

2014 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

VOORGERECHT Jacobs mossel met een crème van postelein, een bonbon van polderhoen en een espuma van Parmezaan

Jacobs mossel met een crème van postelein, een bonbon van polderhoen en een espuma van Parmezaan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	20	
boter		
veldsla		
frisee		
geraspte parmezaan		
gevogelte bouillon ingekookt tot glacé		
plakjes kippenhuid	10	
geblancheerde postelein	750	gr.
gevogelte bouillon	250	gr.
lobbig geklopte room	250	gr.
gelatine	10	gr.
zeezout		
hoenderfilet	250	gr.
hoerderij filet	250	gr.
room	125	gr.
vaudovan	5	gr.
eiwit	75	gr.
parmezaan poeder (heel fijn)	125	gr.
melk	5	dl
cayenne peper naar smaak		
zout		

Draai voor de crème de postelein glad met de bouillon. Verwarm tot 80 gr do er de opgeloste gelatine in en laat afkoelen. Spatel er de opgeklopte room door breng op smaak met zeezout en laat opstijven. Mix vervolgens met de staafmixer tot een gladde crème. Draai voor de bonbon het dijvlees met de room het eiwit en de vaudovan tot een gladde farce en breng op smaak. Bekleedt bolvormpjes met dungseden filet vul met de farce en vouw mooi dichtstoom gaar op 95 gr, haal uit de vorm en glaceer vlak voor opdienen. Draai de ingrediënten voor de espuma tot een gladde massa in de blender passeer en giet in de kide draai er twee patronen in en bewaar in de koeling. Schudt krachtig voor gebruik. Bak de coquilles kort in een hete pan goudbruin in de boter. Dresseer met de geglaceerde bonbon, spuit er de crème en de espuma bij, zet er krokant gebakken kippenhuid tegenaan, werk af met aangemaakte slablaadjes en de geraspte kaas.

Jonge gerookte bietjes met kleine uitjes, hartige citrus marmelade en dragonsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	3	
jonge bietjes of een mooie zacht niet grondig smakende biet	30	
kleine zilveruitjes	30	
dragon	1.5	bos
eierdooier	2.5	
boter		klont
dragon edik	2	dl
flessen rode wijn	2	
aceto balsamico		
knoflook	1	teentje
mosterd	2.5	tl
napoli citroenen	500	gr.
natuur azijn	2	dl
sjalot	2.5	
laurier blaadjes	2	
kruidnagels	5	
geleisuiker	10	gr.
witte basterd suiker	150	gr.

Maak de bietjes schoon en kook ze gaar in de rode wijn met de knoflook en een scheutje balsamico. Rook ze na het koken kort tot ze een mooie rooksmaak hebben. Kook het kookvocht in tot stroperig aar laat het niet bitter worden. Ontvlies de uitjes kook ze kort hol ze uit en bewaar de kapjes Rook ze na het koken kort in de rookoven. Snijd voor de citrus marmelade de citroenen in stukjes en zet deze met uitzondering van de suiker en geleisuiker met alle ingrediënten op met zoveel water dat de citroenen net onder staan. Laat onder een niet geheel afgesloten deksel zachtjes pruttelen tot bijna al het vocht is verdamppt. Voeg dan de gelei en de gewone suiker toe , laat even doorkoken en roer goed door zet wek in de koeling. Klop voor de saus de eierdooiers en de wijnazijn op in een pannetje boven kokend water, blijf kloppen tot de saus gaat binden en glimmen. Voeg dan druppelsgewijs de gesmolten boter erbij een beetje mosterd en fijngehakte dragon. Verwarm de bietjes in de siroop vul de uitjes met citrus marmelade en serveer de saus erbij.

VISGERECHT Gevuld zeebaars filet met Marokkaanse couscous en tomatenschuim verfijnd met karwij

Gevuld zeebaars filet met Marokkaanse couscous en tomatenschuim verfijnd met karwij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	2.5	
gele paprika	0.75	
groene paprika	0.75	
sjalotten	5	
gerookt spek	50	gr.
kippenfond	60	cl
koriander	1	grote bos
knoflook	2.5	teentje
saffraan	3	gr.
couscous	2	ons
gemalen parmezaan	75	gr.
tomaten	15	
kersen tomaten	10	
olijfolie		
karwijzaadjes	5	gr.
cayennepeper		
zout		
gemalen gember	3	gr.
citroensap		
paneermeel	100	gr.
zeebaars filet	1	kg

