

CCN afdeling Bunnik



MENU FEBRUARI 2010

TROIS AMUSES

**CARPACCIO VAN ZWAARDVIS MET PESTO, ZUIDERSE
RATATOUILLE EN KROKANT PANCETTASPEK**

OESTER SPINAZIE BISQUE

SAFFRAANSORBET

**WILDZWIJN BIEFSTUK IN EEN
PADDENSTOELENJASJE**

HAZELNOOTMERINGUE

TROIS AMUSES

Drie amuses:

Soesjes met gerookte forel

Kwarteleitjes met radijs en selderiezout

Rolletjes van courgette met ricotta en basilicum



Soesjes

60 g boter
1,2 dl water
snufje zout
zout, versgemalen peper
70 g bloem
2 eieren

Vulling

200 g gerookte forelfilet
sap van ½ - 1 citroen
1-2 el olijfolie
1 ½ dl crème fraîche
1 ½ tl geraspte mierikswortel
(potje)

Courgetterolletjes

2 smalle rechte courgettes
Olijfolie
60 g pijnboompitten
3 takjes basilicum
300 g ricotta
1 citroenp
0,3 dl balsamicoazijn
scheutje extra virgine olijfolie

kaasschaaf

Soesjes

- Breng de boter en het water in een steelpan al roerende aan de kook en wacht tot de boter gesmolten is.
- Draai het vuur laag.
- Voeg alle bloem en wat zout toe en roer tot de massa als een bal van de pan loslaat.
- Neem de pan van het vuur en klop er met een garde of handmixer één voor één de eieren door.
- Voeg het tweede ei pas toe als de eerste is opgenomen.
- Misschien is niet alle ei nodig; het deeg mag niet te slap zijn.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier (of silpat) en spuit met tussenruimte 10-12 bergjes deeg op het bakpapier, gebruik daarvoor een gladde spuitmond van 1-1,5 cm.
- Bak de soesjes in 12-15 minuten goudbruin en gaar.
- Laat ze op een rooster afkoelen.

Vulling

- Verwijder eventuele huid en verdeel de vis in stukken.
- Pureer de vis met de crème fraîche en 1 el citroensap (eventueel wat olijfolie toevoegen voor de smeugheid) en breng het mengsel met zout, peper en mierikswortel op smaak.
- Schep het mengsel in een spuitzak met gladde spuitmond en leg tot gebruik in de koelkast

Courgetterolletjes

- Schaaf van de courgettes overlans met een kaasschaaf dunne rechte plakken met een groen randje.
- Gebruik niet het binnendeel met veel zaden.
- Leg de repen op een met olijfolie bestreken schaal en bestrijk ze met olijfolie.
- Strooi er zout en peper over en zet 20 minuten in de koelkast.
- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en laat ze op keukenpapier afkoelen.
- Snijd de basilicum fijn
- Roer in een kom de ricotta, 1 el citroensap en een scheutje extra virgine olijfolie door elkaar en breng op smaak met basilicumazijn, de pijnboompitten en peper en zout.
- Zet in de koelkast tot gebruik

Kwarteleitjes

10 kwarteleitjes
1 bosje radijs

Afwerking en presentatie:

10 kleine kappertjes
1 dl balsamicoazijn
selderiezout
30 gr pijnboompitten

kleine houten prikkertjes

Kwarteleitjes

- Kook de kwarteleitjes onder water in 5 minuten hard.
- Laat ze met koud water schrikken en pel ze.
- Maak de radijsjes schoon, snijd ze in dunne plakjes en vervolgens in luciferdunne reepjes (julienne).

Afwerking en presentatie:

- Snijd de soesjes aan de zijkant open en spuit er de vismousse in. Spuit een klein toefje op elk soesje en garneer met een kappertje.
- Schep een dessertlepel ricotta op een kant van elke courgetteplak en rol ze op.
- Steek er eventueel een prikkertje door.
- Bedruppel het rolletje met balsamicoazijn.
- Rooster de pijnboompitten.
- Zet het rolletje rechtop en bestrooi met pijnboompitten. Leg een bergje radijs op het bord of op amuselepels. Leg hierop een (heel of 2 halve) kwarteleitje en bestrooi het eitje met selderiezout.
- Schik de amuses op rechthoekige borden.

CARPACCIO VAN ZWAARDVIS MET PESTO, ZUIDERSE RATATOUILLE EN KROKANT PANCETTASPEK.



