

2016 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

AMUSE JAJAN BANTAL

JAJAN BANTAL

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
longton kleefrijst	1	zakje
enkele kipfilet totaal 400 gr	2	st
rode peper	1	St
lente-uitjes	6	
bananen	2	
palmsuiker	75	gr.
geraspte kokos	7	el
peper en zout		
sjalotten	3	
rode pepertjes	2	
knoflook	3	teen
ananas uit blik	150	gr.
suiker	150	gr.
vissaus (shrimp)	100	ml
tamarindesaua	50	gr.
verse gember	5	gr.
bananenblad		

Rijst: Kook het zakje rijst ca. 10 minuten tot het zakje zich volledig heeft gevuld met de met vocht opgezogen rijst en laat afkoelen. Stoom de kip gaar en pluk deze in stukjes. Ontdoe de rode peper van de zaadjes en de zaadlijsten en snijd zeer fijn. Verkruiemel de afgekoelde kleefrijst. Snij de lente-ui in ringetjes. Meng in een ruime kom de verkruiemelde longton met de banaan, lente-ui, geplukte kip, suiker, kokos, peper en zout en de rode peper. Zoetzure saus: Meng de ingrediënten voor de saus en laat ze even bakken in olijfolie. Laat verder inkoken tot de helft. Mix de saus maar zeef niet. Afwerking en uitserveren: Verwarm het bananenblad kort in de stoomoven zodat het soepel wordt, doe een schepje van de vulling in het blad en vouw dit als een soort toffee. Knoop de uiteinden dicht met een stukje touw en stoom de pakketjes op 100° C gedurende circa 4 minuten. Uitserveren: Snijd een rechthoekige opening in de toffee en leg deze diagonaal op een vierkant verwarmd bord. Maak af met een paar druppels en/of streepje oestersaus aan de ene zijde en zoetzure saus aan de andere zijde.

SCHEERMES MET GEBRAISEERDE MAÏS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	1	bos
droge witte wijn	1,5	dl
sjalotten fijngesnipperd	2	
verse tijm	6	takjes
olijfolie	2	el
zout	2 x 1,5	el
peper		
maïs korrels (diepvries)	100	
maïskorrels (diepvries)	200	gr.
koksroom	2	el
kookvocht	2 ½	dl
platte peterselie	28	blaadjes
bieslook	5	sprietten

Dit recept is voor 14 personen, enkele extra voor breuk en schelpen die mogelijk niet open gaan, indien alles open gaat het vlees verdelen over de porties. De scheermessen in een platte bak leggen, water en 1,5 el zout toevoegen en een half uur laten afwateren. Hierna nogmaals dezelfde procedure. Door het zoute water zal er zoveel mogelijk zand uitgespuwd worden. Doe de scheermessen in een ruime pan met de wijn en de sjalot en de takjes tijm. Breng aan de kook, voorzichtig de pan schudden, max ca. 4 minuten tot het vlees stevig aanvoelt. Haal de schelpen uit het vocht, verwijder de dichte schelpen, zeef het vocht door een passeerdoek en bewaar dit voor de saus. Haal de scheermessen uit de schelp en snijd het darm weg.. Houd de schelpen aan elkaar, spoel ze af en zet omgekeerd op een plateau in de warmhoud kast. Snijd het vlees schuin in stukjes, let op er kan nog een zandzakje aanwezig zijn (gooi dit weg) meng het vlees met de olijfolie en doe het licht peper en zouten. Zet afgedekt in de warmhoud kast. Bereiding 1: Ontdooi de maiskorrels en dep ze droog. Doe de maiskorrels in een hete droge pan met anti bak laag en bak deze tot er mooie donkere puntjes zichtbaar worden. Houd ze warm. Bereiding 2: Ontdooi de maiskorrels en doe ze in een blender op volle toeren met het schelpenvocht; pureren tot de dikte van een saus, eventueel vocht toevoegen. Maak op smaak af met peper. Druk dit door een fijne zeef. Voor het uitserveren de saus luchtig slaan met een nog beetje kookroom. De platte peterselie blaadjes op ijswater wegzetten en later droog deppen. Bieslook snipperen.

WILDFOND MET ZONGEDROOGDE TOMATENVLECHT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reeschenkels	2	kg
ree ragoutvlees	200	gr.
geklaarde boter	50	gr.
olijfolie	50	gr.
gesneden ui, prei	100	gr.
knolselderij	100	gr.
wortel	50	gr.
tomatenpuree	2	el
madeira	1	dl
water	3	l
laurierblaadjes	4	
jeneverbessen	4	
kruidnagels	2	
tijm	5	takjes
rozemarijn	1	takje
afsnijdsels van bospaddenstoelen		
knoflook, fijngehakt	1	teentje
zout		
bladerdeeg	6	plakjes
zongedroogde tomaten in olie	40	gr.
losgeklopt ei		

