

2010 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

VOORGERECHT Geroosterde coquilles met Serranoham, gebakken beukenzwammetjes en knolselderijcreme

Geroosterde coquilles met Serranoham, gebakken beukenzwammetjes en knolselderijcreme

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
serrano ham	450	gram
boter	150	gr.
coquilles	24	
gesnipperde sjalotten	3	
knolselderij	450	gr.
fijngehakte peterselie	1,5	bosje
creme fraiche	150	gr.
knoflook	3	teentjes
beukenzwammetjes	600	gr.
rucola sla aangemaakt met mooie olijfolie	300	gram

Kook de knolselderij gaar in water met zout. Giet af; pureer; meng dit met creme fraiche en breng op smaak met zout. Doe in een spuitzak en spuit een lange lijn over de borden. Dreseer de plakken ham luchtig op de borden in drie torentjes naast de creme. Leg op de ham een blaadje van met de olijf olie aangemaakte rucola sla. Fruit de gesnipperde sjalot in boter tot deze glazig ziet. Voeg beukenzwammetjes en knoflook toe en laat even meebakken. Breng op smaak met peper en zout. Doe er als laatste de fijngehakte peterselie bij en verdeel over de borden. Rooster de coquilles in een bijna droge hete pan en zet ze op het bord tussen de ham in.

Zeewolfravioli met een avocadomousse en beurre blanc van basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ravioli vellen van 6x6 cm	24	
zeewolf filet	775	gram
eiwit	90	gram
knoflook	3	teentjes
brodkruim	90	gram
koksroom	15	cl
fijngesneden rode peper	1,5	
avocado (schil en pit verwijderd)	3	
citroen sap	1,5	
tabasco	18	druppels
gember siroop	3	el
witte wijn	3	dl
visfumet	3	dl
gesnipperde sjalot	1,5	
gekneusde peperkorrels	9	
kruidnagels	2	
laurierbladeren	3	
boter	300	gram
verse basilicum	300	gram
avocados	3	
agar-agar	18	gram
gembersiroop	6	el

Snijd voor de vulling de zeewolf fijn en draai glad in de keukenmachine. Voeg eiwit, knoflook en koksroom toe draai opnieuw en breng op smaak. Spreid de pastavellen uit en smeer randen in met eiwit, plaats in het midden bolletjes van de vulling, bedek met een ander ravioli vel en druk stevig op elkaar. Kook de ravioli in gezouten water met wat olijfolie voor 2 minuten. Doe voor de mousse alle ingrediënten in de keukenmachine, draai fijn breng op smaak en bewaar in de spuitzak. Kook voor de saus de wijn met de visfumet en kruiden in tot 1/3, passeer en voeg al roerend de in kleine stukjes boter toe. Maak saus af met peper en zout en fijngesneden basilicum. Pureer de avocado met het citroensap en de siroop. Wrijf door een zeef, voeg agar-agar toe, laat drie minuten doorkoken, breng op smaak met peper en zout giet in een ondiepe schaal en laat afkoelen. Snijdt er 12 kleine plakjes van, spuit er wat van de mousse in en rol op. Leg de warme ravioli in het midden van het bord, spuit er nog wat mousse omheen, schenk de saus over de ravioli, plaats de rouleau erop en garneer met dun gesneden basilicum.

HOOFDGERECHT Gelakte kalfszwezerik met langoustines, linzen en langoustine jus

Gelakte kalfszwezerik met langoustines, linzen en langoustine jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshart zwezerik	1,5	kg
sneden witbrood	12	
langoustines	24	
rozemarijn	3	takjes
bloem		
geklaarde boter		
kalfsfond	1	liter
truffeljus	9	el
madeira	300	ml
kippenfond	1,2	liter
linzen	240	gram
gerookt spek	120	gram
tijm	6	takken
knoflook	6	teentjes
ingekookte langoustines jus	300	ml
olijfolie	75	ml
wortel	150	gram
knolselderij	150	gr.
sjalotje	1,5	
boter	120	gr.
room	300	ml
ingekookte langoustine jus	90	ml

