



Menu November 2020 - Fotoblad



Amuse: *Oester met kaas, spinazie en garnalen*



Voorgerecht: *Pastinaak-wortelpuree met gebakken scampi's*



Tussengerecht: *Gepocheerde tongfilet met tartaar van Hollandse garnaltjes*



Soep: *Lauriersoep met hertenvleesballetjes en noedels*



Hoofdgerecht: *Hertemedailon met 3 soorten puree en veenbessensaus*



Nagerecht: *Lopend taartje met gepocheerde peer en karamel-roomijs*



Maandmenu: November 2020

Met dank aan de: 3^{de} Vrijdag Brigade

Oester met kaas, spinazie en garnalen



Pastinaak-wortelpuree met gebakken scampi's



Gepocheerde tongfilet met tartaar van Hollandse garnaaltjes en venkel



Lauriersoep met hertenvleesballetjes en noedels



Hertenmedaillon met 3 soorten puree en veenbessensaus



Lopend taartje met gepocheerde peer en karamel-roomijs

- ▣ **Let op!** De receptuur is gemaakt voor **14 personen!** Bij een mindere Brigade-sterkte zullen hoofdingrediënten en duurdere bijproducten aangepast (lees: *in mindering gebracht*) worden klaargezet.
- Sommige producten zullen er gewoon voor 14 (of 15) personen liggen! Uw **Brigade-Chef** zal u hierbij helpen.

» » Gewicht portie vlees-, gevogelte- en/of wild: = standaard: 80 tot 100 gram per persoon.

» » Gewicht portie vis: = standaard: 60 tot 80 gram per persoon. (*mét vel: + 20 gram*)

Ingrediënten omrekening: van 4 naar 14 personen: = 2 ½ keer! (*de stuksporties: gevogelte, vis, vlees of wild: = 1 portie p.p.*)

☞ Geef tekorten op de stock-voorraad als: bloem, boter, eieren, room, enz. direct, via een briefje, aan het Beheer door!

Symbolen in de receptuur:

☞ ○ (*open punt*) Verwijst naar het gebruik van borden, soepkommen en/of glaswerk bij dit gerecht: dus éerst klaarzetten!

☞ ● (*rode punt*) Verwijst naar een bewerking en/of een ingrediënt eerder gemaakt en/of gebruikt in dit gerecht.

☞ ● (*zwarte punt*) Verwijst naar oven-, sous-vide-, frituur- en/of BBQ gebruik: dus op tijd aanzetten!

Vaatwasser (*met vaatwasmiddel*) op tijd aanzetten!

☞ ① (*omringt cijfer*) Verwijst naar wetenswaardigheden over het ingrediënt in de CCN-Kook mu(s)t(s)jes (*zie achterin de receptuur*).



Oester met kaas, spinazie en garnalen

Amuse

Benodigdheden



Bereidingswijze

○ oester-schelpen gebruiken

○ Zet 14 gebaksbordjes in de vriezer.

○ Leg, na **1/**, 14 schoongemaakte diepe, onderste schelpdelen van de oesters apart op je werkplek.



Oester met kaas, spinazie en garnalen

14 oesters

oestervocht

70 gr. gesmolten boter

70 gr. verse spinazie

15 gr. boter

zout, peper uit de molen

2 aardappelen

1/ Maak, voor de oesterbereiding, de **oesters** open en vang het **oestervocht** op !

Haal de oesters uit de schelpen. Maak de diepe onderkanten van de oesterschelpen schoon. Bewaar deze.

Verwarm het gezeefde oestervocht (*NIET koken*) en pocheer iedere oester 5 tellen in het oestervocht.

Laat de oesters op keukenpapier uitlekken.

Zeef het oestervocht opnieuw en meng 4 eetlepels oestervocht met de **70 gr. gesmolten boter**.

2/ Maak de spinazie schoon. Neem alleen de blaadjes en gaar deze in de **15 gr. boter**. Laat de spinazieblaadjes goed uitlekken of dep ze droog. Hak ze fijn en breng ze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

3/ Schil, voor het aardappelpuree bedje, de aardappelen, was ze en kook ze gaar. Stamp ze fijn met wat **melk**.

Doe de aardappelpuree over in een spuitzak met een grove spuitmond. Laat de puree afkoelen.

Z.O.Z.



- aardappelpuree (zie boven 3/)
 - 14 oesterschelpen (zie boven 1/)
 - 14 oesters (zie boven 1/)
 - boter/oestervocht (zie boven 1/)
 - spinazie (zie boven 2/)
- 70 gr. Hollandse garnaltjes
70 gr. geraspte, oude kaas
- * 1 glas wijn, die bij de amuse
gedronken wordt



Serveren

4/ ● Warm een oven voor tot 200° C.