Wildfond: Kleur de reeschenkels en het ree ragoutvlees in geklaarde boter en olijfolie mooi bruin in een ruime pan, voeg het fijn gesneden bouquet toe (dus: ui, prei, selderij en wortel) en laat dit meekleuren. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze kort op een laag vuur mee. Blus de pan af met madeira, giet het water erbij en voeg de kruiden, de paddenstoelen en knoflook toe. Breng het geheel tegen de kook aan in de snelkookpan schuim het af, doe de deksel op de pan en laat het 1 ½ uur zachtjes trekken, of zo lang mogelijk. Zeef de bouillon en kook deze in tot 2 liter, breng op smaak met peper en zout, zo nodig ontvetten. Zongedroogde tomatenvlecht: Snijd de zongedroogde tomaten in niet te kleine stukjes. Ontdooi de 6 plakjes bladerdeeg, snijd ze in reepjes van ± 1 cm breed. Pak drie reepjes tegelijk en druk het uiteinde vast. Maak een luchtige vlecht en voeg wat stukjes zongedroogde tomaat ertussen. Leg ze op bakpapier of bakmat. Bestrijk met losgeklopt ei. Bak ze in een voorverwarmde oven van 200°C ca. 8 minuten goudbruin.

CEVICHE VAN ZEEBAARS EN QUINOA MET KNOFLOOK, ZUURDESEM CROUTONS EN CITRUSMAYONAISE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa	100	g
rijstazijn	25	g
mirin	25	g
eierdooiers	2	
citroen	1	
zout	2	tl
plantaardige olie	100	ml
limoenen	2	
zuurdesem brood	3	plakken
olijfolie	50	g
knoflook	3	tenen
zeebaarsfilet	500	g
citroenen	2	
madame jeanette peper	1	
assanga cress		

Quinoa: Kook de quinoa beetgaar en laat afkoelen. Maak een dressing van de smaken en breng de quinoa daarmee op smaak. Zet dit koud. Limoenmayonaise: Doe de eidooiers, 2 theelepels citroensap en zout in een grote glazen schaal. Begin met mixen met een garde. Begin met het toevoegen van de olie, eerst een aantal druppels, totdat deze goed zijn opgenomen. Giet daarna in een kleine straal de helft toe en blijf goed mixen. Let op: te snel toevoegen zorgt ervoor dat het mengsel niet glad wordt. Voeg de restant van de olie toe op dezelfde manier. Pers de limoenen uit. Proef de mayonaise en voeg de limoensap, zout en peper toe om op smaak te brengen. Broodcroutons: Snij de korsten van het zuurdesem brood en snij vervolgens de plakken in kleine dobbelsteentjes van ca 1*1 cm. Verwarm de olijfolie en laat de 3 tenen knoflook in zijn geheel smaak afgeven gedurende ca. 5 minuten en gooi deze daarna weg. Bak de croutons krokant en breng op smaak. Zeebaars ceviche: Fileer de zeebaars in flinterdunne plakjes. Pers het sap uit de citroenen en de limoenen. Maak de marinade door het sap en de peper te mengen en gaar de gefileerde zeebaars in deze marinade gedurende 15 minuten (gebruik een platte grote bak zodat de zeebaars zoveel mogelijk bedekt wordt door de marinade). Direct na het garen in het zuur, dient de zeebaars opgediend te worden.

GEFÜLLTES FILET VOM SCHWEIN MIT SCHWARTZBIER SABAYON UND SENFKARTOFFELN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chilipepers	2	st
gedr. abrikozen	60	gr.
varkenshaas	1000	g
rauwe ham	12	pl.
rozenbotteljam	5	el
kruimige aardappelen	500	g
grove mosterd	1 1/2	el
bladpeterselie	1/2	bos
olijfolie	50	ml
worteltjes	24	st
suiker	1	el
gembersiroop	1	tl
boter	100	g
knoflook	1	te
eigeel	75	g
zwart bier bv köstritzer of guinnes	100	ml
friseesla	1/4	krop

Vlees: Verwijder (voorzichtig!) de zaadlijsten uit de chilipepers en snijd de pepers ragfijn. Snijd de gedroogde abrikozen in kleine blokjes. Snijd het haasje over de lengte tot de helft van de dikte in. Klap het vlees open en sla het vlees plat tot er een grote dunne lap ontstaat van ca. 1 cm dikte. Kruid het vlees met peper en zout. Bestrijk het vlees aan een zijde met rozenbotteljam en strooi er de fijngehakte chilipeper en abrikozenstukjes over. Rol het vlees stevig op en wikkel het in de ham. Gaar het vlees in ca. 1,5 uur op 70°C in een oven tot een kerntemp van 60°C. Mosterdaardappelpuree: Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water, giet af en prak de aardappelen grof met een vork. Hak de peterselieblaadjes fijn. Werk er mosterd, gehakte peterselie en olijfolie door zodat er een mooie puree ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Worteltjes: Schil de worteltjes m.b.v. een dunschiller en snijd ze bij op een lengte van ca. 8 cm. Laat daarbij wat groen zitten. Kook ze gaar in water met zout en laat afkoelen. A la minute: Glaceer de worteltjes in wat boter met suiker en gembersiroop. Sabayon: Klaar de boter. Hak de knoflook ragfijn en voeg die bij de geklaarde boter en laat het ca. 10 min trekken, van het vuur af. Zeef de knoflook eruit. A la minute: Klop de eieren au bain marie totdat zij wit zien. Klop er dan langzaam het bier door en als laatste de geklaarde boter tot de sabayon crèmig wordt, breng verder op smaak met wat suiker. Presentatie: Maak een smakelijke vinaigrette van azijn en olijfolie, zout en peper. Was de sla, verwijder het wortelvoetje zonder dat het plantje uiteen valt. Versier er het bord verder mee. Trancheer het vlees en leg een of meerder plakken op een warm groot bord. Lepel sabayon over het vlees en spuit er een toef puree naast. Glaceer de worteltjes en plaats die op het bord. Druppel wat vinaigrette op de sla.