Week de zwezerik minstens een uur in koud water. Ververs zo nodig. Snijd de vliesjes van de zwezerik en laat de bloedresten uit de zwezerik trekken. Pocheer de zwezerik in water met zout tot het vlees bijna gaar is. Laat de zwezerik afkoelen en verdeel in 12 gelijke stukken. Snijd het brood in kleine blokjes ter grootte van brunoise bak ze in de geklaarde boter goudbruin. Kook kalfsfond, madeira en truffeljus in tot licht stroperig (glacé). A la minute: Bestrooi de stukken zwezerik met bloem en bak ze knapperig en goudbruin in geklaarde boter. Giet de overgebleven boter uit de pan en voeg de glacé toe. Stoof de zwezerik even na in de glace. Neem de stukken zwezerik uit de pan en wentel ze door de broodstukjes. Garnituur: Kook de linzen met tijm, knoflook teentjes en spek gaar in de kippenfond, laat afkoelen in het kooknat. Verwijder teentje, tijm en spek. Giet het kookvocht weg, laat de linzen goed uitlekken en verwarm de linzen in de langoustinejus met olijfolie. Snijd wortel en knolselderij in kleine blokjes. Snipper sjalotje en zet de groenten aan zonder ze te kleuren; kook de groenten daarna met zo weinig mogelijk water zodat de groenten in eigen vocht worden geglaceerd. Langoustineroom: Klop room lobbige en roer er de langoustine jus door. Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal uit de staart. A la minute: Bak de langoustine staarten met rozemarijn kort op een matig vuur (staarten moeten glazig blijven). Schep linzen en groenten van elkaar apart op de borden. Leg op de linzen de staarten en op de ander groenten de de in broodstukken gerolde zwezerik. Giet de langoustine jus rond de langoustine en doe een quenelle van de langoustineroom op de staart.

Stoofpeertjesmousse met gepaneerd kaneelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen	15	
kaneelstokjes	2	
water	2	liter
suiker	120	gr.
azijn	2	theelepel
citroenschil		
slagroom	600	ml
vanillesuiker	3	zakje
limoensap	3	eetlepel
gelatine (rood of wit)	9	blaadjes
koek- en speculaaskruiden	3	theelepel
rode port	225	ml
eidooiers	9	
basterdsuiker	150	g
kaneel	3	tot 6 theelepels
melk	600	ml
amandelschaafsel		

Stoofperen: Meteen mee beginnen, moet minstens 2:30 uur opstaan. Peren schillen en met ingrediënten op 80° houden. Mousse: Stoofpeertjes in zeef laten uitlekken, vocht opvangen. 3 peertjes apart leggen. Rest van stoofpeertjes fijnsnijden. In koele kom slagroom met suiker, vanillesuiker en limoensap lobbijg kloppen. Kom met plasticfolie afdekken en in koelkast zetten. Gelatine 5 min. in glas met koud water weken. Gelatine goed uitknijpen. Opgevangen stoofpeertjesvocht met speculaaskruiden en mespunt zout in steelpannetje verwarmen. Port door perenvocht roeren. Pan van vuur nemen en gelatine in warme vocht oplossen. Van mengsel 4 el apart houden (bijv. in glas schenken). Rest in kom schenken en deze in grotere kom met ijskoud water zetten. Gelatinemengsel al roerend in ca. 10 min. lobbijg laten worden (let op: dit proces kan ineens erg snel gaan!). Helft van slagroom door lobbijg gelatinemengsel spatelen. Stukjes stoofpeer voorzichtig erdoor scheppen en rest van slagroom snel erdoor spatelen (door te lang spatelen gaat mengsel schiften). Mousse 3-4 min. afgedekt in koelkast zetten. Op dessertborden ringvormpje zetten. Stoofpeertjesmousse in ringvorm scheppen en bovenkant gladstrijken. Achtergehouden gelatinemengsel klein beetje verwarmen (glas in schaalte kokend water zetten) zodat het weer vloeibaar wordt. Mengsel met lepel voorzichtig over bovenkant van mousse verdelen. Borden afdekken met plasticfolie en mousse nog minstens 30 min. in koelkast laten opstijven. Van apart gelegde peren 12 partjes maken en daarvan drie schijfjes per persoon als garnering gebruiken. Kaneelijs: Klop in een kom de eigelen en de basterd -en vanillesuiker tot het mengsel wit begint te worden. Breng de melk aan de kook en voeg al roerend voorzichtig de kaneel toe. Giet de melk voorzichtig in de kom en meng goed. Giet de bereiding terug in de melkpan en laat het opwarmen terwijl je blijft roeren, tot er een vel gevormd wordt op de achterkant van de houten lepel. Laat het niet koken! Voeg er de slagroom toe. Laat het pannetje afkoelen (in koud water en dan in de koelkast). Giet het koude mengsel in de ijsmachine. Laat verder invriezen indien gewenst.

Rooster het amandelschaafsel en laat afkoelen. Maak bolletjes van het ijs en paneer met het amandelschaafsel.