

Gevulde Kapoen

VERHAAL / RECEPTEN

Een kapoen is een gecastreerde haan. De castratie leidt tot gewichtstoename en erg mals en smaakvol vlees. De kapoen was het traditionele gerecht met feesten, voor de goedkopere kalkoen in zijn plaats kwam. Gevulde kapoen verschijnt ook op Croons tafel, met een citroensausje: “Ey, waer zyn myn seven zinnen! Snyder wat open een Cytroen, Daer zyn lekker traenen binnen, Stort-se op een stuck Cappoen.”

INGREDIËNTEN

VLEES

- 1 kapoen (of twee filets)
- peper, zout, currypoeder en paprikapoeder

FARCE

- 1 sjalot
- 250 gram brunoise van champignons
- ½ bouillonblokje
- Calvados
- citroensap
- 200 gram kalkoenfilet in brunoise en zeer koud
- 1 eiwit (gekoeld)
- 1 dl room (gekoeld)

APPELVULLING

- 2 appels in fijne brunoisestukjes
- 1 kl verse gember
- 1 kl honing
- 1 el boter
- 1 el aalbessengelei

CITROENSAUS

- 1 fijngehakte sjalot
- 1 teentje look, fijngehakt
- ½ citroen, sap en rasp
- 1 dl vermout
- 2 dl water
- ½ dl room
- tijm en laurier
- 100 gram koude boter, in stukjes

BIJGERECHT

- grondwitloof

BEREIDINGSWIJZE

Wie een uitbeenmes gewoon is, kan zich aan de volledige kapoen wagen om mee te starten. Die ontbeen je en ontdoe je van de bouten. Je snijdt de filets van het karkas. Bewaar het karkas – daar kan je fond van trekken. Het recept gaat verder met de filets.

- Snij de filets en envelope: dat betekent dat je ze horizontaal doormidden snijdt, maar niet helemaal, zodat je ze kunt openplooien en een stuk vlees bekomt dat dubbel zo groot is als de originele filet.
- Kruid de filet met peper, zout, currypoeder en paprikapoeder.

FARCE

- Stoof de sjalot en de champignons aan in boter.
- Voeg een bouillonblokje toe en laat het uitsmelten.
- Flambeer met Calvados en blus met citroensap. Laat vervolgens afkoelen.
- Cutter of mix deze ragout met de kalkoenfilet, het eiwit en de room.

APPELVULLING

- Stoof de appeltjes aan in boter.
- Voeg daaraan de gember en honing toe en roer goed om.
- Laat de appeltjes goudbruin bakken en flambeer ze met Calvados.
- Meng er tenslotte 1 el aalbessengelei onder.

OPBOUW

- Strijk op je werkblad aluminiumfolie in met olijfolie.
- Leg daarop de gekruide opengesneden filet en strijk er de farce op. Blijf 1 cm van de rand – de eiwitten van de filet moeten terug aan elkaar kunnen klitten tijdens het oprollen.

- Leg op de farce een laagje appelvulling.
- Rol de gevulde filets strak op.
- Laat de rollade garen in een oven van 170°C gedurende 45 minuten, of tot een kerntemperatuur van 55°C is bereikt.
- Na het garen kan je de rollade aankorsten met een bunsenbrander.
- Snij de gevulde kapoen op medaillons: dat zijn plakken van 2 cm dik.

GEBRAISEERD GRONDWITLOOF

- Spoel het witloof verwijder het buitenste blad en snij het bitter gedeelte uit het midden.
- Neem een platte pan met hoge rand, die je volledig invet met boter. Voeg nog boter toe op de bodem en laat deze kleuren.
- Leg het witloof in de pan en kruid bij met peper en zout.
- Leg een ingeboterd bakpapier op het witloof.
- Laat het witloof vervolgens garen op een zacht vuurtje voor ongeveer 15 minuten. Voeg eventueel wat water toe.

CITROENSAUS

- Stoof de look en de sjalot aan.
- Blus ze met de vermout, het citroensoep, water en room.
- Kruid bij met peper en zout.
- Laat de saus indikken tot de helft overblijft.
- Zeef de saus en zet ze daarna terug op het vuur.
- Voeg beetje bij beetje de koude boter toe tot je een mooie gebonden saus bekomt.
- Werk de saus af met citroenrasp.

OP HET BORD

- Leg twee medaillons van de gevulde kapoen op een bordje, samen met het gebraiseerde witloof en kroketten.
- Overgiet de gevulde kapoen met de citroensaus.



Gemarineerde Konijnenrug

VERHAAL / RECEPTEN

“Ziet gy niet (en zonder bril), ’t Onder-scheyt en groot verschil, Dat de voorste van ’t Konyn, Korter als van achter zyn?” Dat vraagt Petrus Croon zich af. Hij meent dat de ziel van de mens soortgelijk is opgesteld: de voorste pootjes verlangen vlees en bloed. De achterpootjes dragen al het gewicht en met deze “loopers vande deugt” kan de ziel naar de allerhoogste vreugde lopen. Hier serveren we deze deugdelijke loper met een zoetzuurtje van pruim en appel.

INGREDIËNTEN

KONIJN

- 1 konijnenrug (zonder been, maar hou de karkassen bij)
- ½ wortel
- 1 takje selder
- 1 teentje look
- 2 el sherry-azijn
- ½ flesje van een sterk, donker bier
- 1 el Luikse siroop

SAUS

- De karkas van het konijn
- 1 ui en 1 tak selder, in stukken
- 1 teentje look
- 2 el tomatenpuree
- marinade van de konijnenrug
- ½ flesje sterk, donker bier
- 5 dl kalfsjus
- sap van twee sinaasappelen

ZOETZURE PRUIM EN APPEL

- Inmaakpot
- 4 pruimen
- 2 appels
- 5 dl rode wijn
- 1 dl frambozenazijn
- 1 kaneelstokje
- 2 kruidnagels
- 100 gram suiker
- 1 sinaasappel

AFWERKING

- krokantjes van pastinaak
- tuinkers

BEREIDINGSWIJZE

KONIJN

- Verwarm konijnenrug, wortel, selder, look, sherry-azijn, bier en Luikse siroop in een kookpot, tot aan het kookpunt. Dat zorgt voor een optimale smaakoverdracht van de verschillende ingrediënten. Laat ze vervolgens volledig afkoelen.
- Laat de rug zo lang mogelijk marineren.
- Haal de rugfilet uit de marinade en dep vervolgens droog met keukenpapier.
- Bak de rugfilet in de pan en kruid met peper en zout.
- Snij vervolgens in medaillons, dat zijn plakjes van ongeveer 2 cm.

SAUS

- Hak het karkas van het konijn in stukken.
- Bak de selder, de ui, de tomatenpuree en de look samen met het karkas in de oven op 180 °C voor 30 minuten, tot ze donkerbruin zijn.
- Breng het karkas en de groenten in een kookpot en giet er de marinade bij. Laat even opkoken.
- Voeg daarna het bier, de sinaasappeljus en de kalfsjus toe en laat 30 minuten op een zacht vuurtje inkoken.
- Zeef vervolgens de saus en kruid af met peper en zout.

ZOETZURE PRUIM EN APPEL

- Verwijder de schil van de pruimen door ze 15 seconden in kokend water te dompelen en onmiddellijk daarna onder koud

stromend water te houden.

- Schil de appels en haal er bolletjes uit met een meloenboor.
- Schil de sinaasappel tot op het vruchtvlees en snij in plakjes.
- Breng wijn, azijn, kaneelstokje, kruidnagel en suiker aan de kook.
- Voeg het fruit toe en laat even opkoken.
- Giet alles in een gesteriliseerde inmaakpot en zet minstens een week in de koelkast voor gebruik.

OP HET BORD

- Leg een klein beetje saus in het midden van een bord.
- Leg daarop een konijnenmedailon met wat appel en pruim.



