

2016 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

TARTAAR VAN JACOBSSCHELP MET GEPOCHEERDE ZEEUWSE OESTER EN SCHUIM VAN GIN TONIC

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	10	
jacobsschelpen	10	
zeezout		
cava		
tonic	2	dl
gin	2	dl
water	50	cl
citroensap	50	cl
lecithine	2	gr.

Snij de jacobsschelp brunoise en breng op smaak met peper, zout en olijfolie. Pocheer de oester in de cava. Meng alle ingrediënten en schuim op met de staafmixer. Laat een minuut staan om op te stijven. Doe de fijn gesneden jacobsschelp in ringen en druk aan. leg de gepocheerde oester erop. Schep schuim op de oester.

BOSPADDENSTOLEN SOEP ALS AMUSE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospaddenstoelen	1	kilo
ui	1	
knoflook	2	tenen
rozemarijn	2	takken
gerookt buikspek	100	gr.
gevogelte bouillon	1	l
room	300	ml
balsamico azijn	200	ml
rode druivensap	400	ml
gedroogd eekhoortjesbrood uit de molen		
melk	400	ml

Maak de paddenstoelen schoon. Verhit olie en bak de ui, knoflook en spek, voeg paddenstoelen en rozemarijn toe. Breng op smaak met P&Z. Doe de paddenstelenmassa in de bouillon en laat even goed doortrekken door de bouillon tegen de kook aan te houden. Zeef de bouillon. Doe de azijn en de druivensap in een pan laat inkoken tot een sirop ontstaat. Schuim de melk op. Serveer in een glas. Schenk eerst de sirop in het glas, vervolgens de bouillon en de opgeschuimde melk. Maal er wat gedroogd eekhoortjesbrood over de schuimkraag.

AVOCADO MET BAHARAT EN BLAUWE KAAS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado	6	stuks
ponzu		
snijbonen	1	kilo
sushi azijn		
cayenne peper		
xantana		
baharat kruiden	4	el
olie	6	dl
eiwit	67	gr.
sushiazijn	45	gr.
yoghurt	60	gr.
baharatolie	270	gr.
hazelnoten (zonder velletje)	100	gr.
geitenkwark	200	gr.
citroen	1	
citroensap	350	gr.
citroenschil	350	gr.
boter	125	gr.
water	100	gr.
suiker	100	gr.
citroen sap	100	gr.
agar	14	gr.
lady blue kaas		

Snij de avocado door de helft en verwijder de pit. Snij vervolgens nogmaals door zodat je kwarten krijgt. Haal de schil eraf en snij bij zodat platte bovenkant ontstaat. Strooi aan beide zijden zout en laat een half uur pekelen. Vlak voor serveren kort bakken in hete olie. Blus af met ponzu, de avocado niet meer keren (vanwege caramelliseren van de ponzu). Blancheer de snijbonen gedurende 1 min in kokend water met zout. Pers ze uit in de sap centrifuge. Breng het sap op smaak met zout, sushiazijn en cayenne peper. Bind sap af met xantana. Meng de kruiden met olie. Laat een dag staan, zeef de olie. Meng alle ingrediënten behalve de olie met de staafmixer. Voeg olie in dunne straal toe, terwijl mixer draait totdat dikke crème ontstaat. Doe in spuitzak. Rooster de noten gedurende 15 minuten in de oven 150 gr. Rasp de schil van de citroen en meng door de kwark. Breng op smaak met zout en peper, doe in spuitzak. Blancheer de citroenschillen 3 keer. Blendeer dit 350 gr sap, suiker, water en boter. Kook de agar op met 100gr citroensap. Voeg toe aan de rest van de massa. Zeef laat afkoelen in koelkast. Nogmaals blanderen tot massa glad is. Doe in spuitzak. Leg eerst twee avocado helften tegen elkaar op bord in het midden ontstaat gat. Spuit gat vol met baharat crème. Spuit de kaas crème en citroen gel in dotjes op de avocado, wissel af met de blauwe kaas. Schenk om de avocado het snijbonensap, druppel hierin nog wat baharatolie.

GEBAKKEN KABELJAUWRUG MET BLACK VENUSRIJST

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwrug	80	gr.
knoflook	1	teentje
sjalotjes	2	
scheutje olijfolie		
black venusrijst	250	gr.
kipfond	2	
maiskolven	2	
melk	0.6	l
boter	80	gr.
ui	1	
mascarpone	80	gr.
parmezaan	40	gr.
ontbijtspek	10	plakken
cres (zilt)		
zomertruffel		

Bak de kabeljauw kort aan en laat hem zachtjes nagaren in de oven (4-6 min 80gr) P&Z. Snij sjalotje en knoflook fijn, zet aan op matig vuur, voeg rijst toe laat 2 min meebakken, blus af met kip fond. Laat de rijst garen onder toevoeging van de fond. Snij de mais van de kern af. Snipper de ui en zet alles aan zonder te laten verkleuren. Blus af met de melk en kook op een zacht vuur gaar. Draai de mais glad met de blender zeef. Werk de rijst af met mascarpone en de Parmezaanse kaas. Bak de spek uit tot ze mooi krokant is. Maak de maissaus schuimig met de staafmixer. Dresseer: maak een mooie dunne laag rijst in een ring. Daarop de kabeljauw een paar dotjes maisschuim de cres, truffel en spek.