Pesto alla Genovese

60 gr vers geplukte blaadjes basilicum
10 gr grof zeezout
20 gr geroosterde pijnboompitten
1 teentje grof gehakte knoflook
10 gr geraspte Parmezaanse kaas
10 gr pittige pecorino (schapenkaas)
8 eetlepels extra vergine olijfolie

Ratatouille:

1 courgette
2 kleine uien
1 teentje grof gehakt knoflook
1 rode paprika
4 ontvelde en ontpitte, rijpe vleestomaten
2 el olijfolie

Zwaardvis

800 g zwaardvis, ontveld en in fijne plakjes gesneden
10 plakjes Pancettaspek, flinterdun gesneden

Presentatie

1 citroen
30 g pijnboompitten (geroosterd)
Peper van de molen

Pesto

- Basilicum, zout, pijnboompitten en de knoflook fijnwrijven in een vijzel .
- Wrijven tot er een pulp ontstaat en dan al wrijvend, beetje bij beetje de kaas er door wrijven. Nu moet er een dikke pasta ontstaan en dan voegen we langzaam de olie toe tot er een homogene massa ontstaat.
- Dit kan uiteraard ook in een foodprocessor gebeuren maar de oude manier blijft de beste.

Ratatouille

- Courgette, ui, en paprika's in kleine blokjes snijden. Aanstoven met knoflook in olijfolie.
- De tomaten in blokjes snijden en toevoegen. Kruiden met peper en zout en onder deksel een kwartier laten stoven. Laten afkoelen.

Zwaardvis

- Stop het stuk vis in de diepvries en snijd in bevroren toestand fijne plakjes. Tussen twee vellen keukenfolie kan ook en ze vliedun bewerken met het achterste van een deegrol of een vleeshamer. Dikte: maximum 1 tot 2 millimeter.
- Bak het Pancettaspek krokant in de oven

Presentatie

- Verdeel de vis over grote borden, maar laat de plakjes elkaar niet overlappen.
- Licht bestrijken met pesto, besprenkelen met wat citroensap. Kruiden met peper en zout. Læg het plakje spek boven op een lepel ratatouille in het midden van het bord.
- Tenslotte geroosterde pijnboompitten over verdelen.

Een recept van Bart Taillieu

OESTER SPINAZIE BISQUE



Ingrediënten

2 kg visgraten
Groenten (wups) voor 2 l visbouillon
12 st Verse oesters
90 gr Bacon (1 stukje)
2 stengels Bleekselderij
1 st Ui (klein)
1 tn Knoflook
4 el Boter
2 el Bloem
1 el Citroentijm
300 gr Verse spinazie
Cayennepeper
Zout en peper
2.5 dl Slagroom
12 tl Droge sherry
1 Baquette (afbak)

Vorbereiding

- Maak op de gebruikelijke wijze visbouillon en laat inkoken tot 1,5 l.
- Open de oesters en vang het oesternat op en zeef het.
- Houd de oesters apart en controleer ze op eventuele aanwezigheid van schelpschilfers.
Hak de bleekselderij, de ui, de knoflook en de bacon zeer fijn.
- Laat deze groente in de boter garen op een laag vuur. Voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux 5 minuten garen en voeg daarna de bouillon toe.
- Was de spinazie, blancheer ze kort en pureer ze met 1 dl soep.

Afmaken van de bisque

- Voeg dan het gezeefde oestervocht, de citroentijm en de gepureerde spinazie toe. Laat garen. Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout.
- Verwarm opnieuw en voeg de room toe en laat de bisque goed warm worden.
- Bak de baquette af.

Presentatie

Doe, alvorens op te scheppen in elk heet soepbord een theelepel droge sherry.
Doe vervolgens in elk bord een oester en laat de hete soep erover vloeien.
Serveer direct uit en geef er een stukje brood bij.



SAFFRAANSORBET



Ingrediënten

5 dl water
150 g suiker
10 saffraandraadjes
5 citroenen
5 g Pernod
1 eiwit

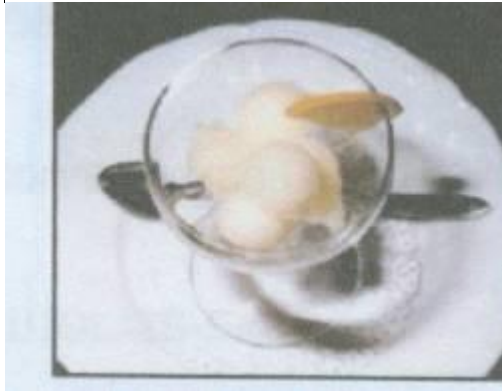
1 citroen

Bereiding

- Zet 10 brede champagnecoupes in de vriezer
- Breng water met suiker en saffraandraadjes aan de kook en laat de suiker volledig oplossen.
- Zeef het en laat de siroop volledig afkoelen.
- Pers de citroenen uit en zeef het sap.
- Voeg het gezeefde citroensap en de Pernod toe aan de siroop.
- Draai in de sorbetière tot ijs en voeg halverwege het stijfgeslagen eiwit toe.

Serveren

- Leg een paar kleine bolletjes saffraanijs in de koude champagnecoupes en garneer met een half plakje citroen.



