

2019 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

Klassieke waldorf-astoria-salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	24	halve
walnoten geschat	80	gr.
eiwit	10	gr.
suiker	40	gr.
paprikapoeder		mespunt
cayennepoeder		mespunt
venkelzaad fijngestampt in vijzel		mespunt
korianderzaad fijngestampt in vijzel		mespunt
volle yoghurt	120	gr.
crème fraiche	115	gr.
vers citroensap	3	el
walnootolie	55	gr.
fijngesneden zwarte truffel	1,5	el
witte peper		
knolselderij	75	gr.
granny smiths appels	2	grote
gala appels	2	grote
rode druiven door de helft zonder pit	12	
micro greens		

Meng walnoten met eiwit; er dient een dun laagje eiwit om de walnoot te zitten. Voeg suiker en specerijen toe. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de walnoten in 1 laag op het bakpapier. Bak in voorverwarmde oven (175 gr C) 20 minuten, of tot walnoten bruin zijn. Laat buiten oven afkoelen en zet apart. Meng yoghurt en creme fraiche, voeg citroensap bij, witte peper en zwarte truffel. Voeg snel kloppend de olie bij. Zet koel weg. Schil en snij de knolselderij op de mandoline julienne. Doe hetzelfde met de appels. Schil de appels niet. Meng de salade direct met de dressing om verkleuring tegen te gaan. Met een kookring de salade op een bord doen en licht aandrukken. Garneren met rode druif, walnoot en microgreens.

Pastinaaknestje met winterse salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	2	grote
ei of ongeveer 33 gr eiwit en 17 gr dooier geklopt	1	
zout		
zwarte peper		
olijfolie plus voor invetten bakblik	1	el
roodlof of radicchio rosso	2	stronkjes
rode kool	1/4	
rode ui	1	
hazelnoten	25	gr.
hazelnootolie	2	el
sherry azijn	1	el
dijon mosterd	1	theel
sinaasappel	1	
bladerdeeg roomboter	250	gr.

Snij de pastinaak op de mandoline julienne. Bak de pastinaak een paar minuten in 1 eetl olie met ruim zout en peper, tot pastinaak zacht is. Laat volledig afkoelen. Meng de pastinaak met het geklopte ei en laat licht uitlekken. Pastinaak hoeft alleen een coating van ei te hebben. Vet een muffinblik in en verdeel het pastinaakmengsel over 12 kuiltjes van het bakblik. Duw in het midden goed aan zodat er een nestje ontstaat. Bak 20 minuten op 200 gr C (luchtoven) of tot pastinaak knapperig en bruin is. Laat de nestjes enkele minuten in bakblik staan, verwijder ze dan. Houd warm. Snij de roodlof en de rode kool een zeer dunne reepjes. Snij de rode ui in zeer dunne reepjes en week 10 minuten in ijskoud water. Laat uitlekken. Meng de lof, kool en ui en breng op smaak met zout en peper. Zet koel weg. Rooster de hazelnoten enkele minuten in een droge koekepan, en hak in grove stukken. Zet weg. Rasp de helft van de schil van de sinaasappel. Pers de sinaasappel daarna uit. Meng alle ingrediënten tot een dressing. Meng de salade met de dressing. Meng vlak voor serveren de hazelnoten door de salade. Serveer de salade in de warme pastinaaknestjes.

Taartje met rode biet, ui en geitenkaas met walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	500	gr.
olijfolie	40	ml
ui	1	
zout		
peper		
geitenmelk	75	ml
zachte geitenkaas	500	gr.
walnoten	100	gr.
peterselie	50	gr.
witte balsamico azijn	20	ml
water	150	ml
suiker	60	gr.
maldon zout		
microherbs		

