

2018 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

AMUSE Escargots met Sobrassado

Escargots met Sobrassado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaat (300 gr)	3	st
seranoham	120	gr.
ui (80 gr)	1	st
knoflook (groot)	1	teen
olijfolie	0,4	dl
peper en zeezout		
suiker	1,5	tl
paprikapoeder	0,5	tl
witte wijn	1,2	dl
sobrassado mild of choriso mild	80	gr.
brandewijn	1	cl
wijngaardslakken	2	st
stokbrood	1	
peterselie	1	takje

Saus: Was de tomaten en verwijder kroontje. Snij met punt van schilmesje een kruisje aan de onderzijde. Breng water aan de kook en leg tomaten er 10 tellen in. Leg in bak met ijskoud water en ontvel vervolgens de tomaten. Snij in vieren, verwijder het zaad en snij het vruchtvlees brunoise. Snij de ham in reepjes van 5mm. Snipper de ui en snij de knoflook zeer fijn. Fruit deze samen in olie glazig. Voeg tomaat en ham toe en zet even om. Voeg dan de versgemalen peper en zeezout toe. Voeg dan de suiker en de paprikapoeder toe. Blus het geheel af met de witte wijn. Laat deze saus 20 minuten inkoken op laag vuur. Snijd de worst in blokjes van 5 mm en voeg deze met de brandewijn bij de saus en laat deze nog een paar minuten zachtjes doorkoken. Bewaar afgedekt op de werkbank tot gebruik. Afwerking: Verwarm de slakken in de saus, maar laat niet meer koken. Bak het stokbrood af, snijd in plakjes van 1 cm dikte en rooster ze. Hak de peterselie. Indekken: Gebruik warm kommetje en dek in met amuse lepel. Presentatie: Zie foto: serveer in een kommetje 2 slakken in de saus en geef hierbij het brood (of apart in mandje op tafel). Garneer met wat peterselie.

Bieten-Vijgen Compôte met Eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse vijgen	5	st
gekookte rode biet	150	gr.
kl. bl. gelatine	3	st
rode port	0,8	dl
gembersiroop	1,5	el
peper		
boter	45	gr.
bastaardsuiker wit	45	gr.
bloem	35	gr.
kaneelpoeder	0,4	tl
vanille essence	0,4	tl
water		beetje
eendenlever bevroren (190 gr)	1	stang

Compôte: Schil de vijgen en snijd er per persoon één dun plakje af voor de garnering. Snijd de rest van de vijgen in stukken. Snijd de bieten fijn en kook ze met de stukken vijgen in een pan met een bodempje water. Week de gelatine in koud water. Pureer het bieten-vijgenmengsel als het aan de kook is, laat iets afkoelen en los dan de gelatine erin op. Meng de port, gember en wat peper erdoor. Zet afgedekt weg in de koeling. Kletskopje: Laat de boter smelten (niet verkleuren) en voeg suiker, bloem, kaneel en vanille essence toe. Meng deze massa tot deeg. Voeg beetje bij beetje water toe om massa vloeibaar te krijgen. Breng het deeg in 10 'koekjes' (flinterdun en 7 cm doorsnee) in ruime afstand op een bakplaat en bak de kletskopjes op 200°C in 8 à 10 min gaar. Laat afkoelen. Afwerking: Haal de eendenlever 15 min voor uitserveren uit de vriezer. Indekken: Gebruik jockeyglazen en dek in met amuse lepel. Presentatie: Zie foto: plaats wat compôte onderin een jockey-glas. Leg een schijfje vijg hierop. Plaats het kletskopje 'zwevend' boven in het glas en schaaf hierop met dunschiller 1 cm eendenlever. Garneer met beetje peper en zout.

Soupe aux Truffes Élysée

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
in dunne plakjes gesneden rauwe truffel	80	gr.
ganzenlever in onregelmatige stukjes gesneden	32	gr.
bladerdeeg om over de openingen van de kopjes te doen	100	gr.
dubbel getrokken gevogelte bouillon	0,5	liter
losgeklopte eierdooiers	1,5	
WUPS met champignons	3	soeplepels

WUPS met champignon in kleine blokjes snijden en even aanzetten met roomboter. Vul de espressokopjes met alle gekoelde ingrediënten behalve het eigeel en het bladerdeeg. Bedek de kopjes met het bladerdeeg, zet het met behulp van het eigeel goed vast op de rand van het kopje en bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met eigeel. Zet ze in een tot 220 gr voorverwarmde oven. Als de kopjes een goudbruine kleur hebben is de soep klaar. Breek het bladerdeeg aan tafel zodat de stukjes in de soep vallen.

Skreifilet op Spinazie met Saffraansaus en Scampi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
skrei (winter-kabeljauw)	560	gr.
scampi (26/30)	3	st
olijfolie	4	el
peper/zout		
knoflook poeder		beetje
sjalot	40	gr.
knoflook	1,5	teen
laurierblad	1	st
peperkorrels	8	st
visfumet	1,5	dl
witte wijn	0,8	dl
noilly prat	0,4	dl
saffraandraadjes	8	st
room	0,4	dl
peper en zout		
spinazie	160	gr.
boter	20	gr.
bloem	20	gr.
melk	0,8	dl
kaviaar	40	gr.

Vis: Indien van toepassing het vel van de filet verwijderen. Maak per persoon één mooie part van de vis en leg deze in een oven schaal. Besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Zet, afgedekt met plastic folie, in koeling tot gebruik. Maak scampi schoon en verwijder darmkanaal. Snij scampi doormidden tot aan staartstuk. Zet ze, gemengd met olijfolie, peper, zout en knoflookpoeder, in de koeling tot gebruik. Saffraansaus: Snijd het sjalotje met schil doormidden, plet het teentje knoflook en doet dit samen met laurierblaadje, gekneusde peperkorrels en de visfumet in een pan en kook dit tot de helft in. Voeg de witte wijn, Noilly Prat en de saffraan toe en kook dit wederom tot de helft in. Zeef saus en voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout, eventueel beetje suiker. Zet weg tot gebruik. Spinazie: Breng water aan de kook en blancheer de gewassen spinazie kort. Giet water af en pureer de spinazie. Verwarm de boter in een pan tot deze beetje kookt, voeg dan in 1 keer de bloem toe en vermeng tot roux. Laat even zacht koken om bloem-smaak te weg te nemen en voeg daarna de koude melk toe en roer tot papje. Roer vervolgens de spinazie er door. Breng op smaak met peper en zout. Zet weg tot gebruik. Afwerking: Gaar de skrei 8 minuten in een voorverwarmde oven (met 25% stoom) op 150°C. Bak de (gemarineerde) scampi in droge pan op hoog vuur (let op, niet te veel tegelijk in 1 pan). Verwarm de saus. Verwarm de spinazie en maak smeug met wat melk. Indekken: Gebruik warme achthoekige wit bord en dek in met kleine visbestek. Presentatie: Zie foto: Maak bedje van spinazie, leg de vis er tegen en besprenkel met de saus. Plaats de scampi en nappeer met saus. Garneer met kaviaar.

Sorbet van Appel met Calvados

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
goudreinet	650	gr.
citroen (sap van)	1	st
water	1,2	dl
suiker	40	gr.
glucose	200	gr.
prosecco	1,2	dl
calvados	16	el
dessert-kers	1	st

Schil de appels en verwijder klokhuis, snijd ze in partjes en besprenkel ze met citroensap tegen verkleuren. Weeg glucose af in de pan (ivm kleverigheid), voeg de appel met wat water en de suiker toe en kook gaar. Pureer en laat afkoelen. Meng de wijn erdoor en draai er ijs van in de sorbetière. Zorg dat de machine ver genoeg van de wand staat (ivm koeling). Bewaar in vriezer. Indekken: Gebruik koude champagne glazen en dek in met sorbet lepel. Afwerking: Haal het ijs 15 minuten voor het serveren uit de vriezer. Presentatie: Serveer bolletje ijs in een koud champagneglas met scheutje calvados. Garneer met kers.

Biefstuk Stroganoff, Haricots Verts en Pommes Duchesse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biefstuk vd haas	80	gr.
ui	100	gr.
dikke plak gek. ham	80	gr.
boter	1	steek
tomatenpuree	55	gr.
ketchup	1,5	el
wodka	0,4	dl
franse cognac	0,4	dl
kalfsfond	4	dl
madeira	0,4	dl
rode wijn	0,4	dl
champignons	100	gr.
rode paprika	0,5	
groene paprika	0,5	
knoflook	1,5	teen
paprika poeder	1,5	el
room	1,6	dl
peper en zout		
tabasco		
aardappelen	400	gr.
eigeel	24	gr.
bieslook	1,5	el
haricots verts	200	gr.
ontbijtspek	1	plak
winterpeen	450	gr.
olie, honing en tijm		
water	0,4	kopje
eiwit		
nootmuskaat		
peterselie	1	bosje