TIRAMISU MET ZOETHOUTIJS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
savoiardikoekjes (italiaanse lange vingers)	16	
espressokoffie (net genoeg om de koekjes te weken)	2	dl
bananen	4	
slagroom	1,75	dl
heel ei	45	gr.
dooiers	50	gr.
kristalsuiker	50	gr.
grand marnier	3	el
gelatineblaadjes, in koud water geweekt en uitgeknepen	2	
mascarpone	160	gr.
gemalen amandelen	50	gr.
bloem	40	gr.
poedersuiker	100	gr.
gesmolten boter	90	gr.
eiwitten	80	gr.
amarettolikeur	10	gr.
water	3	el
goede kwaliteit cacaopoeder, plus extra om te bestuiven	20	gr.
volle melk	385	gr.
melkpoeder	27	gr.
dextrose	100	gr.
zoethout, tot poeder vermalen	30	gr.
fijne kristalsuiker	20	gr.
invertsuiker (oplossing van gelijke delen fructose en glucose)	17	gr.
ijsstabilisator (naar keuze)	3.5	gr.

Verwarm de oven voor tot 160 graden. Zet de ijsmachine aan. Mascarpone: Klop de slagroom tot er stijve pieken ontstaan en zet deze in de koelkast. Mix de eieren, eidooiers en suiker in de magimix tot een bleke massa, die driemaal in volume is toegenomen. Verwarm de Grand Marnier zachtjes in een pan, roer de gelatine erdoor en laat hem oplossen. Neem hem van het vuur, laat het kort afkoelen en roer hem door de mascarpone. Voeg de gemixte eimassa aan de mascarpone toe. Spatel de koude slagroom in kleine porties door de mascarpone en zet hem in de koelkast. Frangipane: Vermeng de gemalen amandelen, bloem en suiker in de magimix. Voeg hieraan de gesmolten boter toe en meng het goed. Voeg hieraan toe de eiwitten en mix een en ander goed. Vervolgens de amaretto toevoegen. Laat het geheel kort draaien. Het beslag een 1/2 uur in de koeling zetten. Daarna in een spuitzak doen en het deeg flinterdun op een bakplaat, bekleed met bakpapier, uitstrijken met plamuurmes. Verdeel de massa dusdanig dat er 10 dunne rechthoeken van 21x9cm worden gevormd. De breedte (9cm) is belangrijk! Zorg voor 2cm onderlinge ruimte. Bak de koeken in de oven in circa 4 minuten goudbruin, neem ze er één voor één uit en rol ze om een lange, vierkante fles ingespoten met vet! (iedere glaszijde is circa 4 cm breed) om zo een 'toren' te

vormen. Sluit de 'naad' van de fles door de fles op het werkvlak te drukken. Laat de toren van de fles glijden en zet hem op het uiteinde neer. Chocoladesaus: Doe voor de chocoladesaus 3 eetlepels water en de suiker in een pan en breng aan de kook, roer de cacao erdoor. Breng hem weer aan de kook en voeg de slagroom toe en breng de vloeistof opnieuw aan de kook. Laat hem op een laag vuur zachtjes inkoken tot de saus dik en donker is en glanst. Schep een drupje ervan op een koud werkvlak. Het moet in model blijven en direct opstijven. Neem de saus van het vuur en laat hem afkoelen. Zet hem niet in de koelkast, dan verliest hij zijn glans en wordt hard. Doe in spuitflesje. Dropijs: Roer de melk, slagroom, melkpoeder, dextrose en het zoethoutpoeder met de garde tot een glad mengsel. Doe het in de thermoblender en verwarm het tot 40° C (piept). Klop de suikers en eventueel de stabilisator erdoor. Zet de thermoblender op 90°C en wacht tot hij weer piept. Giet het mengsel door een fijne zeef. Koel de vloeistof zo snel mogelijk terug door deze in de diepvriezer te zetten (of au bain Marie met ijs). Giet de compositie in de ijsmachine en draai hiervan ijs. Afwerking en presentatie: Druppel de chocoladesaus rondom op de borden. Zet in het midden een frangipantorentje en vul deze met tiramisu. Doe eerst wat in espressokoffie geweekte savoiardi in, dan een laagje banaan, gevolgd door de mascarponemousse. Maak zo vier lagen en eindig met de mousse. Bestuif deze met cacao. Serveer het dropijs door een quanelle te maken en deze op de rand van het torentje te zetten.