

# 2018 maart

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

**VOORGERECHT** Gemarineerde Coquilles met Venkel en Avocado

## Gemarineerde coquilles met venkel en avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquille pp	1	
avocado	2	
geraspte parmezaanse kaas	10	g
peper zout		
venkel	2	
limoen	2	
sushi azijn		
olijfolie		
kaffir lime leaves olijfolie	1	dl
knoflook olie		
fijn gehakte kruiden (koriander, dille, kervel)		
limoen zeste of gezouten citroen		
cress		
grote aardappels	2	
eiwit		
aardappelzetmeel		

Snijd coquilles in dunne plakjes. Avocadocrème: Pureer de avocado samen met de Parmezaanse kaas met een staafmixer. Op smaak maken met peper en zout. Zeven en in een spuitzak doen. Venkelsalade: Snijd het groen van de venkel en was hem. Snijd op een Chinese mandoline mooie plakjes. Op smaak maken met een beetje sushi azijn, olijfolie, zestes van de limoen en een beetje limoensap. Vinaigrette: Alle ingrediënten mengen en goed door roeren. Op smaak maken met een drupje knoflook olie. Pommes Soufflée: Schil de aardappels en snijd ze op de snijmachine heel dun (stand 2). Leg de plakjes uit over het aanrecht blad. Smeer de ene helft in met eiwit en bestrooi de andere helft met de aardappelzetmeel. Net zoveel dat het er mooi dun op zit. Veeg het overtollige zetmeel van de aardappel. Leg de plakjes met eiwit op de plakjes met aardappelzetmeel. Steek het uit met een rond stekertje. Frituren op 180°C goudbruin. Bord opmaken: Leg de dunne plakjes coquille dakpansgewijs in een cirkel op het midden van het bord. Meng de dressing goed en schep er een paar lepels overheen, (à la minuut marinieren). Dresseer daarna de venkelsalade op de coquilles. Spuit er dopjes van de avocado crème tussen. Schep nogmaals de vinaigrette over het geheel. Maak royaal af met de Cress. Garneer met de pommes soufflée.

**Lichtgerookte witlof met kreeft, saus van ham/kaas en witlof battons**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeft	1	
stronkjes witlof	2	
plakje dungseden pata negra ham pp	1	
court bouillon (wortel, ui, knolselderij, prei, venkel, laurier, zout en peper)	4	dl
blokjes ham	100	gr.
blokjes kaas	80	gr.
blokjes boter	80	gr.
room	2	dl
bosuitjes	8	
room, ingekookt		
oude kaas		
nootmuskaat		
picudo olijfolie		
gehakte div. kruiden		
cress		
bosje bieslook		

Rook pp 2 blaadjes van de witlof gedurende 2 tot 3 minuten. Leg aan de ene zijde van het r.v.s. bakje de rookmot, leg aan de andere zijde van het bakje de blaadjes witlof. Dek het bakje af met een dekseltje, maar zorg ervoor dat je een kleine opening laat voor de lucht-/rookcirculatie. Snijd de overige witlof fijn en zet deze samen met de ham, kaas, court bouillon en wat nootmuskaat op voor ca. 15 minuten. Haal het daarna door een fijne zeef. Voeg de slagroom aan de saus toe, laat het tot de juiste dikte inkoken en monteer het op met boter. Kreeftvlees, snijd het 'vlees' fijn en vermeng dit met de dik ingekookte room. Breng het op smaak met peper en zout. Kreeftstaart apart houden voor garnering. Doe overige vlees van de kreeft tezamen met de Picudo olijfolie in een pan en verwarm het tot maximaal 50 graden. Kook de bosuitjes af en smoor ze even in dezelfde olijfolie. Vul de gerookte witlofblaadjes met de crème van het kreeftenvlees en bedek het gevulde witlofblaadje met een tweede blaadje. Rol dit vervolgens in een reepje Pata Negra ham en bind het op met de geblancheerde bieslook. Bedruip de witlof parketjes met de Picudo olijfolie en verwarm deze in een oven van 50 graden. Snijd battonnettes van de resterende witlof, maak het vervolgens aan met het mengsel van de yoghurt en de gehakte kruiden en breng het daarna op smaak met zout en peper. Rasp wat oude kaas over de gevulde witlofstronkjes. Dep de kreeftenstaart enigszins droog, portioneer naar gelang er borden zijn, dresseer deze tezamen met de gevulde witlofstronkjes en de aangemaakte witlofbattonnettes op het bord. Maak het af met het gesmoorde bosuitje en de Cress.