Gerookte Ossentong

VERHAAL / RECEPTEN

Croon vergelijkt de gerookte ossentong op zijn bankettafel met de menselijke tong. “Dat is gheseyt: bescheydentheyt, Die moet uw’ Tonge sauten, Om uwen mont, op tydt en stont, Van pas te leeren kauten.” De tong moet vervolgens ook in een schouw gehangen worden bij het vuur van driftigheid, ijver en berouw, in de rook van “suchten en verlanghen, Vol liefde tot den goeden Godt” en je moet ze daar voor eeuwig laten hangen. Dit receptje is iets sneller klaar.

INGREDIËNTEN

TONG

- 3 kalfstongen
- 2 wortelen
- 1 prei
- 2 uien
- 2 teentjes look
- kruidnagel
- 2 selderstengels
- een bosje tijm
- 2 laurierblaadjes

CHAMPIGNONS

- 500 gram champignons
- boter
- peper en zout

SAUS

- 40 gram boter
- 2 takken selder
- 1 ui
- 1 wortel
- 4 tomaten
- 1 dl rode wijn
- 50 gram bloem
- 2 el tomatenpuree
- 1.5 l krachtige bouillon
- ½ citroen
- 2 dl Madeirawijn
- 4 el gehakte peterselie
- 6 zure augurken, fijngehakt

BEREIDINGSWIJZE

TONG

- Spoel de tongen en laat ze een uur in gezouten, koud water wit trekken.
- Leg de tongen in een kookpot met ijskoud water en laat een kwartier opkoken. Giet af. Zo verwijder je alle onreinheden.
- Kook vervolgens de tongen gaar met de wortel, de prei, de ajuin, de kruidnagels, de look en de selder in ongeveer drie uur. De tong is gaar wanneer het vel bij het dikste deel, makkelijk los komt.
- Pel de tong onmiddellijk.
- Ontvet de bouillon door hem te zeven door een kaasdoek en vervolgens af te koelen in een ijsbadje. Het vet kan er zo afgehaald worden.
- Je kan de tongen ook roken in een rookoventje gedurende 15 minuten.
- Vacumeer het vlees, zodat de rook goed in het vlees kan trekken.

CHAMPIGNONS

- Was de champignons en snijd ze in vieren.
- Bak ze aan in boter en houd ze opzij.

SAUS

- Snij de selder, ui, wortel en tomaten in kleine stukjes en stoof ze aan in boter. Dit noemen we een mirepoix.
- Blus de mirepoix vervolgens met de rode wijn en laat die uitdampen.
- Strooi de bloem erover en voeg ook de tomatenpuree toe. Roer goed.
- Voeg de bouillon toe en laat 1/3 inkoken tot gewenste smaak en dikte.
- Zeef de saus en duw de groenten goed uit.
- Voeg het citroensap toe, samen met de Madeirawijn en de champignons.

OP HET BORD

- Snij de tongen in schijfjes. Leg een drietal schijfjes op een bord.
- Overgiet met de saus en strooi peterselie en fijngehakte augurken over de tong.
- Serveer met een lekkere aardappelpuree.





Gebraden Schouder

VERHAAL / RECEPTEN

Petrus Croon beschreef in het tweede deel van *Cocus bonus* de gebraden schouder die op de tweede tafel van zijn banket lag. Dit gerecht moet (ook in het recept hieronder) een lange tijd op lage temperatuur garen, maar ook bedropen worden. Croon geeft hier een spirituele betekenis aan: “Gy moet u met devotie-vet, Met goey gebeden smeiren, En altydt oock, den quaeden roock, Van ydel glori’ weiren.”