Rol het deeg uit tot een dikte van 0,5 cm in een vierkante lap. Leg het deeg op een bakblik bekleed met bakpapier; prik het deeg met een vork in op regelmatige intervallen. Leg een tweede vel bakpapier op het deeg en leg er een gewicht op om het deeg plat te houden. Bak het deeg op 180 gr C ongeveer 20 minuten, of tot het deeg goud-bruin is en knapperig. Laat het deeg afkoelen met het gewicht er bovenop. Was en droog de bieten. Wrijf in met 20 ml olijfolie, zout en peper en wikkel ze per stuk in aluminiumfolie. Gaar de bieten in de oven op 175 gr C tot ze zacht zijn (ongeveer 45 minuten, afhankelijk van de maat). Laat afkoelen en pel de bieten. Snij de biet in ronde dunne plakken. Snij de ui in dunne (halve) ringen en zweet ze met de deksel op de pan in 20 ml olijfolie. Zodra de ui zacht is de deksel verwijderen (ca 10 minuten). Voeg zout naar smaak toe en laat de ui bakken tot ze droog zijn. Ui moet niet kleuren. Verwijder uit pan en laat afkoelen. Verwarm de geitenmelk in een pan (niet laten koken). Haal van het vuur af en verkruimel de geitenkaas in de warme melk. Meng tot het een glad mengsel is, breng op smaak en laat afkoelen. Rooster de walnoten in een droge pan tot ze licht kleuren (ca 3 minuten). Laat afkoelen. Hak de helft van de walnoten grof. De andere helft van walnoten in een blender fijnhakken met peterselie, azijn en olijfolie, tot een dikke consistentie. Breng op smaak en zet apart. Breng water en suiker aan de kook tot 115 gr C. Van het vuur af de walnoten toevoegen. Walnoten los van elkaar op bakpapier leggen, met zout bestrooien en laten afkoelen. Snij het deeg in 12 rondjes (of vierkantjes). Smeer een dunne laag geitenkaas op het deeg. Hou een klein beetje geitenkaas over voor garnering. Bedek met een dun laagje ui en een laag bieten. Verwarm de taartjes 5 minuten in de oven. Garneer met walnootdressing, dopjes geitenkaas, geroosterde walnoten, frosted walnoten en microherbs.

Sint-jakobsschelp, truffel en kervelwortelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte truffel		
kervelwortel	400	gr.
melk	200	ml
water	100	ml
knoflook	2	tenen
laurierblad	1	
boter	20	gr.
afsnijdsel zwarte truffel		
zout		
balsamico azijn	50	ml
red meat radijs watermeloenradijs	10-12	
waterkers		bosje
coquilles	12	
olijfolie	25	ml
guerande fleur de sel		
zwarte peper		

Borstel de truffel snel onder stromend water af en droog. Schil de truffel met een dunschiller, en snij in dunne plakjes. Snijd mooie rondjes uit de plakjes van ongeveer 3 cm diameter. Zet apart. Hak de afsnijdels fijn en bewaar voor de mousseline. Schil de kervelwortel en plaats deze onmiddellijk in melk en water. Voeg knoflooktenen toe en laurier. Breng op smaak met zout en breng aan de kook. Zodra de wortel gaar is, afgieten en laurierblad verwijderen. In een blender mixen en boter toevoegen. Voeg 2-3 eetl warme melk toe aan de mousseline, en voeg aan het einde de gehakte truffel bij. Houd warm. Was de radijs en snijd er dunne plakjes van. Snijd mooie rondjes uit de plakjes van ongeveer 3 cm diameter. Was de waterkers, verwijder de grote stelen. Bak de coquilles in olijfolie, breng op smaak en dep droog. Zet de coquille vast met een dotje mousseline. Plaats dotjes mousseline op het bord, garneer met rondjes truffel en radijs, werk af met waterkers en plaats een paar druppels balsamico-reducé.

Crème van aardpeer en paddenstoelen met gerookte eendenborst en parmezaan chip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	700	gr.
gemengde paddenstoelen	440	gr.
knoflook	4	tenen
sjalot	160	gr.
olijfolie	2	el
gedroogde paddenstoelen optioneel	20	gr.
gevogeltefond	1400	ml
room	400	ml
boter	40	gr.
gerookte eendenborst	80	gr.
room minimaal 33 vetgehalte	160	ml
zout		
peper		
parmezaanse kaas	100	gr.
water		
platte peterselie		klein bosje

Aardperen goed wassen, schillen en direct in koud water leggen. Koken in gezouten water. Indien in voorraadhouder: 20 gr gedroogde paddenstoelen in heet water laten weken. Goed afspoelen, fijnsnijden en toevoegen aan paddenstoelenmengsel. Weekwater zeven en gebruiken voor soep. Snijd de paddenstoelen in stukken en bak in olijfolie. Voeg fijngesneden sjalot en knoflook bij. Zet apart. Meng in de blender de aardperen en paddenstoelen tot een zachte puree. Voeg evt wat room bij. Zet 12 eetlepels van de puree warm weg met 20 gr boter en vershoudfolie (folie direct op puree). Voeg de fond en room toe aan de overgebleven puree. Proef op zout en peper. Indien de soep te dik is, extra bouillon/fond toevoegen. Zet warm weg. Gebruik een koude kom en klop de room stevig. Snijd de eendenborst brunoise (1-3 mm). Voeg de helft van de brunoise aan de room toe en breng op smaak. Zet koel weg. Rasp de parmezaan en voeg zoveel water toe dat de kaas vochtig is. Smeer het mengsel uit over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ca 10 minuten op 200 gr C. Laat de chip niet bruin worden. Laat direct afkoelen en breek er schotsen van. Was en snijd de platte peterselie. Schep een eetlepel puree op een soepbord. Voeg de soep erbij. Werk af met een quenelle van eendenborst-room, brunoise van eendenborst, parmezaan chip en peterselie.

Kabeljauw, schelpdieren, gnocchi en knoflook-peterseliesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke kabeljauw met huid	720	gr.
zout	28	gr.
olijfolie	20	ml
boter	50	gr.
kruimige aardappels	400	gr.
eidooier ongeveer 17 gram	1	
bloem	75	gr.
gemengde kruiden peterselie bieslook	20	gr.
venusschelpen palourdes of vongole	300	gr.
sjalotten	3	
knoflook	3	tenen
witte wijn	150	ml
sjalot	1	
visfond of bouillon	100	ml
room	100	ml
peterselie	20	gr.
peper		
zeekraal	80	gr.

Bestrooi de kabeljauw aan alle kanten met zout, inclusief de huid. Wikkel in plastic folie en laat 1,5 uur rusten in de ijskast. Spoel af met koud water en dep droog. Snijd de kabeljauw in 12 gelijke stukken. Snijd de boter in blokjes. Verwarm de olie in een pan op hoog vuur, en bak de kabeljauw op de huid. Voeg de boter toe en laat schuimen. Haal van het vuur en gaar de kabeljauw 5 minuten in de oven op 180 gr C. Houd warm. Verwarm de oven voor op 200 gr C. Bak de aardappelen met schil in de oven tot ze zacht zijn (ong 1½ uur). Snijd de kruiden fijn. Verwijder de schil en duw de aardappels door een fijne zeef (ong 250 gr aardappel resteert). Koel tot kamertemperatuur en voeg eidooier, bloem, kruiden en zout toe en kneed tot een deeg. Vorm de gnocchi en markeer met een vork. Kook in kokend gezouten water tot de gnocchi naar de oppervlakte komen (ong 3 minuten). Houd warm. Maak schelpen schoon onder stromend water; verwijder de kapotte schelpen. Snijd knoflook en sjalot fijn, en zweet in olie tot ze zacht zijn. Voeg de venusschelpen en de wijn bij. Bedek en stoom gedurende 3 tot 5 minuten tot de schelpen open zijn. Verwijder de schelpen uit de kookvloestof, laat afkoelen en maak los van schaal. Houd warm. Snijd de peterselie met stelen heel fijn. Zet apart. Rooster knoflook in aluminiumfolie zacht (oven 160 gr C), ca 45 minuten. Laat afkoelen. Snijd de sjalot fijn en zweet in boter. Blus af met wijn en reduceer 50 %. Voeg visfond toe en reduceer 50 %. Voeg room toe, zeef door een fijne zeef en breng op smaak. Zeef knoflook door een fijne zeef en voeg toe aan saus. Houd warm. Blancheer zeekraal in kokend water gedurende 2 minuten. Houd warm. Schuim de saus met een staafmixer op en voeg de peterselie toe. Giet de saus in een bord, plaats een stuk kabeljauw, schik de schelpen en gnocchi rond de kabeljauw, en eindig met zeekraal.

