

2017 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

VISGERECHT CEVICHE VAN ZEEBAARS MET TOMATENJAM

Ceviche van zeebaars met tomatenjam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars filet	400	gr.
tomaten in blokjes	4	
citroen mayonaise		
suiker	120	gr.
agaragar		
sinaasappelschil geraspt	1	
bananen sjalotje	1	
olijfolie extra vierge	1.5	dl
sap van halve citroen		
zuurdesembrood		
shiso purper		
eidooier	1	
mosterd		
zout		
citroen		
arachide olie		

Zet 60 ml water op met de suiker en maak een mooie karamel. Doe de tomaten blokjes in een steelpan en zet op een zacht vuurtje zodat het sap vrij komt. Zeef het sap en voeg het toe aan de karamel, voeg de agar agar toe en laat doorkoken. Breng de jam op smaak met gemalen korianderzaad en de geraspte citroenen sinaasappelschil. Zet in koelkast. Snij het sjalotje fijn, konfijt het in een beetje olijfolie en zet koel weg. Hak de zeebaars fijn en voeg het citroensap en sjalotjes toe. Breng op smaak met P&Z. Citroenmayonaise: Doe eidooier, mosterd, zout in een smalle beker voeg sap en geraspte schil van citroen toe, giet langzaam de arachide olie toe, mix met staafmixer. Crostini: Steek ronde vormen van het zuurdesem brood en rooster. Opmaak: Leg op elk bordje een crostini, daarop in een steker de zeebaars, strijk af met citroen mayonaise, leg er een quenelle tomatenjam op en werk af met shiso purper en wat olijfolie.

Ravioli met ricotta en eidooier op een paddenstoelen-truffelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro meel	250	gr.
typo 00 meel	250	gr.
eieren	4	
eidooiers	2	
olijfolie	100	ml
zout		snuf
sjalotjes	2	
knoflook	1	teen
gemengde paddenstoelen		
truffeltapenade	2	tl
witte wijn		scheutje
koksroom	200	ml
droge paddenstoelen		
peper en zout		
ricotta	500	gr.
paddenstoelenmix		
eidooiers per persoon	1	

Pastadeeg: Maak het werkblad schoon. Maak een hoop van het meel, met in het midden een kuil die breed genoeg is voor de eieren en de dooiers. Doe de eieren en de dooiers, de olie en het zout in de kuil en klop ze met je vingers of een vork los. Neem steeds een beetje meel van de wand mee. Meng de rest van de meel en kneed het deeg met je handen stevig door, tot het elastisch en zacht is. Dit kan 5-10 minuten duren. Als het deeg te vochtig is nog wat meel toevoegen, is het te droog dan besprenkelen met water. Deeg in plasticfolie wikkelen en even laten rusten. Als het langer dan een half uur duurt voor het deeg wordt gebruikt, deeg in de koelkast leggen. Saus: Sjalot en knoflook en paddenstoelen fijnsnijden hou een paar mooie achter voor de garnering. Sjalot en knoflook in olie aanfruiten, dan gesneden paddenstoelen erbij en 10 min op matig vuur bakken. 2 tl truffeltapenade doorroeren en afblussen met witte wijn en een paar druppels paddenstoelenfond. Koksroom toevoegen en nog 10 min op zacht vuur laten sudderen. Pureer met de staafmixer en passeer door een zeef. Peper naar smaak toevoegen. Bij het dresseren van de saus vlak voor het uitserveren nog wat geraspte pecorino toevoegen. Vulling: Snij de paddenstoelen heel fijn, hou een paar apart voor de garnering. Even aanbakken en laten afkoelen. Truffeltapenade en ricotta erdoor mengen. Bereiden: Pasta in lange lappen draaien tot stand 6. Ricottavulling in hoopjes (één per persoon) erop leggen. In elk hoopje een kuil maken en daarin voorzichtig de eidooier leggen. Dan afdekken met tweede laag pasta en ravioli's vormen. Randen goed aandrukken. Ravioli's in kokend water met zout in 3 minuten gaar koken. Niet langer, de dooier mag niet stollen maar moet uitvloeien bij het opensnijden. Ondertussen saus verwarmen en om de ravioli napperen. Garneer met wat paddenstoel.