Spuit op elk koud bordje een klein rondje **aardappelpuree**.

Leg in elke **oesterschelp** een **oester**, leg hierop wat **boter/oestersaus**, wat **spinazie** en enkele **Hollandse garnaltjes**. Strooi wat geraspte, **oude kaas** over het geheel en 'bevochtig' het met **wat wijn***, die u bij de *amuse* als 'drinkwijn' gekozen hebt.

Leg wat verfrommeld aluminiumfolie op één of twee bakplaten en zet daar de schelpen in.

Zet de bakplaten enkele minuten in de voorverwarmde oven, tot de kaas gesmolten is.

Druk de schelpen dan licht in de aardappelpuree op de bordjes en serveer ze direct uit.



Pastinaak-wortelpuree met gebakken scampi's

Voorgerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

- Warm langwerpig bord gebruiken

- Zet eerst 14 langwerpige borden in de warmkast.



Pastinaak-wortelpuree met gebakken scampi's

3 middelmaat pastinaken
zonnebloemolie
zeezout

50 ml. PX-sherry
70 gr. rozijnen

200 gr. pastinaak
200 gr. winterwortel
2 ½ dl. groentefond (Lacroix)
2 ½ dl. room
zout, peper uit de molen

120 gr. hazelnoten
40 gr. geklaarde boter

1/ Was en schil, voor de pastinaakchips, **3 pastinaken**. Snijd de dikke kant op de mandoline in dunne chip-plakjes.
● Verhit ruim **zonnebloemolie** in een wok tot 150° C. Frituur de plakjes pastinaak tot mooie chips en laat ze op keukenpapier drogen. Bestrooi ze met wat **zeezout**.

2/ Verwarm de **PX-sherry** tot lauw/warm en laat de **rozijnen** hierin ca. 30 minuten wellen. Haal de rozijnen uit de PX-sherry.

3/ Was en schil, voor de pastinaak/wortel puree, de **pastinaak** en de **winterwortel** en snijd ze in gelijke stukken. Kook deze in de **groentefond** en de **room** in ca. 15 minuten gaar. Giet ze af en vang het kookvocht op. Pureer het de wortel/pastinaak massa tot een puree. Voeg, zo nodig, wat kookvocht toe om het geheel wat gladder/smeuiger te krijgen. Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

4/ Hak, voor de hazelnootboter, de **hazelnoten** in fijne stukjes. Laat de **boter** smelten tot deze schuimt. Schep het schuim eraf en giet het botervet in een pannetje (= klaren). Gebruik de witte *melkbestanddelen* NIET!

Z.O.Z.



Verhit het geklaarde botervet nu verder tot het nootachtig van kleur wordt. Laat het botervet NIET verbranden !
Voeg de klein gehakte hazelnoten toe, neem het pannetje direct van het vuur en roer het goed door.
Laat het geheel afkoelen.

21 *scampi's*
zout, peper uit de molen
wat ketjap
zonnebloemolie
wat boter
1 theel. ketjap

5/ Bestrooi de **scampi's** met **zout** en **peper** uit de molen.
Strooi er wat **ketjap** over.
Verhit een pan met **zonnebloemolie**.
Bak de *scampi's* zéér kort aan beide kanten.
Voeg op het laatst (*i.v.m. aanbranden*) wat **boter** en de **ketjap** toe, om het geheel wat te 'bruinen'.
Scheep dit braadvocht een paar keer over de *scampi's*.



Serveren

- *pastinaak/wortel puree*
(zie boven **3/**)
- 21 *scampi's* (zie boven **5/**)
- *pastinaakchips* (zie boven **1/**)
- *hazelnootboter* (zie boven **4/**)
- *rozijnen* (zie boven **2/**)
wat kervel, fijngenhakt

6/ Scheep een lepel **pastinaak/wortel puree** op een warm bord en "veeg" die uit.
Snijd de **scampi's** in de lengte in tweeën.
Leg **3 halve scampi's** in de "veeg" (*zie foto*).
Druppel er wat braadvocht over.
Verdeel wat **pastinaakchips**, **hazelnootboter** en de **rozijnen** over het bord.
Garneer het geheel met wat gehakte **kervel**.



Gepocheerde tongfilet met tartaar van Hollandse garnaaltjes en venkel

Tussengerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

○ Warm soepbord gebruiken

○ Zet eerst 14 soepborden in de warmkast.



