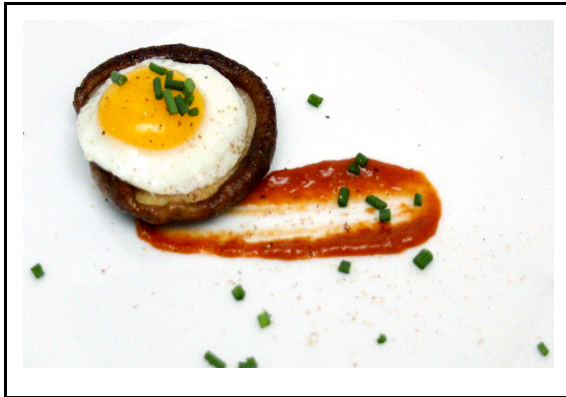




## Menu "Historique" Oktober 2019 - Fotoblad



Amuse: **Shii-take met kwarteleitje**



Voorgerecht: **Scampi met een Milanees risotto rijstballetje**



Tussengerecht: **Kalfszwezerik met champignons**



Sorbet: **Mort Subite Kriek Lambic sorbet**



Hoofdgerecht: **Gebraden hertenrug met een bramen-wildsaus**



Nagerecht: **Taartje van Normandische brie met verborgen kruiden**



## “Historique” Maandmenu: Oktober 2019

Met dank aan de: 4<sup>de</sup> woensdag, Heren Brigade

### Shii-take met kwarteleitje



### Scampi met een Milanees risotto rijstballetje



### Kalfszwezerik met champignons



### Mort Subite Kriek Lambic sorbet



### Gebraden hertenrug met een bramen-wildsaus



### Taartje van Normandische brie met verborgen kruiden

**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.

**Hoeveelheid berekening:** Vloeistof en/of ingrediënt in de receptuur = **:14**. Dan: x aantal aanwezige Brigade-leden  
» Gewicht vlees, gevogelte en/of wild-portie: = 80 tot 120 gram p.p. = te gebruiken hoeveelheid.

» Gewicht vis-portie: = 60 tot 100 gram p.p.

**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:**

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

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



## Shii-take met kwarteleitje

## Amuse

### Benodigheden

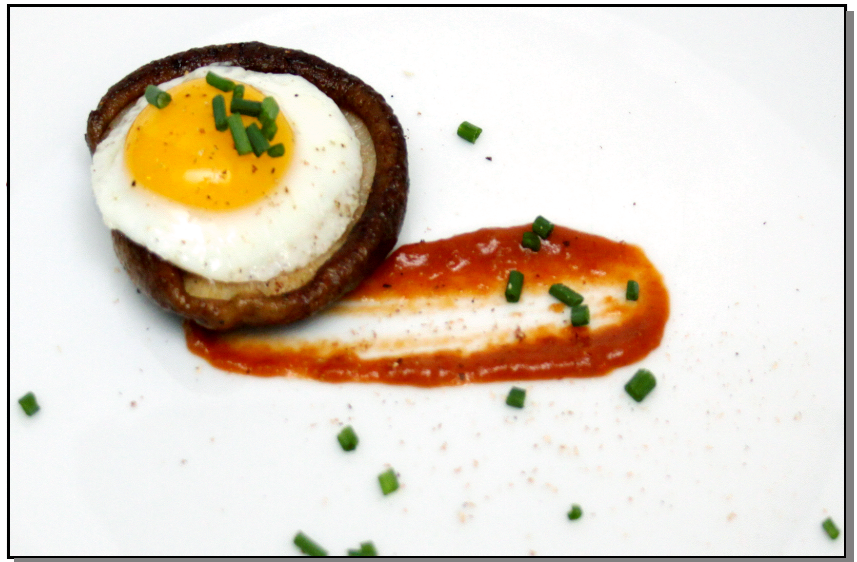


### Bereidingswijze

○ Side-plate bordje gebruiken.

○ Zet eerst 14 side-plate bordjes op de werkbank.

14 grote, verse shii-take  
30 gr. geklaarde boter  
(zie ook tussengerecht)



Shii-take met kwarteleitje

**1/** Verwijder met een kwastje het zand van de verse **shii-take** en verwijder dan het steeltje. Stoof ze tegen het uitserveren 5 minuten, onder regelmatig omscheppen, in de **geklaarde boter** beetgaar. Houd ze lauw-warm.

4 Romatomaten, gewassen  
1 rode paprika, gepoft en in  
blokjes gesneden  
20 gr. boter  
1 banaansjalotje, fijngesneden  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
1 glas witte wijn  
wat kristalsuiker  
1 dessertl. olijfolie  
wat balsamicoazijn  
wat sjalottenazijn  
zout, cayennepeper

**2/** Snijd, voor de tomatensaus, de gewassen **Romatomaten** in vieren. Verwijder het sap en de zaadjes. Pof de **rode paprika**, verwijder de vel en snijd het vruchtvlees in blokjes. Smelt de **boter** in een pan en voeg het fijngesneden **banaansjalotje** en fijngehakte **teentje knoflook** toe. Laat het even gaan en blus het met de **witte wijn** af. Voeg de tomaat, paprika, wat **kristalsuiker** en **olijfolie** toe en stoof het tot het meeste vocht verdampt is. Breng op smaak met wat **balsamico-** en **sjalottenazijn**, **zout** en **cayennepeper** (*voorzichtig*) en wrijf de massa door een fijne zeef.

14 kwarteleitjes  
70 gr. geklaarde boter  
zout, peper uit de molen  
wat geknipte bieslook

**3/** Bak de **kwarteleitjes** in de **geklaarde boter**. Verwijder met een ronde steker de bakrandjes.

Z.O.Z.