HOOFDGERECHT Fazant, pommes parisiennes, diverse bereidingen van spruit en noilly
pratsaus

Fazant, pommes parisiennes, diverse bereidingen van spruit en noilly pratsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazantfilets hen geen haan	12	
bacon in 2 plakken	300	gr.
tijm	10	takjes
room	60	gr.
noilly prat	60	ml
pecannoten	40	gr.
zout		
peper		
grote kruimige aardappels	750	gr.
zonnebloemolie of andere neutrale olie	1	liter
spruiten	24	
honing	20	gr.
resterende baconvlees		
afsnijdsels van pommes parisiennes aangevuld met kruimige aardappels tot 400 gr		
afsnijdsels van spruitjessalade en spruiten met bacon aangevuld met spruitjes tot 300 gr		
melk	1	dl
eieren	2	
bloem	1	el
roquefort	75	gr.
boter voor soufflévormpjes	15	gr.
nootmuskaat		
neutrale olie		
boter		
sjalotten	4	
kippenfond of bouillon	250	ml
slagroom	500	ml
roomboter	15	gr.

Hak de pecannoten grof. Ris de tijm af. Snijd 12 rechthoekige plakjes uit de fazantfilets (ca 15 cm x 8 cm, ongeveer 2/3 van de filets). Leg tot gebruik in de ijskast. Snijd het vet van de bacon. Pureer het baconvet en de helft van het baconvlees met de resterende 1/3 fazantvlees, tijm, slagroom en noilly prat tot een farce. Proef door een klein balletje farce in water te koken. Breng de farce op smaak en voeg de pecannoten toe. Zet de andere helft van het baconvlees apart. Smeer de farce op de fazantfiletplakjes en rol op. Rol ieder plakje strak in plastic folie en zet tot gebruik koel weg. Snijd met een pommes parisiennesboor kleine bolletjes uit de aardappels. Ongeveer 5 bolletjes per persoon. Bewaar de bolletjes in koud water. Bij gebrek aan een boor de aardappels in mini-dobbelsteentjes snijden. Bewaar de afsnijdsels voor de soufflé. Bak de bolletjes in ruim olie gaar, breng op smaak met zout en zet warm weg. Let op:

de bolletjes worden niet eerst gekookt. Rooster de pecannoten in een droge koekenpan, laat afkoelen, breek in kleinere stukken en zet weg. Spoel de spruiten af en schaaft op de mandoline fijn. De resten die overblijven (ca 1/3) gebruiken voor de soufflé. Meng de fijngeschaafde spruiten met de room, honing en noilly prat. Zet op kamertemperatuur weg. Spoel de spruiten af en verwijder de lelijke buitenste bladeren. Bewaar deze bladeren voor de soufflé. Kook de spruiten in een paar minuten al dente, en dompel in ijskoud water. Zet weg tot gebruik. Snijd het resterende baconvlees in kleine dobbelsteentjes, en zet weg tot gebruik. Kook de aardappels in ca 20 minuten gaar. Kook de spruiten in ca 8 minuten gaar. Pureer de aardappel en spruit, voeg boter en eidooiers toe. Verwarm de melk en voeg toe. Voeg bloem en kaas toe, en breng op smaak. Klop de eiwitten stijf en schep door de puree. Beboter de soufflévormpjes en verdeel de puree over de vormpjes. Bak in ca 25 minuten gaar op 200 gr C. Houd warm. Bak de fazantrolletjes in een mengsel van neutrale olie en boter. Gaar af in een oven op 100 gr C. Kerntemperatuur fazant ca 60 gr C. Bak in het overgebleven vet de bacon zachtjes uit. Schep uit het vet en zet warm weg tot gebruik. Gebruik de pan met vet voor de saus. Snijd de sjalotten zeer fijn. Ris de tijm af en snijd fijn. Schep het teveel aan vet weg, houd ongeveer 1 eetl vet over in de pan. Fruit de sjalot in het bakvet. Voeg de kippenfond toe en roer de aanbaksels los. Laat 50 % inkoken. Voeg slagroom en noilly prat toe en laat inkoken tot een saus. Voeg de tijm toe. Breng op smaak en houd warm. Bak de gekookte spruitjes op in roomboter en warm de uitgebakken bacon mee. Voeg de geroosterde pecannoten op het laatst toe aan spruitjessalade. Snijd de fazant in plakjes van ongeveer 1 cm dik. Plaats in het midden van het bord de spruitjessalade, daar bovenop een paar plakjes fazant met een takje tijm, rondom spruitjessoufflé, pommes parisiennes en spruitjes met bacon. Werk af met de saus.

