



MENU CCA Afd. Apeldoorn

Alliance des Bourguignon

11 september 2010

Voorgerecht:

**Reepjes van zijlende op een bedje van courgette
met een portsaus en een frisse salade**

Hoofdgerecht:

**Harderfilet op een bedje van wilde spinazie met
gekonfijte moesuitjes en vongole Farraci**

Nagerecht:

Appel(ge)bakje met vanille ijs

Voorgerecht: Zijlende op een bedje van courgette

Ingrediënten

1 courgette
Peper/zout

100 gram veldsla
1 vleestomaat

Balsamico azijn
Olijfolie
Citroensap
suiker
Peper/zout
Basilicum
Pijnboompitten 50 gram

1 stengel bleekselderij
3 sjalotjes
300 gram zijlende
3 dl. Runderfond
200 ml. Port

Bereiding

Snij van de courgette dunne plakken om deze met wat olijfolie te bakken/grillen (klein beetje zout en peper) voor onder de reepjes vlees; tevens van het restant zeer kleine blokjes maken voor op de salade;
Was de veldsla en pluk de blaadjes van de wortel; zorg dat de sla droog wordt; Een vleestomaat blancheren en ontdoen van zaadlijsten en in kleine blokjes snijden;
Vinaigrette maken door balsamico azijn samen te voegen met wat olijfolie, citroen, suiker, peper, zout en wellicht wat gehakte basilicum. Goed schudden in een shaker of met de staafmixer op kloppen.
De pijnboompitten hetzij in de pan of in de oven licht gekleurd bakken.

Bereiding

Bleekselderij eerst schillen en dan klein snijden, sjalotjes klein snijden Zijlende afdeppen, voorzien van peper en in ruime roomboter aanbraden en in een voorverwarmde oven weg leggen bij langzame garing oven op 80 graden. Bij snelle garing oven op 160 graden. Vlak voor het uitserveren even voorzien van wat zout.

Het aanbaksel losmaken in de braadpan en de bleekselderij, sjalotjes, runderfond met de port laten inkoken tot een geconcentreerde smaakvolle jus/saus. Op tijd door de zeef halen.

Presentatie

Neem een langwerpige bord. Veldsla aan een zijde neerleggen en daarop wat fijn gesneden courgette, tomaat en daarop de frisse vinaigrette en wat pijnboompitten;
Daarnaast een klein bedje van de gebakken courgette die in de lengte op het bord leggen en daarop diagonaal het rose gebraden vlees (eerst in dunne plakjes snijden en daarna in reepjes) netje neer te leggen. De portsaus hierover heen draperen.

Hoofdgerecht: Harderfilet op een bedje van wilde spinazie

Ingrediënten:

Harder

Visgraat

1 Selderij-stengel

1 sjalotje

Witte wijn water

Aardappels

Peterselie

15 vongole Farraci

1 el olijfolie

Klein bosje peterselie

1 el peterselie

Verse zwarte en witte peper

½ Vlees tomaat

½ Sjalot

100 ml. witte wijn

Spinazie

1 Sjalot

100 gram Geitenkaas

Meloesuitjes

Vruchten azijn

Suiker

Bereiding

Harder; ontschubben, fileren en in 3 moten snijden. Op de huid bakken, 10 seconden op het vlees bakken of, indien beschikbaar kort grillen na het bakken op de huid

Bereiding

Vissaus; visgraat van de harder en geschilde selderij en de sjalot kort aanzetten in weinig olie, water en witte wijn toevoegen. Na 20 minuten zeven en vervolgens in laten koken.

Bereiding

Aardappels tourneren, blancheren en afmaken met weinig fijne peterselie.

Bereiding

Was de Vongole Farraci schelpen en laat deze uitlekken. Roerbakken in 1 el olie met vleestomaat blokjes en sjalot. Voeg het bosje peterselie toe en een beetje versgemalen peper. Op hoog vuur bakken tot de schelpen open gaan. Aflussen met witte wijn. Haal de venusschelpen uit de pan en doe ze in een kom. Giet het kookvocht door de zeef in een kommetje.

Doe de rest van de olijfolie in de pan en een eetlepel van de fijngehakte peterselie. Voeg de vleestomaat blokjes en de sjalot en 125 ml van het kookvocht toe en laat de saus al roerend indikken. Doe de venusschelpen weer in de pan. Voeg de rest van de fijngehakte peterselie, een snufje versgemalen witte peper toe.

Bereiding

Spinazie goed wassen, stelen en grote nerven verwijderen. Roerbakken met sjalot en blokjes geitenkaas. Sjalot na bereiding verwijderen.

Bereiding

Meloesuitjes confijten in water, suiker en vruchten azijn / balsamico azijn. Proeven! eventueel witte wijn en/of suiker toevoegen. Vocht bewaren voor presentatie. (Goed in de gaten houden!)

