

2006 maart

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

VOORGERECHT Mosselen met korianderschuim

Mosselen met korianderschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote mosselen	30	
mosselwater	250	g
blaadje gelatine (geweekt in koud water)	1	
koriander	375	g
water	250	g
korianderwater	250	g
blaadjes gelatine	2	
sinaasappels	2	

Dompel de mosselen 10 seconden in kokend water. Met een scherp mesje de mosselen lossnijden. Haal ze eruit. Bewaar de schelpen. Leg de mosselen op een rooster (1 cm tussenruimte). Bewaar in de koeling. Verwarm ½ deciliter van het mosselwater en los er de gelatine in op. Haal van het vuur en meng met de rest (2 deciliter) van het mosselwater. Bewaar de het mosselwater in de koelkast en haal eruit als het lobbige begint te worden. Nappeer de mosselen met het half gestolde mosselwater, het water moet een beetje vloeibaar en niet te stijf zijn om het goed aan te kunnen brengen. Bewaar de mosselen in de koeling om de gelatine verder op te laten stijven. Herhaal de laatste twee stappen een aantal malen. Korianderwater: Haal de korianderblaadjes van de stelen af. Er moet 250 gram blad over blijven. Blancheer de blaadjes 5 seconden in kokend water. Laat schrikken in ijswater en laat uitlekken. Maal in de blender met 2½ deciliter water. Zeef daarna door een zeefdoek. Korianderschuim: Verwarm ½ deciliter van het korianderwater en los er de gelatine in op. Haal van het vuur en vermeng met de rest (2 deciliter) van het korianderwater; breng op smaak met zout. Zeef nogmaals en vul de iSi-fles (½ l) met behulp van een trechter. Laad de fles 1 patroon en laat 2 uur in de koeling rusten. (Gebruik voor een 1-l fles 2 patronen.) Schil de sinaasappel; zorg dat er zo weinig mogelijk wit aan de schil zit. Snij er julienne (1 mm dikte) van. Blancheer de reepjes 1 minuut in suikerwater. Presentatie: Leg 6 schelpen op een bord, met de punten naar binnen. Leg om-en-om in de ene schelp een mossel (met de gegelatineerde kant naar boven) en vul de andere schelp met korianderschuim. Garneer het schuim met reepjes sinaasappelschil.

Erwtencrèmesoep met scampi's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries doperwten	500	gr.
kleine sjalotjes	3	
takjes munt	2	
boter	2,5	el
vis of kippenfond	12	dl
slagroom	2,5	dl
crème fraîche	2,5	dl
tenen knoflook	2	
scampi's	20	
blaadjes munt	20	

Vorbereiding Soep: Maak de sjalotjes schoon en fruit ze glazig in de boter. Voeg de erwten toe (houd er 6 per persoon apart voor de garnering). Voeg de bouillon en de muntsteeltjes toe, laat het geheel 10 minuten koken en haal de muntsteeltjes uit de soep. Roer de crème fraîche erdoor. Pureer de soep met een staafmixer en zeef de soep. Maak de scampi's schoon. Snijd ze over de lengte bijna doormidden. Klop de slagroom lobbij. Pers de knoflook fijn. Snijd de blaadjes munt in smalle reepjes. **Bereidingswijze Soep:** Vouw de scampi's open, bak ze in wat olijfolie en voeg de knoflook toe. Verhit de soep weer. Schep de geklopte slagroom door de soep en breng het geheel op smaak met zout en peper. Let op de soep mag niet meer koken! **Serveren:** Leg de scampi's en de achtergehouden doperwten in de borden. Schep de soep om de scampi's en garneer met de muntblaadjes.

Rode-wijnreductie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gesnipperde kleine ui	1	
tak bleekselderij in blokjes	1	
tenen knoflook gehakt	3	
kleine rode paprika in blokjes	1	
olijfolie	1	eetlepel
kleine tomaten in blokjes	2	
balsamicoazijn	1	dl
port	1	glas
rode wijn	1	fles

Zet de groenten aan in de olijfolie en gaar tot deze zacht zijn. Voeg de tomaten, port en balsamico toe en laat alle vocht bijna verdampen. Voeg de wijn toe en laat inkoken tot de helft. Schuim ondertussen een paar maal af. Zeef en laat weer inkoken tot circa 1½ dl. Bind eventueel met arrowroot. Giet de reductie in een spuitflesje.

Pompoensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	eetlepel
grote ui	1	
teen knoflook geplet	1	
pompoenvlees zonder schil van de halve maantjes	600	g
groentebouillon	2	dl
olijfolie (goede)	1/2	dl
zout en peper		

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan en fruit de uisnippers en de knoflooktenen tot ze goudgeel zijn. Voeg de blokjes pompoen (de restanten van de uitgestoken halve maantjes) toe en bak even mee. Verhit de bouillon en giet bij de pompoen. Draai het vuur lager en kook 30 minuten zachtjes door. Breng op smaak met zout en peper. Pureer, zeef en klop vlak voor het opdienen de overige olijfolie door. De saus moet vloeibaar zijn.

Groente (savooiekool en pompoen)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
savooiekool in dunne reepjes	500	g
rode-wijnazijn	5	el
vruchtvlies van pompoen in plakken	1	kg
kristalsuiker	45	g
boter	50	g

Zet een kom met ijswater klaar. Blancheer de reepjes kool, nadat dit even in ijswater te hebben gelegen overdoen in een vergiet en laat uitlekken en zet weg tot gebruik. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en roerbak de kool 2 minuten. Voeg de wijnazijn toe en stoof de kool nog 30 seconden. Haal de pan van het vuur. Snijd van de pompoen plakken op snijmachine, stand 10, en steek halve maantjes uit, blancheer deze 2 à 3 minuten in ruim kokend water met zout. (De restanten zijn voor de saus). Schep ze met een schuimspaan uit het water en leg ze, goed uitgelekt, in een droge koekenpan met een zware bodem. Strooi er suiker op en onder de pompoen en bak ze op een heel laag vuur tot de suiker goudbruin wordt, draai de pompoen om; schuif de pan heen en weer om aanbranden (bitter) te voorkomen. Voeg boter toe en laat nog 2 minuten karameliseren tot een lichtbruine karamel.

Dorade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doradefilets van 100 g	10	
olijfolie		

Kijk de visfilets na op graten. Gebruik olijfolie om te bakken. Bak in een koekenpan met een dikke (zwarte) bodem de filets eerst op de velkant gedurende 2 minuten en daarna op het vlees kant 1 minuten. Haal de filets hierna onmiddellijk uit de pan i.v.m. nagaren. Presentatie: Lepel de saus over de borden en schep de kool erop. Leg hierop de visfilet en schik de halve maantjes van de pompoen eromheen. Trek strepen met de rode-wijnreductie uit het flesje.

Chocoladebavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure couverture	150	gr.
grand marnier	1	dl
blaadjes witte gelatine	3	
slagroom	4	dl

Smelt de chocolade au-bain-marie. Week de gelatine in koud water. Verwarm de grand marnier en los de gelatine hierin op. Zet het koel weg. Klop de slagroom stijf. Spatel de chocolade voorzichtig door de slagroom. Voeg daarna de grand marnier toe. Spoel de vormpjes om met koud water en vul ze met de massa.

Citroenkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	35	gr.
witte basterdsuiker	40	gr.
bloem	40	gr.
glucosesiroop	40	gr.
citroenen	2	
gembersiroop	1,5	el

Was de citroenen en trek zestes van de schil. Snijd deze zestes in stukjes. Breng wat water aan de kook en kook hierin de zestes. Spoel ze af met koud water en dep ze droog. Zeef de bloem. Doe de basterdsuiker, boter en glucosestroop samen in een pan met een dikke bodem en laat het smelten. Roer de zestes, het gembersap en de gezeefde bloem erdoor. Vorm van het geheel een bal en plaats het in de koeling. Verwarm de oven voor op 165°C. Leg een bakmatje op de bakplaat. Vul een theelepel tot aan de rand met een beetje deeg. Leg het op de bakplaat en druk het onder wat vershoudfolie plat (folie verwijderen). Zorg dat er voldoende ruimte tussen de koekjes zit. Bak de koekjes in circa 15 minuten lichtbruin. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.

Montbazillac saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	6	
suiker	80	gr.
melk	1	dl
slagroom	1	dl
vanillestokje	1	
montbazillac	1,5	dl

Laat de melk, room, wijn en het vanillestokje op een laag vuur trekken. Klop de eidooiers au-bain-marie langdurig op en voeg geleidelijk de suiker toe. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg de melk-room-wijn geleidelijk toe aan de eimassa. Breng het op temperatuur totdat het gaat binden. Laat het afkoelen, roer het af en toe door om velvorming te voorkomen. Serveren: Stort de bavarois midden op een bord. Giet een beetje saus over de bavarois en nappeer de rest er rondom heen. Leg drie koekjes op de rand van het bord en garneer met wat seizoenfruit.