Mandarijnsorbet met warme Grand Marniersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijnen	10	
suiker	200	gr.
geleisuiker	100	gr.
citroen	1	
plat water	250	gr.
grand marnier	125	gr.
mandarijn	1	
water	50	gr.

Los suiker en geleisuiker op laag vuur op in het water. Laat afkoelen. Pers de mandarijnen uit tot er 500 gr sap is. Voeg het sap bij het suikerwater. Pers 1 citroen uit en voeg bij suiker-mandarijnvocht. Zeef het vocht en draai er ijs van. Pers de mandarijn uit. Verhit het sap met de suiker en het water, tot de suiker opgelost is. Laat inkoken tot het water bijna verdampt is. Haal pan van het vuur en roer er meteen de Grand Marnier doorheen tot een gladde saus. Houd warm.

Grapefruit meringue taartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	gr.
boter extra voor invetten	120	gr.
poedersuiker	65	gr.
gemalen amandelen	20	gr.
ei 40 gr	1	klein
ei ongeveer 82 gr eiwit en 42 gr dooier	2,5	
suiker	160	gr.
aardappelzetmeel	25	gr.
grapefruitsap ongeveer 1/2 grapefruit	130	ml
boter	30	gr.
grapefruit		schil van 1/4
water	100	ml
granaatappelsiroop 10 ml	2	el
grapefruits	3	
eiwitten ongeveer 60 gr	2	

Maak een kruimeldeeg van bloem, boter, poedersuiker en gemalen amandelen. Voeg ei toe, meng en rol tot een bal. Plat de bal af en wikkel in plastic folie. Laat in ijskast 30 minuten rusten. Beboter 12 kleine taartringen. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 3 mm en vul er de taartringen mee. Zorg voor een klein opstaand randje. Zet 10 minuten koel weg, en bak de taartjes ca 20 minuten blind op 170 gr C. Smelt de boter. Meng ei en suiker tot een bleek mengsel. Voeg amandelen en aardappelzetmeel bij en klop goed door. Voeg voorzichtig sap en gesmolten boter bij. Giet het mengsel in de taartjes en bak op 170 gr C 40 minuten. Laat afkoelen op kamertemperatuur. Snij de schil julienne. Blancheer de schil tweemaal in kokend water. Breng 100 ml water met de suiker aan de kook en voeg de granaatappelsiroop bij. Voeg de julienne toe en kook op laag vuur ongeveer 15 minuten. Laat afdruipe op absorberent papier. Snij top en onderkant van de grapefruits af. Zet de grapefruit op één van de kanten en snijd de schil en het wit weg. Snij de partjes los en zet apart. Verwarm water en suiker tot 119 gr C. Klop ondertussen de eiwitten schuimig. Voeg dan direct, nog steeds kloppend, de suikersiroop toe. Blijf kloppen tot de meringue koud is en je peiken kunt maken. Plaats in het midden van het taartje een toef meringue en vorm met een spatel peiken. Zet de taart kort onder de grill om de meringue te kleuren, of gebruik een brander. Plaats de grapefruitpartjes rondom de meringue, en werk af met de gekonfijte grapefruitschil. Plaats op een bord een taartje en een bolletje ijs. Plaats de warme Grand Marniersaus op een amuselepel naast het ijs.