WILDZWIJN BIEFSTUK IN EEN PADDENSTOELIJASJE



Ingrediënten

10 st wildzwijnshaas van
120 gram

Paddenstoelenmengsel

500 g gemengde
paddenstoelen
(kastanjeboleet,
oesterzwam,
eekhoortjesbrood)
1 grote ui
30 g gedroogde boleten
5 el paneermeel
3 el Madeira

koffiemolen

Saus

250 g wildafsnijdsel
1 ui
1 winterwortel
3 stengels bleekselderij
3 jeneverbessen
2 blad laurier
3 takjes tijm
1 borrel cognac
3 glas rode wijn
3 glas port
8 dl wildbouillon
Olijfolie
Boter

Afwerking

10 stukjes varkensnet

Garnituur

250 g wortelpeterselie
250 g pastinaak
50 g boter
1 citroen

Vlees

- Bestrooi het vlees met peper en zout en braad het aan alle kanten heel even.
- Zet koud weg tot verder gebruik.

Paddenstoelenmengsel

- Draai de gedroogde boleten fijn in een koffiemolen.
- Zet het paddenstoelenmengsel aan met 2 el gehakte ui, de gemalen boleet, paneermeel, peper en zout in wat boter en voeg een scheutje Madeira toe.
- Zet koud weg tot verder gebruik.

Saus

- Zweet de afsnijdsels aan met toevoeging van 2 el gehakte ui, 3 el fijn gesneden wortel, 3 el fijn gesneden bleekselderij en de kruiden in wat olijfolie.
- Blus af met cognac, port en rode wijn.
- Voeg bouillon toe en laat 2 uur rustig trekken.
- Zeef de saus, kook in tot de gewenste dikte en klop er vlak voor het opdienen wat koude boter door.
- Saus mag niet meer koken.

Afwerking

- Vouw de stukken varkensnet uit tot een grootte van 25x25 cm
- Schep op elk stuk een deel van het paddenstoelenmengsel.
- Leg er vervolgens het biefstukje op en tenslotte het restant paddenstoelenmengsel op het biefstukje.
- Vouw het geheel met het varkensnet strak dicht.
- Zet de pakketjes met de sluiting naar beneden op een ingevette bakplaat

Garnituur

- Schil de groentes.
- Snijd de wortelpeterselie in kleine blokjes en de pastinaak in heel dunne lange reepjes.
- Smoor de wortelpeterselie gaar in wat boter. Voeg zonodig wat water toe. Maak dan op smaak af met wat citroensap.
- Frituur de reepjes pastinaak en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

spritbusje

Presentatie

- Bak de pakketjes biefstuk in een voorverwarmde oven van 170 °C. Zorg dat kerntemperatuur niet hoger wordt dan 57 graden C.
- Leg het vlees (al dan niet in tranches gesneden) op het midden van voorverwarmde borden.
- Schik de gestoofde wortelpeterselie en de gefrituurde pastinaak er omheen.
- Verdeel de saus over en rond het gerecht m.b.v. het spritbusje
- Gebruik daarvoor een spritbusje

Pavlova "Coty"

HAZELNOOTMERENGUE MET ZURE VRUCHTENS AUS



Merengue

250 g geroosterde hazelnoten
200 g eiwit
350 g suiker
8 druppels vanille-essence
2 tl azijn

2 springvormen (Ø 30 cm)
alufolie

Vruchtensaus

350 g rode diepvriesvruchten
1 citroen
suiker

Vulling

3,5 dl slagroom
2 st rijpe kiwi's

Afwerking en presentatie

poedersuiker
0,5 bosje munt

Merengue

- Hak de geroosterde hazelnoten grof.
- Klop met ontvette gards de eiwitten stijf en voeg op het laatst langzaam de suiker toe.
- Spatel vanille-essence en azijn zorgvuldig door de eiwitmassa (niet roeren!) met een pannelikker.
- Spatel vervolgens de hazelnoten erdoor, ook met een pannelikker.
- Bekleed de vormen met alufolie en vet licht in, bestrooi licht met bloem. Vul de vormen en strijk enigszins glad, het resultaat mag best wat onregelmatig zijn. Plaats de vormen 60 minuten in de op 150 graden C voorverwarmde oven. Let goed op!
- Laat langzaam op een niet te koele plaats, vrij van tocht afkoelen, want anders is de kans groot dat de meringues inzakken. Gebeurt dit toch, reserveer dan de mooiste voor de bovenzijde

Vruchtensaus

- Kook het rode fruit kort op en pureer met de staafmixer.
- Passeer de puree door een zeef.
- Breng de saus op smaak met wat citroensap naar behoefte.
- Voeg geen, of zeer weinig suiker toe, de saus moet zuur zijn. Dit is nodig voor de tegenstelling zoet - zuur!
- Laat de saus in de koelkast afkoelen, maar serveer beslist niet ijskoud.

Vulling

- Klop de slagroom zonder suiker en schep op merengue 1.
- Druk de geschilde en klein gesneden kiwi's in de slagroom en plaats merengue 2 (wat ook de mooiste van de twee is) erop.
- Zet weg op een koele plaats, maar niet in de koelkast.

Afwerking en presentatie

- Bestrooi de Pavlova rijkelijk met poedersuiker. Schep wat saus op de spiegel van de borden en plaats er een stukje merengue op. Garneer met een takje munt.

: