oven van 200 graden C. Laat ze in 45 minuten gaar worden.
- Laat wat afkoelen en stort op een snijplank.
- Was de zeekraal en snijd harde stukjes weg. Blancheer de zeekraal tot beetgaar (zorg dat deze nog warm is bij het uitserveren).

Presentatie

- Verdeel de zeekraal over de borden.
- Leg op de zeekraal een plak van de vispastei.
- Versier met wat zalmeitjes en presenteer met foccacia van gerecht 1.

SALADE VAN LAMSHAM EN AARDAPPELKROKETJES



Aardappelkroketjes

400 gr. aardappelen (Bintje)
40 gr. eierdooier
100 gr. slagroom
70 gr. crème fraîche
15 gr. Gevogelbouillon (fles)
1 ½ blaadjes gelatine

Om te paneren

bloem
losgeklopt eiwit
fijn paneermeel

Vinaigrette

20 gr. oude balsamico azijn
10 gr. citroensap
100 gr. extra virgine olijfolie
90 gr. lamsbouillon
70 gr. rode wijn

Garnituur

200 gr. gemengde sla
10 blaadjes mint
20 st. groene olijven zonder pit
20 st. zwarte olijven zonder pit
20 gr. Sjalotten

Presentatie

30 plakjes lamsham
2 Shiso purper
focaccia van gerecht 1

Aardappelkroketjes

- Was de aardappelen en kook ze in de schil gaar in gezouten water.
- Laat de aardappelen iets afkoelen, pel ze en wrijf ze warm door een zeef. Weeg 300g aardappelpuree af.
- Week de gelatine blaadjes in koud water.
- Verwarm de gevogelbouillon en los de uitgeknepen gelatine erin op.
- Meng alle ingrediënten voor de kroketten met elkaar en maak af met peper en zout.
- Leg de puree in een dikke laag op een schaal en laat afkoelen, afgedekt met huishoudfolie.
- Verdeel de koude puree in porties van 15 gr. en maak er bolletjes van.
- Haal de kroketten eerst door de bloem, dan door het losgeklopt eiwit en vervolgens door het paneermeel. Zorg dat het paneermeel een gesloten laagje vormt en druk dit wat aan.
- Frituur de kroketten á la minute op 180 graden.

Vinaigrette.

- Laat de rode wijn inkoken tot de helft.
- Meng alle ingrediënten met mekaar.

Garnituur.

- Was de sla en centrifugeer droog.
- Snipper de sjalot zeer fijn.
- Snijd de mintblaadjes in fijne reepjes (chiffonade).
- Snijd de olijven in ringetjes.

Presentatie

- Laat de ham op kamertemperatuur komen.
- Halveer de plakken lamsham en leg ze in een ring op het bord (6 plakjes per bord).
- Leg in het midden de salade, aangemaakt met een beetje vinaigrette.
- Garneer de salade met shiso purper.
- Leg er 3 gefrituurde kroketten omheen.
- Verwarm de vinaigrette even zodat de smaken goed vrijkomen.
- Garneer het bord met druppels vinaigrette en presenteer met de focaccia van gerecht 1.



KWARTEL MET KORST VAN PISTACHE, TOMATENCHUTNEY EN AUBERGINEPUREE



Kwartels

10 kwartels
walnotenolie
peper en zout

Pistachesuiker

60 gr. suiker
80 gr. pistachenoten
20 gr. krenten

Auberginepuree

1 aubergine
2 tenen knoflook
2 blaadjes laurier
olijfolie
peper en zout

Tomatenchutney

2 sjalotten
3 tenen knoflook
6 tomaten
1 tl. venkelzaad
½ tl komijnzaad
¼ bos dragon
mespunt cayennepeper
evt. tabasco
olijfolie
peper en zout

Kwartels

- Bestrooien met peper en zout en vervolgens aanbakken in walnotenolie.
- Snijd de borstjes en poten van de kwartels. Bewaar de borstjes tot doorgeven. Doe de overgebleven karkassen in een diepe pan en zet deze net onder water (eventueel wat bouillonpoeder toevoegen). Breng het geheel aan de kook en gaar de kwartelpootjes hierin.
- **Let op!!!!** De overgebleven bouillon niet weggooien maar zeven en invriezen.

