

2019 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

VOORGERECHT HANDGESNEDEN TARTAAR VAN TONIYN MET KROKANTE OESTER, SESAMDRESSING, ROMENESCO EN WASABI

HANDGESNEDEN TONIYN MET WASABI, SESAMDRESSING, KROKANTE OESTER EN ROMANESCO

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oester (fine de claire)	1	pp
bloem	60	gr.
eiwit	60	gr.
panko		
toniyn	500	gram
sesam olie	0.5	dl
bosui	3	stengels
kizami wasabi op smaak		
sojasaus	1	dl
mirin	1	dl
aspergetips	3	pp
kleine romanesco		
bakpoeder		
rijstvel	2	stuks
limoen		
komkommer cress		
sushi azijn		
enoki		

Oesters: Steek de oester open met een oester mes, haal ze door de bloem, eiwit en panko. Bewaar ze afgedekt in de koeling. Toniyn: Snij de toniyn zonder ketting in mooie blokjes van ongeveer 1 cm. Sesam dressing: Snij de bosui in mooie dunne ringen, fruit deze aan in de sesamolie op laag vuur tot ze mooi zacht zijn. Blus af met de mirin en sojasaus. Breng op smaak met wasabi. Groente: Snij de aspergetips in de gewenste lengte, maak van de romanesco mooie roosjes. Blancheer deze beetgaar in gezouten water met klein mespuntje bakpoeder. Spoel ze koud met water. Rijstvel: Verwarm de frituur voor op 180 graden, doe de rijst vellen 1 voor 1 erin heel kort tot ze uitzetten, op een keukenpapiertje leggen en licht nazouten. Opmaaksuggestie: Maak de toniyn aan met de sesamdressing, breng op smaak met rasp en sap van limoen. Vorm dit in een steker op het bord. Maak de groente aan met sushi azijn. Leg een mooi stuk krokante rijst tegen de toniyn aan. Rangschik er mooi de groente bij en leg de Enoki er bij. Kort voor het serveren de oester heel kort frituren en nazouten, daarna op de toniyn leggen. Speels de dressing er langs druppelen. Afgarneren met komkommer cress.

TUSSENGERECHT LANGOUSTINE IN KATAIFI DEEG GEFRITUURD MET GROENE CURRY CRÈME,
THAISE DRESSING EN KROKANTE GROENTE

IN KATAIFI GEFRITUURDE LANGOUSTINE MET GROENE CURRY, THAISE DRESSING EN KROKANTE GROENTE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustine 8/12	2	pp
kataifideeg		
koriander (40 gr)	0.5	bos
kokosmelk	140	gr.
rood pepertje	0.25	
gember	12	gr.
vissaus	12	gr.
sap van limoen	0.5	
sushi azijn	12	gr.
yellow curry paste	0.25	tl
soja saus	12	gr.
sesamolie	12	gr.
eiwit	12	gr.
xantana	1	gr.
druivenpitolie	280	gr.
groene kleurstof	0.5	druppel
arachideolie	30	gr.
rasp van limoen	0.5	
limoensap	15	gr.
sjalotje	0.25	
knoflookteentje	0.25	
bosje koriander	10	gr.
bosje munt	10	gr.
limoenblaadje	0.5	
mirin	12	gr.
sojasaus	7	gr.
peultje	1	pp
winterpeen	0.5	
tauge	30	gram
groen van bosui		
shiso purper	0.5	bakje

Langoustine: De kop verwijderen van de langoustine, de 3de karkas tussen duim en wijsvinger houden en los kraken van de anderen, daarna er aftrekken. De achterkant van de staart tussen duim en wijsvinger houden en indrukken, met de andere hand de staart eruit trekken, als het goed is komt darmkanaal mee, anders deze met mesje verwijderen. Aan de buikkant de langoustine een aantal keren schuin insnijden, dan krult hij niet op. Het deeg uit elkaar trekken en in banen leggen, iets breder dan de langoustine. Elke langoustine apart goed inrollen tot ze plakken en geheel bedekt zijn. Groene curry creme: Doe kokosmelk, koriander,

rode pepertje zonder zaad, gember, vissaus, limoensap, currypasta, sojasaus en sesamolie in de thermomix en draai dit heel fijn. Passeer dit door een fijne zeef. Doe 85 gram van deze gezeefde massa weer in de thermomix en meng met het eiwit, een druppel kleurstof en de xantana en draai dit tot een mooie massa. Monteer dit met de olie tot een mooie lichte crème. Voeg de olie toe zoals bij mayonaise. Evt op smaak brengen met extra vissaus en limoensap.