Schil en snij de schoongemaakte paprika brunoise, doe hetzelfde met de sjalotten en het spek. Breng in een stoompan de kippenbouillon aan de kook met wat takjes koriander en een teentje knoflook. Week de saffraan draadjes voor 5 minuten in wat lauwwarm water, meng ze door de couscous en stoom voor 5 minuten in de stoompan met deksel erop. Haal na 5 minuten de deksel van de pan doe er een natte doek over de pan en laat de inhoud licht afkoelen. Maak de couscous met de handen los stoom weer voor 5 minuten. Haal weer los en stoom voor de derde keer voor 5 minuten. Verwarm de oven voor op 200gr. Bak de groene en gele paprikabrokjes samen met het spek en de helft van de sjalotten en rode paprika aan in olijfolie. Vermeng het met de losgemaakte couscous en de parmezaan kaas. Snijd de tomaten in stukken en bak ze in de olijfolie samen met de resterende knoflook, paprika en sjalotten. Voeg de gemalen karwij, cayennepeper, gember, zout en 25 cl kippenbouillon toe. Dek af met aluminiumfolie en zet in de oven voor 15 minuten, pureer en druk door een fijne zeef. Zet de kersentomaatjes, besprenkeld met olijfolie peper en zout voor een uur in een op 100 gr verwarmde oven. Pureer de rest van de koriander, werk op met olijfolie en paneermeel. Snijd reepjes van de zeebaars filets zodanig dat er twee op elkaar kunnen waartussen een laag koriander puree wordt gedaan, bak ze in olijfolie. Doe de opgewarmde couscous in een vorm druk stevig aan leg er een filet bovenop en een gekonfijte kersen tomaat op leg de door de zeef gedrukte paprika er bij met nog wat koriander puree.

Kalfstournedos met truffeljus, pesto van tomaat en rucola

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfs tournedos of 1 kg haas aan een stuk	10	
boter		
kalfsfond	1.5	dl
truffel jus	1	dl
witte truffelolie	1	dl
handjes rucola	10	
sla		
zwarte peper en grof zout (liefst maldon zout)		
trostomaten (italiaanse pommodori)	25	
suiker		
zwarte peper		
grof zeezout		
provençaalse kruiden		
knoflook	3	teentjes
harde italiaanse kaas padano	300	gr.
olijfolie		
truffelpasta		

Leg de tomaten in heet water daarna ijskoud water, ontvel snijd in vieren en verwijder de pitjes. Doe de tomaten op een bakplaat die bedekt is met zilverpapier en olijfolie, bestrooi met grof zeezout, suiker zwarte peper, knoflook en Provençaalse kruiden, besprenkel met olijfolie en laat voor 2,5 uur in een oven op 100 gr drogen. Daarna de tomaten laten afkoelen samen met de kaas met een staafmixer vermalen, beetje bij beetje olijfolie toevoegen zodat er een dikke massa ontstaat. De kruiding en smaak controleren en eventueel aanpassen. Was de rucola maak droog, breng op smaak met witte truffelolie, grof zeezout en zwarte peper. Verdeel over de borden. Bak de kalfstournedos aan beide kanten mooi bruin laat verder garen op een lage temperatuur in de oven tot mooi roze van binnen. Blus de pan af met de bouillon en truffelsap kook in tot de goede smaak is verkregen en roer er 1 el pesto door heen. Kook de pasta al dente doe er op het eind nog wat olijf olie met knoflook bij. Doe de saus door de zeef en dien op.

Kaastaartje met munsterkaas gepocheerde vijgen en peer, opgediend met siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
florentine kaas	1	ons
munsterkaas (zijn beide half harde zacht smakende kazen)	1	ons
liason van eierdooiers en 3 dl room	3	
vijgen	3	
peren	3	
rode wijn	3	l
suiker	1	kg
tijm		
laurier		
plakken bladerdeeg	10	

Breng rode wijn, laurier, tijm en suiker aan de kook, dompel het fruit in de wijn en laat het garen, (hangt af van de rijpheid van het fruit). Leg de plakken bladerdeeg in vormpjes en leg hierop het gare en versneden fruit. Snij de kaas in stukjes en verdeel over het fruit. Giet de liason op de taartvullingen bak de taartjes bruin in de oven in ongeveer 15 minuten. Kook het pocheer vocht in tot een siroop. Plaats het taartje in het midden van een bord en lepel de saus erom heen.