

Maand: September 2019
Thema: Appel



Amuse

Glaasje gerookte zalm met appel
Torentje van paté, appel en peperkoek
Appelsorbet met Calvados

Voorgerecht

MacApple met geitenkaas en spek

Soep

Kruidige pastinaaksoep met appel

Hoofdgerecht

Eendenborst met appelcompote en pommes Duchesse

Nagerecht

Tarte tatin met kaneelijs

Glaasje gerookte zalm met appel

Amuse 1, 15 personen

360	gram	gerookte zalm
3	stuks	sjalotten
1-1,5	stuks	appel Braeburn
2	eetlepels	mayonaise
6	eetlepels	crème fraîche
1	eetlepel	bieslook
		peper en zout

Extra: amuseglaasjes

Snijd de gerookte zalm in fijne gelijke stukjes.

Was de appel, snijd het klokhuis eruit en snijd de appel in fijne blokjes van 0,5 cm.

Pel en snijd de sjalotten fijn.

Meng de gerookte zalm met de appel en sjalotten.

Kruid met peper en zout.

Meng de eetlepels mayonaise samen met de eetlepels crème fraîche in een aparte kom.

Uitserveren

Schep het zalm-appel mengsel in ronde amuseglaasjes.

Lepel de dressing van mayonaise en crème fraîche erover.

Werk af met de fijngesneden bieslook.

Torentje van paté, appel en peperkoek

Amuse 2, 15 personen

1/2	stuks	peperkoek
2	stuks	appels Pink Lady
		boter
200	gram	eendenpaté
2	theelepels	kristalsuiker
2	eetlepels	konfijt van rode bes
		peterselie

Extra: uitsteekvorm Ø3cm
mandoline

Snijd plakken van 1 cm van de ongesneden peperkoek. Steek met de uitsteekvorm 15 ronde vormen uit de peperkoek van 1 cm dik, 1 pp. Snijd de appels met behulp van de mandoline in plakken van 0,5 cm dik. Steek met een uitsteekvorm 15 ronde vormen uit de appelschijfjes. Bestrooi de appelschijfjes met de kristalsuiker aan beide kanten. Smelt boter in een pan en bak de appels tot ze lichtjes karamelliseren. Steek met de uitsteekvorm 15 ronde vormen uit de paté van 0,5 à 1 cm dik.

Uitserveren

Leg op elk schijfje peperkoek een gebakken appelschijfje en een schijfje paté. Werk af met de konfijt van rode bes en peterselie.

Appelsorbet met Calvados

Amuse 3, 15 personen

600	gram	appels Goudreinetten
200	gram	glucose
40	gram	suiker
2	dl	champagne of sekt
0,5	stuks beetje	citroen (sap van) Calvados
1	stuk Blaadje	appel voor garnering munt

Schil de appels, ontdoe ze van het klokhuis en snijd in partjes. Besprenkel met citroensap tegen verkleuring.

Zet de appels met een beetje water, suiker en glucose op en laat gaar koken. Pureer de massa en laat afkoelen.

Draai de massa vervolgens in de sorbetière, samen met de champagne/sekt tot hij stevig is.

Uitserveren

Serveer direct uit in hoge voor gekoelde champagneglazen op een spiegelkje van Calvados en zet een ongeschild partje appel op de rand van het glas.

MacApple met geitenkaas en spek

Voorgerecht, 15 personen

8	stuks	appels Jonagold
30	plakken	geitenkaas boter
30	plakjes	dun gesneden ontbijtspek
¼	stuks	rode kool, zeer fijn gesneden
3	stuks	passievruchten
2	stuks	eierdooiers vloeibaar
5	eetlepels	notenolie
2	eetlepels	Balsamicoazijn honing peper en zout

Extra: mandoline
uitsteker Ø 5 cm
bakpapier
lange saté prikkers

Oven voorverwarmen op 180° C.

Snijd 30 plakjes van de geitenkaas, 2 plakjes pp.

Verpak de geitenkaasjes in het ontbijtspek.

Snijd de appels met de mandoline in plakken van 5 mm. Steek deze uit met een ronde steker van Ø 5 cm. Bak de appelplakken even aan in wat boter maar zorg dat de plakken stevig blijven.

Leg 1 plak appel op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Leg hierop een in spek gewikkeld geitenkaasje, daarop weer een plak appel en daarop weer een geitenkaasje en sluit af met een plak appel.

Steek het geheel vast met een lange satéprikker.

Verwarm de hamburgers 6 tot 8 minuten in de oven op **180° C**.

Maak een dressing van de eierdooiers, notenolie, azijn en de passievruchten.

Breng op smaak met peper en zout en eventueel wat honing.

Snijd de rode kool met behulp van de Japanse mandoline in ragfijne sliertjes.

Uitserveren

Leg de hamburger met de kool op het bord.

Geef er de dressing overheen en serveer.

Kruidige pastinaaksoep met appel

Soep, 15 personen

4	theelepels	korianderzaad
4	theelepels	komijnzaad
15	stuks	kardemompeulen
100	gram	boter
2,5	eetlepel	arachideolie
5	stuks	uien
5	tenen	knoflook
4	theelepels	gementerpoeder
3	theelepels	kurkuma
1875	gram	pastinaak
3	liter	water
6	stuks	groentebouillonblokken
3	stuks	appels Elstar
5	takjes	koriander/platte peterselie naar smaak peper en zout

Extra: vijzel

Breng 3 liter water aan de kook, voeg 6 groentebouillonblokken toe en maak de groentebouillon.

Haal de zaden uit de kardemompeulen en rooster deze met het korianderzaad en komijnzaad in een kleine koekenpan zonder olie of boter tot ze bruin zijn en in de pan springen 2 à 3 minuten. Blijf erbij zodat ze niet kunnen verbranden. Stamp de kruiden fijn in een vijzel.

Verhit de boter en olie in een grote soeppan tot de boter schuimt. Voeg de grof gesneden uien toe en fruit ze op laag vuur tot ze zacht zijn. Voeg dan de fijngesneden knoflook toe en fruit deze 2 minuten mee. Doe de fijngestampte specerijen, het gementerpoeder en de kurkuma erbij. Roer goed om en voeg dan de in blokjes gesneden pastinaak toe.

Voeg de bouillon toe en laat alles zonder deksel 1 uur zachtjes koken. Haal hem dan van het vuur en pureer in een keukenmachine. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Uitserveren

Rasp vlak voor het uitserveren de 3 appels zonder schil. Doe de appelrasp in de soepkommen of borden. Schenk de warme soep in de kommen of borden en garneer voor de liefhebbers met wat koriander of platte peterselie en eventueel komijnzaadjes.

Eendenborst met appelcompote en Pommes Duchesse

Hoofdgerecht, 15 personen

Pommes Duchesse

750	gram	kruimige aardappelen
		grof zout
3	stuks	eieren
75	gram	zachte boter
		fijn zout en witte peper

Extra: spuitzak met stervormig spuitmondje
draaizeef
bakpapier

Oven voorverwarmen op 210° C.

Schil de aardappelen en snijd ze in ongeveer gelijke stukjes. Breng de aardappelen aan de kook, voeg dan wat zout toe, 12 gram per liter water. Schuim het water tijdens het koken af en kook de aardappelen gaar in 20 minuten.

Giet de aardappelen af in een vergiet en laat ze uitlekken. Ze moeten zo droog mogelijk zijn. Doe de aardappelen in een draaizeef met een fijne gaatjesschrijf en maal ze fijn. Vang de puree op en maal hem direct nogmaals door de zeef. Voeg geen vocht toe!

Verwarm de oven voor op 210° C. Breek de eieren, doe 1 eiwit en 3 dooiers in een kom. De andere 2 eiwitten heb je niet nodig.

Roer de boter door de nog warme aardappelpuree, voeg naar smaak zout toe. Giet dan het ei-mengsel erbij en klop ze snel door de puree tot deze homogeen is.

Vul de spuitzak met spuitmondje met de aardappelmassa en spuit kleine gelijkmatige bergjes puree op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de Pommes Duchesse in 10-15 minuten bruin in de oven, 3-4 stuks p.p.

Appelchutney

7	stuks	appels Jonagold
160	gram	ui wit
40	gram	walnoten
200	gram	kristalsuiker
8	eetlepels	honing
4	deciliter	appelazijn
4	eetlepels	olijfolie traditioneel

Oven voorverwarmen op 180° C.

Schil de appelen en snijd ze in blokjes. Pel de uien en hak deze fijn. Hak de walnoten grof en rooster de walnoten 5-6 minuten in een oven op 180 °C.

