

# 2019 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

**VOORGERECHT** Avocadocrème met zalmtartaar en kaviaar

## Avocadocrème met zalmtartaar en kaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
baby avocado	6	stuks
limoen (sap)	1	
griekse yoghurt	1	el
rode peper	1	tl
koriander	1	el
knoflook	1	teen
olijfolie		
zalmfilet	500	gram
sjalot	1	
bieslook	1	el
wasabi	1	mespunt
sojasaus	1	el
haringkaviaar (koningsharing)	100	gr.
witte wijn	1	dl
visfond	1	dl
gelatine	1	blaadje

Snijd met een mes ieder avocado doormidden over de pit heen, verwijder de pit en lepel voorzichtig het avocadovlees eruit. Maak de schil van binnen voorzichtig schoon en bewaar. Verwarm in iets olijfolie de avocado in grove stukken samen met een geplette knoflookteen en een theelepel fijngesneden rode peper (zonder zaadjes). Verwijder de knoflook en doe de massa in een blender, voeg een eetlepel Griekse yoghurt toe, iets limoensap, een eetlepel geplukte koriander en draai de massa glad, breng op smaak met peper en zout en wrijf door een fijne zeef, bewaar de massa in een spuitzak in de koeling. Maak de zalm schoon en snijd hier een grove tartaar van (5mm x 5mm). Breng de tartaar op smaak met een uiterst fijn gesnipperd sjalotje, bieslook, iets wasabi, een scheutje sojasaus, een paar druppels limoensap (over van avocadocrème). En eventueel nog iets zout en peper. Bewaar in de koeling. Kook de witte wijn bijna helemaal weg, voeg de visfond toe en kook op, haal van het vuur en los hier een geweekt blaadje gelatine in op. Laat afkoelen en meng 1-2 tl van het gelatinemengsel door de kaviaar (genoeg voor de smaak maar niet te veel dat het te nat wordt). Verdeel deze massa over de kleine bolvormpjes en bewaar in de koeling tot doorgifte van het gerecht. Verdeel de tartaar van zalm over de halve avocado's tot net onder de rand van de schil. Spuit hier de crème van avocado op en strijk deze glad af m.b.v. een paletmes (nat en warm). Lepel voorzichtig iets van de crème weg waar de pit hoort te zitten en leg hier een halve bol van de kaviaar in. Serveer met rondom wat fijngesneden bieslook en koriander.

**Sformatino Mediterraneo**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	4	
knoflook	1-2	teen
blad peterselie, fijngesneden	1	el
extra vergine olijfolie	2	el
zout en peper		
ricotta	360	gr.
geraspte parmezaanse kaas	3	el
pecorino di pienza in kleine blokjes	60	gr.
ei, licht geklopt	1,5	
rode biet	1	
groentebouillon (van de ravioli)	3	el
griekse yoghurt	4	el
blad peterselie, fijngesneden gehakt	1	el
citroensap	1	tl
wortels	3	
zonnebloemolie om in te frituren		
basilicum	12	blaadjes

Snij de courgettes in de lengte in dunne plakken met de mandoline. Grill ieder plakje in een grillpan dusdanig dat de strepen goed zichtbaar zijn. Laat afkoelen. Meng alle andere ingrediënten in een kom en marineer hierin de gegrilde courgette. Klop de ricotta met een vork romig. Voeg overige ingrediënten toe en meng goed door. Breng op smaak met zout en peper. Zet weg tot gebruik. Rode biet gaar koken. Af laten koelen in ijswater. Pel de biet en pureer. Haal de rode biet door de zeef en meng goed met alle andere ingrediënten. Gebruik 3 eetlepels groentebouillon van de ravioli. Breng op smaak met zout en peper. Wortels schrapen en in dunne plakken snijden met een dunschiller. Frituur de wortel in de hete olie tot knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met een beetje zout. **NA GEBRUIK DE FRITUUROLIE ZEVEN VOOR HERGEBRUIK!** Beleg de bodem van 12 muffinvormpjes of vuurvaste schaaltes met vetvrij papier. Leg hierin dakpansgewijs de plakken courgette in. De plakken moeten iets over de rand hangen. Lepel de vulling in de vormpjes en vouw de courgettes erover. Zet ze in een bakblik met een rand van 5cm en vul deze tot halverwege de vormpjes met kokend water. Dek af met een vel bakpapier en zet 25 minuten in een oven van 180 graden. Haal de vormpjes uit het water en keer ze voorzichtig mbv een spatel om. Schep in het midden van elk bord een lepel warme bietensaus. Zet de sformatini voorzichtig in het midden van de saus en garneer met de gefrituurde wortel en een blaadje basilicum.

**Sardientjes omwikkeld met katenspek en espuma van tomaat**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	12	
sardines	12	
katenspek	12	plakjes
rozemarijn		
tomatensap	1	dl
rijpe tomaten	200	gr.
olijfolie	1	el
tomatenketchup	1	el
peper en zout		
boerenbrood	12	sneetjes
citroen	1	

Snijd de tomaatjes in vieren en verwijder de zaadjes. Fileer de sardines, maak ze schoon en snijd ze in de lengte tot 2 filets. Kruiden met peper/zout. Leg tussen de 2 visfilets enkele naaldjes fijngesneden rozemarijn en 4 tomaatpartjes. Rol de gevulde sardinefilets in katenspek. Verwarm de oven op 180°C. Leg de sardientjes op een ingevette bakplaat of siliconen bakmat en bak ze in 7 minuten knapperig in de oven. Week de gelatine in koud water. Ontvel de tomaten. Verwarm het tomatensap met de tomaten, olijfolie en tomatenketchup. Laat 10 minuten sudderen, draai daarna fijn in de keukenmachine en wrijf door een fijne zeef. Los de uitgeknepen gelatine er in op en laat afkoelen. Doe over in een sifon, breng onder druk met 2 gaspatronen (houd tijdens het onder druk brengen de sifon ondersteboven.) Schud de sifon en zet gedurende enkele uren in de koeling. Verwijder de korst van ieder snee brood. Snijd het boerenbrood ter grootte van de sardines. Rooster vervolgens het brood in de oven. Leg de sardines op het brood. Vul glaasjes met de espuma. Serveer de sardientjes samen met de espuma. Geef er een schijfje citroen bij.



## Ravioli uit Zuid Tirol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
winterwortel	1	
prei	1	
tomaten	100	g
champignons	100	g
peterselie	10	g
rozemarijn	1	takje
tijm	2	takjes
olijfolie	2	el
aardappels	4	vastkokende
boter	2	el
spinazie	150	gr.
ei	2	
nootmuskaat		snufje
zout en witte peper		
grano duromeel	180	gr.
gedroogde paddenstoelen	50	gr.
knoflook, licht gekneusd	2	tenen
extra vergine olijfolie	4	el
zout en peper		
gehakte peterselie	2	el
geraspte parmezaanse kaas	2	el
groentebouillon	330	ml
gekneusd	5	jeneverbessen
maizena	1	el
room	200	ml
gedroogde porcinipoeder		

Maak alle groenten schoon en snijd in kleine stukjes. Hoe kleiner de groenten, hoe meer smaak ze kunnen afgeven. Kneus de peperkorrels met de laurier en de peterselie, tijm en rozemarijn in de vijzel. Verhit de olie in een ruime koekenpan en bak de groenten met de peper op hoog vuur tot ze beginnen te kleuren. Giet er 1,5 liter koud water bij en breng de bouillon met de kruiden en laurier tegen de kook. Laat de bouillon 1 uur zachtjes koken. Schep regelmatig het schuim af. Giet de bouillon door een fijne zeef. Gebruik een goed uitgespoelde thee- of kaasdoek voor een extra helder resultaat. Kook zonodig in. Kook de aardappels en haal de schil eraf. Stamp fijn met de boter terwijl de aardappels heet zijn. Passeer door een zeef, dek af en koel tot kamertemperatuur. Kook de spinazie, druk goed uit en hak fijn. Leg de puree op een met meel bestoven werkblad en voeg de spinazie toe en meng. Doe het losgeklopte ei, nootmuskaat zout en peper erbij. Vorm tot een deeg. Voeg het meel in drie keer toe; meng eerst goed voor weer meel toe te voegen. Voeg eventueel nog wat extra meel toe als het deeg te veel kleeft. Bestrooi het werkvlak met meel en rol een vel van het deeg tot

