

2009 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

AMUSE AMUSE VAN ZALM, RODE TONIJS EN AVOCADO MET WASABI

AMUSE VAN ZALM, RODE TONIJS EN AVOCADO MET WASABI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	1	pakje
suiker	200	gr.
eendenlever	125	gr.
balsamico	0.5	dl
granny smiths	2	st
sojasaus	1.5	dl
tonijn ca 2 cm dik	2	pl
korianderzaad	60	gr.
casinobrood	6	sn
limoen	1	st
gemberpuree	10	gr.
knoflookpuree	10	gr.
verse koriander	0.5	bos
wasabipoeder	10	gr.
avocado's	3	st
room	0.75	dl
sjalotjes	2	st
melk	0.5	dl
citroen	1	st
eidooiers	2	

Snijd de tonijn in vierkante blokjes van ca. 3 x 3 x 2 cm en schroei ze in wat olie heel kort rondom dicht. Laat deze blokjes vervolgens zo lang mogelijk marinieren in het suiker/balsamico mengsel. Snijdt de appels in dunne plakjes en zet weg in wat citroenwater. Snijdt de eendenlever in plakjes van ca. 4 x 4 x 1 cm. Maak van het casinobrood vierkante toast met een afmeting van ca. 5 x 5 cm. Avocadopasta: Pureer het vlees van de avocado's met citroensap, voeg de zeer fijngehakte sjalot en de verse koriander toe, wrijf door een zeef en zet koel weg. Marinade: Meng de volgende ingrediënten goed door elkaar: suiker, balsamico, sojasaus, limoensap, gekneusd korianderzaad, gember en knoflookpuree en wrijf het mengsel vervolgens door een zeef. Saus: Verwarm room en melk, voeg de wasabipoeder toe en enkele druppels citroensap. Voeg de eidooier toe, giet door een zeef en monteer met koude boter. Presentatie: maak een torentje van resp. een schijfje appel, toast met avocadopuree, een plakje zalm, een blokje tonijn en bovenop een plakje eendenlever. Garneer met streepjes wasabisaus en een blaadje koriander. Druppel wat crema di balsamico rondom de toast.

TARBOT MET VENKEL EN SAFFRAANSAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilets van 75 gr	12	st
venkelbladen(6 venkelknollen)	24	st
langoustines	24	st
citroen	1	st
wortel	2	st
sjalot	2	st
bleekselder	0.5	st
visfond	5	dl
noilly prat	3	dl
saffraan	3	plukjes
room	3	dl
harde bloem	300	gr.
eieren	3	st
zwarte olijven	0.5	potje

Kook de venkelbladen in kokend water met wat zout en citroensap beetgaar. Spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken. Pel de langoustines en bewaar de koppen en de schalen. Kruid de tarbotfilets met peper en zout en rol de tarbotfilets op met twee gepelde langoustines en wat venkelgroen. Omwikkel deze rolletjes met een venkelblad (snijd verdikking tpv steelaanzet eraf) en rol ze in beboterd aluminiumfolie. Draai de uiteinden dicht en prik wat gaatjes in deze rolletjes. Bewaar wat venkelgroen voor de garnering en de rest van de venkelknol voor de saus. Tagliatelle: maak tagliatelle volgens de basisreceptuur. Saus: Snipper de sjalotten en snijd de wortel en bleekselderie fijn samen met de resten van de venkelknollen. Zet de langoustineschalen aan in een hete pan met wat olijfolie. Voeg de fijngesneden sjalot, wortel en bleekselderie toe en blus af met Noilly Prat en visbouillon. Kook de visfond met de Noilly Prat in tot de helft, voeg de room toe en laat wederom tot de helft inkoken. Zet het vuur laag en laat de saffraan ca. 10 minuten meetrekken. Breng op smaak met pezo. Bind de saus zo nodig met wat beurre manie(mengsel van gelijke delen bloem en boter). Afwerking: Stoom de tarbotrolletjes ca. 7 minuten tot ze gaar zijn. Verwijder de folie, snijd de rolletjes schuin doormidden en leg ze met de snijkanten naar boven op een bord. chep de saus er omheen en garneer met wat venkelgroen. Leg er een hoopje tagliatelle bij en wat schijfjes zwarte olijf.

OESTER-SPINAZIEBISQUE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	2	stengels
ui	1	kleine
knoflook	1	teentje
bacon	100	gr.
boter	4	el
bloem	2	el
visbouillon	1.5	liter
oesters	12	verse
citroentijm	1	el
verse spinazie	300	gr.
cayennepeper		snufje
zout en peper		
slagroom	2.5	dl
droge sherry	12	tl

Vorbereiding: Open de oesters en vang het oesternat op en zeef het. Houd de oesters apart en controleer ze op eventuele aanwezigheid van schelpschilfers. Hak de bleekselderij, de ui, de knoflook en de bacon zeer fijn. Laat deze groente met de bacon in de boter garen op een laag vuur. Voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux 5 minuten garen en voeg daarna de bouillon toe. Was de spinazie, blancheer ze kort en pureer ze met een dl soep. Afmaken van de bisque: Voeg dan het gezeefde oestervocht, de citroentijm en de gepureerde spinazie toe. Laat garen. Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout. Verwarm opnieuw en voeg de room toe en laat de bisque goed warm worden. Presentatie: Doe, alvorens op te scheppen in elk heet soepbord een theelepel droge sherry. Doe vervolgens in elk bord een oester en laat de hete soep erover vloeien. Serveer direct uit.