## Gado gado, pinda en kroepoek

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
sereh	½	
laos	10	g
olijfolie		
gember	10	g
stuks rode peper	2	
limoen	1	
gezouten pinda's	150	g
kokosmelk	1	liter
tapiocaparels		
sojasaus		
rundvlees pp	40	gr.
peper		
zout		
cornicabra		
mayonaise (bij opmaak)		
knoflook		
kardemom		
fenegriek		
komijnzaad		
rode peper	1	
kokosklapper	20	gr.
kleine bloemkool		
scheutje gembersiroop		
scheutje sojasaus		
shiso purple azijn		
scheutje cornicabra olijfolie (op smaak gebracht met wijnazijn en kerrie)		
zoete shiitakes pp (1 uur ingekookt met dashi bouillon, sojasaus, mirin en rijstwijn)	2	
dik op een snijmachine of mandoline: meat radijs, rammenas, rettich, wortel	2	mm
taugé		
enoki paddestoelen 'in het zuur ingelegd'		
sushi azijn		
sambal tjoeka (verhit wat pindakaas met azijn en breng met sambal en ketjap op smaak)		
jasmine blossom		
kroepoek met pindasmaak		

krokante kruimels (verkruidde pinda, verkruidde kroepoek, stukjes gebrande ui, gebrande kokosklapper)		
kruimels van pinda's		

Pindacrème: Snipper de ui, snijd de sereh en laos in grove delen. Fruit deze groenten zacht m.b.v. een wokpan in de olijfolie. Haal de schil van de gember, snijd deze in grove delen. Verwijder de zaadlijsten uit de rode peper, snijd deze in halve ringen. Voeg de gember en rode peper toe aan de uien. Rasp de limoenschil in de wokpan, bewaar het sap voor het afblussen. Voeg de helft van de pinda's toe aan het mengsel in de wokpan en laat kleuren. Afblussen met kokosmelk en het limoensap. Kook het geheel tot de pinda's in puree veranderen. Verwijder de sereh, draai het geheel in een keukenmachine tot een gladde massa. Draai de andere helft van de pinda's kort fijn en voeg deze toe aan de pindacrème. Vul direct voor het uitserveren een spuitzakje. Tapioca parels: Kook de tapiocaparels in voldoende water gedurende 5 minuten. Afspoelen met koud water. Tartaar: Snijd het rundvlees fijn tot tartaar. Kruid het vlees met peper en zout, mengen met een scheut olijfolie. Doe in een spuitzakje. Sajoer: Snijd een ui grof, bak zacht aan met knoflook en sereh. Vijzel de kardemom, fenegriek en komijnzaad. Aromatiseer de ui met deze kruiden. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper, snijd in kleine stukjes en voeg aan de ui toe. Voeg als laatste de kokos klapper toe, draai het geheel glad. Kook de bloemkool, vermeng dit met de sajoer. Dressing: Vermeng de gembersiroop, de sojasaus, de Shiso Purple azijn en de olijfolie. Afwerking: Neem voor dit gerecht een mooie kom, spuit een cirkel pinda crème op de bodem. Bouw deze cirkel op met een cirkel tartaar, spuit drie toefjes mayonaise op de tartaar. Plaats twee zoete shiitakes in het midden. Besprenkel de meat radijs, rammenas, rettich, wortel, taugé, enoki paddenstoelen met de sushi azijn. Bedek het gerechtje afwisselend met de taugé, rettich, rammenas, meat radijs, wortel en een kleine eetlepel sambal tjoeka. Decoreer het gerecht met de pinda crème, die m.b.v. een kleine 'mal' de vorm van een pinda heeft gekregen. Breng de tapioca op smaak met kikoman sojasaus. Decoreer het gerecht met Jasmine Blossom. Vul de pindakroepoek met de sajoer, leg deze apart op bijvoorbeeld een grote kiezelsteen of een mooie 'side' bordje. Bestrooi de gevulde kroepoek met de krokante kruimels. Leg de enoki paddenstoelen bij de gevulde kroepoek. Dresseer het gerecht in de kom aan twee zijanten met de dressing. Garneer het gerecht met de kruimels van pinda's.

**HOOFDGERECHT** Reerug met Alkmaarse Parelgort en Crumble van Paddo's en Bruine  
Basterdsuiker

---

## Reerug met alkmaarse parelgort en crumble van paddo's en bruine basterd suiker

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
karkas van de reerug		
olijfolie		
bouquette (ui, prei, wortel, selderij, peterselie)	200	g
rode wijn	200	dl
rode port	200	dl
specerijen (kruidnagel, kaneelstok, laurierblad, tijm, rozemarijn)		
pedro ximénez sherry azijn		
reerug		
zout		
echte boter		
bospeentje pp	1	
pot wildfond		
bospeentjes	200	gr.
laos		
kerriepoeder		
zestes van citroen		
alkmaarse parelgort		
stuks sjalot	2	
teen knoflook	2	
witte wijn		
potje gevogelte bouillon		
half geslagen room		
geraspte parmezaanse kaas	50	gr.
kastanjechampignons	100	g
sinaasappels	2	
dille		
cress		
poeder van gedroogde paddo's	25	g
delen koude boter	30	g
bloem	35	g
bruine basterd suiker	15	g

Saus van reerug: Braad de stukken karkas aan in de olijfolie. Voeg het bouquette en de specerijen toe. Afblussen met rode wijn en port, laten trekken en zeven. Laat de gezeefde saus reduceren, niet te dik. Draai de saus m.b.v. een staafmixer mooi glad en monteer deze op met olijfolie. Maak de smaak compleet met de Pedro Ximénez sherry azijn. Reerug: Bestrooi de reerug met fijn gemalen zoutkorrels. Schroei de reerug dicht in olijfolie op hoge temperatuur. Voeg roomboter toe, laat bruisen en arroseer het vlees kort. Doe het vlees in de oven op

120°C gedurende 5 minuten. Laat het vlees rusten op 50°C. Garnering van bospeentjes: Blancheer een aantal bospeentjes. Glaceer deze verder in de fond met echte boter. Crème van bospeentjes: Gaar de overige bospeentjes in water met zout en laos. Verwijder de laos en pureer de bospeentjes met een snufje kerriepoeder en de zestes tot een crème. Alkmaarse parelgort als risotto: Kook de parelgort gedurende 8 á 9 minuten en laat langzaam afkoelen. Niet afspoelen! Laat het sjalotje en knoflook met de afgekoelde parelgort aan zweten in olijfolie. Wanneer de parelgort glazig is, afblussen met witte wijn. Iedere keer, wanneer het vocht is opgenomen, een flinke scheut bouillon toevoegen, totdat de parelgort gaar is en haal de pan dan van het vuur. Monteer de parelgort met de half geslagen room en geraspte Parmezaanse kaas. Kastanjechampignons/sinaasappel: Snijd de rauwe champignons in flinterdunne plakjes m.b.v. een mandoline. Bewaar deze onder een natte doek. Snijd het vruchtvlees in blokjes tussen de vliesjes van de sinaasappel uit. Crumble van paddo's met bruine basterd suiker: Meng de ingrediënten tot een kruimeldeeg. Verdeel deze kruimels over een bakplaat. Bak de kruimels op 160°C gedurende 15 minuten. Roer de kruimels een paar maal door m.b.v. een garde tijdens het bakken. Afwerking: Schep de parelgort a la risotto links van het bord. Verdeel een aantal blokjes vruchtvlees van de sinaasappel over de parelgort. Bedek het geheel met de dunne plakjes van de kastanjechampignons. Leg kleine topjes dille over de parelgort. Steek de steeltjes van de Cress tussen de kastanjechampignons. Verdeel de crumble van paddo's robuust over het bord. Bestrooi het stuk vlees met gemalen peper en grove zoutkorrels. Leg het vlees aan de rechterzijde. Giet de saus van reerug ruim over het vlees. Verdeel de crème van bospeentjes, m.b.v. een spuitflesje, in stipjes over de champignons. Spuit een grotere toefje naast de parelgort, dresseer hierin ter garnering 2 staande gehalveerde bospeentjes.

