

CCN – afdeling Bunnik



Menu december 2008

COCKTAIL GOLDEN FRIENDSHIP

OESTERS MET GAMBA, KOMKOMMER EN
CHAMPAGNE SAUS

TRILOGIE MET
CARPACCIO VAN ZALM & TERRINE VAN FOIE
GRAS & GRANITÉ VAN KOMKOMMER

MOUSSE VAN KWARTEL MET EEN KOEKJE VAN
SESAM, EN GEMENGDE SLA

PREISELBERENSORBET

TRILOGIE VAN STRUISVOGELFILET &
GEBRADEN DUIF & WILDZWIJNMEDAILLONS

IJSTIMBAAL MET VIJGEN EN ARMAGNAC
EN EEN MADELEINE

COCKTAIL GOLDEN FRIENDSHIP



Cocktail

3 dl. Amaretto di Sorrono
3 dl. zoete Vermouth
3 dl. witte rum
3 flessen Ginger Ale
10 waterglazen
ijsblokjes
10 sliertjes sinaasappelschil
10 cocktailkersen

Cocktail

- Doe de drie soorten drank in een waterglas, gevuld met wat ijsblokjes.
- Vul aan met de Ginger Ale.
- Decoreer met sinaasappelschil en cocktailkersen.

Bron: Mr: Boston Official Bartender's guide

OESTERS MET GAMBA, KOMKOMMER EN CHAMPAGNESAUS



Gambatartaar

12 kleine gamba's
3 el. crème-fraîche
2 tl. wasabi
1 jonge prei
½ komkommer
½ fles Methode
Champagnoise
3 blaadjes gelatine
olijfolie
peper en zout

Presentatie

12 oesters
zeewier
citroensap
olijfolie
crème fraîche

Gambatartaar

- Week de gelatine in koud water. Verwarm lichtjes 1½ dl. champagne en laat hierin de gelatine smelten. Laat afkoelen.
- Voeg de rest van de champagne toe en giet het mengsel in een kidde (slagroomsput met koolzuur), zet er twee patronen op, krachtig schudden en goed laten afkoelen in de koelkast. N.B.: eerst 15 minuten in de vriezer en pas daarna in de koelkast! Elk half uur even schudden.
- Verwijder schil en zaadjes van de komkommer en snijd hem in zeer fijne julienne.
- Snijd het wit van de prei zeer fijn.
- Pel de gamba's en verwijder zorgvuldig het darmkanaal. Snijd de staartjes in fijne tartaar. Breng op smaak met zout en peper, olijfolie en de jonge prei. Zet koel weg.
- Breng de crème-fraîche op smaak met de wasabi en wat peper. Zet koel weg.

Presentatie

- Open de oesters (bolle kant naar onder) en leg ze in de holle schelp op een klein bord met wat grof zeezout eronder tegen het glijden. Garneer met wat zeewier.
 - Meng enkele druppels citroensap met wat olijfolie en bestrijk hiermee de oesters. Leg er een kleine quenelle gambatartaar bovenop.
 - Lepel daarover wat crème fraîche en leg er losjes wat komkommer julienne op.
 - Schud de kidde krachtig en spuit een mooie kraag champagneschuim rondom de oester.
- N.B.: De champagneschuim heeft de neiging snel in te zakken, dus eerst iedereen aan tafel plaats laten nemen en de champagneschuim op het allerlaatste moment opspuiten!

TRILOGIE VAN CARPACCIO VAN ZALM & TERRINE VAN FOIE GRAS & GRANITÉ VAN KOMKOMMER



CARPACCIO VAN ZALM, ROZEMARIJN EN CITROENMELISSE

Carpaccio

300 gr. verse zalmfilet
(10x30 gr.)
10x7 naaldjes rozemarijn
100 gr. olijfolie
1 citroen uitgeperst
1 tak citroenmelisse
100 gr. ananas
grof zout en suiker

Presentatie

Carpaccio

- Wrijf de zalm in met grof zout en laat een uur marineren. Ontzout de zalm daarna zorgvuldig.
- Meng wat suiker met de olijfolie, het citroensap, de citroenmelisse en de rozemarijnnaaldjes. Bedek de filets met dit mengsel en laat 2 uur marineren.
- Snijd de zalm in flinterdunne reepjes en rol ze op.
- Snijd de ananas in zeer kleine blokjes.

Presentatie

- Leg het rolletje zalm op een klein bordje/schoteltje en bedek met de marinade.
- Decoreer met de rozemarijn en de citroenmelisse.