Thaise dressing: Alle ingrediënten kort blenderen en door een fijne zeef doen. Kort voor serveren monteren met de staafmixer (opschuimen, het wordt iets gebonden, niet heel veel).

Krokante groenten: Snij alle groente in hele dunne julienne reepjes. Gebruik bij de wortel van een snijmachine op stand 3. Snij daarmee plakjes, die je met het mes verder in reepjes snijdt. Zet de gesneden groenten weg op ijswater (veel ijs!). Ze worden daardoor knapperig en krullen mooi. Opmaaksuggestie: Zet een mooie streep met groene curry op het bord. Frituur de langoustine zeer kort op 180 graden en zout deze na (zuinig). Droog de groenten en maak ze aan met de Thaise dressing (bewaars een beetje dressing). Leg de aangemaakte groente op de langoustine en garneer met druppels dressing en blaadjes shiso purper. **GEEN WARME BORDEN**, dan loopt de groene curry uit!

VELUWSE REERUG MET "RENDANG VAN BIETJES" KAFFIER EN KNOLSELDERIJ

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reerug veluws (één voor twee avonden)	0.5	
bouquet garni (voor het trekken van wildbouillon)		
gekookte bietjes	300	gr.
steranijs	0.5	
kokosmelk	140	gr.
kleine sjalotten	3	
knoflook	0.5	
rode peper	0.5	
gember	1	cm
laos	0.5	cm
koenjitwortel	0.5	cm
kruidnagel	0.5	
komijnpoeder	0.25	tl
korianderpoeder	1	tl
serehstengel	0.5	
limoenblad	1	
knolselderij	0.25	
verse kaffir	0.5	
boter	50	gr.
room	2.5	dl
bietjes gekookt	250	gr.
zure room	0.5	el
xantana naar juiste dikte		
aceto balsamico		
wildbouillon	0.5	liter
minibietjes	0.5	pak
balsamico		
maldonzout		
grof zeezout		

Reerug: Reerug uit het been snijden, vergeet de haasjes niet aan de onderzijde van de rug. De vliezen strak weg snijden en mooi prepareren. Reerugfilet in vacuümzak doen en vacumeren, dan 30 minuten op 52 graden in het warmwaterbad (Roner). Daarna koud spoelen en in de koelkast leggen. 30 minuten voor serveren uit de koelkast halen. Wildbouillon trekken van botten, afsnijdsels en bouquet garni. (Zie Jus). Bieten rendang: Haal de bietjes door de gehaktmolen en laat dit op een zeef uitlekken. Laat de steranijs in de helft van de kokosmelk warm trekken en verwijder deze na 15 minuten. Doe de sjalot, knoflook, peper, gember, laos, koenjitwortel, kruidnagel, komijnpoeder, korianderpoeder in de keukenmachine en draai dit tot een dikke massa. Stoof deze massa in een pan met hete olie samen met de gekneusde sereh

