



**BCE**

CULINAIRE ZAKENCLUB

## DECEMBER 2019

*Amuse*

### **Cappucino van peterseliewortel met wafel**

- *Wijn:* Kilian Hunn Spätburgunder Qualitätswein trocken

*voorgerecht*

### **Zeeduivel met kappertjesaus en caponata van aubergine**

*tussengerecht*

### **Cannelloni van konijn**

- *Wijn:* Wijn: Barahonda 'Organic' Barrica DO Yecla

*hoofdgerecht*

### **Roodpootpatrijs met oerwortel en uiencreme**

- *Wijn:* Barahonda 'Organic' Barrica DO Yecla

*nagerecht*

### **Crème Brulee van steranijs en shake van rum en dragon**

- *Wijn:* Domaine Lafage Ambré Hors d'Age





## Cappucino van peterseliewortel met wafel

### amuse

14 personen

### hoofdingrediënten

#### cappucino

400 g peterseliewortel  
1 st ui  
1 st prei  
1 st aardappel  
1,4 l groentebouillon  
150 ml slagroom  
3 el witte wijn  
2 el olijfolie  
2 el wittewijn azijn  
1 st citroen

#### wafels

100 g boter (zacht)  
60 g eigeel, gepasteuriseerd  
60 g eiwit, gepasteuriseerd  
140 g bloem  
4 g bakpoeder  
60 ml water  
1/4 bs bieslook

#### presentatie

1/4 bs peterselie



### bereiding

1. **Cappucino:** Zet de kopjes warm in de warmhoudkast.
2. Schil de wortelpeterselie en snijd brunoise.
3. Pel de halve ui, schil de aardappel, maak de prei schoon en snijd alles brunoise.
4. Zweet de ui aan in de olijfolie, doe de resterende groenten erbij en bak verder.



5. Blus af met de witte wijn en met de groentebouillon.
6. Laat gedurende 20-25 minuten zachtjes koken op de doorkookplaat.
7. Voeg de helft van de room toe en breng nogmaals aan de kook.
8. Pureer alles met de staafmixer.
9. Passeer door een grove zeef en breng op smaak met peper en zout, evt. met wat citroensap en/of witte wijnazijn.
10. Klop de andere helft van de slagroom lobbijg.
11. **Wafels:** Snijd de bieslook fijn.
12. Mix de boter en eidooiers tot een schuimende massa.
13. Klop het eiwit met een beetje zout en suiker stijf.
14. Roer de bloem, bakpoeder, bieslook en het water door het boter/ei mengsel.
15. Spatel het stijfgeklopte eiwit door het beslag mengsel.
16. Bak kleine wafels van het mengsel. **Let op:** geen mes gebruiken in het kniepertjesijzer!
17. Laat de wafels afkoelen.

#### presentatie

1. **Presentatie:** Doe de cappucino in een kopje en lepel er wat slagroom op.
2. Strooi daar wat peterselie over.
3. Serveer een wafel bij de soep.



# Zeeduivel met kappertjesaus en caponata van aubergine

14 personen  
voorgerecht

## hoofdingrediënten

zeeduivel

## kappertjessaus

350 ml visfond (10 gram concentraat op 350 ml water)

170 ml witte kookwijn

1/2 st citroen

1/2 bs platte peterselie

1/2 st komkommer

8 st ansjovisfilet

3 el kappertjes

90 ml olijfolie extra vergine

## wortelpuree

2 st winterwortel

boter

olijfolie extra vergine

## caponata

1 st aubergine

1 st rode ui

2 stng bleekselderij

2 el tomatenpuree

60 ml Marsala

60 ml witte wijnazijn

6 st Taggiasche olijven

olijfolie

peper en zout

## garnering

1 st komkommer

10 g pistachenootjes

2 tk munt

14 st appelkappertjes

platte peterselie

## zeeduivel

900 g zeeduielfilet (zonder vel)

1/2 st citroen

peper en zout

beurre culinair

## garnering

100 g suiker

100 ml natuurazijn

1/2 st rode peper

## bereiding

1. **Kappertjessaus:** Meng de visfond en witte wijn en kook in tot 1/3 (ongeveer 175 ml). Haal van het vuur, laat afkoelen en voeg het sap toe van een halve citroen.