HOOFDGERECHT GEBAKKEN DUIF MET CRUNCH VAN AARDAPPEL EN SPEKJES EN GECONFIJT
DUIVENPOOTJE

DUIVENBORST MET EEN CRUNCH VAN AARDAPPEL EN SPEKJES, UIENCOMPOTE EN HAZELNOOT SAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duiven	5	
bloem		
eiwitten	3	
panko		
ganzenvet		
violet aardappels	3	
katenspek	6	plakken
zonnebloemolie		
cevennes uien	6	
witte port	5	dl
witte wijn	5	dl
honing	150	gr.
kaneelstokje	1	
vanillestokje	1	
hazelnoten	100	gr.
hazelnootolie	0.5	dl
gevogeltesfond	8	dl
minibietjes	15	
bietensap		
witte wijn (voor marinade)	2	dl
wittewijnazijn	2	dl
suikerwatercitroenschil	2	dl

Snij de borsten van de duiven, verwijder het vel. Snij de pootjes van het karkas, verwijder het onderste botje. Gaar de pootjes in het ganzenvet. Laat afkoelen, haal ze door de bloem daarna door het losgeklopte eiwit en vervolgens door de panko, nogmaals eiwit en panko. Snij voor de crunch beide aardappelsoorten, en het katenspek in zeer fijne brunoise. Bak het spek uit op laag vuur, laat daarna uitlekken op keukenpapier. Spoel de aardappelblokjes goed af, dep ze droog en frituur ze op 180 gr tot ze krokant zijn. Snij de uien brunoise, vermeng ze met de rest van de ingrediënten en breng aan de kook. Laat de compote op een matig vuur rustig koken totdat het vocht is verdampt en de suikers bijna beginnen te karamelliseren. Bruineer de hazelnoten in een pan met de hazelnootolie, blus af met gevogelte fond. Voeg de karkassen (even met de bijl mishandelen) die eerst in de olie zijn aangezet toe. Let op: controleer of de ingewanden uit het karkas zijn verwijderd. Kook de bietjes gaar in het bietensap. Daarna pellen en doormidden snijden. Marineer de bietjes in de zoetzuur marinade. Braad de borsten op hoog vuur bruin (kort), zet ze vervolgens in de voorverwarmde oven (130gr) 12 min. Smeer de borsten in met wat jus en bedek met de crunch. Frituur de duivenpootjes in de olie van 180 gr. Verwarm de bietjes (ieder 3 halve bietjes) in een klein beetje marinade met een klontje boter. Dresseer; leg de pootjes op de uiencompote; drapeer de hazelnoot jus om de filet met wat hazelnoten en het bieten vocht rond de bietjes.

GEMBERBIERIJS MET 5-SPICES EN CITRUSFRUIT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	150	gr.
suiker	100	gr.
mascarpone	100	gr.
slagroom	500	ml
gelatine	4	blok
5-spices	1	tl
vanille stok	1	
gemberbier	375	gr.
geraspte gember	30	gr.
citroensap	75	gr.
passievruchten	6	
suikerstroop	200	gr.
macademia noten	200	gr.
rijpe mango's	2	
mini witlofjes	3	

Meng de 5-spices met het merg van de vanille door de mascarpone. Kook de suiker met een weinig water tot 120 graden. Klop eidooiers luchtig. Het suikermengsel voorzichtig bij de eidooiers gieten. Klop het mengsel koud. Klop 450 gr slagroom lobbijg. Week gelatine. Verwarm de overige 50 gr slagroom en los hierin de gelatine op. Meng dit door het mascarpone mengsel. Spatel dit door het eiermengsel. Vul de bolmatjes met een spuitzak, strijk ze af en zet in vriezer. Laat geraspte gember marinieren in gemberbier. Voeg alle ingrediënten toe en vermeng koud. Na 15 min gember eruit zeven. De massa opdraaien in ijsmachine. Lepel het vruchtvlies uit de passievrucht. Kook dit op met de suikersiroop. Zet er kort de staafmixer in en laat afkoelen. Bruneer de macademianoten in de oven van 160 gr gedurende 12 minuten. Laat afkoelen en hak fijn. Schil de mango en snijdt in kleine blokjes 1 cm. Haal de bollen ruim voor het opdienen uit de vormen. Haal de bol door het macademia kruim. (bol moet ontdooid op het bord). Verdeel de mango en haal de kleine blaadjes witlof door het passievruchten sap. Schep het passie vruchtensap over de borden. Schep als laatste het ijs op de borden.