en limoenblad tot dit gaar is. Blus af met alle kokosmelk en laat het rustig inkoken. Haal de sereh en limoen blad eruit en voeg de gemalen bietjes toe en breng de rendang op smaak. Knol-kaffir crème: Snijd de knolselderij in blokken van 2cm. Doe dit in een pan met een beetje boter en room. Kook de knolselderij rustig gaar in de room. Als deze gaar is opdraaien in de thermomix en daarna met rasp van kaffir (kaffir bewaren) toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Bietencrème: Bietjes met zure room, zout en balsamico koud in de thermomix draaien tot deze zalvig glad is en beetje afbinden met xantana, steeds kijken hoe ver het bindt (op deze hoeveelheid ongeveer een afgestreken dessertlepel). Op smaak brengen met zout en balsamico en doe dit in een spuitzak. Jus: De bouillon inkoken tot deze licht stroperig is. Voor uitgifte goed doorroeren en warm houden tot gebruik. Mini bietjes: Kook de minibietjes gaar in licht gezouten water. Op de bank laten afkoelen en met je handen het velletje er af wrijven. Afhankelijk van de grootte in 4 of 6 parten snijden. Afronding gerecht: Kook de minibietjes iets op met balsamico azijn, een klontje boter, zout en een beetje water. Leg de 2 crèmesoorten op een warme plek onder de warmtelamp. Verwarm de bieten rendang rustig op laag vuur. Laat je bakpan heet worden met een klontje roomboter en wat olie. Leg er de reerugfilets in die gezouten zijn met grof zout. Bak alle kanten mooi bruin, haal de ruggen uit de pan en trancheer de ruggen in gelijke stukken en zout deze na met maldon zout. Opmaaksuggestie: Leg de rendang in een mooie vorm op het bord. Trek van de crèmes 2 mooie strepen op het bord met een lepel of maak twee quenelles. Voeg partje minibiet toe. Verdeel de reerug over de borden en druppel er wat jus over. Rasp als laatste nog een beetje kaffir over de borden voor de geur.

PANNACOTTA VAN GRAPEFRUIT, PASSIEVRUCHT KOKOS, PINDA, ARMAGNAC EN MINT

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruit	2	
suiker	180	gr.
eieren	3	
gelatine blad	3	gr.
room	90	gr.
boter	10	gr.
grapefruit curd	200	gr.
water	175	gr.
gecondenseerde melk	95	gr.
passie coulis	150	gr.
kokosmelk	180	gr.
gelatine	4	gr.
volle melk	120	gr.
blanke pinda's	40	gr.
glucosestroop	40	gr.
armagnac	50	gr.
grapefruitsap	100	gr.
grapefruit uitgesneden	2	
mint	1	takje

Grapefruit curd: Pers de grapefruit. Meng dit met de suiker en de eieren en kook dit au bain-marie tot de eieren gaan garen onder continu roeren. Giet dit in een kom die op ijswater staat en laat dit afkoelen met een folie erop. Pannacotta: Wel de gelatine in koud water tot dit zacht is. Verwarm licht de room, boter en suiker en los de gelatine hierin op en meng daarna de grapefruit curd erdoor met een spatel. Stort het in de gewenste vorm. Passievrucht sorbet: Verwarm de passie coulis met de suiker tot de suiker is op gelost, voeg gecondenseerde melk toe meng dit goed. Voeg het koude water toe. Laat het afkoelen. Doe dit in de sorbetière en draai dit tot mooi sorbet. Haal het uit de machine en zet het in de vriezer. Roer het regelmatig door met een lepel zodat het ijs bewerkbaar blijft. Kokos espuma: Wel de gelatine in koud water. Kook de melk en de kokosmelk met de suiker op. Los de gelatine hier in op. Laat het op een groot plateau afkoelen. Doe de gegeleerde kokosmengsel in een kidde met 2 patronen erop en zet koud weg tot gebruik. Pinda crunch: Pulse de pinda in de keukenmachine tot kruimel. Doe de suiker, glucose, pinda en boter in een bakpan en verwarm dit op hoog vuur tot deze gaat koken. Leg een bakplaat met vetvrijpapier erop klaar. Giet hier het pindamengsel op en bak het voor 7 minuten in een oven op 160 graden tot deze mooi bruin is als caramel. Af laten koelen en weer pulse in de machine tot kruimel. Armagnac gel: Kook alles met elkaar op en los de gelatine hier in op laat het in de koelkast geleren. Voor gebruik met een vork opkloppen. Opmaaksuggestie: Maak van de grapefruit, armagnac gel en mint een mooie salade. Plaats de pannacotta op een bord, leg de salade ernaast en spuit hier wat kokos schuim overheen. Leg wat pindacrunch op het bord en leg hierop een mooie quenelle van het ijs. Maak af met een blaadje mint.