TERRINE VAN FOIE GRAS MET KARDOMON EN GECONFIJTE RODE BIET

Terrine

500 gr. ganzenlever(B-
kwaliteit)
80 gr. Sauternes
10 takjes tijm
fleur de sel
groene kardomon zaadjes
100 gr. rode biet in brunoise
100gr. suiker
100gr. rode wijn
200gr. zoete cider
peper en zout

Presentatie

Terrine

- Voeg de kardomonzaadjes aan de Sauternes toe en laat 20 minuten trekken. Filter daarna.
- Haal de galwegen en ongerechtigheden uit de ganzenlever, maak fijn en meng met de Sauternes. Breng op smaak met peper en zout. Laat zo lang mogelijk marineren.
- Vul een met koud water omgespoelde driehoekige terrine met het mengsel en verwarm au bain marie gedurende 15 minuten op 100 °C.
- Koel de terrine geforceerd via koelkast of vriezer.
- Snijd de terrine in 10 plakjes.
- Kook de rode biet met suiker, rode wijn en cider compleet gaar. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

- Leg de rode biet op een bordje/schoteltje met aanhangend vocht.
- Leg een plak ganzenlever schuin op de rode biet.
- Decoreer met een takje tijm, kardomonzaadjes en fleur de sel.

Naar: Thuriès Magazine Gastronomie

GRANITÉ VAN KOMKOMMER MET KERRIE

Granité

6 komkommers (5+1)
kerrie
200gr. schaafijs
peper en zout

Tuile

60 gr. eiwit
60 gr. slagroom
1/4 tl. paprikapoeder
30 gr. aardappelmeel
70 gr. geraspte oude kaas

Presentatie

Granité

- Schil de 5 komkommers, verwijder het zaad en draai fijn in de blender met peper en zout en wat kerrie naar smaak.
- Voeg het schaafijs toe.
- Was de laatste komkommer, snijd in dunne plakjes en verwijder het zaad.

Tuile

- Klop de room tot yoghurt dikte.
- Meng losgeslagen eiwit met de room, paprikapoeder en gezeefde aardappelmeel.
- Maak op een silpat ovale vormpjes van het beslag en bestrooi met kaas.
- Bak af gedurende 15 minuten in een oven van 160 °C.

Presentatie

- Vul glazen met de granité met afwisselend een schijfje komkommer.
- Decoreer met een tuile.

Naar: Thuriès Magazine Gastronomie



MOUSSE VAN KWARTEL MET EEN KOEKJE VAN SESAM, EN GEMEGDE SLA



Kwartelmousse

4 kwartels (kleine maat)
5 blaadjes gelatine
3 dl. kippenbouillon (dv)
3 dl. slagroom
4 cl. port
2 winterwortels
2 courgettes

Sesamkoekje

1,5 dl. water
75 gr. bloem
Witte sesamzaadjes
snufje zout

Presentatie

½ krop witte krulsla
½ bakje rode shiso
balsamico crème (flesje)
Vinaigrette:
1 azijn en 3 olie

Kwartelmousse

- Bak de kwartels langs alle zijden kort aan en laat ze vervolgens 10 minuten rustig verder garen in een oven van 180°C.
- Week de gelatine in koud water. Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg van het vuur de geweekte gelatine toe.
- Verwijder het vlees van de kwartels. Maal het vlees fijn in de keukenmachine, voeg de bouillon toe en laat verder mixen tot er een gladde massa ontstaat. Laat even afkoelen en werk ze dan af met half opgeslagen room. Breng op smaak met port en peper en zout.
- Snijd de courgette en wortelen in lange dunne repen. Blancheer ze kort in een ruime hoeveelheid gezouten kokend water en koel onmiddellijk af in ijswater.
- Bekleed een driehoekige terrinevorm met plastic folie. Bekleed de vorm vervolgens afwisselend met een reep courgette en een reep wortel. Vul op met de mousse en vouw de repen naar binnen. Plaats in de vriezer en vervolgens in de koelkast.

Sesamkoekje

- vermeng het water met de bloem en een snufje zout.
- Warm een bakplaat met een antikleefmatje op in een oven op 180°C.
- Strijk het deeg uit op de warme mat en bestrooi met sesamzaadjes. Bak verder af in de oven.

Presentatie

- Maak de salade iets aan met een basisvinaigrette en leg enkele blaadjes midden op het koude bord.
- Plaats hierop een plak mousse.
- Maak een decoratie van druppels balsamicocrème (van groot naar klein) voor op het bord.
- Werk verder af met het koekje en de rode shiso.

