

2020 maart

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

Tartaar van rund met bieslookcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	12	
olie		
platte peterselie	1	bosje
briochebroodbolletjes à 35 gr p.s.	1-2	
bieslook	1	bosje
zonnebloemolie	2,5	dl
eiwit (van kwartelei)	45	gr.
yoghurt	40	gr.
blanke azijn	20	gr.
runderstaartstuk	500	gr.
olijfolie		
zout		
gezouten citroen (pot)	1-2	
zure augurk	1-2	
little gem	1	slakropje
oost-indische kers, bloem en blad	12	

Kwarteleitjes liggen in vriezer. Haal ze direct uit vriezer en laat ontdooien. Houd de eitjes evt onder stromend lauw water om het ontdooiproces te versnellen. De eidooier is door het vriesproces stevig geworden. Pel de kwarteleitjes. Vang de eiwitten op in een kommetje. Leg de dooiers in een ander kommetje met iets olie om verder te laten ontdooien. De eiwitten worden gebruikt voor de bieslookcrème en voor de eend. Pluk voor de peterseliepoeder de blaadjes van de peterselie. Spoel schoon droog goed tussen twee schone doeken. Verdeel over een bakplaat met ovenpapier en droog op 50 gr C in de oven uit. Verhoog de temperatuur indien de blaadjes niet voldoende uitdrogen. Richtlijn 45-60 minuten. Maal fijn. Snijd de korst van het briochebrood. Trek het brood voorzichtig in kleine schotsen. Verdeel over een bakplaat met ovenpapier en droog op 100 gr C in de oven uit. Richtlijn 60 minuten. Maak de bieslookcrème. Snijd hiervoor de bieslook fijn. Blender met de olie glad en passeer door een fijne zeef. Meng eiwit, yoghurt en azijn in een smalle hoge beker. Zet de staafmixer erop, en voeg 180 gr bieslookolie toe zodat een gladde crème ontstaat. Breng over in een spuitzak en bewaar in ijskast. Snijd het staartstuk in een fijne tartaar. Maak aan met iets olijfolie en zout. Snijd de schil van de gezouten citroen in zeer kleine brunoise. Schil de augurk en snijd in zeer kleine brunoise. Haal de little gem voorzichtig uit elkaar, maak indien nodig schoon, en snijd de blaadjes op de nerf doormidden. Afwerking: Bestrooi het briochebrood met peterseliepoeder. Verdeel de rundertartaar over de borden. Zet hier en daar stippen bieslookcrème. Verdeel speels de little gem, de eidooier, de brunoise van gezouten citroen en augurk over de borden. Verdeel als laatste de schotsen briochebrood ervoor en werk af met oost-indische kers (bloem en blad).

Koningsoesterzwam met Fourme d'Ambert, kersenazijngel en cacao-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersenazijn	60	gr.
water	60	gr.
agar agar	1	gr.
beukenzwammetjes	500	gr.
witte wijnazijn	40	gr.
zonnebloemolie	100	gr.
zout		
fourme d'ambert	150	gr.
bloem	150	gr.
roomboter	75	gr.
zout naar smaak		
64% pure chocolade	50	gr.
cacaopoeder	25	gr.
waterkers	1	bosje
koningsoesterzwammen	6	
zeezout		