2. Pluk de blaadjes van de platte peterselie en houd wat apart voor de garnering.
  3. Snijd de halve komkommer in stukjes.
  4. Blender de komkommer, peterselie, ansjovis en kappertjes.
  5. Voeg zoveel ingekookte visfond toe totdat er een gladde saus ontstaat.
  6. Monteer de saus met ongeveer 6 eetlepels olijfolie extra vergine.
  7. **Wortelpuree:** Schil de wortels en snijd ze in blokjes.
  8. Verhit wat boter in een pan, voeg de wortelblokjes toe en bak enkele minuten. Voeg vervolgens zoveel water toe dat de blokjes net onder staan en kook ze heel gaar. **Bewaar het kookvocht!**
  9. Pureer de massa heel fijn met de staafmixer. Voeg 1 eetlepel olijfolie extra vergine toe en meng tot een gladde massa. Voeg wat kookvocht toe indien de wortelpuree niet glad genoeg is. Passeer de wortelpuree door een grove zeef. Houd warm in de warmhoudkast.
  10. **Caponata:** Snijd de aubergine in blokjes van ongeveer 1,5 cm.
  11. Bak de aubergineblokjes in olijfolie goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
  12. Hak de zwarte olijven fijn.
  13. Snipper de rode ui. Verwijder de harde nerven van de bleekselderij en snijd in blokjes van 0,5 cm.
  14. Bak de ui in olijfolie goudbruin en bak de bleekselderij en tomatenpuree kort mee.
  15. Voeg de blokjes aubergine toe en blus af met de witte wijnazijn en Marsala.
  16. Voeg de fijngehakte olijven toe en eventueel wat water als de massa te droog is.
  17. Laat 10 minuten sudderen op de doorkookplaat.
  18. Breng op smaak met peper en zout.
  19. **Garnering:** Meng de suiker en azijn met het halve pepertje en doe alles in een steelpan.
  20. Verwarm tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen.
  21. Steek met een Parisienneboortje bolletjes uit de komkommer en voeg de bolletjes toe aan het zoetzure mengsel. Laat marineren tot gebruik en vang dan de bolletjes op in een zeef.
  22. Hak de pistachenootjes fijn.
  23. Pluk de muntblaadjes van de stelen en snijd deze fijn.
  24. **Zeeduivel:** Dep de zeeduvelfilets met keukenpapier droog en verdeel de vis in porties overeenkomstig het aantal leden. Zet ze tot gebruik afgedekt in de koeling.
  25. Vlak voor uitserveren: Bestrooi de vis met peper en zout en besprenkel met wat citroensap.
  26. Bak de zeeduvelfilets langzaam op laag vuur gaar in beurre culinair.
- presentatie**
1. Maak een **streep** wortelpuree aan de **bovenkant** van een bord.
  2. Zet een dresseerring in het midden van het bord en schep hierin de caponata.
  3. Leg de zeeduivel op de caponata.
  4. Schep ruim voldoende saus aan de **onderkant** van de zeeduivel, zodat de ene kant oranje is en de andere kant groen.
  5. Garneer met een appelkappertje en bolletjes komkommer.
  6. Bestrooi met fijngehakte pistache en fijngesneden munt.
  7. Leg tot slot een blaadje peterselie op de vis.



# Cannelloni van konijn

14 personen  
tussengerecht

## hoofdingrediënten

### pasta

300 g semolina  
3 st eieren  
3 st safraandraadjes

### konijn ragu

6 st konijnenpoten  
2 tk rozemarijn  
2 tn knoflook  
2 st laurierblaadjes

100 ml olijfolie  
50 g boter  
100 ml witte wijn  
2 el tomatenpuree  
100 g pecorino

zout en peper

250 ml kippenbouillon (1/4 tablet)

### garnering

100 g Parmigiano  
1/4 bs salie  
1 el zwart maanzaad

### groenten

2 st winterwortel  
2 st rode ui  
olijfolie



## bereiding

1. **Pasta:** Voeg aan de safraandraadjes 2 theelepels kokend water toe en laat 10 minuten staan.
2. Doe de bloem in een grote kom, maak een kuiltje in het midden, breek de eieren erin en voeg de safran toe.
3. Kneed er een soepel deeg van.
4. Bedek het deeg met plasticfolie en laat het een half uurtje rusten in de koelkast.
5. Draai er met de pastamachine vellen van tot de op één na dunste stand bereikt is (6).
6. Maak van de vellen rechthoeken van 20 cm.
7. Bestrooi ze licht met meel.
8. Laat ze ten minste 10 minuten drogen.