- *tomatensaus* (zie boven)
- *14 shii-take* (zie boven)
- *14 gebakken kwarteleitjes*  
(zie boven)  
*zout, peper uit de molen*  
*nootmuskaat*  
*8 steeltjes bieslook* (garnering)



### Serveren

**4/** Schep wat **tomatensaus** op de side-plate en trek met de onderkant van een dessertlepel een streep.

Schik een beetgaar gestoofde **shii-take** met de bolle kant naar onder op de tomatensaus.

Leg in de shii-take een theelepeltje tomatensaus en leg daarop een **gebakken kwarteleitje**.

Kruid ze met wat **zout** en **peper** uit de molen en wat **nootmuskaat**. Strooi er wat geknipte **bieslook** over.

Serveer het direct uit.



## Scampi met een Milanees risotto rijstballetje Voorgerecht

### Benodigdheden

Warm ovaal bord gebruiken.

28 scampi's, 13/15 met panser



### Bereidingswijze

Zet eerst 14 ovale borden in de warmkast.



*Scampi met een Milanees risotto rijstballetje*

**1/** Was de **scampi's** onder koud, stromend water. Verwijder de pantsers (*bewaren die voor de scampi-saus*) en het darmkanaal. Zet de schoongemaakte scampi's tussen keukenpapier apart.

3 sjalotjes, zéér fijngesneden  
30 gr. boter  
180 gr. "risotto allo zafferano" rijst  
9 dl. kippenbouillon van  
2 kippenbouillon blokjes  
1 ei, losgeklopt  
40 gr. Parmezaanse kaas  
(in zéér kleine blokjes)  
40 gr. Parmaham (in blokjes)  
40 gr. gerookte zalm (in stukjes)

bloem, 1 ei - losgeklopt  
3 eiwitten - losgeklopt  
panko (Japans paneermeel)

**2/** Bak, voor de Milanees risotto rijstballetjes, in een grote pan de zéér fijngesneden **sjalotjes** in de **boter** nét goudbruin. Voeg de gele "**risotto allo zafferano**" rijst al omscheppend toe. Laat even gaan. Voeg dan, beetje bij beetje en onder goed roeren, met een pollelel de **kippenbouillon** toe, telkens als het voorgaande deel volledig opgenomen is een nieuwe pollepel toevoegen, tot de rijst beetgaar en droog is (*de beste risotto maak je met liefde en geduld*).

Neem de pan van het vuur en voeg het losgeklopte (*hele*) **ei**, de blokjes **Parmezaanse kaas**, **Parmaham** blokjes en de **gerookte zalm** toe. Zet het even om. Laat het op een groot oppervlak (*koelt sneller*), in de grote koeling afkoelen (*hoe langer hoe beter*).

• Verwarm een frituur voor tot 180° C.

**3/** Maak er, nét voor het uitserveren, 14 mooie, stevige balletjes van ca. 3½ cm. Ø van. Haal die door de **bloem**, het losgeklopt (*hele*) **ei** en de **panko**. Dan door het losgeklopt **eiwit** en nog eens door de panko. Druk ze rondom even aan. Bak ze in de voorverwarmde frituur mooi goudbruin.

**Z.O.Z.**



- 100 gr. salami, in kleine blokjes
- ½ ui, fijngesnippert
- 1 teentje knoflook, geperst
- ½ venkelknol, fijngesneden.  
het groen bewaren
- 250 gr. Arborio risottorijst
- 1 liter kippenbouillon van
- 2 ½ kippenbouillon blokjes

- 125 gr. (ontdooide) doperwtjes
- salami blokjes (zie boven)
- 80 gr. Parmezaanse kaas, geraspt
- zout, peper uit de molen

- pantsers (zie boven)
- 3 sjalotjes
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 5 eetl. olie
- 1 blikje tomatenpuree, klein
- 2 ½ dl. witte wijn
- 2 dl. visfond
- 3 dl. room
- zout, peper uit de molen
- 45 gr. ijskoude boter, in blokjes

- 4 teentjes knoflook
- 6 eetl. arachide olie

- 28 gepelde scampi's (zie boven)
- lookolie (zie boven)
- zout, peper uit de molen

- risotto met salami en venkel  
(zie boven)
- 14 Milanese risotto rijstballetjes  
(zie boven)
- 28 gebakken scampi's (zie boven)
- scampisaus (zie boven)
- 14 muntblaadjes

4/ Maak een tweede risotto met salami en venkel.

Bak de kleine blokjes **salami** knapperig in een pan met een dikke bodem, *zonder* boter of olie, op een laag vuur. Laat ze op keukenpapier uitlekken en zet ze apart. Bewaar de pan.

Bak de **gesnipperde ui** en de geperste **knoflook** in het achtergebleven vet in de pan tot ze zacht en glazig zijn, voeg indien nodig wat olijfolie toe. Doe er de fijngesneden **venkel** bij en bak het een paar minuten mee. Voeg de **Arborio risottorijst** toe en bak dit, op een hoger vuur, tot de korrels glazig en met een laagje olie bedekt zijn. Blus alles met een pollepel van de warme **kippenbouillon**. Draai het vuur nu lager.

Voeg nu steeds een nieuwe pollepel kippenbouillon toe, als de vorige bouillon volledig opgenomen is, en blijf roeren (*de beste risotto maak je met liefde en geduld*). Proef na een minuut of 15 of de risotto gaar is. Let op . . . een beetje bite mag!

5/ Voeg de **doperwtjes** toe en warm het geheel nog 1-2 minuten door. Doe er dan de gebakken **salami blokjes** bij.

Maak de risotto af met de geraspte **Parmezaanse kaas**, **zout** en **peper** uit de molen.

6/ Kneus, voor de scampi-saus, de **pantsers**.

Hak de **sjalotjes** fijn en bak ze met de fijngehakte **knoflook** tot glazig in de **olie** aan. Voeg dan de gekneusde pantsers en de **tomatenpuree** toe. Laat alles ca. 10 minuten zachtjes bakken. Blus het met de **witte wijn** af. Laat de wijn tot iets minder dan de helft verdampen en doe er dan de **visfond** bij.

Laat het nu ca. 15 minuten zachtjes pruttelen.

Zeef de saus. Voeg de **room** toe en laat het tot de gewenste dikte inkoken. Breng de scampi-saus op smaak met (*weinig*) **zout** en **peper** uit de molen. Klop er, net voor het uitserveren de ijskoude **boterblokjes** door.

7/ Snijd de teentjes **knoflook** in 4en. Leg ze in de **arachide olie** en verwarm de olie zachtjes, zodat de looksmaak goed in de olie loskomt. Haal de knoflook er dan uit.

8/ Houd de gepelde **scampi's** heel kort in de gloeiend hete **lookolie**. Breng ze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.



#### Serveren

9/ Verdeel de **risotto met salami** en **venkel** in een quenelle over de warme borden.

Leg er een **Milanees risotto rijstballetje** tegen en rechts ervan één gebakken **scampi**. Leg wat **scampisaus** tegen én voor het balletje en leg links daarvan de tweede gebakken **scampi**, tegen de quenelle aan. Garneer het met een **muntblaadje**. Serveer het direct uit.

## Kalfszwezerik met champignons

## Tussengerecht

### Benodigheden



### Bereidingswijze

○ Middelmaat bord gebruiken.

○ Zet eerst 14 middelmaat borden in de warmkast.



*Kalfszwezerik met champignons*

250 gr. boter, om te klaren  
(zie ook amuse)

2 gedroogde morieljes

1 kg. kalfszwezerik (hart) ①

2 kalfsschenkels

boter + olie, om te braden

1 klein blikje tomatenpuree

1 ui, kleingesneden

2 sjalotjes, kleingesneden

1 winterwortel, kleingesneden

1 prei, gewassen en kleingesn.

1 steel bleekselderij, kleingesn.

5 peterseliestelen

1 vleestomaat, zonder pitjes

250 gr. champignons, kleingesn.  
tijm, laurier

1½ liter koud water

3 dl. room + weekvocht

2 runderbouillon blokjes

**1/** Klaar de **boter** en zet het botervet apart (30 gram naar de amuse). Laat de **morieljes** in wat lauw water weken. Zet de **zwezerik** ca. 30 minuten in licht gezouten water - of in koud, zacht stromend water.

**2/** Braad, voor de sous, de **kalfsschenkels** in wat **boter** en **olie** aan. Voeg dan de **tomatenpuree** toe en laat die even gaan om te ontzuren. Doe er dan de **ui**, **sjalot**, **wortel**, **prei**, **bleekselderij**, **peterseliestelen**, **vleestomaat** (zonder vocht, pitjes en in blokjes), **champignons**, **tijm** en **laurier** bij. Giet er vervolgens 1½ liter **koud water** bij en laat het geheel ca. 1 uur zachtjes trekken. Schep het opkomende schuim er regelmatig af. Zeef de bouillon en laat ze tot 7 dl. fond inkoken. Voeg de **room** toe en laat de saus verder inkoken tot deze een mooie dikte heeft (breng, tegen het uitserveren, op smaak met wat weekvocht van de morieljes (zie punt 1/)).

**3/** Doe in een pan 1 liter koud water en een paar scheppen ijsblokjes. Zet deze apart. Breng in een andere pan 1 liter water met **2 runderbouillon blokjes** aan de kook.

**Z.O.Z.**



- zwezerik (zie boven)
  - 2 teentjes knoflook, in tweeën gesneden
  - 2 laurierblaadjes
  - 2 takjes tijm

Pocheer de koude, bloedeloze **zwezerik** in de kokende bouillon waaraan de in tweeën gesneden **knoflook**, **laurierblaadjes** en **tijm** toegevoegd zijn. Draai het vuur nu wat lager.

Pocheer de zwezerik hierin, tegen de kook aan, ca. 15 minuten. Haal de zwezerik eruit en dompel ze direct in het ijswater. Laat ze er 10 minuten in liggen.

Haal de zwezerik uit het (*ijs*)water en verwijder het vet en vliezen (= *pellen*). Vouw de zwezerik in een theedoek.

Zet het geheel ca. 1 uur onder druk in de grote koeling (*bijv. tussen 2 grote houten snijplanken met daarop een bak water*).

- geweekte morieljes + het weekvocht (zie boven)
- saus (zie boven)
  - 40 gr. shii-take
  - 40 gr. oesterzwam
  - 40 gr. champignons
  - 1 sjalotje  
wat boter, om in te bakken
- 2 geweekte morieljes (zie boven) + weekvocht  
zout, peper uit de molen

**4/** Snijd intussen, voor de champignon-mix, de geweekte en uitgeknepen **morieljes** klein.

Maak de **shii-take**, **oesterzwam** en **champignons** schoon en snijd ze klein. Snijd de **sjalot** zéér fijn.

Fruit de sjalot in de **boter** zonder het geheel te laten kleuren.

Bak alle champignons én de kleingesneden **morieljes**, tegen het uitserveren, in het sjalot/boter mengsel op.

Kruid het met **zout** en **peper** uit de molen en breng op smaak met het **morielje-weekvocht**.

- 40 gr. snijboontjes
- 50 gr. peultjes
- 40 gr. broccoliroosjes
- 40 gr. diepvries tuinboontjes
- 40 gr. diepvries doperwtjes  
wat geklaarde boter  
(zie boven)

**5/** Maak, voor de groente-mix de **snijboontjes**, **peultjes** en **broccoliroosjes** schoon en kook ze in ruim gezouten water crack gaar. Spoel ze direct koud.

Ontdooi de **tuinboontjes** en de **doperwtjes**. Pel (= *doppen*) de tuinboontjes zo nodig. Kook ze met de doperwtjes crack gaar.

Spoel ze direct koud. Doe nu alle groente bij elkaar en warm dit, tegen het uitserveren, op in wat **geklaarde boter**.

- zwezerik (zie boven), in plakjes  
gezeefde bloem, met zout en peper gekruid
- rest van de geklaarde boter  
(zie boven)

**6/** Neem de **zwezerik** uit de koeling, snijd ze in plakjes.

Haal ze dan door de **gekruide bloem**.

Klop, net voor het afbakken, de overtollige bloem af.

Bak de plakjes **zwezerik** langzaam (*half hoog vuur*) in de rest van de **geklaarde boter** in één of twee koekenpannen, tot ze rondom mooi bruin zijn. De *laatste 2 minuten* op een hoog vuur, voor een krokant korstje !

- plakjes zwezerik (zie boven)
- champignon mix (zie boven)
- groente-mix (zie boven)
- saus (zie boven)



### Serveren

**7/** Verdeel de stukjes of leg een plakje **zwezerik** in het midden van elk warm bord.

Leg rechts ervan wat **champignon-mix** en links ervan de **groente-mix**. Schep wat **saus** vóór de zwezerik.

Servereer het direct uit.





## Mort Subite Kriek Lambic sorbet

## Sorbet

### Benodigheden

- Koude, hoge champagne-flute gebruiken.

150 gr. suiker  
2 dl. water  
1 citroen, het sap ervan  
7 ½ dl. Mort Subite Kriek Lambic  
1 eiwit, stijfgeslagen

14 Maraschino kersen



### Bereidingswijze

- Zet eerst 14 hoge champagne-flutes met 1 cm. water in de vriezer (*eventueel met een spuitzak*).

**1/** Doe, voor de kriek-sorbet, de **suiker** en het **water** in een saupan en breng het, zónder te roeren, aan de kook. Kook door tot alle suiker opgelost is. Laat deze siroop afkoelen.

**2/** Voeg er dan het gezeefde **citroensap** en het **Mort Subite Kriek Lambic** bier bij. Draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeslagen **eiwit** toe.



### Serveren

**3/** Doe het sorbetijs met een ijsschep in de gekoelde glazen **óf** doe het ijs in een koude spuitzak met een grof gekarteld mondstuk en spuit het sorbetijs in de gekoelde glazen. Garneer elk glas met een **Maraschino kers**.



*Mort Subite Kriek  
Lambic sorbet*



## Gebraden hertenrug met bramen-wildsaus

## Hoofdgerecht

### Benodigheden

- Groot bord gebruiken.



### Bereidingswijze

- Zet eerst 14 grote borden in de warmkast.



**Gebraden hertenrug met bramen-wildsaus**

### Voor de wildfond:

- scheut zonnebloemolie*
- 2 kilo botten en/of afsnijdsels van haarwild
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 1 dl. Madeira wijn
- 3 ½ dl. rode wijn
- 25 gr. spek
- 1 winterwortel, kleigesneden
- 1 ui, kleigesneden
- 2 stelen bleekselderij
- 2 teentjes knoflook
- 2 liter water
- 3 jeneverbessen
- ½ ui met 3 kruidnagels bestoken
- 1 afgestr. dessertl. salie
- 2 takjes tijm
- 1 laurierblaadje
- 8 zwarte peperkorrels, gekneusd
- 3 ontpitte vleestomaten
- 1 gedroogd morielje
  
- 1 hertenrugfilet van 1½ kilo
- 8 zwarte peperkorrels
- 5 jeneverbessen
- 2 kruidnagels
- 2 laurierblaadjes
- 3 eetl. zonnebloemolie

**1/** Doe, voor de wildfond, de **zonnebloemolie** in een braadslede op het vuur. Hak de **botten** en/of **afsnijdsels** klein en voeg die bij de olie. Schep het regelmatig om en laat het mooi bruin kleuren. Voeg de **tomatenpuree** toe en ontzuur die. Deglaceer de braadslede met de  **Madeira** door het aanbaksel los te roeren. Voeg dan de **rode wijn** toe. Laat deze tot de helft inkoken.

Verhit intussen het **spek** in een pan. Voeg de kleingesneden **winterwortel, ui, bleekselderij** en **knoflook** toe.

Laat het ca. 5 minuten op een half hoog vuur garen, zónder dat het kleur krijgt. Doe de botten en de groenten over in een snelkookpan. Giet er **2 liter koud water** op en breng het aan de kook. Schuim het zorgvuldig af.

Voeg dan de **jeneverbessen**, de met **kruidnagel** bestoken **½ ui, salie, tijm, laurierblaadje, peperkorrels, vleestomaten** en het gedroogde **morielje** toe. Breng het opnieuw aan de kook.

Sluit het deksel en laat het 1 uur gaan.

**2/** Spoel de pan koud, open het deksel en zeef de bouillon.

Kook de wildbouillon tot 8 dl. wildfond in.

**3/** Verwijder de vliezen en ongerechtigheden van de **hertenrugfilet**. Wrijf de **peperkorrels, jeneverbessen, knoflook, kruidnagels** en **laurierblaadjes** in een vijzel fijn.

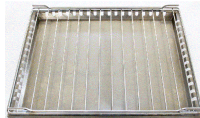
Doe het in een schaaltje en voeg de **zonnebloemolie** toe.

Kwast hiermee de filet in. Rol de hertenrugfilet in aluminiumfolie en laat deze ca. 30 minuten in de koeling rusten.

**Z.O.Z.**



- *hertenrugfilet* (zie boven)  
wat zout  
boter + wat zonnebloemolie  
peper uit de molen  
zonnebloemolie



Bakplaat met  
rooster

- 120 gr. ijskoude boter
- 300 gr. bramen
- 60 gr. fijne castor suiker
- 4 eetl. rode wijnazijn
- 8 dl. wildfond (zie boven)  
1 afgestr. eetl. geconfijte sinaas-  
appelschil  
5 cm. pijpkaneeel  
0,5 dl. Banyuls wijn  
zout, peper uit de molen

- *ijskoude blokjes boter* (zie boven)

- 1 kilo aardappelen  
boter, om in te vetten
- 150 gr. geraspte Gruyère
- 3 eieren
- 2 eidooiers
- 1 teentje knoflook, geraspt  
zout, peper uit de molen
- 4 dl. room
- 50 gr. Emmentaler, geraspt  
gehakte peterselie
  
- 1 stronk broccoli, de roosjes  
zout, peper uit de molen

- *hertenrugfilet* (zie boven)
- *aardappelgratin* (zie boven)
- *bramen-wildsaus* (zie boven)
- *broccoliroosjes* (zie boven)

- Verwarm een oven voor tot 100° C. (voor langzame garing).
- 4/ Bestrooi de **hertenfilet** met wat **zout** (*géén peper, dit kan aanbranden*). Bak de hertenfilet rondom kort, maar mooi bruin, aan in **boter** met wat **zonnebloemolie**. Leg de filet dan op een ovenrooster op een bakplaat (*zie foto hiernaast*) en plaats deze in de voorverwarmde oven. Laat het 35-45 minuten gaan (*kern-temperatuur: 54° C.*).

Haal de filet uit de oven, bestrooi ze met **peper** uit de molen, verpak ze in aluminiumfolie. Laat de filet rusten.

- 5/ Verdeel de 120 gr koude **boter** in blokjes en zet deze in de vriezer voor latere verwerking. Doe, voor de bramen-wildsaus, de **bramen** met de **fijne suiker** in een steelpan en laat het op een laag vuur aan de kook komen. Roer met een pollepel tot de bramen tot puree zijn gekookt. Draai het vuur uit en voeg de **rode wijnazijn** toe. Roer het even door. Giet er de **wildfond** bij. Voeg de geconfijte **sinaasappelschil** en het **pijpkaneel** toe, breng het weer aan de kook en laat het 30 minuten zachtjes sudderen. Schuim het, zo nodig, af. Giet er dan de **Banyuls wijn** bij en laat het nog 5 minuten sudderen. Passeer de saus door een fijnmazige zeef. Breng ze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

- 6/ Klop, nét voor het uitserveren, de hete saus op met de ijskoude **blokjes boter** uit de vriezer.

- Verwarm een oven voor tot 160° C.

- 7/ Schil, voor de aardappelgratin, de **aardappelen** en snijd ze in dunne plakjes (*gebruik eventueel een mandoline*). Kook die even voor en spoel ze koud. Deb ze droog. **Beboter** een passende ovenvaste schaal en beleg die met een laagje aardappelschijfjes. Strooi er wat **Gruyère** over. Ga zo door, om en om, tot alle aardappelschijfjes en de Gruyère op zijn.

Klop, voor de gratin, een mengsel van de **eieren, eidooiers, knoflook, zout, peper** en de **room** goed door elkaar en giet het over de aardappelschijfjes in de ovenvaste schaal.

Strooi er de geraspte **Emmentaler** over.

Plaats de schaal, 60 minuten voor het uitserveren, in de voorverwarmde oven en bak ze in die tijd af.

- 8/ Neem de schaal uit de oven en snijd ze in 28 vierkante blokjes. Strooi er wat gehakte **peterselie** over.

- 9/ Kook de **broccoliroosjes** beetgaar.



### Serveren

- 10/ Trancheer de **hertenrugfilet** in 28 mooie plakjes. Leg 2 plakjes **aardappelgratin** op elk bord. Leg er 2 plakjes hertenrugfilet bij (*zie foto*) en leg er een spiegelkje **bramen-wild saus** voor. Nappeer er wat **broccoliroosjes** bij. Serveer het direct uit.



## Taartje van Normandische brie met verborgen kruiden

*Nagerecht - Kaas*

### Benodigheden



### Bereidingswijze

○ **Dessertbord gebruiken.**

○ Zet 14 dessertbordjes op de werkbank.



1/4 Normandische brie  
van 35 cm. Ø

600 gr. bloem  
3 zakje gedroogde gist (22 gr.)  
1 afgestr. eetl. suiker  
80 gr. vloeibare honing  
30 gr. notenolie  
1 afgestr. dessertl. zout  
100 gr. pompoenzaadjes  
100 gr. walnoten, gehakt  
100 gr. hazelnoten, gehakt  
3 dl. water (kamertemperatuur)

2 ronde sjalotjes  
1/4 bosje bieslook

### **Taartje van Normandische brie met verborgen kruiden**

**1/** Zet de **1/4 Normandische brie** in de koeling, na de lange snijrand met folie afgedekt te hebben.

**2/** Meng, voor het notenbrood, de **bloem** met de gedroogde **gist**. Voeg **suiker, honing** en de **notenolie** toe. Kneed het goed door. Meng het **zout, pompoenzaadjes** en de **walnoten** door de bloem en giet er, beetje bij beetje, het **water** bij. Kneed het deeg tot het elastisch aanvoelt (*reken op 10 minuten kneden*).

Dek het deeg af met een ingevet plasticfolie en laat het tot het dubbele volume 1 uur rijzen op de werkbank.

Kneed het daarna weer even goed door. Rol het tot een brood en leg het in een ingevette, broodvorm.

Laat het nogeens 1 uur, afgedekt, rijzen.

● Verwarm een oven voor tot 210° C.

**3/** Bak het notenbrood in 20-25 minuten in de voorverwarmde oven af. Het brood is goed als het hol klinkt als u er op tikt.

**4/** Maak de **sjalotjes** schoon en snijd ze zéér fijn. Was de **bieslook** en knip die ook zéér fijn.

**Z.O.Z.**



200 gr. zachte Brillat-Savarin kaas  
(op huiskamertemperatuur!)  
Zie verder onder dit recept.

- 1/4 Normandische brie (zie boven)  
wat cayennepeper
- 40 gr. walnoten, kleingehakt

7 radijsjes  
2 dessertl. goede notenolie  
2 eetl. honing  
28 amandelen

- Normandische brie (zie boven)
- plakjes radijs (zie boven)
- ge glaceerde amandelen  
(zie boven)
- 1 notenbrood (zie boven)
- 14 glaasjes goede rode Port of  
rode Vacqueyras wijn

5/ Meng de zachte **Brillat-Savarin kaas** met de zéér fijn gesneden sjalot en bieslook, **cayennepeper** (voorzichtig) en de **walnoten** goed door elkaar.

Snijd de koude, 1/4 **Normandische brie** met een lang, warm mes dwars doormidden.

Verdeel het Brillat-Savarin mengsel gelijkmatig over de onderste plak en leg de bovenste plak er als een "deksel" terug op. Druk het iets aan en zorg dat de brie zijn oorspronkelijke vorm terug heeft. Laat de kaastaart, terug in de koeling, rusten tot gebruik (voor het 'optimale' zou de taart ca. 12 uur in de koeling moeten staan!).

6/ Verwijder het groen en het worteltje van de **radijsjes**, was ze en snijd ze in millimeter dunne plakjes.

Vermeng de radijsplakjes met de **notenolie** en laat ze daarin even trekken.

Verhit de **honing** en glaceer daarin de **amandelen**.



### Serveren

7/ Snijd 14 kleine vierkantjes uit de bewerkte **Normandische brie** en zet die op een dessertbordje. Leg bij het vierkantje 3 plakjes **radijs** en 2 ge glaceerde **amandelen**.

Geef er 2 uitgestoken rondjes **notenbrood** en een glas goede, **rode Port** of een rode **Vacqueyras wijn** bij.

**Brillat-Savarin kaas** (Brie) *De Excelsior is een Franse kaas uit Normandië. De kaas is ontwikkeld in de dertiger jaren door de kaasmaker Henri Androuët. Na een kleine aanpassing van de vorm heeft de kaas toen ook een andere naam gekregen, de 'Brillat-Savarin'. Hiermee eerde Androuët de 18e-eeuwse Franse gastronom Jean Anthelme Brillat-Savarin, de auteur van "Physiologie du goût, ou Meditations de gastronomie transcendante".*



*Van Brillat-Savarin is ook de uitspraak: "Un repas sans fromage est une belle à laquelle il manque un oeil; le fromage est le complément d'un bon repas et le supplément d'un mauvais". (Een maaltijd zonder kaas is als een schone zonder oog, kaas vult een goede maaltijd aan, en vult na een slechte maaltijd.)*

*De Excelsior was oorspronkelijk afkomstig uit Normandië, maar de Brillat-Savarin wordt tegenwoordig ook gemaakt in de Île-de-France regio en/of in Bourgondië. Het is een industrieel gemaakte kaas, het merk wordt door "Lactalis" geproduceerd. De kaas wordt gemaakt van koemelk, in het proces wordt aan de melk nog room toegevoegd, zodat een "triple crème fromage" ontstaat.*

*In sommige gevallen zijn ook andere smaakmiddelen aan de kaas toegevoegd, zoals bijvoorbeeld (zomer) truffels. De kaas heeft een heel hoog vetgehalte, de rijping van de kaas vindt plaats op vergelijkbare wijze als bij de Brie. De kaas rijpt zo'n 12 dagen, daarna kan de kaas het beste gegeten worden.*

*De optimale tijd voor deze kaas is van april tot eind oktober.*

## CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . Oktober

pag 6 ① Kalfswezerik & lamswezerik:

### Gebakken halswezerik



Een **wezerik** is een *thymus-klier* die mede verantwoordelijk is voor de groei van een mens, rund, schaap, varken, enz. Ze beschermt tevens tegen infecties.

Als de bovengenoemde mens en dieren geslachtsrijp c.q. volwassen zijn heeft de **wezerik** géén functie meer. Ze verschrompelt en verdwijnt tenslotte. Als de mens *baby*, het rund *kalf*, het schaap *lam* en het varken *big* is hebben deze klieren wél “veel werk” te doen en zijn in dit stadium vrij groot. *Biggen-wezerik* is slap en nauwelijks genietbaar.

Voor ons is de **wezerik** van het kalf en het lam van belang. De **wezerik** van het kalf heeft een heel fijne, zachte smaak terwijl die van het lam iets pittiger is en door de ware **wezerik** liefhebber dan ook hoger wordt gewaardeerd.

**Wezerikken** zijn er in twee soorten: We kennen de de **hals-** of **keelwezerik** en de **hartswezerik**. De eerste (*halswezerik*) is langwerpig en smal, magerder en vrij los van structuur. De tweede (*hartswezerik*) is rond en bol, vaster en daardoor geschikt om in plakjes gesneden te worden. Welke van de twee het lekkerst is, is een kwestie van smaak. Velen geven de voorkeur aan de *halswezerik*, omdat die minder ‘sponzig’ zou zijn.

Een stel **wezerik** van het kalf weegt tussen de 250 en 350 gram en voor een stel van het lam dient u te rekenen op 200 tot 250 gram.

### Gebakken hartswezerik

**Bereiding:** Om het bloed en ongerechtigheden te verwijderen weekt u de **wezerik** eerst in koud, zacht stromend water tot het water helder blijft. Afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid is dit bij *kalfswezerik* 20 tot 35 minuten en bij *lamswezerik* 15 tot 25 minuten. Doe ze dan over in een pan en zet ze nét onder water.

Voeg zout of een bouillonblokje toe en breng het langzaam aan de kook. Als het water of de bouillon kookt de **wezerik** respectievelijk 5 tot 7 minuten laten sudderen.



Gebakken hartswezerik

Dan de **wezerik** direct in ijskoud water (*bijvoorbeeld met ijsblokjes*) dompelen en 5 minuutjes laten staan. Hierdoor wordt het schoonmaken (= *pellen*) makkelijker; ‘*pellen*’ is het verwijderen van de vliezen en ongerechtigheden zoals vet. Leg de **wezerik** dan in een theedoek. Zet het geheel ca. 1 uur onder druk in de grote koeling (*bijv. tussen 2 grote houten snijplanken met daarop een bak water*).

Laat het geheel minimaal 1 uur, onder druk, in de koeling rusten.

Echter; hoe langer hoe beter. **Wezerik** kunt u gekookt, gepocheerd bv. in diverse sauzen, gebakken, gegrild, gestoofd én op de barbecue bereiden.

**Brood: Geschiedenis.** De geschiedenis van het brood gaat terug tot ongeveer 30.000 jaar geleden. Brood zou zijn ontstaan toen, voor het eerst, graankorrels werden gekneusd met een steen en gemengd met water, zodat er een soort pap ontstond. Deze pap werd gekookt, gedroogd in de zon of gebakken op stenen uit het vuur. Tegenwoordig vinden we op talloze plekken in de wereld nog broden die lijken op deze eerste broden, zoals de Mexicaanse tortilla, Indiase rotis en naan en pita uit het Midden-Oosten. Het is archeologisch aangetoond dat brood ouder is dan de landbouw. In het Noord-Jordaanse dorp Shubayqa van de Natufiërs zijn vijftien broodkrumels aangetroffen van ongeveer een halve centimeter groot, met een koolstofdatering van 14.400–14.200 cal BP. Ze bevonden zich in een vuurput centraal in de basalten vloer van een halfondergronds huis. De structuur was die van gebakken, ongerezen brood.

Egypte wordt meestal aangeduid als de oorsprong van gerezen brood. De eerste broden werden gemaakt door spontane fermentatie (net zoals bij het eerste bier). Het bewuste gebruik van zogenaamde starters (gist, zuurdesem, bier) kwam pas later. Toen de kwaliteit van het graan het toeliet kon pas op grotere schaal brood in Europa worden gebakken. In de 12e eeuw werd brood de basis van het volksvoedsel. Naast het luxe brood, het wittebrood of herenbrood van wit tarwebloem, waren er broodsoorten waarin ook rogge verwerkt was. Arme mensen aten doorgaans brood of koek dat helemaal geen tarwe bevatte, maar rogge, haver, gierst of boekweit. Tot in de 19e eeuw werd brood gemaakt met bierresten (waar gist in zat) of een ‘starter’ van meel en water. Zo’n meel-water mengsel liet men enige dagen rusten, zodat ‘wilde’ gisten zich konden nestelen in het mengsel. Deze ‘starters’ werden goed verzorgd; een goede starter was namelijk van belang voor de smaak van het brood. Met deze manier van brood bakken wordt een deel van de starter of bierrest bij het deeg gevoegd, net zoals nu gist gebruikt wordt. In de Middeleeuwen kwamen er bakkers in de Europese steden en in 1856 ontstond de eerste fabrieksbakkerij in Amsterdam. Deze Amsterdamse broodfabriek kwam er op initiatief van Samuel Sarphati, een arts, hygiënist en sociaal bewogen persoon, in samenwerking met



Z.O.Z.



de 'Vereeniging voor Volksvlijt'. Dit kon na de afschaffing van de 'Wet op het Gemaal', die de komst van grootschalige productie tegenhield. Met het ontstaan van broodfabrieken ging de prijs van brood aanzienlijk omlaag. Nadat ook in andere steden fabrieksbakkerijen waren opgezet at, mede hierdoor, de Nederlander aan het einde van de 19e eeuw drie maal meer tarwebrood dan in het midden van die eeuw. In 1967 werd het, door de invoering van de wet 'Wederkoop van Brood 1966', ook voor supermarkten economisch interessant om brood op te nemen in het assortiment. In Nederland geeft de consument tegenwoordig in totaal ongeveer 2 miljard euro uit aan brood. De jaarlijkse brood-consumptie is gemiddeld ongeveer 49 kilogram per persoon. **Culturele en politieke betekenis:** Het belang van brood gaat veel verder dan de voedingswaarde ervan. In veel culturen is brood een beeldspraak voor levensomstandigheden in het algemeen. Een kostwinner heet bijvoorbeeld in het Engels een "bread-winner". De Romeinse dichter Juvenalis spotte met de in zijn ogen oppervlakkige heersers en burgers die alleen oog hadden voor "panem et circenses" (brood en spelen). Bekend is ook de zin uit het gebed Onze Vader, "Geef ons heden ons dagelijks brood". De Bolsjewieken beloofden de Russen in 1917 "vrede, land en brood". In India worden de basisbehoeften aangeduid als "roti, kapra aur makan" (brood, kleren en huis). In veel Slavische culturen bestaat de gewoonte brood en zout aan gasten te geven of, zoals in Polen, als geschenk aan een bruidspaar. Het belang van brood kwam vaak aan het licht tijdens maatschappelijke onrust. In de 19e eeuw speelde brood een grote rol in de Engelse debatten over de vraag of vrije handel dan wel protectionisme de voorkeur verdiende. Er zijn talloze opstanden geweest die als 'Broodoproer' te boek staan, zoals in 1492 in Alkmaar, omstreeks 1845 in verschillende Nederlandse plaatsen, in 1977 in Cairo, waarbij 70 doden vielen, en in andere jaren en landen in Afrika en het Midden-Oosten. Telkens was er sprake van hongersnood en/of zeer hoge voedselprijzen. Brood is verder gebruikt als statussymbool: lange tijd was witbrood het brood voor de rijken. Binnen verschillende religies is brood belangrijk. Voor veel christenen geldt brood als symbool voor het lichaam van Jezus. Joden hebben verschillende typen brood die verbonden zijn met hun religieuze eisen aan voedsel. **Zout:** Doordat er in Nederland en België in brood *jodiumhoudend bakkerszout* wordt gebruikt is brood een belangrijke bron van jodium in de voeding. De toevoeging ervan is vastgelegd in een convenant, het is niet wettelijk verplicht. Zonder deze toevoeging is de jodiuminname van de bevolking te laag. Een tekort aan jodium kan leiden tot struma (ook bekend als schildkliervergroting of krop) en hypothyreoïdie (verminderde schildklierwerking). De toevoeging van jodium aan zout is geen reden om er meer van te gebruiken.