Vitello tonato

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnmoot	900	gr.
kalfsmuis	300	gr.
eidooier	32	gr.
dijonmosterd	2	el
olijfolie e.v.	300	ml
tonijn	100	g
kappertjes fijngesneden	1	el
ansjovis		
zwarte ontpitte olijven	4	el
rode paprika in dunne reepjes	1	
gele paprika in dunne reepjes	1	
enkele cress-soorten		

Meteen beginnen met kalfsmuis! Snijd tonijnmoot in 2 stukken van 300 en 600 g, verpak beide apart in plasticfolie, laat 300-stuk 15 a 20 min. licht bevroren. Verhit oven voor op 80 graden. Bestrooi kalfsmuis rondom met P&Z naar smaak en braad ca. 2 uur in oven, laat afkoelen, verpak in plasticfolie en laat ook 15 a 20 min. licht bevroren. Doe eidooiers, mosterd, 300 ml olie en bliktonijn in hoge maatbeker. Staafmixer op bodem, zet aan en haal staafmixer al draaiende, heel langzaam naar boven, tot geheel een gladde tonijnmayonaise is geworden. Breng op smaak met kappertjes en P&Z. Snijd licht bevroren tonijn in zeer dunne plakjes. Leg enkele laagjes plasticfolie op elkaar, verdeel hierover plakjes tonijn en bedek met enkele lagen folie. Sla met pannetje of hamer op de in folie verpakte tonijn om nog platter te maken. Verwijder bovenste laag folie, bestrooi tonijn met P&Z naar smaak en besmeer met zelfgemaakte tonijnmayonaise. Snijd kalfsmuis in zeer dunne plakken. Beleg de met tonijnmayonaise besmeerde tonijn met plakken kalfsmuis, bestrooi met peper. Rol het geheel zeer strak op, draai uiteinden dicht als toffeepapiertje en laat rolletje in koelkast opstijven. Haal ansjovis uit blikje, bewaar olie. Prak ansjovis fijn met vork, voeg 4 el olijfolie toe en pureer met staafmixer tot crème, zeef daarna. Schep olijven om met ansjovisolie. Snijd van 600-stuk tonijn 1 dikke plak af, snij dit in piepkleine blokjes tot tonijntartaar, schep om met 2 el olijfolie en P&Z naar smaak. Snijd rolletje in dunne plakken. Verhit 4 el olie in koekenpan en bak resterende tonijnmoot rondom goudbruin, snijd in 8 mooie stukken en bestrooi met versgemalen peper en (zee)zout naar smaak. Opmaak: Trek op elk bord een mooie streep van de resterende tonijnmayonaise. Serveer gebakken tonijnmoot met tonijnrolletje en tonijntartaar. Garneer met ansjoviolijven, paprika en verschillende soorten cress.

Spoom van appel granite

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap van goede kwaliteit		
kaneelstokje		
ster anijs		
stemgeber		
suiker naar smaak		
cava		

Doe alles in pan en verwarm (niet koken) ongeveer half uur. Zeef. Schenk in metalen bak en zet in vriezer. Meng regelmatig met vork. Opdienen: bolletje appelgranite in diabologlas schenk er de cava op.

