

2008 april

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

VOORGERECHT Sint Jakobsschelpen, appel, truffel en een dressing van appelstroop en balsamico-azijn

Sint Jakobsschelpen, appel, truffel en een dressing van appelstroop en balsamico-azijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sint-jakobsschelpen	6	
olijfolie		
eendenlever	200	g
appelstroop	2	el
witte wijn	0.25	dl
balsamico-azijn	0.25	dl
olijfolie extra virgen	0.5	dl
truffelolie	3	cc
cognac	15	cc
jonagold appels	3	
fleur de sel		
peper		
sisho		

Begin met het verwerken van de sint-jakobsschelpen, leg de eendenlever koud, bewaar alles onder folie en maak de dressing. De sint-jakobsschelpen in hete olijfolie zeer kort aan elke kant en rondom bakken, zodanig ze nog rauw zijn van binnen. Snij ze in vieren of vijven afhankelijk van de grootte. De koude eendenlever met een heet mes, gedompeld in kokend water, in dunne plakjes snijden. Doe in een steelpannetje de appelstroop, de witte wijn en de aceto balsamico. Dit al roerende licht verwarmen tot de stroop is opgelost. Laat afkoelen. Giet de vloeistof in een doseerfles en voeg daarbij de olijfolie en de truffelolie. Goed schudden. Bewaar tot gebruik in de koeling. Op het laatste moment de appels verwerken. Snijd de geschilde appels doormidden, boor het klokkenhuis uit en snijd ze op de snijmachine, stand 1½, en besprenkel de plakjes appel met citroensap. Presentatie: Op de borden een opbouw maken in een ring van 7 cm Ø. De leverplakjes in de vorm leggen. Voorzichtig zouten met een weinig fleur de sel en kruiden met weinig versgemalen peper. Leg daarop de appelplakjes en besprenkel deze met dressing. De plakjes sint-jakobsschelp naast elkaar op de appel leggen. Breng, met de pipet, telkens een druppel truffelolie op de plakjes sint-jakobsschelpen en wrijf truffelolie er over uit. Een takje sisho erop leggen, steek het steeltje in het gerecht. De dressing in een cirkel eromheen sprenkelen. Afwerken met geschaafde truffel.

Sorbet van Granny Smith

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
puree van groene appel (granny smith)	500	g
water	0.25	l
kristalsuiker	250	g
glucose	20	g
citroen (sap van)	0.5	

Breng water aan de kook met de suiker en de glucose. Laat een paar minuten koken en haal de pan van het vuur. Laat afkoelen. Meng er appelpuree door en het citroensap. Draai er in de machine ijs van en zet in de vriezer.

Een proeverijtje van jong lamsvlees met voorjaarsgroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	4	el
lamsschenkels	1.2	kilo
sjalotten (grof gesneden)	6	
wortel (grof gesneden)	1	
rijpe tomaten	4	
tenen knoflook (gepeld)	2	
zwarte peperkorrels	12	
tijm	5	takjes
rozemarijn	5	takjes
grof zeezout		
boter	100	gram
bloem	100	gram
kalfsfond	1	pot
peper en zout		
bladerdeeg	4	pakjes
lamsrack met 20 ribbetjes	1	
olie	2	el
lamsfilet a 75 gram	10	
salie	3	takjes
basilicum	3	takjes
teentjes knoflook (fijngesneden)	4	
citroen	1	
versgemalen peper		
room		
kleine pommes primeur	10	
water		
zout		
roomboter		
lamsfond	360	cl
kleine worteltjes	20	
peultjes	200	gram

De lamsschenkels in een hoge pan met de olie fel aanbakken. Als het vlees goudbruin is, de sjalotten, wortels, tomaten en knoflook toevoegen. Voeg water toe tot de schenkels onder staan. Dan de 12 gestoten zwarte peper-korrels, 5 takjes tijm, 5 takjes rozemarijn en 3 theelepels grof zeezout toevoegen. Deze fond minimaal 2 uur zachtjes laten trekken. Als het lamsvlees gaar is, uit de pan nemen en af laten koelen. De fond zeven door een grove zeef en laten inkoken. Er is ongeveer 6 dl nodig voor de ragout, bovendien moet er 3 dl van de fond apart gehouden worden voor de aardappels. De mooie stukken vlees van de schenkels snijden en in kleinere stukjes snijden. Laat in de pan: 100 gram boter smelten en voeg daar 100 gram