Breng azijn, water en agar agar aan kloppend aan de kook. Haal van het vuur en giet in een bak bekleed met huishoudfolie. Zet weg in koeling. Zodra de gel opgesteven is, de gel breken, blenderen en in een knijpfles bewaren. Verwijder de basis van de zwammetjes en maak waar nodig schoon voor de ingelegde beukenzwammetjes. Meng azijn, olie en een snufje zout. Verwarm op koekenpan op hoog vuur, voeg een scheutje zonnebloemolie toe. Bak de zwammetjes 1 minuut en haal van het vuur. Voeg het azijn-olie-mengsel toe aan de zwammetjes en laat in de pan liggen tot gebruik. Verwarm de oven op 180 gr C. Meng de Fourme d'Ambert, bloem en boter. Voeg naar smaak zout toe. Maak een crumble door de ingrediënten met de vingertoppen tegen elkaar te wrijven. Verspreid gelijkmatig op een bakplaat met bakpapier en bak ca 10 minuten in de oven. Breek de crumble in fijnere stukjes. Bak verder in de oven tot de crumble goudbruin is. Haal uit de oven, laat afkoelen en breek in kleine stukjes. Smelt de chocolade au bain-marie. Voeg al kloppend de olie toe en de gezeefde cacao-poeder tot een glad mengsel. Bewaar op kamertemperatuur. Snijd de Fourme in dunne julienne. Spoel de waterkers af en dep droog. Snijd de voet van iedere zwam, en snijd iedere zwam in de lengte doormidden. Plaats een pan op middelhoog vuur met een scheutje olie. Zodra de olie heet, de zwammen bakken met de snijkant naar beneden tot deze goudbruin geschoeid is. Draai de zwammen om en herhaal aan de bolle kant van de zwammen. Breng op smaak met zout, zet het vuur lager en voeg een klontje roomboter toe. Bedruip de zwammen met boter en voeg een scheutje water toe om te glazuren. Afwerking: Plaats een warme, halve paddenstoel op ieder bord. Zet hier en daar stippen kersenazijngel. Werk af met crumble, ingelegde zwammetjes, julienne van Fourme d'Ambert en waterkers. Eindig met chocoladeolie.

Witlofsoep met St.Jacobsvrucht en grapefruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	15	ml
neutrale olijfolie	50	ml
mosterd	1	tl
witlof	1,5	stronk
roomboter	20	gr.
french dressing		
ui	1	kleine
kippenfond	3	dl
room	1,5	dl
grapefruit	1	
st. jacobsvruchten	6	
zout		

Maak een dressing van azijn, olijfolie en mosterd. Snijd de witlof in dunne julienne en bak met 20 gr boter. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm. Snijd de witlof in dunne julienne en maak aan met French Dressing. Breng op smaak met zout en peper. Zet weg op kamertemperatuur. Snijd de ui brunoise en de witlof in repen. Bak met boter. Overgiet met fond en kook tot lof gaar is. Voeg room (begin met 1 dl), pureer met staafmixer en zeef. Breng desgewenst op smaak met zout / peper. Voeg evt extra room toe. Houd warm. Snijd de partjes grapefruit uit hun vlies. Zet weg op kamertemperatuur. Afwerking: Snijd de St.Jacobsvruchten doormidden en bak ze vlak voor serveren in boter. Zout na. Leg in het midden van een diep bord de gebakken witlof, daarop een St.Jacobsvrucht, dan de rauwe witlof en werk af met een grapefruitpartje. Schenk rondom een bescheiden hoeveelheid soep (evt aan tafel). Het witloftorentje moet blijven staan.

Witvis met warme tartaarsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels (kop, graten) van witte wis	250	gr.
ui	1	
winterwortel	1/2	
warm water	350	ml
pernod	150	ml
witte peperkorrels	4	
sjalotjes	3	
knoflook	1	teen
olijfolie		scheut
witte kookwijn	150	ml
zelfgemaakte, gereduceerde visbouillon	250	ml
room	250	ml
aardappel (vastkokend)	400	gr.
ei	1	
pruimtomen	2	
kappertjes	40	
augurken	10-12	
sjalotten	2	
citroen, schil en sap	1	
peterselie	1	el
kleine doperwtjes (diepvries)	4	el
witvis zonder vel	600	gr.
zout		
peper		
boter	1	klont
aardappelzetmeel	2	el
water		scheutje