*Gepocheerde tongfilet met tartaar van Hollandse
garnaaltjes en venkel*

4 tongen, schoongemaakt

- *tonggraten en koppen*
(zie boven 1/)
- 280 gr. ui, kleingesneden
- 300 gr. winterwortel
- 120 gr. wit van prei
- 1 steel bleekselderij
- 100 gr. boter
- 1 liter witte kookwijn
- 1 bouquet garni
- 1 citroen, gewassen en in
schijfjes gesneden
- 2 liter koud water
- 1 theel. venkelzaadjes
- 250 gr. champignons
- 5 geplette witte peperkorrels

1/ Fileer de **tongfilets** met een dun, lang fileermes. Zet de filets apart. Bewaar de graten én de koppen (*zet ze in de koeling voor later gebruik*).

2/ Was, voor de visfond, de **tonggraten** en **-koppen** met koud water en verwijder zorgvuldig alle bloedresten. Snijd de **ui**, **winterwortel**, **preiwit** en **bleekselderij** in een mirepoix (= *kleine blokjes*). Smelt de **boter** in een hoge soeppan en fruit hierin de mirepoix ca. 5 minuten aan, zónder ze te laten kleuren. Doe er de **witte kookwijn** bij. Laat het ca. 10 minuten gaan. Leg daarop de gewassen tonggraten en -koppen, doe het deksel op de pan en laat het geheel 10 minuten, op een klein vuur, stoven. Doe er vervolgens het **bouquet garni**, **citroenschijfjes**, **2 liter koud water** en de platgedrukte **champignons** bij. Laat het geheel ca. 10 minuten trekken (*90° C.*) en verwijder regelmatig het opkomende vet en schuim. Voeg de **venkelzaadjes** en de **witte peperkorrels** toe. Laat het weer 10 minuten gaan.

Z.O.Z.



500 gr. *Hollandse garnaltjes*,
iets zout, peper uit de molen

16 *tongfilets* (zie boven 1/)
zout, peper uit de molen

● *garnalentartaar* (zie boven 3/)
7 *cocktailprikkers*

250 gr. *garnalenpanters*
1 eetl. *olijfolie*, om te bakken
12 gr. *boter*, om te bakken
2 eetl. *Franse cognac*, om te
flamberen

● 6 dl. *visfond* (zie boven 2/)
3 *teentjes knoflook*
2 *blaadjes laurier*
1 *afgestr. theel. paprikapoeder*
3 *steranijs*
110 gr. *koude boter*, in blokjes

3 *venkelknollen*

1/4 *bosje dragon*

● *tongrolletjes* (zie boven 4/)
● 6 dl. *visfond* (zie boven 2/)

● *garnalensaus* (zie boven 4/)
● *ingekookte visfond* (4 dl.)
(zie boven 7/)

Zeef de visfumet door een nat gemaakte neteldoekse lap en laat ze tot 6 dl. inkoken.

Laat de visfond afkoelen.

3/ Snijd, voor de Hollandse garnalentartaar, de **Hollandse garnaltjes** in kleine stukjes.

Breng de garnaltjes op smaak met iets **zout** en **peper** uit de molen. Hak de garnaltjes zéér klein.

4/ Leg de tongfilets, met de witte kant naar onderen, op een snijplank en met het smalle gedeelte naar u toe.

Breng de filets op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Verdeel de **garnalentartaar** over de tongfilets, maar laat het onderste puntje vrij. Rol de filet van boven naar beneden op en zet het, met een **cocktailprikker**, vast.

5/ Bak, voor de garnalensaus, de **garnalenpanters**, goed omscheppend, in de **olijfolie** en de **boter**, tot ze allemaal roze gekleurd zijn. Flambeer ze met brandende **Franse cognac** (*pan onder de afzuigkap vandaan !*) en blus het met de **visfond** af. Voeg de **knoflook**, **laurier**, **paprikapoeder** en **steranijs** toe en breng het aan de kook.

Laat het rustig tot de helft inkoken.

Passeer de saus door een fijne puntzeef en druk de massa goed uit. Zet dit apart.

Snijd de **boter** in kleine blokjes. Bewaar die in de koeling.

6/ Snijd bij elke **venkelknol** de kern weg.

Schaaf op een mandoline de venkel in zéér dunne plakjes.

Snijd die klein. Zet het koel weg.

7/ Leg 14 kopjes van de **dragontakjes** apart.

Pluk van de andere **dragon** de blaadjes en hak die fijn.

Zet alles koel weg.