9. Kook de vellen gedurende 1 minuut en leg ze apart op een schaal.
10. **Konijn ragu:** Snijd het vlees van de poten. Verdeel in 3 porties.
11. Hak elke portie in zeer fijne stukjes met behulp van de Magimix door 2 tot 3x keer op de knop PULSE te drukken. Bestrooi met zout en peper.
12. Snijd de knoflook, rozemarijn en laurierblaadjes zeer fijn.
13. Bak het vlees in kleine hoeveelheden in een ruime pan kort bruin in olijfolie met boter.
14. Voeg de kruiden en de wijn toe en laat het vlees gedurende 30 minuten zachtjes garen.
15. Voeg de tomatenpuree toe.
16. Rasp de pecorino zeer fijn en meng deze door het vlees.
17. Haal de pan van het vuur, als het vlees gaar is. Breng het geheel op smaak met zout en peper.
18. Verdeel het vlees over de pasta vellen en rol ze op.
19. Vet een warme ovenschaal in met olie en leg de cannelloni erin met de naad naar beneden.
20. Verwarm de kippenbouillon en giet voorzichtig bij de cannelloni in de schaal, dek de schaal af met Al-folie en zet gedurende 10 minuten in een oven van 180°C.
21. **Groenten:** Snijd de wortel in lucifer stukjes.
22. Snijd de ui in dunne ringen.
23. Zet de wortel en de ui aan in olijfolie en laat 10 minuten zachtjes garen.
24. **Vlak voor uitserveren:** Snijd de Parmigiano met een kaasschaaf in 14 plakjes
25. Frituur de salieblaadjes kort in de frituur bij 180°C.

#### presentatie

1. Maak een bedje van de wortel en ui op elk bord.
2. Schik een cannelloni er op.
3. Garneer bovenop een plakje Parmigiano en daarop twee blaadjes salie.
4. Strooi wat maanzaad korreltjes over het gerecht.



# Roodpootpatrijs met oerwortel en uiencreme

14 personen  
hoofdgerecht

## hoofdingrediënten

roodpootpatrijs, wortel, ui  
vlees

7 st roodpootpatrijs  
peper en zout  
brander

beurre culinair

## saus

patrijspoten

1/4 st winterwortel

1 st ui (middelgroot)

1/2 st prei

100 g knolselderij

2 st laurierblad

3 tk tijm

10 st zwarte peperkorrels

100 ml madeira

300 ml rode kookwijn

600 ml gevogeltefond (18 gram concentraat op 600 ml water)

peper en zout

beurre culinair

boter, allesbinder

## oerwortelcreme

3 st oerwortel (350 gram)

2 el creme fraiche

peper en zout

nootmuskaat

## uiencreme

4 st ui (middelgroot)

65 g poedersuiker

40 ml sherryazijn

2 el creme fraiche

olijfolie

## parelgort

400 g Alkmaarse gort (parelgort)

2 el lavas

1 tn knoflook

100 ml room

beurre culinair

peper en zout

## geconfijte uien

14 st meloes uitjes

300 ml rode kookwijn

50 g suiker

4 el balsamico azijn

boter

## groenten







2 st winterwortel  
 3 st prei  
 beurre culinair  
 100 ml gevogeltefond (1 theelepel concentraat op 100 ml water)