Pistachesuiker

- Suiker op de kachel laten karameliseren (met iets water), niet roeren.
- Gehakte pistachenoten toevoegen en peper. Uitgieten op vetvrij papier of siliconenmatje en afkoelen.
- Vervolgens op de snijplank fijnhakken of in de magimix fijnmalen. Krenten fijnhakken en mengen met de pistachesuiker.

Auberginepuree

- Snijd de aubergine door, snijd het vruchtvlees in en steek de teentjes knoflook en de hele blaadjes laurier in de aubergine.
- Bestrooi met peper en zout en giet wat olijfolie over de aubergine. Gaar de aubergine in de oven op 170 °C ong. 40 minuten. Regelmatig besprenkelen met olijfolie.
- Verwijder knoflook en laurierblaadjes. Haal het vruchtvlees eruit met een lepel, pureer met olijfolie en breng op smaak. Wrijf de auberginepuree door een zeef.
- Bak de ciabatta.

Tomatenchutney

- Ontvel de tomaten, verwijder het zaad, snijd vervolgens in stukjes.
- Sjalotten en knoflook fijnsnijden en aanfruiten in olijfolie (niet verkleuren). Tomaten, venkel, komijn en cayennepeper toevoegen en op laag vuur garen (tot het vocht verdampt is) op smaak brengen met tabasco, peper en zout.
- Snijd de dragon fijn en roer door de chutney, laat vervolgens afkoelen.

Presentatie

150 gr. rucola
20 gr. balsamico
70 gr. walnootolie
10 gr. honing
20 plakjes foccacia v.gerecht 1
peper en zout

Presentatie

- Maak de rucola aan met een passende vinaigrette van wat balsamico, walnootolie en honing. Op smaak brengen met peper en zout.
- Verdeel de pistachesuiker over de kwartelborstjes (eventueel de borstjes eerst insmeren met olie) en zet even onder de salamander.
- Snijd de ciabatta in 24 stukken en besmeer 12 stukken met tomatenchutney en 12 stukken met auberginepuree.
- Leg met behulp van een kleine ring wat rucola op het midden van het bord. Leg daarop twee kwartelpootjes en twee kwartelborstjes.
- Plaats hiernaast één stuk foccacia met tomatenchutney en één stuk foccacia met auberginepuree.

KOFFIEPARFAIT MET SYLLABUB



Syllabub

2 citroenen
2 el. cognac
4 el. sherry
150 gr. witte basterdsuiker
½ l. slagroom
nootmuskaat naar smaak

Kapsel

15 eieren
170 gr. suiker
6 eierdooiers
15 gr. maïzena
210 gr. bloem

Koffieparfait

250 gr. suiker
1,2 dl. heel sterke koffie (liefst Nescafe)
10 st. eierdooier (300 gr.)
(gebruik die van het kapsel)
6 dl. slagroom
150 gr. chocolade

Presentatie

koffieboontjes ter versiering

Syllabub.

- De zeste van de citroen halen.
- Citroenen uitpersen en het sap zeven.
- Alle ingrediënten, behalve de slagroom, mengen en afgedekt zo lang mogelijk laten trekken.
- De slagroom lobbig kloppen.
- Vlak vóór het uitserveren het vocht, naar keuze gezeefd of niet, door de slagroom roeren.

Kapsel

- Splits de eieren en neem van de eiwitten 225 gram. De eiwitten met de suiker rustig opkloppen in de keukenmachine.
- Als de eiwitten stijf zijn 150 gram eierdooiers toevoegen.
- De gezeefde maïzena en bloem erdoor spatelen.
- Het mengsel dun uitsmeren op een bakmatje.
- Afbakken op 230 °C gedurende ongeveer 7 minuten.

Parfait

- Kook de koffie met de suiker in tot ongeveer 1/3.
- Doe 300 gr. eierdooiers (over van de eieren van het kapsel) in de keukenmachine en giet er al kloppend langzaam het koffie extract bij.
- Blijven kloppen tot het mengsel volledig afgekoeld is.
- Klop de slagroom stijf en meng met het koffiemengsel.
- Leg een plakje kapsel onder in een metalen ring en giet er de parfait op.
- Zet in de vriezer.

Presentatie

- Schik de parfait in een diep koel bord en garneer met wat boontjes.
- Lepel de syllabub er omheen.