Vlees: Ontvries het vlees en gebruik de afsnijdsels voor de saus. Wikkel het vlees helemaal in plastic folie en leg direct gedurende 2 uur in de warmhoudkast. Saus: Doe boter in ruime pan en braad de afsnijdsels flink aan. Haal deze er vervolgens uit. Snipper de ui en snijd de ham in kleine blokjes (5 mm) en voeg deze, met wat extra boter, bij het bakvocht in de pan. Bak ui en ham licht aan. Voeg de tomatenpuree en de ketchup toe en ontzuur deze door even mee te bakken. Flambeer de inhoud van de pan met wodka en cognac en blus af met kalfsfond, madeira en rode wijn. Laat de massa tot ruim de helft inkoken. Maak de champignons schoon en snij in vier (of 6) stukken. Maak de paprika schoon. Voeg de gesneden champignons, paprika, geperste knoflook, paprikapoeder en room toe. Laat de saus nog even pruttelen en

breng op smaak met peper, zout en enkele druppels tabasco. Pommes Duchesse: Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in water met wat zout in 20 min gaar. Giet af en druk ze door de pureeknijper. Roer het eigeel, de fijngesneden bieslook en zoveel boter door de nog warme puree tot deze nog net spuitbaar is. Breng op smaak met peper en zout. Doe de puree in een spuitzak. Spuit per persoon 2 rozetten van ca Ø 3cm op een bakmatje.

Groenten: Kook de haricots verts beetgaar in water met wat zout. Spoel af in ijswater. Draai er spek om heen en bewaar op werkbank. Maak de wortels schoon en snijd julienne (7 cm) op de snijmachine. Blancheer ze 5 min in kokend water, giet af en spoel koud. Bewaar tot afwerking.

Afwerking: Bak de pommes duchesse in het midden van een hete oven van 190°C in ca 20 min goudbruin. Controleer regelmatig, ze mogen niet verbranden. Kruid het vlees met peper en zout en bak het vlees op de bakplaat (300°C) in olie rondom bruin. Wikkel in alufolie en laat 5 à 10 minuten rusten op werkbank. Trancheer in 10 plakken. Leg wortel in een koekenpan met wat olie, honing, tijm en een ½ kopje water. Laat zachtjes doorkoken totdat het water is verdampt en de wortels geglaceerd zijn. Verwarm haricots verts met beetje boter in sauteuze. Snij in 2 stukken zodat ze rechtop kunnen staan. Verwarm de saus. Hak de peterselie.

Indekken: Gebruik warme grote witte bord en dek in met vleesmes en vork. Presentatie: Maak bord op zoals op foto en garneer met peterselie.

Driekleurige 'Mousse au Chocolat'

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	80	gr.
fijne suiker	40	gr.
eiwit	160	gr.
slagroom	3,2	dl
vanillesuiker	6,5	gr.
poedersuiker	16	gr.
gelatine wit	1,5	kleine bl
kirsch	1,5	el
witte chocolade	80	gr.
sinaasappellikeur	1,5	el
melk chocolade	80	gr.
puur chocolade	80	gr.
cognac	1,5	el
advocaat	1,5	el

Eidooier: Voeg de dooiers en de suiker samen en klop met mixer schuimig. Eiwit: Klop de eiwitten stijf en voeg tijdens het kloppen met beetje de suiker toe. Bewaar in de koeling. Slagroom: Klop de slagroom met de suikers stijf en bewaar deze in de koeling. Witte chocolade: Week de gelatine 10 minuten in koud water. Verwarm de kirsch op laag vuur en los vervolgens de gelatine er in op. Smelt de witte chocolade au bain-marie. Voeg dan al roerende met de garde 1/3 van de eidooier en de gehele kirsch/gelatine oplossing toe. Spatel erna dan 1/3 van het eiwit en 1/3 van de slagroom er door. Verdeel dit over de glazen en zet in de koeling. Melk chocolade: Week de gelatine 10 minuten in koud water. Verwarm de sinaasappellikeur op laag vuur en los vervolgens de gelatine er in op. Smelt de witte chocolade au bain-marie. Voeg dan de likeur gelatine toe en dan 1/3 van de eidooier toe. Spatel erna met een garde 1/3 van het eiwit en 1/3 van de slagroom er door. Giet dit voorzichtig op de reeds aangestijfde witte mousse en zet weer koud weg. Puur chocolade: Smelt de pure chocolade au bain-marie. Voeg dan de cognac toe. Voeg vervolgens de rest van de eidooier toe. Spatel er dan met de garde de rest van het eiwit en de slagroom door. Giet dit voorzichtig op de reeds aangestijfde bruine mousse en zet weer koud weg. Na 2 uur kan het uitgeserveerd worden. Afwerking: Klop de slagroom stijf en meng met de advocaat. Indekken: Gebruik koude theeglazen (of grote rode wijnglazen) en dek in met dessertlepel. Presentatie: Zie foto: versier het glas met toef advocaat-slagroom en garneer met wat chocolade schaafsel.