PREISELBERENSORBET



Preiselberensorbet

50 gr. suiker
4 el. preiselberenconfiture
2 dl. preiselberensap
2 dl. rode wijn
1 el. geraspte
sinaasappelschil
2 eiwitten

Presentatie

10 blaadjes mint
Poedersuiker

Preiselberensorbet

- Twee eetlepels water met 50 gram suiker aan de kook brengen en de suiker oplossen.
- De preiselberenconfiture door een zeef passeren en met de suikerstroop, preiselberensap, rode wijn en de geraspte sinaasappelschil vermengen. Laten afkoelen en vervolgens in de sorbetière tot ijs draaien.
- Eiwitten halfstijf slaan en deze pas bij de (ijs)massa voegen als deze enigszins in de sorbetière is aangevoren.

Presentatie

- Doe een bolletje sorbet in een champagnecoupe.
- Garneer af met de mintblaadjes en de poedersuiker en dien op .

TRILOGIE VAN STRUISVOGELFILET, GEBRADEN DUIF & WILDZWIJNMEDAILLONS



NOOTJES VAN STRUISVOGEL MET RODE BIETENPUREE IN CIDER

Struisvogel

300 gr. (10 x 30 gr.)
struisvogelfilet
150 gr. rode biet (vers)
20 gr. zoete cider
20 gr. witte basterdsuiker
50 gr. shii take of andere
paddestoel
2 sjalotten gesnipperd
olijfolie
peper en zout

Presentatie

¼ bosje kervel
2 schorseneren
Arachideolie

Struisvogel

- Schil de biet en snijd in stukjes. Kook ze en giet af en voeg dan de cider, de basterdsuiker en 200 gram water toe. Kook dat ongeveer 25 minuten in een gesloten pan.
- Giet het af door een zeef (bewaars ook het vocht) en breng de puree op smaak.
- Was de shii take zeer grondig en sauteer ze in wat olie met boter met de gesnipperde sjalotten en breng op smaak.
- Bestrooi de struisvogelfilet met peper en zout en braad ze tot de gewenste gaarheid.
- Snijd elke filet in twee schijfjes.

Presentatie

- Verdeel wat bietenpuree op een schoteltje en leg er twee schijfjes filet tegenaan, evenals het paddestoelenmengsel. Snijd de gewassen schorseneren op snijmachine in dunne linten en frituur in wat arachideolie
- Lepel hier wat (ingekookte) bietenjus omheen.
- Garneer af met een takje kervel en enkele schorsenerenchips.

Naar: Thuriès Magazine Gastronomie



GEROOSTERDE DUIFJES MET AARDAPPELPUREE EN WORTELCOULIS

Duif

5 duifjes (pigeons d'Ardenne)
250 gr. aardappelen
(afkokers van gelijke maat)
100 gr. volle melk
foeliepoeder
nootmuskaat
200 gr. verse Tomme (witte
kaas uit de l`Aubrac)
250 gr. wortel van waspeen
peper en zout

Presentatie

Shiso purper

Duif

- Snijd het kapje los van de duiven. Alleen het kapje wordt gebruikt (kapje is een dubbel filet met bot).
- Kook de gewassen aardappelen in de schil. Verwijder dan de schil en maak een puree. Voeg de melk en de boter toe, breng op smaak en voeg de Tomme kaas toe. Zet warm weg.
- Schil de wortels en snijd 60 gram in kleine blokjes (brunoise) en kook die af.
- Doe de overige wortels in een blender en draai ze tot sap. Voeg een mespuntje foeliepoeder toe en verwarm het wortelsap. Voeg de brunoise toe en zet weg.
- Rooster de duivenborstjes rondom bruin en laat ze nagaren in een gesloten oven van 200° C voor circa 15 minuten tot de gewenste gaarheid. Kerntemperatuur 60 °C
- Haal ze eruit en snijd in escalopes.

Presentatie

- Snijd de borstjes los van het bot en verdeel elke halve borst in twee schuine plakken.
- Verdeel wat puree op een schoteltje en leg daarop de escalopes.
- Nappeer met de wortelsaus en wat shiso purper.