INGREDIËNTEN

RUB

- 10 gram zwarte peper, 10 gram lookpoeder, 10 gram gember, 10 gram tijm, 10 gram rozemarijn, 10 gram komijn, 10 gram uienpoeder, 10 gram gerookte paprikapoeder, 10 gram zout, 10 gram suiker, 3 gram chilipoeder
- 20 gram walnoten, fijnggehakt
- 20 gram hazelnoten, fijnggehakt

VLEES

- 1 kg procureur of varkensnek, dat is de combinatie van de schouder- en halskarbonade
- 8 sneden gerookt spek, fijngesneden
- 1 dl olijfolie
- 2 dl bruine fond

AFWERKING

- pittige cocktailsaus (twee el mayo, twee el ketchup, een tl mosterd en een gesnipperde augurk)
- broodje
- koolsalade

BEREIDINGSWIJZE

- Maak eerst een dry rub door 10 gram van de kruiden te mengen met de fijngehakte walnoten en hazelnoten. Bewaar de dry rub in een glazen pot met deksel. Door het zout in de dry rub onttrek je het vocht aan het vlees, dat er dan weer intrekt en de kruiden in het vlees brengt.
- Meng 20 gram van de dry rub met een dl olijfolie.
- Snij de procureur in plakken van ongeveer een cm dik.
- Masseer vervolgens het rub-mengsel in de lapjes vlees. Laat een uur marinieren.
- Stapel de gemarineerde lapjes op elkaar en omwikkel ze met het spek. Bind het vlees daarna samen met slagerstouw.
- Laat de schouder twee uur garen in een voorverwarmde oven van 130°C onder aluminiumfolie en bedruip regelmatig met bruine fond.
- Bak de schouder na twee uur garen kort op in een hete pan om het vlees te kleuren.
- Verwijder het slagerstouw en trek het vlees uiteen in brokjes.
- Leg het vlees op een broodje en doe er wat van de pittige cocktailsaus op.
- Serveer met een frisse koolsalade.

Hofje van marsepein

VERHAAL / RECEPTEN

“In dit lecker Massapain, ’k Sal u hier een voor-beeldt toonen, Hoe dat onsen grooten Godt, Naer-maels eene ziel zal loonen,” schrijft Petrus Croon. Met marsepein kan de ziel dus beloond worden, en al zeker als er bloemetjes mee gemaakt worden. Croon zegt dat dit de bloemen van de deugd zijn, de “ziel-soldaeten” die de duivel verslaan en de ziel op weg zetten naar de hemel. Een marsepeinen roosje van tijd tot tijd kan dus zeker geen kwaad.

INGREDIËNTEN

- 200 gram amandelpoeder
- 300 gram poedersuiker
- 1 à 2 eiwitten
- 1 kl amandelextract
- voedingskleurstof

BEREIDINGSWIJZE

- Meng het amandelpoeder en de suiker.
- Klop de eiwitten lichtjes op en meng ze door het amandelmengsel.
- Voeg het amandelextract toe en kneed de marsepein tot een soepele massa. Op dit moment is de marsepein klaar om gegeten te worden. Je kunt hem bewaren in vershoudfolie om uitdrogen te vermijden.

ROZEN

- Om bloemen te maken, maak je een zevental bolletjes van ongeveer anderhalve centimeter diameter.
- Leg de bolletjes tussen een dubbelgevouwen stuk bakpapier en druk plat met een lepel, zodat je erg fijne randjes aan de blaadjes krijgt.
- Maak van een blaadje een fijn rolletje, en schik daarrond de andere blaadjes een voor een. Waaier de blaadjes wat open door de randen licht naar buiten te duwen.
- Snij een stukje van de basis, zodat je enkel het bloemkopje over hebt. Je kunt je marsepein vooraf kleuren met voedingskleurstof om verschillende rozen te maken.

BLAADJES

- Maak opnieuw bolletjes, van groene marsepein.
- Plet de bolletjes met een lepel tussen bakpapier.
- Maak de nerven van het blad door met een snijmes afdrukken te maken.
- Snij op een vormpje.
- Om een besloten hofje te maken, kan je een (stuk) hotelcake met marsepein bekleden. Rol een stuk marsepein uit, zodat je de volledige cake bedekt en schik daarop de rozen en de blaadjes die je maakte.
- Voor een goddelijke toets kan je wat eetbaar goudpoeder op de rozen strooien.