bloem aan toe. Maak hiervan een roux. Meng de roux met een pot kalfsfond (380 cl.) Voeg daarna de lamsfond toe en het vlees van de schenkels. Indien nodig op smaak brengen met peper en zout. Het bladerdeeg ontdooien en licht uitrollen. Met de uitsteekvorm een bladerdeeg bakje maken (bodem met drie ringen, en evt. een dekseltje). Plaats in een voorverwarmde oven van 180 graden en bak de bakjes in +/- 20 min. af. Ontdoe het lamsrack van overtollige peesjes en schraap de ribbetjes schoon met een scherp mesje. Vlees tot gebruik op kamertemp. bewaren. Lamsrack met peper en zout bestrooien en in een braadpan rondom goudbruin en krokant (rosé) bakken. Bewaar in folie of in een voorverwarmde oven (70 graden). Meng de olie met de gesneden kruiden en het sap van de citroen, breng op smaak met peper en zout. Hiermee de lamsfilet inwrijven en op kamertemp. ongeveer 2 uur laten marinieren. Af en toe omdraaien en met de marinade bedruipen. Smelt in een braadpan 165 gram boter. Haal het vlees uit de marinade en wrijf af met wat keukenpapier. De filet aan alle kanten aanbraden in de hete boter. Reken op een braadtijd van ongeveer 15 minuten. Neem de filet uit de pan en houdt hem warm in folie. (u kunt de filet ook tegelijk met de lamsracks braden, baktijd is even lang) Na bakken het vet verwijderen uit pan verwijderen en de pan afblussen met de kalfsfond, opsmaak maken en wat room toevoegen. Schil of boen de aardappelen en kook ze met wat water en zout tot ze bijna gaar zijn. Afgieten en weer opzetten met wat lamsfond en een klontje boter. Als ze gaar zijn in de fond laten afkoelen. De worteltjes met een dunschiller voorzichtig schillen, zonder het groene pluimpje te beschadigen en deze ook in koud water tot gebruik wegzetten. De peultjes schoonmaken, ontnerven en wegzetten. Kook de groente in water met zout en een klontje roomboter (beetgaar), afgieten en warm houden. Eventueel even in de magnetron. Plakken snijden van de lamsfilet en deze in het midden van de warme borden dressereren. De lamsracks ernaast leggen evenals het bladerdeegbakje gevuld met de lamsragout. Aan de andere kant van het bord de aardappeltjes met de groenten.

Een parfait van roomboterbabbelaars met een compote van aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	500	gram
roomboter	100	gram
water	12	el
slagroom	1.2	liter
boterbabbelaars	300	gram
eidooiers	8	
hele eieren	8	
aardbeienlikeur (voor de parfait)	3	dl
aardbeienlikeur (voor de compôte)	2	dl
aardbeien (diepvries)	1	kg
aardbeien voor de garnering		
muntblaadjes		

Verwarm de suiker met het water net zolang tot een goudbruine massa ontstaat, roer er, van het vuur, vlug de boter door en laat ze nog even doorkoken, tot het geheel glad is. Giet de massa op het met boter ingesmeerde granieten aanrechtblad (een beboterd bakblik kan ook) en strijk het zeer dun uit zodra de massa hard geworden is, kun je het gemakkelijk in stukken breken. Bewaar grote stukken, 2 pp., voor garnering, de rest fijn malen voor de parfait. Zet de diepe borden voor het dessert in de koeling. Klop 1 liter slagroom met 100 gram suiker bijna stijf. Dan de babbelaars (houd er 2 pp voor de garnering achter) goed fijnmalen in de keukenmachine en door dit mengsel mengen. Koel wegzetten. Vervolgens in een r.v.s kom de eidooiers en de eieren met elkaar mengen (eiwitten bewaren voor het klaren van de soep). Voeg 200 gram suiker toe en klop au bain marie met de garde totdat het geheel begint te binden. Nu van het vuur nemen en de kom in koud water plaatsen. Het geheel koud kloppen. Vervolgens met een spatel deze massa voorzichtig met het slagroommengsel uit de koeling mengen en 3 dl aardbeienlikeur erdoor roeren. Het geheel in de ijsmachine scheppen en tot ijsdikte laten draaien. Daarna de massa in een grote kom doen en in de vriezer zetten. De slagroom voor de garnering met wat suiker stijfkloppen. Was de aardbeien voor de garnering en snijd ze doormidden inkl. Het groene hartje. De diepvriesaardbeien in een pan doen met daarop de 2 dl aardbeienlikeur en langzaam warm laten worden. Voeg 200 gram suiker toe, als de suiker is opgelost de aardbeien pureren met de staafmixer tot een dikke compote, die straks als saus geserveerd kan worden. Maak een spiegel van de saus in een diep bord, leg in het midden twee ovale bollen parfait met daar bovenop twee stukken babbelaars en vervolgens de twee halve aardbeien, een toef slagroom en een blaadje mint. Serveer zo snel mogelijk uit.