8/ Stoom de **tongrolletjes** in een stoompan, gevuld met de **visfond**. Snijd de rolletjes daarna in tweeën.

Zeef de visfond door een neteldoekse lap.

Kook de visfond tot 4 dl. in.

9/ Warm, vlak voor het uitserveren, de **garnalensaus** op.

Voeg de **ingekookte visfond** toe.

Laat het geheel wat inkoken, tot de gewenste dikte.

Zie Tussengerecht Sheet 2



Tussengerecht Sheet 2

- 2,8 dl. *crème fraîche*
- koude boter blokjes (zie boven 4/)
- gehakte dragonblaadjes
(zie boven 7/)
zout, peper uit de molen

1 klein ciabatta broodje

- venkel (zie boven 6/)
wat boter, om te stoven
zout, peper uit de molen

- venkel (zie boven 11/)
- garnalen-tongsaus (zie boven 9/)
- tongfilet-plakjes
(zie boven 4/ en 8/)
- 14 dragontakje (zie boven 7/)
1 citroen, in 7 dunne plakjes
gesneden
- ciabatta broodje (zie boven 10/)

Voeg de **crème fraîche** toe en monteer de saus met de koude **boterblokjes**. Voeg er op het laatst de **gehakte dragonblaadjes** bij en breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

10/ Bak het **ciabatta broodje** af. Snijd het brood, na afkoeling, in dunne sneetjes.

11/ Stoof de **venkel** in een pan met een beetje **boter**. Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.



Serveren

12/ Verdeel de **venkel** over de warme borden. Drapeer er de **garnalen-tongsaus** over heen. Verdeel de **tongfilet-plakjes** over de venkel en garneer elk bord met **1 dragontakje**. Snijd de gewassen **citroen** in 7 dunne, even dikke plakjes. Halveer die. Garneer elk bord met een half plakje citroen. Geef er een sneetje **ciabatta brood** bij, om de saus te kunnen eten.



Lauriersoep met hertenvleesballetjes en noedels

Soepen

Benodigheden



Bereidingswijze

○ Warm, soepbord gebruiken

○ Zet eerst 14 soepborden in de warmkast.



voor de wildbouillon:

- 3 gedroogde morieljes
- 1 dl. zonnebloemolie
- 1 kg. hertenbotten
- 1 kg. hertenvlees afsnijdsels
- 2 dl. Madeira
- 7 dl. rode wijn
- 50 gr. spekblokjes
- 2 winterwortelen
- 2 uien
- 2 stelen bleekselderij
- 70 gr. blikje tomatenpuree
- 4 liter koud water
- 4 teentjes knoflook
- 3 gr. jeneverbessen
- 1 grote ui **mét** 6 kruidnagels
- 5 salieblaadjes
- 4 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- 1 theel. zwarte peperbolletjes
- 3 vleestomaten, zonder pitjes

Lauriersoep met hertenvleesballetjes en noedels

1/ Laat de **gedroogde morieljes** in 2 dl. lauw water weken. Doe, voor de wildbouillon, de **zonnebloemolie** in een braadslee en zet die op een hoog vuur. Hak de **hertenbotten** klein en voeg die, samen met het **hertenvlees** en de **afsnijdsels** bij de olie. Schep het geregeld om en laat het geheel mooi bruin kleuren. Giet het vet af. Deglaceer de braadslede met de **Madeira** en voeg dan de **rode wijn** toe. Kook het geheel even goed op. Verhit intussen de **spekblokjes** in een pan. Snijd **winterwortel, ui** en **bleekselderij** in blokjes en voeg die, met de **tomatenpuree** bij het gebakken spek. Laat het 5 minuten gaan, zónder dat ze kleur krijgen. Zet het een paar keer om zodat de tomatenpuree kan ontzuren. Doe nu alles over in een snelkookpan. Voeg **4 liter koud water** toe. Breng het langzaam aan de kook en schuim het zorgvuldig af. Voeg dan de **knoflook, jeneverbessen, bestoken ui, salie, tijm, laurier**, de geplette **zwarte peperbolletjes** en de kleingesneden **vleestomaten** toe.