**garnering**

1 bk Rock Chives cress

**bereiding**

1. **Vlees:** Laat de roodpootpatrijzen op kamertemperatuur komen. Verwijder eventueel aanwezig hagelschot.
2. Snijd met een scherp mes of knip met een wildschaar de vleugels en poten van de roodpootpatrijs af. Knip met een wildschaar het staartstuk af. Maak de "en col're" roodpootpatrijzen met keukenpapier droog.
3. Knip de tenen van de poten en gooi deze weg. Gebruik de poten voor de saus.
4. Leg de patrijs in een RVS-schaal. Schroei met behulp van een brander de opperhuid van de patrijzen gelijkmatig.
5. **De gewone oven:** Plaats een bakje met heet water onderin de oven. Verwarm de oven op 145°C. Gaar de patrijzen gedurende 6 minuten bij 145°C, haal uit de oven en laat daarna 15 minuten rusten.
6. **De Rational:** N.B. Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 145°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knipperen). Voeg 30% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 30% blauw en 70% rood). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 19).
7. Gaar de patrijzen gedurende 6 minuten bij 145°C, haal uit de oven en laat daarna 15 minuten rusten.
8. Verwijder het vel van de filets.
9. **Instructie fileren:** Zoek op gevoel de ruggengraat van de patrijs. Snijd de filets los, strak langs de ruggengraat, volg het been en de ribben met **de punt** van het mes. Begin aan de buikkant en snijd in de richting van de nek, terwijl je het fileetje er als het ware afduwt. Houd het mes steeds strak tegen het borstbeen zodat er zo min mogelijk van de filet aan het karkas blijft zitten. Snijd tenslotte het kraakbeen door om de filet los van het karkas te krijgen.
10. Koppel het haasje los van de filet en verwijder voorzichtig de pees uit het haasje.
11. Zet de filets en haasjes afgedekt terzijde.
12. Tip: Gooi de karkassen niet weg, maar trek hier thuis bouillon van. Je kunt ze ook invriezen en later hier bouillon van trekken.
13. **2 minuten voor uitserveren:** Bestrooi de filets en haasjes met zout en peper.
14. Bak de filets voor de kleuring kort om en om rosé (= kerntemperatuur 54°C) in beurre culinair.  
 Bak de haasjes superkort.
15. **Saus:** Snijd de benodigde hoeveelheid winterwortel, ui, prei en knolselderij in kleine stukken.
16. Verwijder het vel van de poten. Zet de poten aan in beurre culinair en bak vervolgens de groenten mee tot glazig.
17. Blus af met de Madeira en rode wijn en voeg vervolgens de gevogeltefond, tijm, geplette peperkorrels en laurier toe.
18. Breng aan de kook, schuim af en laat gedurende 1 uur trekken met de



deksel op de pan op de doorkookplaat.

19. Passeer door een grove zeef.
20. Breng opnieuw aan de kook, schuim af en laat rustig inkoken tot de helft.
21. Breng op smaak met peper en zout.
22. Monteer met boter of eventueel allesbinder.
23. **Oerwortelcreme:** Schil de oerwortels en snijd in stukken.
24. Kook gaar in gezouten water, giet het water af en **bewaar** het kookvocht.
25. Pureer de wortels met twee eetlepels crème fraîche tot een fijne massa. Voeg als de massa te droog is wat kookvocht toe.
26. Breng op smaak met peper en nootmuskaat.
27. Vul een spuitzak, voorzien van een mondstuk, met deze massa en zet weg in de warmhoudkast.
28. **Uiencreme:** Pel en snijd de uien in kleine stukken.
29. Verwarm olijfolie, voeg de fijngesneden ui toe en laat **zachtjes** fruiten gedurende ongeveer 10 minuten.
30. Voeg de poedersuiker toe, blus af met de sherryazijn en voeg vervolgens de crème fraîche toe.
31. Plaats het mengsel op een **zacht** vuurtje tot de uien geconfijt zijn en het kookvocht ingekookt is.
32. Pureer het geheel tot een fijn mengsel in een keukenmachine. Vul een spuitzak, voorzien van een kartelmondstuk, met deze massa en houd warm in de warmhoudkast.
33. **Parelgort:** Pluk de blaadjes van de lavas en hak deze fijn.
34. Kook de parelgort gaar in ongeveer 20 minuten. Giet af en laat uitlekken.
35. **Vlak voor uitserveren:** Verwarm beurre culinair in een koekenpan. Pers de knoflookteen uit en laat kort meebakken in de beurre culinair. Voeg de uitgelekte parelgort toe en laat even meebakken.
36. Breng op smaak met peper en zout.
37. Voeg vervolgens de slagroom en fijngesneden lavas toe (let op naar smaak toevoegen) en warm even door.
38. **Geconfijte uien:** Verwijder voorzichtig het schilletje van de meloes uitjes.
39. Smelt wat boter in een pannetje en zet de uitjes iets aan.
40. Voeg vervolgens de suiker en kookwijn toe. Doe een deksel op het pannetje en laat voorzichtig confijten tot er een dikke stroop ontstaat en de uitjes gaar zijn.
41. **Groenten:** Schil de winterwortel en snijd in dikke plakken (ongeveer 1,5cm).
42. Snijd elke prei in stukken van ongeveer 5 cm.
43. Stoom gedurende 5 minuten de groenten net niet gaar.
44. Bij gebruik Rational: Leg de prei en wortel op het groene gaatjesrooster van de Rational. Plaats het gaatjesrooster in de oven, zodra stoomontwikkeling zichtbaar is. Stoom de prei en de wortel 5 minuten op 100°C en 100% vocht net niet gaar. N.B. Indien de Rational een geluidssignaal geeft, altijd knop
45. Verwarm beurre culinair in een koekenpan en bak de groenten hierin **zachtjes** gaar. Ze mogen niet zwart kleuren!
46. Blus af met gevogeltefond.