Diverse broden

Jodiumhoudend zout is geen gezonder zout, maar zout met een toegevoegde waarde. Zout in brood is niet alleen nodig voor de smaak, maar het is ook een belangrijk ingrediënt voor de structuur en houdbaarheid. Het gluten netwerk wordt door zout beter gevormd, het gashoudend vermogen van het deeg wordt verbeterd en de gistwerking vertraagd. Met zout ontstaat een volumineuzer oftewel luchtiger brood. Een andere zeer belangrijke functie van zout is de verbetering van de verwerkbaarheid van het deeg, het vermindert de kleverigheid. **Bereiding:** Het deeg dat als basis dient voor de broodbereiding bestaat ten minste uit meel en water waaraan een rijsmiddel – gist of zuurdesem – en meestal zout is toegevoegd. Daarnaast worden voor speciale soorten brood nog andere toevoegingen gedaan, zoals vet, melk, ei, suiker, honing, vruchten, noten, zaden of specerijen. Bakkers in Nederland maken onderscheid tussen groot brood (doorgaans 800 gram) en klein brood ('broodjes'). Groot (gist)brood bevat meestal meel, water (en/of melk), gist, zout (of bakkerszout), soms boter of margarine, ei, suiker, honing en andere ingrediënten. De ingrediënten worden ongeveer 5 minuten gemengd en vervolgens gekneet tot deeg. Dit deeg moet korte tijd rusten en bijna een uur rijzen (de voorrijs).

Nadat het brooddeeg in een blik of op een plaat is gevormd, volgt de *narijs* van ruim een uur. Het brood wordt in een oven gebakken op een temperatuur van 250 tot 280 C°, 35 minuten voor witte- en bruinbrood, 45 minuten voor volkorenbrood. Als men de korst wil laten glanzen wordt het deeg met water bevochtigd. Bij klein brood (broodjes) wordt een vergelijkbaar proces gevolgd. Soms is het gistpercentage hoger; bij groot brood 2,0-2,6 %, bij kleinbrood 6-10 %. Bij de bereiding van klein brood volgt na het mengen, kneden, afwegen en het vormen van de broodjes, een periode van rusten die 10 - 15 minuten duurt. De broodjes worden, voordat ze op de bakplaat worden gelegd, vaak voor de kleur, ingesmeerd met ei.

De rijstijd en de baktemperatuur zijn gelijk aan die voor groot brood, de baktijd is 7 - 9 minuten. Het belang van de rijstijden bij zowel de voor- als de narijs kan moeilijk worden overschat. Tijdens kneden en rijzen geven het gluten stevigheid aan het deeg. Is de rijstijd te kort, dan breekt het gluten. Daardoor vermindert de samenhang van het deeg, hetgeen grote invloed heeft op de kwaliteit van het brood. Bij het gebruik van zuurdesem in plaats van gist zijn langere rijstijden nodig, vaak wel 6-8 uur voor de tweede rijs. **Soorten brood:** Bekend zijn bakker Arent Oostwaard en zijn vrouw Catharina Keizerswaard (1658) met allerlei verschillende soorten vers gebakken brood (broodjes, krakelingen, kadetten, duivekater) voor de bakkerij (Jan Steen, Rijksmuseum Amsterdam). Er zijn vele manieren om brood in te delen. Belangrijk zijn de bestanddelen, bakwijze en vorm. **Bestanddelen:** Brood bevat (vrijwel) altijd graan/bloem. Roggebrood bestaat uit gebroken roggekorrels en roggemeel. **Geén rijsmiddel!** Moet véél langer bakken (5 - 12 uur). Brood wordt ingedeeld naar de soort graan waarvan het is gemaakt. In de Benelux wordt tarwebrood het meest gegeten, maar roggebrood, maisbrood en speltbrood zijn ook bekend. De belangrijkste soorten tarwebrood zijn: wittebrood, bruinbrood en volkorenbrood. Wittebrood is gemaakt van bloem (fijngezeefd meel), volkorenbrood van volkorenmeel, bruinbrood vaak van 1 deel fijngezeefd meel en 2 delen volkorenmeel. Volkorenbrood is gezonder dan witbrood, omdat het meer zemelen bevat. **Rijsmiddel:** Een ander rijsmiddel dan gist kan een heel andersoortig brood opleveren, zoals bij zuurdesembrood. Sommige broodsoorten bevatten geen rijsmiddel, zoals matses, Fries roggebrood, chapati en Pane di Lariano uit Lariano (Italië). **Vocht:** Er kan gevarieerd worden met de hoeveelheid water in het beslag. Soms wordt melk toegevoegd, zoals bij melkweit.

**Toevoegingen:** Brood bevat soms: ei, suiker, honing en boter. Door veel boter (of ander vet), ei, suiker en/of honing toe te voegen ontstaan cake (gebak)- of taart-achtige broodsoorten. **Noten, zaden, vruchten en kruiden:** Er bestaan allerlei soorten brood waarin of waarop noten, maanzaad of sesamzaad, vruchten en/of kruiden zijn verwerkt.

Zeer bekend is het toevoegen van rozijnen en/of krenten, vruchten, noten en zaden en/of kruiden.