

2007 maart

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

AMUSE Witte bolletjes

Bolletjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	750	gr.
suiker	30	gr.
zout	25	gr.
ei	2	
verse gist	60	gr.
melk	3,75	dl
boter	115	gr.

1 bloem, suiker, zout en ei bij elkaar. 2 boter smelten. 3 in lauwe melk de gist oplossen. 4 melk en boter toevoegen aan bloem. 5 mengen, kneden en een deegbal maken. 6 ongeveer een 30 minuten laten rijzen. 7 'terugslaan', vormen, ca. 5 min laten rijzen. 8 bakken.

Soep van sjalot en kookvocht van slakken met bieslook

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fijn gesneden sjalotjes		
basis runderbouillon		
bieslook		
kookvocht van de slakjes		
room		
boter		
peper en zout		
sjalot edik		
slakjes		

Smoor de sjalotjes in wat boter zonder te kleuren. Voeg wat grof gesneden bieslook toe. Voeg wat van de basisbouillon toe. Pureer het geheel met de staafmixer. Voeg eventueel meer bouillon toe. (Afhankelijk van de smaak en dikte van de 'puree'). Maak het geheel zachter met wat room en voeg wat kookvocht van de slakken toe. Op smaak maken met wat peper, zout en een beetje sjalot edik. Met een klontje boter schuimig mixen en op het laatst nog wat fijn gesneden bieslook erbij doen. Serveer met wat gebakken (Hollandse) slakjes.

Bruinbrood met sesam en zeezout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	1000	gr.
suiker	40	gr.
zout	25	gr.
verse gist	60	gr.
melk	6	dl
zeezout		
sesamzaadjes		

9 bloem, suiker en zout bij elkaar. 10 Melk en gist samen verwarmen (36 °c). 11 mengen, kneden en een deegbal maken. 12 ongeveer 30 minuten laten rijzen. 13 'terugslaan', broodvorm maken (2 sts) en inkepingen maken, zeezout en sesamzaadjes erop. 14 10 tot 15 minuten laten rijzen. 15 afbakken op ongeveer 185 ° c, circa 30 minuten.

VISGERECHT Vers gerookte makreel met gebakken coquilles st. Jacques op geroosterde venkel met roquette en roquette olie

Geroosterde Venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel knol	1	
peper		
zout		
olie		

Van een venkel knol het groen en de stelen afsnijden. De knol in vieren snijden en met peper en zout, wat olie en een beetje olie in een hete oven laten roosteren. De eigen suikers van de venkel zorgen ervoor dat de venkel caramelizeert. De harde stukken verwijderen. Je kunt de venkel gebruiken als groente bij bv vis, schaaldieren of gevogelte. De puree hiervan is goed als basis voor een saus te gebruiken.

Saus van venkelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelpuree		

Vichychoisse - Aardappel prei soep (warm of koud)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	
grote aardappel	1	
basis runderbouillon		
room		
peper en zout		
edik		

Prei en aardappel in grove stukken snijden en wassen. Voeg zoveel bouillon toe dat het geheel net onder staat. Gaar koken en pureren in magimix of met staafmixer. Zeven door normale bolzeef. Room toevoegen en op smaak maken met peper, zout en eventueel wat edik. Voor koude soep of saus: Af laten koelen en room toevoegen. Dit kan 'dunne' of half geslagen room zijn; afhankelijk van de gewenste dikte en consistentie. Op smaak maken met peper, zout en eventueel iets edik.

Kummel tuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kummel		

HOOFDGERECHT Gepocheerde kalfshaas met eekhoortjesbrood en gefrituurde aardpeer met knolselderij en courgette

Glace (Fond de veau)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	2 à 3	kg
tomaten puree	250	gr.
gekneusde peperkorrels		
groen van prei		
ui met schil	½	
koud water	5 a 6	liter

1. Alles bij elkaar in een grote pan doen een aan de kook laten komen. 2. Afschuimen en ongeveer 5 uur zachtjes laten koken. 3. Zeven en inkoken tot er een licht gebonden, bruine saus ontstaat. Er blijft ongeveer 1 tot 2 liter saus over.

Rode wijn saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	¾	liter
madeira	¼	liter
glace	3/4	liter

1. Rode wijn en madeira samen inkoken tot ongeveer 1/4 liter. 2. Glace toevoegen en eventueel nog iets inkoken. 3. Zeven door een fijnmazige zeef. Van deze saus zijn er allerlei afleidingen te maken.

Kalfsquenelles met boter (Quenelles de veau au beurre)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mager kalfsvlees	375	gram
boter	200	gram
water	3	dl
bloem	150	gram
eieren	3	
zout	15	gram
peper	1	snuif
geraspte nootmuskaat	1	mespunt

1. Het deeg. Meng in een pan het water, een snuif zout, een flinke klont boter en breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor tot een homogene massa is verkregen. Zet de pan weer op hoog vuur, onder voortdurend roeren, zodat het water gedeeltelijk verdampt. Als het deeg voldoende gedroogd is kan het in zijn geheel uit de pan worden genomen. Aflaten koelen op een bord. 2. De farce. Snijd het vlees in blokjes en hak het fijn. Leg dit haksel in een kom, stamp het fijn, voeg het koude deeg erbij en maal alles fijn tot een gladde massa is verkregen, voeg de rest van de boter erbij en blijf alles bewerken tot alle ingrediënten volledig zijn vermengd. Voeg er dan zout, peper en nootmuskaat bij en vervolgens, beetje bij beetje, de losgeklopte eieren. Leg de farce op een fijne zeef en pers ze door de zeef in een kom. Even doorroeren met een spatel, koud zetten met een stuk rond wit papier, dat op de farce wordt gelegd om deze tot gebruik tegen het contact met de buitenlucht te beschermen. 3. De quenelles. Schep de farce met een lepel in een linnen spuitzak, knijp de zak dicht en druk erop, zodat de farce in een diepe braadslee kan worden gespoten, in kleine staafjes van 8 cm lengte, op 5 cm afstand van elkaar. Bedek ze 15 minuten voor gebruik met gezouten water en draai de oven zo hoog dat het water begint te rimpelen. De quenelles zijn gaar als ze in het water zwemmen en weerstand bieden aan een lichte druk van de vinger. Deze quenelles worden gebruikt in bepaalde garnituren van pasteien enzovoort of als kleine entree met een saus, bijvoorbeeld een luchtige Sauce Mornay. Noot. Dit gerecht kan worden verfijnd door de toevoeging van cremefraiche (slagroom of zure room), die een fijnere smaak geeft aan de quenelles. In dat geval moet de hoeveelheid deeg worden verminderd. De dikte van de quenelles kan worden gecontroleerd door een klein beetje te pochieren, alvorens de quenelles in de oven te zetten.

Saus van eekhoortjesbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoortjesbrood		

DESSERT Bloedsinaasappel met gekonfijte kum-quats met passiefruit en crème fraîche

Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	3	
suiker (per eidooier)	1	eetlepel
witte wijn	1	dl
marsala	2	dl

Eidooiers, suiker en wijn opkloppen op fornuis of a.b.m. tot een warme luchtige saus (ca. 80 graden). Pas op voor roerei.

DESSERT Gecarameliseerde mango met sabayon

Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	3	
suiker (per eidooier)	1	eetlepel
witte wijn	1	dl
marsala	2	dl

Eidooiers, suiker en wijn opkloppen op fornuis of a.b.m. tot een warme luchtige saus (ca. 80 graden). Pas op voor roerei.

DESSERT Parfait met bitterkoekjes en Frangelica

Parfait met bitterkoekjes en Frangelica

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	2	st
eidooier	5	st
suiker	200	gr.
room	$\frac{3}{4}$	liter
bitterkoekjes		
frangelica		

16 Room opslaan tot halfgeslagen (yoghurt-dikte). 17 ei, eidooier, suiker au bain marie opkloppen tot ca 80 graden (er mogen geen streepjes van het eigeel meer inzitten). 18 koud kloppen in de kitchenaid of met de handmixer. 19 opgeslagen room door spatellen. 20 Bitterkoekjes breken en met wat van de Frangelica marinieren en door de massa doen. 21 Ongeveer 2 uur in de vriezer laten opstijven.