

# 2008 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

---

**VOORGERECHT** Salade van langoustines met haricots verts, dragon en sinaasappel

---

## Salade van langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haricots verts, geblancheerd	300	gram
knolselderij vliedunne plakken	24	
sinaasappel voor schil	1	
sinaasappelen	2	
langoustines	48	
dragonazijn	100	ml
honing	200	gram
arachideolie	400	ml
knoflookolie		
dragon	1	bosje
suikerstroop	300	ml
suiker	300	gram
water	300	ml
peper en zout		

Mis en place: 300 gram haricots verts, geblancheerd, koud afspoelen en in de lengte delen. Knolselderij, 24 vliedunne plakken snijden en blancheren. Sinaasappelschil, van een sinaasappel in ragfijne streepjes snijden en 2 minuten koken, uit laten lekken. 2 sinaasappelen schillen en het vruchtvlees tussen de vliezen uitsnijden. Vruchtvlees in kleine stukjes snijden. 48 langoustines, kop verwijderen, staart pellen en darmkanaal verwijderen. Voorbereiden: 1. Sinaasappelschilletjes in een suikerstroop licht konfijten. 2. Dressing maken. Dragonazijn en honing vermengen en hierdoor druppelsgewijs de arachideolie kloppen (staafmixer). De dressing wordt lobbijg. Bereiden: 1. Langoustines met peper en zout kruiden en in knoflookolie kort bakken. Ze mogen niet bruin kleuren maar blijven licht glazig. 2. 12 toppen dragon apart leggen. Blaadjes van drie takjes dragon plukken. De dragonblaadjes, haricots verts en de helft van de gekonfijte sinaasappelschil met de stukjes sinaasappel mengen en deze salade op smaak maken met een beetje dressing. Let op dat de salade niet te vochtig wordt door sinaasappelsap. Serveren: 1. Op ieder bord een plakje knolselderij leggen en de salade hierover verdelen. 2. Hierop 3 langoustines leggen. 3. Op de langoustines weer een plakje knolselderij en daarop nogmaals een langoustine leggen. 4. Hierover enkele lepels dressing scheppen. 5. Bord dresser met de rest van de gekonfijte sinaasappelschilletjes, wat verse peper op de rand en eventueel de top van een takje dragon.



## Gepocheerde tarbot met spinazie, amandelbloemkoolpuree en kokossaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilets	12	
kokosmelk	1200	ml
limoenen uitgeperst	2	
witte wijn	100	ml
sjalotten gesnipperd	12	
verse gember fijn geraspt	30	gram
citroengras gekneusd en in stukjes gesneden	30	gram
korianderzaad gemalen of uit de vijzel	30	gram
verse koriander	1	bosje
citrusbladeren (in de toko djeroek poeroet)	9	
aardappelen geschild en in kleine stukken	500	gram
bloemkool in kleine stukken	600	gram
knoflook gehakt	3	teentjes
melk	2	liter
boter	75	gram
amandelessence		
grote tomaten ontveld, van zaad ontdaan en in kleine stukken	6	
spinazie	300	gram
bieslook fijn gesneden	1	bosje
limoenen in dunne plakjes gesneden	3	
poedersuiker		
olijfolie		
peper en zout		

Mis en place: 12 tarbotfilets, 1200 ml kokosmelk, 2 limoenen uitgeperst, 100 ml witte wijn, 12 sjalotten gesnipperd, 30 gram verse gember fijn geraspt, 30 gram citroengras gekneusd en in stukjes gesneden, 30 gram korianderzaad gemalen of uit de vijzel, bosje verse koriander, 9 citrusbladeren (in de toko djeroek poeroet), 500 gram aardappelen geschild en in kleine stukken, 600 gram bloemkool in kleine stukken, 3 teentjes knoflook gehakt, 2 liter melk, 75 gram boter, amandelessence, 6 grote tomaten ontveld, van zaad ontdaan en in kleine stukken gesneden, 300 gram spinazie, bosje bieslook fijn gesneden, 3 limoenen in dunne plakjes gesneden, poedersuiker. Voorbereiden: 3. De schijfjes limoen met poedersuiker bestrooien en in de oven laten drogen. 4. Bloemkool, aardappelen en knoflook in een pan doen. Zoveel melk toevoegen dat alles net onder staat. Peper en zout toevoegen en de bijna gaar koken. 5. Maak het pocheernat van enkele takjes koriander, het limoensap, de witte wijn, sjalotjes, gember, citroengras de citrusbladeren en de korianderzaadjes. Laat het 10 minuten koken, neem de pan van het vuur en laat alles nog minstens 20 minuten trekken. Bereiden: 3. Breng het pocheernat tegen de kook aan en leg de vis er gedurende 8 minuten in. Neem de pan van het vuur en laat circa 2 minuten rusten. 4. De pan bloemkool weer warm maken.  $\frac{3}{4}$  van de melk weggoeien en de rest met de boter en enkele druppels amandel essence tot een gladde puree

draaien. Warm houden. 5. Doe de spinazie met wat olijfolie en gesnipperde bieslook in een wok en bak totdat de spinazie begint te slinken. 6. Bak de tomaten heel kort in een koekenpan. 7. Haal een deel van het pocheernat uit de pan, zeef het en klop dit met een mixer schuimig. (Dit kan ook met een slagroomspruit) Serveren: 6. Op ieder bord wat spinazie scheppen. 7. Hierop een beetje bloemkoolpuree. 8. leg hierop een moot tarbot. 9. Daarbovenop de tomaten concassé. 10. De schuimige saus om de vis scheppen. 11. Bovenop de concassé een plukje koriander en een schijfje gedroogde limoen zetten.