Z.O.Z.



geweekte morieljes (kleingesneden) + weekvocht
(zie boven 1/)

210 gr. uien
3 stelen bleekselderij
5 tenen knoflook
10 gr. rode chilipeper, zónder pitjes
6 laurierblaadjes
1 takje salie, alleen de blaadjes
2½ liter wildfond (zie boven 1/)

280 gr. hertengehakt
50 gr. ui, kleingesneden
1 teentje knoflook, geperst
1 steel bleekselderij, kleingesn.
1 theel. mosterdpoeder
1 theel. tomatenpuree
1 theel. mierikswortel
45 gr. ei, (eiwit + eigeel)
zout, peper uit de molen
● wat laurierbouillon (zie boven 2/)

1 ½ steel bleekselderij
75 gr. banaansjalotten
● lauriersoep (zie boven 2/)
5 verse laurierblaadjes
2 theel. harissa ①
2 ½ theel. tomatenpuree
● 56 gehaktballetjes (zie boven 3/)

150 gr. egg noodles
(Go-Tan)
2 liter kokend water
zeezout
peper, uit de molen



Breng het aan de kook, sluit de pan en laat het 90 minuten gaan. Spoel de pan koud, open het deksel en zeef de bouillon door een neteldoekse lap. Kook ze tot 2 ½ liter wildfond in en voeg, tijdens de laatste 10 minuten, de geweekte **morieljes + het weekvocht** toe.

2/ Halveer, voor de laurierbouillon, de **uien**, snijd de **bleekselderij grof**, kneus de **knoflook tenen** met de schil. Doe alle ingrediënten met de **chilipeper**, (*hele*) **laurier-** en de (*gehakte*) **salieblaadjes** in een pan en giet er de **2½ liter wildfond** bij. Breng het aan de kook, draai het vuur laag en laat het 30 minuten zachtjes tot 2 liter inkoken. Giet het door een fijne zeef.

3/ Mix, voor de hertenvleesballetjes, het **hertengehakt**, de **ui**, **knoflook**, **bleekselderij**, **mosterdpoeder**, **tomatenpuree**, **mierikswortel** en **ei** goed door elkaar. Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Draai hier 56 kleine hertenvlees gehaktballetjes van. Verhit wat **laurierbouillon** in een pan en pocheer hierin de gehaktballetjes. Haal ze uit de pan en zet ze apart. Doe het gezeefde pocheervocht terug bij de laurierbouillon.

4/ Doe de kleingesneden **bleekselderij** en de kleingesneden **banaansjalotten** in een pan met wat **arachideolie** en fruit ze zachtjes. Voeg de **lauriersoep** en de **5 verse laurierblaadjes** toe en breng het aan de kook. Zet het vuur laag en roer er de **harissa** en de **tomatenpuree** door. Voeg de **gehaktballetjes** toe en laat ze hierin ca. 10 minuten zachtjes pocheren. Haal ze eruit en zet ze warm weg.



Harissa

5/ Kook intussen de **egg noodles** in 2 liter **kokend water**. Zet het vuur uit en laat de noodles 4 minuten wellen. Doe ze over in een vergiet en spoel ze met koud water af. Laat het goed uitlekken. Proef de soep en breng deze, zo nodig, op smaak met **zeezout** en **peper** uit de molen.

Zie Soepen Sheet 2



Soepen Sheet 2

- warme egg noodles (zie boven 5/)
- 56 hertenvleesballetjes
(zie boven 3/)
- lauriersoep (zie boven 2/)



Serveren

4/ Verdeel de warme **egg noodles** over de warme borden.

Leg er 5 tot 6 **hertenvleesballetjes** op en schenk er de **lauriersoep** bij.

Voor de garnering:

14 mooie, hele laurierblaadjes

Voor de **garnering**: Kook 14 mooie, hele **laurierblaadjes** ca. 2 minuten, in wat water, op (*zacht worden ze niet!*).

Veeg ze droog, zodat er geen 'witte aanslag' op komt.
(*eventueel met wat olie bestrijken; geeft ook glans*)

Garneer elk bord met **1 laurierblaadje** op de rand.

Serveer de soep direct uit.



Hertenmedaillons met 3 soorten puree en veenbessensaus

Hoofdgerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

○ Warm bord gebruiken

- Zet eerst 14 borden in de warmkast.
● Verwarm een sous vide voor tot 65° C.



Hertenmedaillons met 3 soorten puree en veenbessensaus

5 dl. rode wijn
5 dl. rode port
180 gr. suiker
2 kaneelstokje
5 steranijs
3 kruidnagels
3 laurierblaadjes
1 ½ sinaasappel, het sap ervan
1 ½ citroen, het sap ervan
14 kleine Gieser Wildeman peren

500 gr. winterwortelen
wat zout
15 gr. sjalot, schoongemaakt
100 gr. geklaarde boter
7 gr. karwijzaad (kummel)
2 ½ dl. runderfond
2 ½ dl. jus d'orange

1/ Verwarm, voor de stooferen, de rode wijn en de rode port en laat hierin de suiker oplossen. Voeg de kaneelstokjes, steranijs, kruidnagels, laurierblaadjes, sinaasappel- en het citroensap toe. Laat het geheel even trekken. Schil de **Gieser Wildeman peren** en voeg deze aan het vocht toe. Zorg dat ze onder staan. Pocheer de peren zachtjes gaar. Laat ze afkoelen en vacumeer ze mét het vocht. (zo blijven ze langer goed, maar blijft ook het vocht er goed in). Houd ze in de sous vide warm.