#### presentatie

1. Vul een stekertje met de parelgort.
2. Leg hierop de roodpootpatrijsfilet.
3. Verdeel het geconfijte meloes uitje en de groenten hierom heen.
4. Leg het haasje tussen de groenten.
5. Spuit 3 dopjes oerwortelcreme en 2 dopjes uiencreme er tussendoor.
6. Garneer met enkele sprietjes Rock Chives cress.
7. Verdeel de saus langs de parelgort.



## Crème Brulee van steranijs en shake van rum en dragon

14 personen  
nagerecht

### hoofdingrediënten

#### crème brûlée van steranijs

250 ml melk  
700 ml room  
260 g eidooier, gepasteuriseerd  
160 g suiker  
5 st steranijs  
1 st sinaasappel (alleen de schil)

#### rumijs

200 ml melk  
300 ml room  
180 g eidooier, gepasteuriseerd  
150 g suiker  
60 ml bruine rum

#### dragonsiroop

150 g suiker  
150 ml water  
1/2 bs dragon

#### krokantje

3 pl bladerdeeg  
100 g suiker

#### dragonsabayon

3 st eidooiers (vers)  
50 ml dragonsiroop (zie boven)  
50 ml witte wijn

#### presentatie

rietsuiker



### bereiding

1. **Crème brûlée:** Breng de room met de melk aan de kook.
2. Schil de sinaasappel met een dunschiller.
3. Voeg de steranijs en de sinaasappelschil toe en laat 10 minuten trekken en giet het mengsel daarna door een zeef.
4. Klop de eidooiers met de suiker los en roer de warme room geleidelijk door het dooiermengsel.



5. Zet de bakjes met crême brulée op een bakplaat met een klein laagje water zodat ze iets onderstaan en laat ongeveer 35 minuten garen in de oven op 125°C.
6. Het mengsel moet aan de buitenkant iets stevig zijn en in het midden nog zacht.
7. Zet weg in de koeling tot gebruik.
8. **Rumijs:** Roer het eigeel glad met suiker.
9. Giet de melk erbij en meng alles goed.
10. Klop de room half op tot dik vloeibaar en voeg deze toe.
11. Draai ijs in de ijsmachine.
12. Zodra het ijs hard is de rum toevoegen
13. **Dragonsiroop:** Breng de suiker en het water aan de kook.
14. Pluk de bladeren van de dragon.
15. Blender het suikerwater met de dragon tot een siroop.
16. Passeer door een grove zeef en laat afkoelen.
17. **Vlak voor uitserveren: Sabayon:** Klop het eigeel samen met de dragonsiroop en witte wijn au-bain marie tot een luchtige gebonden saus.
18. **Krokantje:** Bestrooi het bladerdeeg royaal met suiker.
19. Rol de plak op en snijd deze in stukken van 1,5 cm.
20. Rol deze plakjes door een dikke laag suiker en rol ze met een deegroller zo dun mogelijk uit.
21. Klop de meeste suiker er voorzichtig af.
22. Bak de krokantjes af in een oven van 200°C voor ongeveer 8 minuten.

#### presentatie

1. **Presentatie:** Bestrooi de crême brulée met een dun laagje rietsuiker.
2. Brand de suiker mooi gelijkmatig.
3. Blender het rumijs met behulp van een beetje melk.
4. Doe de milkshake in een glaasje en doe er wat sabayon op.
5. Zet de crême brulée op een bord samen met de milkshake.
6. Leg er een krokantje bij.