Spoel de afsnijdsels goed af. Snijd ui en winterwortel grof en maak daarmee met de overige ingrediënten in ca 20 minuten een visbouillon. Schuim regelmatig af. Zeef de bouillon, schenk in een schone pan en kook in tot ca 250 ml. Maak de tartaarsausbasis. Snijd hiervoor de sjalotjes en knoflook in dunne plakjes. Bak de sjalot en knoflook op middelhoog vuur in de olijfolie tot ze zacht zijn maar niet gekleurd. Voeg de witte wijn toe en laat inkoken tot bijna droog. Voeg de gereduceerde visbouillon en de room toe. Breng aan de kook en kook in tot de consistentie van een dunne saus. Houd minimaal 250 ml over. Breng evt op smaak met zout. Laat langzaam afkoelen. Blender, zeef en zet koel weg. Schil de aardappelen en snijd ze met een mandoline in flinterdunne plakjes. Kook de plakjes 2 minuten in gezouten water. Schep de plakjes met een schuimspaan uit het water en laat uitlekken op een schone keukenhanddoek. Zet weg tot gebruik. Kook het ei, pel het en hak het fijn. Schil de tomaat, verwijder het vocht en zaad, en snijd brunoise. Spoel de kappertjes af en hak grof. Snijd de augurk fijn. Snijd de sjalotten fijn. Rasp de schil van de citroen met de microplane, en pers daarna uit. Hak de

peterselie fijn. Meng de tartaarsausbasis met ei, tomaat, kappertjes, augurk, sjalot, citroenschil, citroensap (proef op smaak!), peterselie en doperwt. Verwarm heel langzaam tot het kookpunt. Verwarm een oven op 180 gr C. Snijd de vis in 12 gelijke stukken. Zout en peper. Bak de vis in olijfolie licht goudbruin met de velzijdekant omhoog. Haal uit de pan, en leg de vis met de velzijdekant naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Meng ondertussen het aardappelzetmeel met een scheutje water. Strijk met behulp van een keukenkwastje de plakjes aardappel er mee in. Leg de plakjes dakpansgewijs op de vis zoals schubben. Smelt een klontje boter en strijk er de aardappelen mee in. Plaats de vis terug in de oven en laat de vis nog 5 minuten garen. Zet de grill aan en bak de aardappelschubben van de vis krokant. Indien de vis gaar is, maar de aardappelschubben nog niet krokant, dan afwerken met de crème bruleebranders. Afwerking: Verdeel de saus over 12 diepe borden. Leg daarop de vis met aardappelschubben omhoog.

Eend met blauwe bes en zeesla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
rode peper	½	
gember	2	cm
koriander	2	takjes
citroen (sap)	½	
zonnebloemolie		
sushiazijn		
witte aceto balsamico of witte wijnazijn		
blauwe bessen	2	bakjes
eend	1	
tijm		
rozemarijn		
knoflook		
miso		
zilveruitjes	24	
sinaasappelsap (ca 3 sinaasappels)	2	dl
olijfolie	1	dl
blauwe bessensap	2	dl
citroenolie	1	dl
zout		
xantana		
abrikozenpitolie	40	gr.
eiwit van kwartelei	25	gr.
yuzusap		paar druppels
yoghurt	20	gr.
bouillon	1,25	dl
ganzenlever	75	gr.
zeesla	12	bladen
tempurabloem	100-200	gr.
sodawater (ijskoud)		

Marineer de blauwe bes. Snijd hiervoor de sjalot, rode peper, gember en koriander ragfijn. Fruit ze zonder te kleuren aan op een laag vuur in weinig zonnebloemolie. Voeg naar smaak sushiazijn, witte azijn, olijfolie en citroensap toe. Giet het mengsel op de blauwe bessen en laat zo lang mogelijk marineren. Verwarm de oven op 110 gr C. Maak de eend schoon. Leg de poten in ruim zonnebloemolie met tijm, rozemarijn en knoflook. Konfijt de poten in ca 3 uur gaar in de oven. Pluk hierna het vlees van het bot en hak het fijn. Snijd de huid in van de twee borsten. Kleur de huid met de gasbrander en gaar de borsten in ca 25 minuten in de oven op 110 gr C. Lak de borsten af met miso. NA GEBRUIK DE OLIE ZEVEN VOOR HERGEBRUIK! Spoel de uitjes goed af. Snijd ze doormidden in de lengte. Meng het sap met de olie en leg de uitjes