Gieser Wildeman peren

2/ ● Controleer de sous vide op 65° C. Schil, voor de wortelpuree, de winterwortelen en snijd ze in gelijke stukken. Blancheer ze in water met wat zout en koel ze in ijswater. Fruit de kleingesneden sjalot in de geklaarde boter en fruit het karwijzaad even mee. Voeg de geblancheerde wortel en de runderfond toe en kook het half gaar. Voeg de jus d'orange toe en kook het geheel dik en gaar in. Wrijf het door een zeef.

Z.O.Z.



500 gr. pastinaken (3 stuks)
35 gr. boter
20 ml. olijfolie
1 ½ dl. water
135 gr. mascarpone
55 gr. mierikswortelpuree

500 gr. broccoli
190 gr. crème fraîche
2 eetl. zure room
55 gr. Parmezaanse kaas,
geraspt
wat nootmuskaat
zout, peper uit de molen

14 hertenmedaillons, elk van 75
gram
peper uit de molen
geklaarde boter
zout

7 jeneverbessen
3 takjes tijm
35 gr. honing
3 ½ dl. crème de cassis likeur
3 ½ dl. wildfond
75 gr. veenbessen (cranberries)
blokjes koude boter

Doe het in een spuitzak en zet die in een vacuüm-zak in de voorverwarmde sous vide.

3/ Snijd, voor de pastinaakpuree, de boven- en de onderkanten van de **pastinaken**. Verwijder de schil en de kern. Snijd het vruchtvlees in dunne plakken. Bak de pastinaak 2-3 minuten in de **boter** en **olijfolie**. Voeg het **water** toe en breng het aan de kook. Kook de pastinaak 7-9 minuten tot de pastinaak gaar is. Giet het af, maar vang het kookvocht op. Verdun hiermee, zo nodig, het tot puree gedraaide pastinaak vruchtvlees. Doe de puree over in een blender en maal het tot één geheel met de **mascarpone** en de **mierikswortelpuree**. Doe het over in een spuitzak en zet die in een vacuümzak in de voorverwarmde sous vide.

4/ Maak, voor de broccolipuree, de **broccoli** schoon en snijd ze in grove stukken. De stronken kunnen ook gebruikt worden, maar snijd die dan in kleine stukjes. Kook de broccoli gaar en giet ze af. Doe de uitgelekte broccoli in een keukenmachine en pureer het met de **crème fraîche**, **zure room**, **Parmezaanse kaas** en **nootmuskaat**. Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Doe het over in een spuitzak en zet die in een vacuümzak in de voorverwarmde sous vide.

5/ • Verwarm een oven voor op 60° C. **Peper** de **hertenmedaillons**. Klaar de **boter**. Bak de medaillons, rondom, kort mooi bruin (55° C. kerntemperatuur). Temper het vuur en laat de medaillons tot rosé gaan. Haal ze uit de pan en **zout** ze licht. Wikkel ze in aluminiumfolie en leg ze, tot gebruik, in de voorverwarmde oven. Giet het vet uit de pan.

Druk, voor de wildsaus, de **jeneverbessen** plat en voeg die met de **tijm** in de pan. Doe er de **honing** bij en karameliseer dit licht. Blus het af met de **crème de cassis likeur** en de **wildfond**. Breng het aan de kook en laat het tot een lichte, **dikke siroop** inkoken. Verwijder de jeneverbessen en de tijm. Laat de **veenbessen** nu even mee koken. Monteer, nét voor het uitserveren, de warme saus met de **koude boter**.

Zie Hoofdgerecht Sheet 2



Hoofdgerecht Sheet 2

- 14 gestoofde peertjes
(zie boven 1/)
 - 14 hertenmedaillons
(zie boven 5/)
 - wortelpuree (zie boven 2/)
 - pastinaakpuree (zie boven 3/)
 - broccolipuree (zie boven 4/)
 - wildsaus (zie boven 5/)
 - veenbessen (cranberries)
(zie boven 5/)
- 20 gr. macadamianoten, in
grove stukken gehakt



Serveren

6/ Leg een hertenmedaillon in het midden van een warm bord.