Verhit een steelpan op hoog vuur. Giet de suiker erin en laat deze karamelliseren. Blus af met de azijn. Voeg de uisnippers toe en smoor ze al omscheppend glazig.

Voeg dan de appelblokjes toe en stoof ze 20-30 minuten op laag vuur, schep af en toe om. Doe er dan zout, peper en olijfolie bij en roer alles door elkaar. Roer de geroosterde walnoten door het appelmengsel. Draai het vuur uit zodra de appelstukjes uiteen zijn gevallen. Stort de chutney dan in een kom en laat hem tot lauw afkoelen.

Eendenborst

8 stuks eendenborsten
peper
zout
kaneelpoeder
Extra: aluminiumfolie

Snijd het eenden vel met een heel scherp mes in. Er moeten kleine ruitjes ontstaan van ongeveer 1 cm. Pas op bij het insnijden, dat je dit niet te diep doet. Snijd alleen het vel in en niet het vlees.

Bestrooi beide kanten van de eendenborst met zout en peper en wrijf dit in de eendenborst.

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur. Wees niet bang voor een te hete pan. Doe GEEN vet of olie in de pan. Het vet van het eendenborstvel zal zelf voor voldoende vet zorgen om de eendenborstfilet goed te bakken.

Blijf er bij.

Leg de eendenborstfilet op de velkant in de pan. Bak de eendenborstfilet op de velkant in 3 minuten bruin. Keer de eendenborstfilet om in de pan en bak deze nog 1 minuut op de vleeskant. Bestrooi met wat kaneelpoeder. Haal de eendenborstfilet uit de pan.

Laat de eendenborstfilet, in aluminiumfolie gewikkeld, 10-15 minuten rusten. Snijd het vlees in dunne plakjes.

Uitserveren

Maak het bord op naar eigen inzicht.

Tarte tatin met kaneelijs

Nagerecht, 15 personen

Kaneelijs

8	stuks	eidooiers vloeibaar
300	gram	suiker
30	gram	kaneelpoeder
12	dl	volle melk
50	gram	druivensuiker
3,6	dl	slagroom

Extra: thermometer
ijsblokjes

Klop de eidooiers en 150 gram suiker met een mixer tot een geheel. Meng het kaneelpoeder door een klein gedeelte van de melk en meng dit vervolgens met de rest van de melk. Meng de overige 150 gram suiker met de druivensuiker. Verwarm de melk met kaneelpoeder, slagroom en het suikermengsel in een pan zodat de suiker goed oplost. Niet laten koken! Giet dit warme mengsel al roerend bij het mengsel van eidooiers en suiker. Verwarm deze massa tot ongeveer 85 °C. Zeker niet hoger om schiften te voorkomen. Haal vervolgens van het vuur af en koel zo snel mogelijk terug door de massa in een koude kom te gieten die in een bak met ijs staat. Blijf voortdurend roeren. Laat de afgekoelde ijs-mix zo lang mogelijk rusten in de koeling alvorens het in de ijsmachine tot ijs te draaien.

Tarte tatin

500	gram	kristalsuiker
15	stuks	goudrenetten
15	plakjes	bladerdeeg kaneelpoeder

Extra: 15 ramequins bakjes

Oven voorverwarmen op 220° C.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes van ongeveer 0,5 cm.

Verhit een pan met dikke bodem op hoog vuur. Giet 1/3 deel suiker erin en laat deze karamelliseren. Beweeg de pan af en toe en laat de karamel walsen. Ga niet roeren in de pan. Voeg de rest van de suiker er in twee keer bij en laat deze telkens smelten. Blijf met de pan bewegen en speel met het vuur. De karamel mag niet verbranden maar moet wel een mooie donkerrode kleur krijgen. Verdeel de karamel over de ramequins bakjes, 1 eetlepel per vormpje.

Doe de appelblokjes in de ramesquin vormpjes op de karamel.

Prik gaatjes in de bladerdeeg.
Leg de bladerdeeg over de vormpjes en snijd af.
Stop de zijkanten in de vormpjes.

Bak circa 25 minuten. Wacht tot de taartjes niet meer gloeiend heet zijn voor u deze uit de vorm haalt. Keer ze vervolgens zo snel mogelijk om.

Uitserveren

Serveer de tarte-tatin met een bolletje kaneelijs.