een grote cirkel van ongeveer 2 mm dikte. Snijd hier met een vormpje zo veel mogelijk cirkels van 5 cm uit. Week de gedroogde paddenstoelen 30 min in heet water. Giet af in een vergiet. Verhit de olie en fruit de knoflook op hoog vuur. Voeg de paddenstoelen en bak ze goudbruin of tot al het vocht is verdampt. Breng op smaak met peper en zout. Koel af en doe de peterselie en Parmezaanse kaas erbij. Zet weg tot gebruik. Leg ½ theelepel vulling in het midden van ieder deegcirkel. Vouw dubbel om vulling in te sluiten en druk randjes voorzichtig aan. Schuif de halvemaantjes op bakpapier en bewaar in de koeling om te laten opstijven. Snijd de sjalotten met een mandoline in flinterdunne plakken. Verhit de olie en karamelliseer de sjalotten op laag vuur in 30 min tot licht bruin en zacht. Dek af en zet weg tot gebruik. Breng 125 ml van de bouillon met de jeneverbessen aan de kook en laat dit 5 min trekken. Haal door een zeef, gooi de bessen weg en voeg toe aan de rest van de bouillon. Verhit deze tot net aan de kook. Reduceer wat. Roer maizena en room door elkaar en giet al kloppend in de hete bouillon. Klop tot de bouillon weer tot net aan de kook komt en kook nog 1 minuut. Dek af en zet weg tot gebruik. Warm de sjalotsaus opnieuw op. Warm de jeneverbesroomsaus opnieuw op. Laat in een pan lichtgezouten water koken voor de pasta. Doe de helft van de pasta in het water. Zodra deze naar boven komen drijven met een schuimspaun uit de pan halen. Doe hetzelfde met de rest van de ravioli. Dek 4 ravioli's per bord op. Op ieder ravioli een beetje jeneverbesroomsaus gieten. Hier bovenop wat sjalotsaus. Indien gewenst het bord decoreren met gedroogde porcini-poeder.

**HOOFDGERECHT** Lam met groentetips op een bedje van couscous

---

## Lam met groentetips op een bedje van couscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamschenkel	4	stuks
ui	1	
bleekselderij	1	stengel
knoflook	1	teen
tijm	5	takjes
tomaten	2	
witte wijn	3	dl
kalfsfond	5	dl
paprikapoeder		
komijnpoeder		
lams carré (1 rib p/p)	1	kg
couscous	100	gram
sjalot	1	
dadels	5	gedroogde
paprika	1	rode
komkommer	½	
verse koriander	1	el
munt	1	el
limoen (delen met witte chocolademousse)		
olijfolie		
cashewnoten	50	gram
verse geitenkaas	100	gram
oude geitenkaas	100	gram
mini mais		
groene aspergetips		
mini bospeen		
kerriepoeder		

BEGIN GELIJK MET HET GAREN VAN DE LAMSCHENKEL EN DE LAMSCARRE. Wrijf de lamsschenkels ruim in met zout, peper, paprikapoeder en komijnpoeder en bak rondom goudbruin in iets olijfolie in een hoge braadpan. Snijd ondertussen de ui, bleekselderij en knoflook grof en bak kort mee, voeg de tijm en de tomaat (in grove stukken) toe. Blus af met de witte wijn en breng aan de kook, voeg de fond toe en eventueel iets water zodat de schenkels juist onder staan. Dek de pan af met aluminiumfolie en een deksel en laat zo gedurende 3 uur verder garen in een voorverwarmde oven van 150 graden Celsius. Schuim af indien nodig. Haal als het vlees van het bot valt, de schenkels voorzichtig uit het braadvocht halen en laat iets afkoelen. Het braadvocht zeven en inkoken tot een dikke jus. Pluk de schenkels in grove stukken, verwijder het bot en vet. Bewaar het vlees afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht. Maak de lams carrés schoon en vacumeer met een paar takjes tijm en een geplette knoflookteen en laat gedurende minimaal 2,5 uur garen in sous-vide op 53 graden Celsius. Doe de couscous in een schaal en giet hier kokend water op

