

# 2015 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

---

**VOORGERECHT** Loempia van zuurkool en rivierkreeftjes

---

## Loempia van pikante zuurkool en rivierkreeftjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pak zuurkool		
potje japanse ingelegde gember		
daikoncress		
citroengras	1	stengel
bosuitjes		
ikkoman soya saus		
rivierkreeftjes	200	gram
pak rijstvellen		
wit sesamzaad		
verse wakemee zeewiersalade		

Gaar de zuurkool met het citroengras gedurende 10 minuten. Giet goed af en laat afkoelen. Hak de bosui fijn en halveer de rivierkreeftjes. Rooster de sesamzaadjes licht in de koekenpan. Kook water en leg per keer een rijstvel in het water. Leg vervolgens het zachte rijstvel op een vochtige werkplank uit en leg in het midden van elk rijstvel wat zuurkool, wat bosui, ingelegde gember en halve rivierkreeftjes. Vouw de zijanten naar binnen en rol van onder naar boven tot een strak rolletje. Strooi de geroosterde sesamzaadjes over de wakamee. Presentatie: plaats de loempia met de diakoncress on top en een rivierkreeftje, ernaast de wakamee salade met geroosterd sesamzaad. Drup Kikkoman soya saus over de loepia of serveer ernaast.

## Kwartelcappuccino met paddenstoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	liter
kwartel	4	
knoflook	2	tenen
uien	2	
selderij	2	stengels
rozemarijn	1	takje
tijm	1	takje
zwarte peperkorrels	10	
korianderzaadjes	10	
zout		
room	4	dl
gemengde paddenstoelen	250	gram
marsala	0.5	dl
bieslook		

Snij de borstjes van de kwartels (zonder vel) en leg deze apart voor later. Hak de karkassen, het vel en de pootjes en breng deze samen met het water en zout aan de kook. Schuim regelmatig af. Maak de groenten schoon en voeg deze met de overige ingrediënten toe. Hou het geheel zacht tegen de kook en laat 1 ½ trekken. Zeef het geheel fijn zodat alle sappen aan de bouillon worden vrijgegeven. Pocheer de borstjes kort in de bouillon tot ze mooi gaar zijn en laat afkoelen. Maak de paddenstoelen schoon en snij in stukken. Bak de paddenstoelen aan in olie met een klontje boter. Voeg de room toe en een scheutje marsala. Laat dit 5 a 10 minuten op zacht vuur inkoken en voeg toe aan de bouillon. Blendeer de massa en passeer door een zeef. Presentatie: Snij de kwartelborst brunoise. Warm de soep op en schuim deze op met de staafmixer. Verdeel de kwartelborst en overgiet met de hete soep. Garneer met fijn gehakte bieslook.

## Konijnenrug verpakt in Iberico-buikspek met bundelzwammen en marjoleingnocchi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote bintjes	1	kg
bloem	125	g
eidooier	1	
marjolein	4	takjes
grof zeezout		
konijnenboutvlees	200	g
eiwit	1	
room	1	dl
konijnenrugfilets	4	
iberico buikspek	2	plakjes
zout		
peper		
groene asperges	12	
bundelzwammen	200	g
roomboter		
ingekookte konijnenfond	2	dl
marjoleinblaadjes		
zachte olijfolie		

Pof de schone bintjes op zeezout in een oven van 160°C tot ze gaar zijn. Pel de aardappels en pureer ze. Laat de puree iets afkoelen. Weeg 500 g puree af en spatel er de eidooier, marjolein en zoveel bloem door totdat het gaat binden (controleer 1 gnocchi in kokend water, als deze heel blijft heb je genoeg bloem gebruikt); breng op smaak met peper en zout. Maak van de puree ronde bolletjes en maak er streepjes op met de achterkant van een vork. Blancheer vlak voor gebruik in gezouten, kokend water; net niet gaar. De laatste garing vindt plaats bij de opmaak in de room. Maak van het konijnenvlees en 1 eiwit een fijne farce in de keukenmachine. Spatel de room en de blokjes nier door de farce en breng op smaak met peper en zout. Leg twee stukjes plasticfolie naast elkaar en leg op elk vijf plakjes buikspek naast elkaar. Leg daar in het midden een filet op en breng op smaak met peper en zout. Spuit met een spuitzak een streep farce op de filet en leg daar een filet bovenop. Maak er een rol van en rol deze nog een keer in een laag plasticfolie. Gaar de rollen in een bak met heet water in een oven van 125°C tot een kerntemperatuur van 60°C. Schil de asperges en blancheer ze kort. Glaceer ze met de bundelzwammen in roomboter en breng op smaak. Kook de room op en voeg de gnocchi toe, leg de gnocchi in een rondje op het bord. Dresseer de asperges op de gnocchi en leg de bundelzwammen in het midden van het bord. Snijd de rol van het konijn in tranches en leg ze op de zwammen. Lepel de fond om het gerecht en garneer met marjolein en olijfolie.

**Panna Cotta, amandeltaart en sabayon**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	9	
eierdooiers	6	
suiker	300	gr.
room	1.5	liter
amaretti	150	gr.
water	3	dl
amandelen	250	gram
bloem	240	gr.
boter	240	gr.
zout		snuf
poedersuiker		
marsala	4	dl

Verhit de oven op 180 graden en klop voor de panna cotta de eieren, dooiers en suiker tot een licht en luchtig mengsel. Klop vervolgens de room erdoor en roer vervolgens de amarettikruimels erdoor. Roer voor de karamel de suiker en het water in de steelpan op laag vuur tot de suiker is opgelost en laat koken tot de karamel hazelnootkleurig is. Giet de karamel in een ovenschaal en draai zodat de hele bodem bedekt is. Giet het roommengsel in de schaal. Zet de schaal in de braadslee en giet zoveel kokend water tot de schaal tot de helft onderstaat (au bain-marie). Schuif de schaal 45 minuten in oven. Neem schaal uit de oven en laat de panna cotta afkoelen. Maak intussen de amandeltaart. Maal de amandelen fijn. Meng alle ingrediënten met uitzondering van de poedersuiker tot een deeg en maak een ronde lap van ong 1 cm dik. Leg de deeglap op een bakplaat en bak deze ong 10 minuten op 180 graden. Klop voor de sabayon de eierdooiers luchtig met de suiker in een kom boven zacht kokend water. Let op als het vuur te hoog staat of de pan in het kokende water hangt stollen de dooiers! Klop scheutje voor scheutje de marsala erdoor. Presentatie: Snij de panna cotta in ruiten, overgiet deze met de rest vd karamel. Schep een part vd amandeltaart bestrooid met poedersuiker naast de panna cotta en de warme sabayon of in een glaasje of op het bord.