Presentatie

Neem een langwerpig bord. In het midden de spinazie met geitenkaas daarop de harder. Links gekonfijte meloesuitjes met vocht.

Rechts aardappels met daarbij 1 schelp en 4 x inhoud, paar druppels ingekookt vocht van de schelpen erover sprenkelen.

Vissaus rond en op de harder.

Nagerecht: Appel(ge)bakje met vanille ijs

Ingrediënten:

4 vellen bladerdeeg
1 el bloem
Suiker
1 eigeel

½ Vanillestokje
2 dl room
100 gr suiker
0.8 dl melk
1 eidooiers

3 appels, Jona Gold
100 gr suiker
½ citroen (schil)

3 dunne plakjes geitenkaas

2 eidooiers
150 ml melk
½ vanille stokje
20 gr suiker

Crunch van
gekaramelliseerde suiker
100 gr suiker
water

Bereiding

Deegbakje: Rol met de deegroller 3 vellen bladerdeeg dunner ongeveer 1,5 maal de oorspronkelijke grootte. Strooi iets bloem op de snijplank zodat het bladerdeeg niet vastplakt. Snij het bladerdeeg opnieuw vierkant en drapeer het bladerdeeg in een pasteibakje of vergelijkbaar. Smeer het bakje eerst even in met wat gesmolten roomboter.

Deegringetje: Gebruik het 4^e vel bladerdeeg voor het maken van 3 vormpjes voor het ijs. Snij 3 gelijke reepjes bladerdeeg van ca. 1,5 cm en maak hiervan 3 ringen. Smeer de buitenzijde in met wat eigeel. Plaats de bakjes en de ringen ca. 15 minuten in een voor verwarmde oven van 210 graden. Haal de deegbakjes uit de porseleimbakjes en besuiker de binnen- en buitenkant. Zo ook de deegringetjes.

Bereiding

Vanille ijs: Snij het vanillestokje in de lengte open. Breng de slagroom (80) en volle (20) melk met het vanillestokje tegen de kook aan en laat circa 30 minuten trekken. Voorkom vellen, blijf langzaam roeren om velvorming te voorkomen. Schraap nu met de botte kant van een mesje het vanillemerg van de stokje en doe dit bij de melk.

Voeg bij de dooiers de suiker en klop het mengsel dik en romig. Roer een paar lepels van de warme melk/room door het ei/suiker mengsel en klopt dat mee. Giet het mengsel voorzichtig bij de rest van de warme melk. Zet de pan weer op een klein vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden. Maximaal 80 graden Laat het mengsel afkoelen en draai het in de machine tot ijs.

Bereiding

Gekaramelliseerde appeltjes: Vulling in de deegbakjes. Schil de appels en verwijder met de appelboor het klokhuis. Snij gelijke partjes. Voeg wat citroenrasp bij de appelpartjes. Karamelliseer deze in een steelpan tot de suiker lichtbruin kleur en schep de appelvulling in de deegbakjes. Snij een heel dun plakje geitenkaas op de appelpartjes en plaats het geheel onder de (salamander-)grill. Laat de kaas smelten en iets borrelen en serveer het gevulde deegbakje direct op het bord.

Bereiding

Vanillesaus: De overlangs gesneden (halve) vanillestokje in de melk en laat het steelpannetje langzaam (ca. 1 uur) opwarmen op een heel laag vuur. Verwijder het stokje en schraap het laatste restje merg uit het vanillestokje en doe deze bij de melk. Breng vervolgens de melk aan de kook. klop ondertussen de eierdooiers met de suiker goed los in een grote kom. Schenk vervolgens de melk bij de eieren en klop goed door. Schenk het geheel nu weer in een schone pan en verwarm, maar laat het **niet koken** (pas op schiften van de eieren)! Door het verwarmen gaat de saus iets binden, maar hij blijft vrij dun.

Bereiding

Kristalsuiker in een ruime (koperen) pan voeg twee eetlepels water aan de suiker toe. Op een laag vuur aan de kook brengen. Niet roeren maar alleen zo nu en dan schudden! Voorkom verbranding! De pan tijdig van de hittebron halen als de gewenste kleur is bereikt. De pan met karamel, au-bain-marie, laten schrikken in ijskoud water. Stort de karamel op een silicone matje en laat het hard worden. Crunch de karamel met een metalen voorwerp

Presentatie

Neem een langwerpig bord en maak aan de linker zijde een spiegel van de vanillesaus en plaats in het midden het deegringetje. Plaats hierop een bolletje ijs. Plaats rechts het deegbakje met de daarin de gekaramelliseerde appelpartjes en gesmolten geitenkaas. Serveer direct uit.