totdat deze net onder staat en laat zo 2 minuten staan, roer los met een vork tot fijne korreltjes. Wrijf evt los tussen beide handen. Snipper de sjalot ragfijn. plet de knoflook en wrijf tot puree. Snijd de dadels in fijne brunoise. Schil de paprika en snijd in fijne brunoise. Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees met de schil in fijne brunoise. Schil de komkommer en snijd zonder de zaadlijsten in fijne brunoise. Hak de koriander fijn. Snijd de munt fijn. Meng alle groenten, dadel en kruiden door de couscous, breng op smaak met peper, zout, limoensap (zeste van limoen naar witte chocolademousse!) en iets olijfolie en laat zo op de werkbank afgedekt marineren tot doorgifte van het gerecht. Rooster de cashewnoten kort in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius en hak hierna fijn. Bewaar in een klein bakje op de werkbank. Breng de verse geitenkaas op smaak met iets zwarte peper en breng over in een spuitzak. Rasp de oude geitenkaas fijn en spreid deze uit op een ovenschaal met bakmatje en bak krokant in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius in plusminus 8 minuten. Bewaar op de oven tot doorgifte van het gerecht. Blancheer de mini bospeen in zijn geheel kort beetgaar. Snijd het kontje van de mais en snijd in de lengte doormidden. Smeer de vlakke kant in met iets olijfolie en grill in een uiterst hete grillpan een streep erop. Snijd de aspergetips op 3 cm lengte en bewaar deze in een klein pannetje met iets olijfolie afgedekt op de werkbank. Haal de lamscarrés uit de sous-vide en uit de vacuüm, breng op smaak met zout en peper en braad kort in een uiterst hete pan in iets olie rondom goudbruin, laat hierna rusten onder aluminiumfolie. Verwarm het schenkelvlees met iets van de jus. Stoof de aspergetips kort op en breng op smaak met peper en zout. Stoof de mini-mais en de mini-bospeen apart kort op en breng op smaak met iets peper, zout, komijn en kerrie en houd warm. Stoof de couscous kort op in een uiterst hete braadpan in iets olijfolie, voeg de cashew toe en verwerk direct in het gerecht door deze te verdelen over de borden in een steker met een doorsnede van plusminus 6 cm. Schep hier iets van het schenkelvlees met iets jus overheen. Trancheer de carrés en leg op ieder bord een portie van het lam. Garneer ieder bord met 1 halve mini bospeen, 1 halve mini mais en 2 aspergetips. Spuit op ieder gerecht een paar doppen van de verse geitenkaas en garneer met een schots van de krokante oude geitenkaas.

**DESSERT** Witte chocolademousse met mangogel en honing-kletskep

---

## Witte chocolademousse met mangogel en honing-kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mangopuree	3	dl
suiker	40	gram
water	50	gram
citroensap	50	gram
kappa	3	gram
agar	2	gram
witte chocolade	150	gram
amandelschaafsel	25	gram
melk	2	dl
glucose	10	gram
gelatine	3	blaadjes
room	4	dl
limoen (delen couscous)	1	
griekse yoghurt	200	gram
poedersuiker	20	gram
boter	100	gr.
bloem	90	gr.
amandelmeel	90	gr.
suikerpoeder	20	gr.
mango	1	
citroen	1	
geleisuiker	100	gr.
witte basterdsuiker	80	gram
honing	1,5	dl
astina cress		