WILD ZWIJNMEDAILLONS MET WITTE BOONTJES EN TRUFFELSALSA

Wild Zwijn

300 gr. (10 x 30 gr.) wild
zwijnmedaillons
200 gr. witte boontje uit pot
200 gr. aromatisch garnituur
(wortel, prei, selderij)
400 gr. heldere kalfsbouillon
100 gr. koksroom
paprikapoeder
olie
fijngesneden gekookt
groentemengsel
3 rijpe vleestomaten
1 takje rozemarijn
1 teentje knoflook in de schil
peper en zout

Presentatie

2 el truffelsalsa
1 bakje Tahoon cress

Wild Zwijn

- Kook de kalfsbouillon in tot de helft tot een fond.
- Kook de room en de kalfsfond in tot er binding komt (hangend).
- Snijd het groentemengsel tot fijne brunoise en stoof zachtjes gaar
- Voeg de boontjes en het groentemengsel toe en breng op smaak.
- Blender de tomaten en zeef ze samen met een mespunt paprikapoeder en verwarm tot lauw. Breng op smaak. En zet weg.
- Braad de medaillons in wat boter met olie en met het takje tijm tot de gewenste gaarheid.
- Trancheer in tweeën.

Presentatie

- Verdeel het boontjesmengsel op een schoteltje en leg daarop de twee medaillons.
- Schenk er wat tomatencoulis omheen en wat truffelsalsa.
- Decoreer af met wat spruitgroenten.

IJSTIMBAAL MET VIJGEN EN ARMAGNAC EN EEN MADELEINE



IJstimbaal

350 gr. gedroogde vijgen
2 dl. Armagnac
10 eieren
50 gr. Donkere couverture
chocolade
2,5 dl. water
150 gr. fijne suiker
500 gr. crème fraîche
2 dl. slagroom

Crème anglaise

6 eidooiers
5 dl. Melk
1 vanillestokje
175 gr. poedersuiker

Madeleines

0,5 eiwit
100 gr. poedersuiker
100 gr. bloem
1 tl. bakpoeder
90 gr. gesmolten boter
1 vanillestokje (merg)
rasp van ¼ citroen
fijne kristalsuiker
1 tl. rozenwater (optioneel)
1 ei

IJstimbaal

*N.B.: zo snel mogelijk werken voor een zo lang
mogelijke opstijftijd!*

- Gelijk bij binnenkomst: de vijgen in stukjes snijden en ze een uur in de Armagnac laten weken.
- De chocolade au-bain-marie smelten.
- De suiker met 2,5 dl. water mengen, aan de kook brengen en de siroop snel roerend van het vuur af bij de eidooiers gieten en voorzichtig opkloppen. Opzij zetten en 30 minuten laten rusten.
- Het lauwwarme eidooiermengsel vermengen met de uitgelekte vijgen en de gesmolten chocolade.
- Laten afkoelen en de crème fraîche erdoor spatelen. De room stijf kloppen en door het geheel spatelen.
- Het mengsel in timbaaltjes gieten en in de diepvries zetten.

Crème anglaise

- De melk met de helft van de suiker en het in lengte gespleten vanillestokje aan de kook brengen.
- In een kom de eidooiers en de rest van de suiker flink schuimig kloppen. Beetje voor beetje de melk erbij gieten en alles in de pan voortdurend met een saptel omroeren, het mengsel mag in geen geval koken.
- Van het vuur nemen en verder roeren tot het volledig afgekoeld is.
- De crème door een puntzeef gieten.

Madeleines

- Alle ingrediënten in een kom doen en rustig mixen. Als alles is opgenomen het beslag een uurtje laten rusten.
- De vormpjes met een eetlepel en een natgemaakte lepel voor $\frac{3}{4}$ vullen en glad strijken.
- Afbakken in ongeveer 12 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.
- Als de madeleines uit de oven komen door de kristalsuiker rollen.

Garnering

200 gr. Donkere
couverturechocola

Presentatie

koffie-extract(kopen)

Garnering

- 200 gram couverturechocolade op ongeveer 30°C smelten en met een spatel of plamuurmes 1 tot 2 mm. dik op een marmeren plaat uitstrijken.
- Hard laten worden en met de spatel (plamuurmes) schuin op de plaat chocolade stengels (dunne rolletjes) vormen. Eventueel kan ook krullen gevormd worden.
- In de koelkast minimaal 10 minuten hard laten worden

Presentatie

- Maak in het midden van het bord een spiegel van crème anglaise.
- Plaats hierin de ijstimbaal en leg er rechts schuin tegenaan een chocolade stengel. Zet een madeleine links tegen de ijssoufflé.
- Druppel het koffie-extract rondom de crème anglaise.