**Fazant in koolblad met portsaus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	300	gram
koude boter in kleine stukjes	200	gram
geklaarde boter	200	gram
sjalotten in dunne plakjes gesneden	200	gram
champignons in dunne plakjes gesneden	300	gram
cranberry's optioneel	150	gram
rode port	1	fles
schil van een sinaasappel	1	
fond van kalf of wild	1	liter
fazantenfilets	12	
poten	12	
savooikoolbladeren	24	
eendelever	240	gram
lange plakken spek	24	
rol folie	1	
kastanjes voorgekookt en vacuüm verpakt	2	pakken
peper en zout		

Mis en place: 300 gram boter waarvan 200 gram koude boter in kleine stukjes, 200 gram geklaarde boter, 200 gram sjalotten in dunne plakjes gesneden, 300 gram champignons in dunne plakjes gesneden, 150 gram cranberry's optioneel, fles rode port, schil van een sinaasappel, 1 liter fond van kalf of wild, 12 fazantenfilets en 12 poten, 24 savooikoolbladeren, 240 gram eendelever, 24 lange plakken spek, rol folie, kastanjes 2 pakken voorgekookt en vacuüm verpakt. Voorbereiden: 4. Snij de filets van de karkassen en maak de poten los. Snij de poten in en verwijder met een pincet alle pezen. 5. Blancheer de koolbladeren. Dep ze droog en druk ze voorzichtig plat. Als de nerf te dik is deze verwijderen. 6. De fazantenfilets in tweeën snijden en met peper en zout bestrooien. Een halve filet op een koolblad leggen. 7. De eendelever (10 gram) bovenop de filets leggen en de pakketjes dichtvouwen. 8. De pakketjes in folie verpakken en met de eendelever bovenop wegleggen. 9. 100 gram boter laten smelten. De sjalotten toevoegen en glazig laten worden. 10. Dan de champignons toevoegen en indien gewenst de cranberry's. 4 minuten zachtjes laten sudderen. 11. De port en de sinaasappelschil toevoegen en tot tweederde laten inkoken. 12. De fond toevoegen en de saus zodanig reduceren dat hij nog net door een zeef kan. Dit duurt circa een half uur. 13. De saus door een fijne puntzeef passeren en wegzetten. 14. De poten aanbraden in de geklaarde boter. In een oven van 200 graden circa 20 minuten braden. Warm houden. Bereiden: 1. De pakketjes circa 15 minuten stomen, niet langer. 2. De kastanjes warm maken. 3. De saus eventueel nog verder reduceren en monteren met de koude boter. Serveren: 15. De folie verwijderen en twee pakketjes per persoon op een bord leggen. Een ervan opensnijden. 16. Op ieder bord een poot leggen. 17. De saus over de poot en rond de pakketjes schenken. 18. Bord dressereren met de kastanjes.

**Ananassdessert**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe ananassen	6	
citroenen	5	
aalbessen	1	doosje
munt	12	takjes
bittere chocolade in stukjes	250	gram
suiker	600	gram
water	300	ml
extra suiker voor carameliseren		

Mis en place: 6 rijpe ananassen schillen en kern verwijderen, 5 citroenen 3 en 2 citroenen uitpersen, 1 doosje aalbessen wassen, trosjes heel laten, 12 takjes munt, 250 gram bittere chocolade in stukjes breken, 600 gram suiker verdelen in 450 en 150 gram, 300 ml water, extra suiker voor carameliseren. Voorbereiden: 15. Van 300 ml water en 450 gram suiker een suikerstroop maken. 16. 2 ananassen in de blender doen en pureren. Sap van 3 citroenen en de suikerstroop erbij gieten. Goed vermengen. 17. Eventueel zeven en er in de sorbetière ijs van draaien. 18. Een ananas in de blender doen en pureren. 19. 150 gram suiker en naar smaak citroen toevoegen. Tot een gladde saus pureren en door een zeef wrijven. Koel wegzetten. 20. De resterende ananas in twaalf schijven verdelen en ieder schijf in drieën. Koel wegzetten. 21. 12 borden koelen. Bereiden: 4. De chocolade au bain marie verwarmen en in een spuitzakje doen. 5. Op 12 borden een grote bloem of een vierkant spuiten. 6. De plakken ananas licht carameliseren. (optioneel) 7. Topjes van de takjes munt breken. Serveren: 19. Ananassaus in de chocoladebloem gieten. 20. Hierop drie plakken (gecarameliseerde) ananas leggen. 21. Bovenop de plakken ananas een of twee quenelle(s) ananasijs leggen. 22. Bord dresser met een takje aalbessen en de topjes munt.