erin tot gebruik. Meng het sap met de olie. Voeg wat zout en citroensap toe, en bind de dressing heel licht met een beetje xantana. Meng de abrikozenpitolie, eiwit, sushiazijn, yuzusap en yoghurt in een smalle hoge koken met de staafmixer. Voeg al draaiend de zonnebloemolie tot een homogene crème. Bewaar in de koeling in een spuitzak. Verwarm de bouillon tot 60 gr C. Snijd de lever in gelijke blokjes. Voeg de lever al mixend met de staafmixer blokje voor blokje toe aan de bouillon. Voeg ook een beetje sushiazijn toe. Spoel de zeesla goed af en dep voorzichtig droog. Maak een dun tempurabeslag met bloem en ijskoud sodawater. Haal de sla erdoor en frituur krokant. **NA GEBRUIK DE FRITUROLIE ZEVEN VOOR HERGEBRUIK!** Afwerking: Verwarm vlak voor serveren de eendenborst. Trancheer in dunne plakken. Plaats een veeg abrikozenpittencrème op een bord. Plaats daarop eendenborst en gekonfijte eend. Verdeel de uitjes en de bessen ertussen. Plaats de leversaus rondom. Bedruppel met blauwebessendressing. Plaats een blad zeesla bovenop.

Wortelcrème met sinaasappel, kaneelsorbet en kaitafi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte olijfolie	100	ml
steranijs	10	stuks
bretonse wortels	3,5 - 4	kg
suiker	150	gr.
stemgember	1-2	bolletje
ingelegde citroen	1-2	
kaneelstokjes	5	
zwarte peper	5	korrels
melk	7,5	dl
slagroom	2	dl
gemalen kaneel	1	el
kataifi	150	gr.
arachideolie		
sinaasappels	3	
munt	12	blaadjes
mint cress (koppert cress)	24	blaadjes

Maak minimaal 2 weken van te voren de steranijsolijfolie. Meng hiervoor de olijfolie met de steranijs en laat trekken. Maak de wortelcrème. Was hiervoor de wortels, schil ze, en snijd de uiteinden eraf. Verwerk 2/3 van de wortels in de sapcentrifuge. De pulp wordt niet weggegooid! Kook het sap tot 2/3 in. Snijd de resterende 1/3 van de wortels in gelijke plakken en bewaar tot gebruik in koud water. Laat de plakjes wortel in het sap garen maar kook het sap niet in. Blender het geheel tot een crème. Passeer evt door een zeef. Maak van de overgebleven wortelpulp bolletjes. Breng hiervoor 150 gr suiker en 1,5 dl water aan de kook. Maak een lichte siroop. Voeg dit beetje bij beetje bij de pulp. Proef op smaak opdat de pulp niet te zoet wordt. Snijd de gember in fijne stukjes. Snijd de citroenschil in een fijne brunoise. Breng de pulp op smaak met de gember en citroen en maak er bolletjes van. Vijzel de kaneelstokjes en de zwarte peper. Brand dit in een droge koekenpan aan. Giet er 7,5 dl melk bij en breng kort aan de kook. Laat even trekken en zet koel weg. Meng room en suiker in een ruime kom en meng. Zet boven de kom met room een fijne zeef, en giet er het kaneel-melkmengsel op. Voeg de gemalen kaneel toe en roer goed door. Draai er ijs van. Maak de kataifi aan met weinig arachideolie en maak er 12 nestjes van. Bak ze 8 minuten in de oven af op 170 gr C tot krokant en goudkleurig. De sinaasappels schillen en de partjes eruit snijden zonder vlies. Afwerking: Breng een dunne laag wortelcrème aan op een diep bord. Leg in het midden 3 partjes sinaasappel met hierop een nestje kataifi. Leg een aantal bolletjes wortel rondom. Druppel met een pipet een paar druppels steranijsolie in de wortelcrème. Schep op de kataifi en bolletje kaneelijs. Werk af met munt en mint cress.