Zet een **stoofpeertje** links naast de hertenmedaillon.

Spuit (*afwijkend van de foto*) van elk een even grote toef **wortel-, pastinaak- en broccolipuree** rondom het vlees (*of maak van elk 1 quenelle met 2 dessert- of 2 koffielepels*).

Nappeer de **wildsaus** op het warme bord half op en naast het vlees. Strooi ter garnering wat **veenbessen** en stukjes **macadamianoot** in de saus van het gerecht, naast het vlees.

Servere het direct uit.



Lopend taartje met gepocheerde peer en karamel-roomijs

Nagerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

○ Langwerpige bord gebruiken

- Zet 14 langwerpige dessertborden op de werkbank.
- Zet 14 ronde taartvormpjes van 6 cm. Ø klaar.
- Zet 14 ovale glaasjes koud



320 gr. pure chocolade

320 gr. boter

7 eieren

4 eidooiers

140 gr. suiker

65 gr. bloem, gezeefd

mespuntje nootmuskaat

20 gr. cacao

zachte boter, om in te vetten

suiker, om te bestrooien

4 rijpe Conference handperen

4,75 dl. water

2,25 dl. witte wijn

2,25 dl. bruine rum

250 gr. suiker

4 blaadjes laurier

3 citroenen, schil en sap

Lopend taartje met gepocheerde peer en karamel-roomijs

1/ Smelt, voor het chocoladetaartje, de **pure chocolade** met de **boter**. Laat het afkoelen tot het nét niet stolt.

Klop de **7 eieren** met de **4 eidooiers** én de **suiker** op tot een lint. Roer het chocolade/boter mengsel vervolgens met een garde door de ei/eidooier/suiker massa.

Meng er hierna, met een spatel, de gezeefde **bloem**, **nootmuskaat** en de **cacao** door.

Doe de massa over in een spuitzak.

Kwast de ronde taartvormpjes met **zachte boter** in en bestrooi de binnenkant met **suiker**.

Spuit hier het chocoladebeslag in en bewaar ze, tot gebruik, in de grote koeling.

2/ Schil, voor de gepocheerde peer, de **Conference peren** en snijd ze in vieren.

Verwijder het klokhuis. Kook de peren in het **water**, **witte wijn**, **bruine rum**, **suiker**, **laurier**, **citroenschil** en **-sap** tot ze gaar zijn. Laat de peerkwarten in het vocht afkoelen.



Conference peren

Z.O.Z.



wat aardappelzetmeel

- 280 gr. suiker
- scheutje water*
- 450 gr. room
- 450 gr. volle melk
- 250 gr. eidooier

- 14 chocoladetaartjes
(zie boven 1/)
- 28 peerkwarten (zie boven 2/)
iets zeezout
- karamel-roomijs (zie boven 3/)
wat zeezout, om te bestrooien
- 50 gr. chocolade galettes
- gebonden pocheervocht
(zie boven 2/)

Bind het *pocheervocht* lichtjes met wat **aardappelzetmeel**.

3/ Laat, voor het karamel-roomijs, de **suiker** met een scheutje **water** mooi goudgeel karameliseren. Blus het, onder goed roeren met een garde, met de **room** en de **melk** af. Laat het even goed doorkoken tot een homogene massa. Neem de pan van het vuur. Giet de warme massa (*max. ca. 70° C.*), onder goed roeren, bij de **eidooier** en laat dit, weer roerend, au-bain-marie garen. Giet de massa door een zeef in een platte bak en laat het afkoelen. Draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi karamel-roomijs van.



Serveren

4/ ● Verwarm een oven voor tot 160° C. Bak de **chocoladetaartjes** in de voorverwarmde oven in ca. 10 minuten af. Snijd elke **peerkwart** in 4 langwerpige partjes en garneer daar de borden mee (6 - 8 *stukjes per bord*). Zet een taartje naast de peerpartjes, schep een bol **karamel-roomijs** in een koud glaasje en zet dit erbij. Strooi daar wat **chocolade galettes** over. Lepel rondom wat van het gebonden **pocheervocht**.



CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . November 2020

Pag. 8 ① **Harissa:** Harissa is een Noord-Afrikaanse hete rode saus, die gemaakt is van onder meer pepers, tomaten, komijn, koriander en knoflook, en die wat weg heeft van sambal en chilisaus.