**DESSERT** Champagnemousse in Cacaogelei, Karamelcrumble, Karamelmousse,  
Zoethoutwalnootjes en Blauwe Bessengelei

---

## Champagnemousse in cacao gelei, karamel crumble, karamelmousse, zoethout walnootjes, blauwe bessengel Genadeklap

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cava	1¼	dl
suiker	38	g
blaadjes gelatine	2	
eiwit	20	g
room	100	g
crème fraîche	25	g
water	38	g
cacaopoeder	12½	g
karamel chocolade	150	g
blaadjes geweekte gelatine	2½	
slagroom	¼	liter
witte chocolade	25	gr.
zoethout	1	gr.
blaadje gelatine	¼	
walnootvormpjes (of andere vormpjes)		
goudkleurige chocolade spray		
diepvries pure blauwe bessen	65	gr.
st kardemon	1¼	
blaadje laurier	½	
agar agar	3	g
parelmoer kleurpoeder	0,7	g
pure chocolade	23	g
cressen		
limon cress		

Champagnemousse: Kook de cava met de suiker. Los daarin de vooraf in lauw water geweekte gelatine op. Klop het eiwit met de suiker luchtig in een planeet menger. Klop vervolgens de room tot yoghurt dikte. Nadat de cava weer op kamertemperatuur is, spatel je de opgeslagen eiwitten erdoor. Daarna de half geslagen room; voeg als laatste de crème fraîche toe. Stort deze massa in een gewenste vorm en zet weg in vrieskast. Cacao gelei: Breng alle ingrediënten aan de kook en los de vooraf geweekte gelatine hierin op. Laat de gelei afkoelen tot kamertemperatuur en geleer daarna de bonbon van champagnemousse hiermee af. Karamel mousse: Breng de room met de cacao poeder aan de kook. Roer de karamel chocolade hier doorheen. Los de geweekte gelatine er in op. Koel terug tot 35°C. Voeg daarna de half geslagen room toe. Vul de gewenste vorm. Zoethout walnootjes: Breng alle ingrediënten aan de kook en los de vooraf geweekte gelatine hierin op. Stort deze massa in de gewenste vormpjes. Bijvoorbeeld een vorm van walnootjes. Bespuit met de goudkleurige chocoladespray. Blauwe bessen gel: Breng alle ingrediënten aan de kook en kook één minuut goed door. Zeef de kardemon en laurier eruit. Laat deze massa opstijven in de koelkast, draai in de mixer door tot een gladde gel. Crème van champagne: Breng alle ingrediënten aan de

kook, koel terug naar kamertemperatuur, draai door een thermoblender totdat een mooie gladde gel ontstaat. Vul een spuitzakje. Karamel crumble: Breng de suiker aan de kook tot 140°C. Voeg de koude chocolade hier aan toe, en giet uit op bakpapier. Als het helemaal is uitgehard, kun je het in de blender doordraaien tot een crumble. Bord opmaken: Leg de bonbon van champagnemousse op het midden van een enigszins diep bord. Strooi de karamel crumble over het bord en op één zijde van de champagnemousse. Dresseer de karamel mousse naast de bonbon van champagnemousse. Verdeel een drietal zoethout walnootjes en plaats dopjes van de blauwe bessengel rond het gerecht. Doe hetzelfde met de crème van champagne. Steek hier en daar een paar takjes bronzen venkel in. Verdeel de Limon Cress over en in het gerecht.