

2011 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

RAVIOLI GEVULD MET WILDE PADDESTOELEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	gr.
eigeel	4	
ei	1	
zout	1	theelepel
olijf olie	1	eetlepel
water	2	el
middelgrote sjalot fijn gehakt	1	
ongezouten boter	15	gr.
gemengde wilde paddestoelen (cantharellen, cepes etc) klein gesneden	250	gr.
citroensap	1	theelepel
middelgrote sjalotten fijn gesneden	2	
kleine fijn gesneden parijse of kastanje champignons	60	gr.
wilde paddestoelen fijn gesneden	60	gr.
droge witte wijn	100	ml
slagroom	1	theelepel
koude ongezouten boter	40	gr.
gesmolten boter	20	gr.

Maak de pasta; Doe alle ingrediënten in de beschreven volgorde in de foodprocessor; mix voor 30 seconden tot het net gemengd is. Kneed het deeg tot perfect zacht. Doe in plastic folie en laat het in de koelkast een uur rusten. Maak de vulling; Zweet de sjalot tot glazig. Voeg de gesneden paddestoelen toe en bak boven hoog vuur met continu roeren voor ongeveer 1 1/2 tot 2 minuten. Haal van vuur en proef, voeg naar smaak zout peper en citroensap toe. Laat afkoelen. Pasta dun maken Verdeel de pasta in 8 delen van ongeveer 30 gr en maak er vierkante stukken van 5 cm van. Maak ze in de pasta machine in plakken van 35 bij 10 cm van een halve mm dik. Plaats ze op een met bloem bestoven aanrecht en bedek ze met plastic folie tegen uitdrogen. Het vullen van de ravioli Doe met een borstel wat water op de pasta en plaats een theelepel van de vulling om de drie cm. Neem een volgende laag pasta en plaats dat over de onderste laag met de vulling. Druk het vast naast de vulling en snijdt met een mes rondjes. Leg de ravioli op plastic folie en bedek het daarmee tegen uitdrogen. Maak de saus Zweet de sjalot, voeg de champignons en de wilde paddestoelen toe en bak op laag tot middelhoog vuur voor ongeveer twee minuten onder af en toe roeren. Voeg witte wijn toe en reduceer tot twee/derde. Bindt door toevoeging van water en room en koude in klontjes gesneden boter. Voeg naar smaak zout peper en citroensap toe. Haal de saus door een haarzeef, druk met een lepel zoveel mogelijk saus door de zeef. Kook de ravioli in kokend water voor exact twee minuten, plaats ze in een pan of schaal waarin het mengsel boter en water. Wat zout en peper naar smaak toevoegen. Haal de ravioli hier door heen. Verwarm de saus, mag niet meer koken en doe op het bord. Voeg twee ravioli per persoon op het bord toe.

GEGRILDE COQUILLES ST JACQUES MET GEGRATINEERDE BLOEMKOOL; TARTAAR VAN OESTERS EN GROENE KRUIDEN MET AARDAPPEL SAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	200	gr.
knoflook tenen	4	
koriander zaad	2	gr.
laurierblad	0.5	
tijm	0.5	tak
witte wijn	4	dl
dragon azijn	0.5	dl
noilly prat	0.75	dl
water	4	dl
coquilles	18	
kleine bloemkool roosjes	180	gr.
eierdooiers	8	
gastric	150	gr.
olijfolie	3	el
geslagen room	75	gr.
aardappel puree	150	gr.
wilde oesters	18	
fines herbes bestaande uit peterselie, kervel, dragon, koriander, en bieslook	6	gr.
nicola aardappelen	150	gr.
wit van prei	40	gr.
visfond	3	dl
room	75	gr.
rode wijn azijn	1.5	eetlepel

Maak eerst de gastric; Zweet de sjalotten in 10 gr olie voeg de rest van de ingrediënten toe en reduceer op laag vuur tot 250 gr. Zeef het vocht. Snij de bloemkool in kleine stukjes rozetten en blancheer Open de oesters hak in kleine stukjes. Mix a la minute met de fines herbes Aardappel saus; Snij de aardappelen, sjalot en prei in dunne plakjes, sauteer in 15 gr olijfolie, voeg de wijnazijn, vis fond en room toe en kook alles gaar, doe in een blender en zeef. Snij de coquilles doormidden, smeer ze in met olie en grill in de pan; daarna voor 2 minuten in een oven op 160 gr C. De gratiné Sla de eierdooiers met de gastric au bain-marie tot mooi gebonden, voeg de olijfolie toe; laat afkoelen. Op het eind mengen met de licht geslagen room. Verhit de bloemkool rozetten, plaats ze in een kleine ronde cutter, bedek ze met een lepel gratiné vloeistof en gratineer in een hete oven Opmaak; leg een coquille, daarnaast een bloemkool dan weer een coquille dan in het midden van een bord de aardappel puree in een kleine cutter van 3 cm opgevuld met de oester tartaar en daarnaast weer een coquille. Giet de saus erom heen.