Kook voor de gel alle ingrediënten samen onder voortdurend roeren met een garde op, laat afkoelen, maar nog niet in de koeling. Spuit de mangogel in 12 ronde vormpjes van plus-minus 5 mm dik en vries geheel in. Indien er geen vormpjes aanwezig zijn verder laten afkoelen en kleine rondjes uitsteken van ongeveer 5mm. Restant van de gel in koeling verder laten opstijven. Gladmengen met de staafmixer, bewaar in een spuitzak voor de witte chocolade mousse. Smelt 50 gram van de witte chocolade au bain-marie, rooster ondertussen het amandelschaafsel in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius goudbruin en kruimel hierna geheel fijn. Haal de gesmolten chocolade van de bain marie en voeg de resterende 100 gram witte chocolade toe en de amandel en roer het geheel glad. Rol tussen twee vellen bakpapier de massa dun uit en laat kort opstijven in de vriezer. Steek hier p/p 1 rondje uit met een steker met een doorsnede van 5 cm. Smelt de chocolade. Verwarm ondertussen de melk met de suiker en laat hier de geweekte gelatine in oplossen. Voeg deze toe aan de gesmolten chocolade. Laat afkoelen. Klop de koude room lobbige tot yoghurt dikte. Meng de room met de afgekoelde (kamertemperatuur) witte chocolade met gelatine tot een luchtige mousse. Voeg de rasp van 1 limoen toe doe de massa in een spuitzak. Spuit de massa strak in siliconen mat

van halve rondjes. De vormpjes vullen tot halverwege, breng wat mangogel aan in de vormpjes. Spuit hier weer de mousse erop om te bedekken en vries het geheel in op -18 graden Celsius. Roer de Griekse yoghurt los met de poedersuiker en de zeste van de limoen, voeg iets limoensap toe en bewaar in een spuitzak in de koeling tot doorgifte van het gerecht. Smelt voor de crumble de boter op laag vuur, puls de resterende ingrediënten kort in de keukenmachine en voeg de gesmolten boter toe, puls kort tot een fijne crumble en strooi deze uit op een ovenschaal met bakmatje en bak gedurende 15 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven van 150 graden Celsius. Roer om de 5 minuten kort om en bak verder, laat afkoelen op de werkbank. Schil de mango en haal hier met een pommes parisienne boor 1 mooie parel p/p eruit, marineer deze met iets citroensap en poedersuiker en bewaar afgedekt in de koeling. Kook voor de sorbet het water met de suiker en geleisuiker op, voeg de mangopuree toe en breng op smaak met citroensap, draai sorbet in de ijsmachine en bewaar tot doorgifte van het gerecht in de vriezer. Smelt voor de kletskep de boter. Meng de bloem met de basterdsuiker tot een geheel. Voeg de boter bij de bloem en basterdsuiker. Voeg de honing toe en roer er met een garde een mooie gladde massa van. Smeer op een bakmatje met behulp van het sjabloon (1 cm. bij 10 cm.) de massa in rechthoekige vlakken. Bak de klets koppen af in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius. Haal de klets koppen als ze nog warm en flexibel zijn stuk voor stuk van de bakplaat en rol ze direct om een ronde steker zodat er cirkels ontstaan. Bewaar op een droge koele plek, afgesloten in een bak. Zet de grootste steker uit de stekerdoos op een bord en verdeel iets van de crumble in de buitenkant van de ring. Zet nu voorzichtig een portie van de witte chocolade mousse in de steker op de crumble. Verwijder nu voorzichtig de steker. Zet een klein dopje van de Griekse yoghurt op de mousse en zet hier de ronde honing-kletskep rechtop in. Garneer hier rond omheen een paar dopjes in verschillende formaten van de Griekse yoghurt en de Mango gelvormpje. Leg op ieder bord een parel van de verse mango en garneer met iets atsina cress. Schep een kleine quenelle van de mangosorbet en leg deze in de kletskep cirkel.