Longhaas met tarte tatin van groene kool, gorgonzola- en pepersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
halve groene kooltjes klein	8	
plakjes bladerdeeg	8	
suiker	150	gr.
sjalotten	3	
rode wijn	2	dl
groene ingelegde peperkorrels	80	gr.
vleesfond	8	dl
crème fraîche	200	ml
melk	200	ml
room	250	ml
eidooier	100	gr.
gorgonzola	500	gr.
longhaas	1	kilo
rode uien	2	
bieslook		
alu bakjes 10 cm doorsnede		

Oven op 180 gr (hete lucht minus 10%). De kleine groene kool in plakjes snijden van 1cm en gaar ze in een stoombad voor 5 minuten. Laat uitlekken en droog af. Steek uit het bladerdeeg ronde plakken ter grootte van het alubakje. Prik er gaatjes in met een vork. Smelt de suiker tot karamel en voeg een lepel karamel toe aan ieder bakje. Plaats de groene kool in het bakje, bedek het met bladerdeeg. Bak het bakje af in de oven gedurende 10 min. Snijd de sjalotjes, fruit ze licht, voeg rode wijn toe en kook in. Voeg de peperkorrels en de vleesfond toe, breng aan de kook en voeg crème fraîche toe. Zeef de saus. Meng melk room en eidooiers, kook en blijf roeren met een garde, voeg gorgonzola toe, zeef en schenk het warm in de kidde met twee gaspatronen. Snij de ui doormidden, pel de schelpjes voorzichtig af en kook ze beetgaar. Ontvries de longhaas. Bestrooi met peper en zout. Bak iedere zijde twee minuten en vervolgens in de oven tot de gewenste gaarheid. Dress het bord met plakken longhaas en de tarte tatin, leeg aan de ene kant de pepersaus en spuit aan de andere kant de gorgonzola saus. Leg drie schelpjes op het vlees met wat geknipte bieslook.

Gepocheerde peer met citroencrème gevulde sigaar en chocoladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
conference of doyenne peren geschild maar heel	8	
suiker	300	gr.
water	3	dl
zoete wijn	3	dl
sap van citroen	1	
vanillestokjes	2	
zeste van citroenschil fijngenhakt		
boter	100	gr.
eieren	2	
room	2.5	dl
eiwitten	3	
gesmolten boter	25	gr.
bloem	25	gr.
amandelschaafsel		
sesamzaad		
stokjes om de sigaren omheen te rollen		
koksroom	2.5	dl
pure chocola	200	gr.
vanillesuiker	1	zakje
kaneelpoeder		mespuntje
eierdooiers	2	
crème de cacao	4	el
muntblaadjes		
geroosterd amandelschaafsel		
chocoladeschaafsel		

Maak van de suiker, water, wijn, citroensap een siroop. Stoof de peren in de siroop met een vanille stokje, tot ze bijna fondant zijn maar niet uit elkaar vallen. Laat afkoelen in de siroop. Citroensap met zeste en boter aan de kook brengen. Eieren en suiker kloppen en bij het citroenmengsel gieten (niet koken). Kloppen tot het mengsel bindt en in de koelkast laten afkoelen. Room stijfkloppen en door de afgekoelde crème spatelen. Oven op 175 graden aanzetten. Eiwitten met suiker tot sneeuw kloppen. Bloem en gesmolten boter toevoegen en tot beslag roeren. Beslag in één dun rondje per persoon op een met bakpapier beklede bakplaat uitstrijken en bestrooien met amandelschaafsel en sesamzaad. Goudgeel bakken in een oven van 175 graden. Onmiddellijk na het uit de oven halen rond een stokje wikkelen om een sigaar te vormen. Laten afkoelen. Koksroom zacht aan de kook brengen en chocola erin smelten. Suiker, vanillesuiker en kaneelpoeder van vuur af toevoegen en doorroeren. Na 5 minuten nogmaals goed doorroeren en laten afkoelen. Voor het uitserveren dooiers met crème de cacao opkloppen en door de saus roeren. Opmaak: Haal peren uit de siroop en snij bovenkant eraf (bewaar deze). Doe de citroencrème in spuitzak en vul de sigaren daarmee. Leg op elke peer een sigaar, en leg de bovenkant van de peer er schuin op. Nappeer met de

chocoladesaus en garneer met munt en geroosterd amandelschaafsel. Schaaf tot slot wat chocolade over de peer.