HOOFDGERECHT LAMSKOTELETJES ONDER EEN BROODKORSTJE MET KRUIDEN, EEN ZUIDERS SAUSJE EN EEN WITLOFGEBAKJE

LAMSKOTELETJES ONDER EEN BROODKORSTJE MET KRUIDEN, EEN ZUIDERS SAUSJE EN EEN WITLOFGEBAKJE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamskoteletten (2 dubbele lamskronen)	36	
bacon	24	pl
seizoensgroenten (in stukjes gesneden, gekookt en afgewerkt met boter)	400	gr.
witlofstronkjes	10	
groene kool	0.75	krop
aardappelen	500	gr.
olijfolie	3	el
sjalotjes	3	
knoflookteentjes	2	geperst
rode wijn	3	dl
eidooiers	4	
broodkruim	250	gr.
provenc. kruiden	1.5	tl
geh. peterselie	3	el
sjalotten	3	
mirepoix (selderij, wortel, ui)	500	gr.
knoflookteentjes	2	
bruine fond	6	dl
kruidenbosje	1	
tomaten (in stukjes gesneden)	5	
peper, zout		
cayennepeper		
bonenkruid		

Saus: Bak de mirepoix van groenten, de afsnijdsels van de koteletjes en de knoflook mooi bruin aan in boter. Doe er de rode wijn, de bruine fond, het kruidenbosje en de tomaat bij. Laat alles gedurende anderhalf uur heel zachtjes koken, zeef, ontvet en breng op smaak met peper, zout en cayennepeper. Broodkorstje: laat de fijngesneden sjalotjes en de knoflook in olijfolie wat sudderen, giet er de rode wijn op en laat alles droogkoken. Laat afkoelen en voeg er het broodkruim, de eidooier, de rovençaalse kruiden, de peterselie, peper en zout bij. Roer alles goed door elkaar. Groententaartjes: Maak een stampotje van de aardappelen, de geblancheerde kool, glazig gefruite sjalot en de helft van de bacon (fijn gesneden). Droog de andere helft van de bacon in de oven op 100°C. Beboter 12 stalen vormpjes en bekleed ze met de witlofblaadjes (rechttop) met de puntjes omlaag. Vul ze op met de stampot, druk alles goed aan en snijd of knip de boven de rand uitstekende witlofblaadjes recht af gelijk met de bovenkant van de timbaaltjes. Bak de lamskronen aan in boter. Laat licht rosé worden in de oven en snijd ze los. Kruid de koteletjes en beleg ze met de broodpanade (broodkorst). Leg ze op een beboterde bakplaat en laat de korst bruinen onder de grill. Roerbak de seizoengroenten. Verwarm ook de witlofgebakjes in de oven. Presentatie: Lepel op warme borden wat saus, leg

hierop het vlees, de witlofgebakjes en de geroerbakte groenten en versier het gerecht met takjes bonenkruid.

MARSEPEINMOUSSE, SINAASAPPELTAART EN SINAASAPPELSAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	6	
poedersuiker	25	gr.
roomboter	250	gr.
suiker	300	gr.
zout		
eieren	5	
bloem (gezeefd)	350	gr.
gran marnier	1	dl
marsepein	200	gr.
kirsch	0.1	dl
geslagen room	2.5	dl
gelatine	5	blok
melk	1.5	dl
vanillestokje	0.5	
eierdooiers	3	
munt		
suikerwater (1:1)	1.5	dl
couverture puur	100	gr.
custard	10	gr.

Sinaasappeltaart: Was de sinaasappels goed. Rasp van 4 sinaasappels de schil. Snijd de sinaasappels in partjes en vang het vocht op. Beboter de springvorm van 26 cm en bestuif hem met poedersuiker. Leg de sinaasappelpartjes op de bodem naast elkaar. Verwarm de oven op 160°C. Roer met de mixer de boter, suiker, zout, het opgevangen sinaasappelsap en de sinaasappelparp tot een lichte romige massa. Klop de eieren één voor één luchtig door en blijf daarna nog 5 min. kloppen. Spatel de bloem er beetje voor beetje door zodat de massa luchtig blijft en voeg de likeur toe. Schep het deeg over de partjes. Strijk het geheel met een nat paletmes zo gelijk mogelijk af. Zet de vorm in de oven en bak de taart in ca 90 min. gaar. Haal de taart uit de oven en laat ca. 5 min. afkoelen. Stort de taart en keer hem om op een met suiker bestrooide keukendoek. Marsepeinmousse: Gelatine oplossen in de kirsch. Marsepein mengen met de kirsch (met de mixer). Crème patissière met de marsepein mengen. De geslagen room als laatste erdoor spatelen. In de koeling laten opstijven. Crème patissière: Melk met suiker en vanillestokje ongeveer 10 min op een laag vuur laten trekken. Eierdooiers, suiker en custard met 1 dl melk loskloppen en een de kook brengen. De melk toevoegen (tot de juiste dikte). Afdekken met vetvrij papier en laten afkoelen. Sinaasappelsaus: Pers de sinaasappels uit en kook het sap met het suikerwater iets in. Binden tot sausdikte. Presentatie: Snijd de taart in stukjes en leg die op de borden. Maak een mooie quenelle van de marsepeinmousse. Maak een spiegel of puntjes van sinaasappelcoulis. Spuit met een spuitzakje pure couverture over het nagerecht. Als laatste een takje munt.