Harissa

Hij wordt vooral in Noord-Afrikaanse landen gebruikt bij de bereiding van soepen, couscous, deegwaren, rijstgerechten en merguez ●.

Het wordt ook gegeten in sandwiches en met frietjes.

De saus wordt doorgaans in glazen potjes, tubes en blik verkocht.

(● Merguez is een worstje, gemaakt met ongekookt lams- of rundvlees, en/of een mengsel ervan, gevuld in een lamsdarm behuizing).

Het is zwaar gekruid met komijn, chili-peper of harissa (waardoor zijn karakteristieke piquancy (pittige) én rode kleur), even-

als andere kruiden; zoals sumak (door de frisse citroen achtige smaak past sumak bij ontzettend veel gerechten). Zo is harissa zalig over verse tomaten, mozzarella, (gegrild) vlees, (gegrilde) vis en salades. Ook past het erg goed bij granaatappelpitjes, heerlijk voor door een salade of over mozzarella, venkel en knoflook.

● Merguez worstjes worden meestal gegrild gegeten. Gedroogde merguez worstjes wordt gebruikt om smaak toe te voegen aan tajines.



Merguez worstjes op de bbq



Tajine stoofpot

(← Een tajine stoofpot is oorspronkelijk een Noord-Afrikaanse aardewerk stoofpot. De gerechten die ermee gemaakt worden ontleen er tevens hun naam aan.

Tajine-gerechten zijn een groep van de bekendste gerechten uit de Noord-Afrikaanse keuken, met name de Marokkaanse keuken).

Soort tajine: Let ten eerste goed op wat voor soort tajine je koopt en gebruikt.

De meeste tajines zijn namelijk alleen geschikt voor de oven. Indien je deze op gas gaat gebruiken kunnen ze knappen. Tajines van porselein zijn het beste te gebruiken in de oven, ze kunnen wel op gas, maar dan op een heel laag pitje, en in combinatie met een warmteverdeler.

Tajines van aardewerk kunnen vaak wel op vuur, aangezien ze vuurvast zijn.

De meeste tajines zijn niet geschikt voor inductie kookplaten.

Het eerste gebruik? Weken in water: Zet de tajine ruim 24 uur voor het eerste gebruik in water. Hierdoor wordt de tajine minder broos en zal hij minder snel

knappen tijdens het koken. Indien je de tajine niet vaak gebruikt, zet hem dan elke keer, voordat de tajine gebruikt wordt, een uurtje in het water. De tajine wordt vooral voor stoofpotten gebruikt, waardoor het koken lang duurt. Bij het koken met de tajine slaat het verdampte water uit het voedsel als condens neer op het deksel, koelt daar af en loopt weer terug in de schaal. Daarmee lijkt de werking van de tajine op die van een braadpan. **Invetten:** Nog een tip is om de tajine voor het eerste gebruik aan de binnenkant van de schaal en de deksel even goed in te vetten met zonnebloemolie. Daarna ongeveer 15-30 minuten op heel laag vuur zetten, zodat de olie in de tajine trekt. Hierdoor went de tajine aan de hitte en kun je de tajine steeds weer gebruiken zonder in te vetten. **Temperatuurverschillen:** Stel de tajine nooit bloot aan te grote temperatuurverschillen.

Dus niet vanuit de koelkast rechtstreeks de oven in. Of vanuit de oven meteen onder de koude kraan houden. Er is dan een grote kans op barsten. **Koken met de tajine:** Koken met de tajine is zeer eenvoudig: plaats de schaal van de tajine op laag vuur (let op: mét warmteverdeler of sudderplaat) en laat even opwarmen.

Laagje olie erin schenken en vervolgens, als de schaal warm is, alle etenswaren erin leggen. Vlees of vis onder in de schaal leggen. Een tip is wel om vlees of vis eerst even aan te bakken in een normale koekenpan. Op het vlees of de vis komen de groenten en hier overheen de kruiden. Leg de ingrediënten die het langst moeten garen in het midden. Vervolgens het deksel op de schaal plaatsen en laten sudderen tot het gaar is. Wel af en toe even kort omroeren. Geduld is een schone zaak. De tajine moet **langzaam** koken/garen.

Een gerecht met kip duurt ongeveer twee uur om door te garen, terwijl rundvlees of lam zelfs tot vier uur nodig hebben. **Schoonmaken tajine:** Reinigen van de tajine kan het beste met de hand. Klein beetje afwasmiddel en een borstel (niet van metaal). Aardewerk nooit te lang in water laten staan en goed afdrogen om schimmel te voorkomen. De tajine is niet geschikt voor de vaatwasser!