TONG GEVULD MET GANZENLEVER EN TRUFFEL GEPANEERD MET KNOLSELDERIJ

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontvelde tongen van 600 gr elk	3	
grote truffel	1	
plakken ganzenlever van 75 gr elk	3	
knolselderij	1/3	
geklaarde boter		
snoekbaars filet	375	gr.
ei	1.5	
ganzenlever	150	gr.
room	2	dl
groene asperges	30	
sugarsnaps	18	
ijswater		
olijfolie		
kippenfond	2	dl
truffeljus	0.75	dl

Maak de farce Alle ingrediënten moeten koud zijn. Pureer de snoekbaars met ei in de keukenmachine. Voeg daarna de ganzenlever toe en pureer verder tot een fijne farce. Giet room erbij en pureer nog 20 seconden. Zet in de koeling. Garnituur Van de asperges snij een stuk van de onderkant en schil de onderkanten, maak de sugarsnaps schoon. Blancheer beide groenten afzonderlijk tot beetgaar. Saus Kook kippenfond en truffeljus tot eenderde in en roer er de olijfolie door. Snij de tongfilets van de graat, begin aan de zijkanten zodat de buikfilets aan elkaar blijven evenals de rugfilets. Zo zijn er per tong twee filets in plaats van de gebruikelijke vier. Schaaf de truffel in plakjes en bedek hiermee de plakken ganzenlever aan beide zijden. Bedek of de rug of de buik filets met een laagje farce, leg in het midden van de filets de met truffel bedekte ganzenlever. Dek de ganzenlever rondom af met de farce en leg de andere filets er met de graatkant bovenop. Vorm de tongen weer in hun oorspronkelijk model. Bestrijk de bovenkant van de tongen heel dun met farce. Snijdt de schoongemaakte knolselderij in dunne plakjes en steek er rondjes uit van 1,5 cm. Bedek hiermee dakpansgewijs de bovenzijde van de tongen. Bak de tongen op de knolselderij bedekte zijde in de geklaarde boter op zacht vuur goudbruin, draai ze voorzichtig om met een breed paletmes leg ze op een ovenschaal en laat ze op 120C gaar worden. Snijd de tongen in de lengte en breedte doormidden verdeel de vis over de borden. Maak de groenten warm in de olijfolie en schep ze naast de tong, roer het bakvocht door de saus en giet deze rond het gerecht.

HAZENRUG MET WITLOF GEVULD MET APPEL COMPOTE BLOEDWORST EN CALVADOS JUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine hazenruggen	6	
kleine witlofstronken	24	
jona gold of fuyi appels	3	
boter	30	gr.
kaneel naar smaak		
suiker	30	gr.
dun gesneden parma of jabugo ham	16	
plakjes bloedworst als alleen grote te krijgen zijn dan 12	24	
wildfond	3	dl
sjalotten	50	gr.
appel	75	gr.
witte wijn	150	cc
calvados	70	cc

Haal het vlees van de zadels, bewaar de resten en zorg dat de filets voor de bereiding op kamertemperatuur zijn. Pluk de blaadjes van de witlof en blancheer ze, laat afkoelen. Schil de appels en snij brunoise. Stoof de appels met de suiker en kaneel gaar tot een compote. Plaats de witlofblaadjes in de palm van een hand en doe een beetje appelcompote op de blaadjes. Sluit de blaadjes weer in de vorm van een witlof. Rol in een plak ham. Rooster langzaam in een pan met boter tot warm. De saus; Bak de restjes van de zadels, sjalotten en appel in de boter, deglaceer met de wijn, reduceer en voeg daarna de wildfond toe. Voeg de Calvados toe, monteer met boter. Bak de bloedworst plakken op een laag vuur tot goud bruin. Bak de filets bruin in een pan daarna nog 4 minuten in een oven van 160 gr C, laat 6 minuten toegedekt rusten. Snijd in 4 tot 6 stukken. Leg de gevulde witlof speels op de borden links daarvan de bloedworst daaronder de filets. Bedek met de saus.

BLADERDEEG MET VANILLE PARFAIT, GEPOCHEERDE DOYENNE DE COMICE PEREN EN KARAMELSAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakken bladerdeeg van 12 x 20 cm	2	
room	2.5	dl
vanillestokje	1	
eierdooiers	4	
eieren	2	
suiker	80	gr.
doyenne de comiceperen	6	
witte wijn	4	dl
citroensap	2	dl
water	2	l
vanillestokjes	2	

Vanille parfait Klop room lobbig zet in de koelkast. Schraap merg uit het vanillestokje, verwarm de eierdooiers, de eieren suiker en het vanillemerg au bain marie tot 70 gr C. Klop daarna de massa koud en spatel er de geslagen room door. Schep het mengsel in een langwerpige vorm van 8 x 20 cm. Zet de parfait in de vriezer. Gepocheerde peer Schil de peren snijdt ze doormidden, verwijder het klokkenhuis, voeg alle verder ingrediënten samen en breng aan de kook pocheer de peren hierin. Karamel saus Meng suiker met water en kook tot deze begint te kleuren. Neem de pan van het vuur en voeg de room toe. Zet de pan terug op het vuur en los de karamel op in de room. Schraap het vanillemerg uit het stokje en roer dat door de saus. Snij het bladerdeeg doormidden zodat er twee plakjes van 6 bij 20 ontstaan. Bestrijk een plakje licht met wateren leg de andere plak erop. Snij daarvan drie lange repen van 2 cm breed. Leg deze repen op een siliconematje. Leg naast ieder reep een metalenstaafje van 5 cm hoog dicht tegen de reep aan om het te ondersteunen. Bak het bladerdeeg op 200C voor 20 minuten en laat 10 minuten drogen in een oven van 150C. Snij het bladerdeeg in de lengte door midden en leg op ieder bord een reep bladerdeeg. Snijdt de gehalveerde peren in 36 partjes. Stort de vanille parfait op een gekoelde snijplank en snijdt er 36 plakjes van. Leg op ieder bladerdeeg drie parfait schijven en op ieder parfait een schijf peer. Giet de karamelsaus over de parfait.