

2010 april

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

VISGERECHT Gebakken Scholfilet met Jus van Rode Bieten

Gebakken Scholfilet met Jus van Rode Bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien, klein	120	g
gevogeltebouillon	15	dl
sjalot	30	g
knoflook	3	teen
laurierblad	3	
rode bieten	2	kg
zout	15	g
scholfilet	800	g
boter	90	g
peper	15	g
citroen	75	g
olijfolie	30	ml

Pel de uien. Stoof gaar in gevogeltebouillon. Maak de artisjok schoon. Kook in bouillon gaar met gesnipperde sjalot, knoflook en laurier. Haal laurierblad eruit. Laat afkoelen in eigen vocht. Snijd klein. Was de bieten. Pers 1500 g door de sapcentrifuge. Snijd de rest in blokjes. Stoof deze aan in een sauspan. Voeg zout toe. Blus af met bietensap. Laat indampen tot een mooie jus. Passeer. Bak scholfilet a la minute. Drapeer mengsel van sjalot en knoflook.

Kreeft met in Ham-Kaaskruim Gepaneerde Kikkerbil en Saus van Kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeft	1800	g
kikkerbillen	12	
eidooiers	60	g
bloem	20	g
zeezout	1	g
peper	1	g
visfond	9	dl
eierdooiers	8	
boter (roomboter)	200	g
room	2	dl
kreeftenboter	6	theelepels
citroen	1	
zout		

Kook de kreeft twee aan twee 6 minuten in gezouten ruim water. Laat afkoelen. Maak de kreeft schoon. Verdeel voor 12 personen. Paneer de kikkerbillen met ei, bloem en het kruim van hamkaaschips en frituur á la minute de kikkerbillen op 180°C. Warm de kreeft op in courtbouillon. Dresseer de polenta en kikkerbil in het glaasje en schep de opgeschuimde kreeftensaus erover. De visfond tot tweederde inkoken, lauw laten worden en er de losgeklopte eidooiers doorwerken. Op een zacht vuurtje, onder voortdurend roeren, klontje per klontje de zachte boter toevoegen, evenals de kreeftenboter en de room. Het citroensap bijvoegen en verder op smaak brengen met peper en zout.

Traditionele Asperges met Hollandse Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges wit klasse aa 1	24	kg
plakken goede beenachterham	12	
witte peperkorrels	10	
kruidenazijn	2	el
citroen	2	
roomboter	450	gr.
eierdooiers	6	
zout		
witte peper		
gemalen cayennepeper		
eieren	4	

Schil de asperges, bewaar afsnijdsel. Kook de asperges liefst in een slede, de kontjes en vellen op de bodem, daar over een goed uitgespoelde theedoek of servet en daarop de asperges voeg 10 g zout per kg toe en zet de asperges onder water. Breng aan de kook en laat de asperges (afhankelijk van de dikte) 4 tot 8 min. tegen de kook aan garen. Haal de slee van het kooktoestel en laat het nog ca. 15 min doorgaren. Controleer of de asperges gaar zijn door met een vork in het onderste deel te prikken, geen weerstand dan direct serveren, anders nog een paar min. door laten garen. Verwarm de ham in aspergevocht. Terwijl de asperges staan te garen zijn de handen vrij om de Hollandse saus te maken. Plet de peperkorrels. Giet 9 el water en de kruidenazijn in een steelpan, voeg de geplette peperkorrels toe, laat de vloeistof inkoken tot de helft. Pers ondertussen de citroenen uit en zeef het sap. Clarificeer de boter. Klop de eidooiers los, voeg het gezeefde azijn mengsel toe (castric) en klop au bain marie en klop tot de saus begint te binden (83° C). Giet in een dun straaltje de geclarificeerde boter toe en klop tot de boter is opgenomen of tot er de gewenste dikte is ontstaan. Breng de Hollandse saus op smaak met witte peper, zout, wat citroensap en een snufje cayennepeper. Kook de eieren hard, laat ze schrikken en pel ze. Werk het wit en het geel van het ei apart door een bolzeef. Til de asperges met de theedoek uit de slede en laat ze even uitlekken. (controleer de temperatuur voor dat je ze er uithaalt). Verdeel de asperges over de borden, met de koppen naar rechts, garneer met ei en ham.

Lamsrack met Pistachekorst in een Lavendelgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks met totaal 24 ribben (voor ieder 2 ribben)		
muntblaadjes	65	
knoflook, fijn gehakt	5	tenen
gepelde ongezouten pistache noten	165	gr.
olijfolie	200	ml
kleine citroenen (sap en rasp)	2	
granny smith appels, grof gehakt (met schil en klokhuis)	3	kg
verse lavendel	5	
blauwe bessen	125	g
witte wijnazijn	400	ml
fijne kristalsuiker		
verse onbespoten lavendelblaadjes	3.5	tl
haricots verts		
zout		
peper		

Hak de munt, knoflook en noten grof met een staafmixer. Laat niet te lang draaien! Schenk er 160 ml olie bij, voeg citroensap en -rasp toe en pureer alles tot een stevige pasta. Breng op smaak met zout en peper en zet apart. Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Bestrooi de lamsracks met zout en peper en bak ze in gedeelten bruin tot ze aan alle kanten zijn dichtgeschroeid. Laat ze dan afkoelen in aluminiumfolie. Leg de racks met de botjes naar boven en bedek de bovenkant van het vlees met de notenpasta, druk goed aan. Zet 15 min. in de koelkast om stevig te worden. Verwarm de oven voor op 200°C. Leg het lamsvlees op een bakplaat en braad 10-12 min. voor medium, of tot ze naar eigen wens voldoende gaar zijn. Kerntemperatuur 50-55 °C. Zet 5 min. apart. Breng de appel, lavendel en blauwe bessen met 3 l water aan de kook. Laat op halfhoog vuur 45 min. zachtjes koken. Voeg de azijn toe en laat 5 min. meekoken. Schenk alles in een met kaasdoek beklede vergiet, die boven een grote kom staat. Pers het vocht uit de pulp en verwijder de pulp. Meet het gezeefde sap in een steelpan af en voeg evenveel suiker toe als je sap hebt. Roer op laag vuur tot de suiker oplost, breng dan aan de kook. Laat 25-30 min. koken, test dan het geleerpunt: schenk een beetje van het mengsel op een koud schoteltje uit de vriezer. Zet 1 min. in de vriezer, haal dan je vinger door het midden van de gelei. Als het in twee helften blijft liggen, heeft het geleerpunt bereikt. Zo niet, laat dan nog even koken en test elke 2 min. Als het geleerpunt is bereikt, schep dan evt. schuim van het oppervlak en roer de lavendelblaadjes erdoor. Kook vlak voor opdienen de haricot verts beetgaar en zorg dat groente en vlees lauwwarm tot warm is. Leg op ieder bord 2 coteletten. Besprenkel met de sappen uit de pan en van de bakplaat en serveer met lavendelgelei en haricots verts.

Compositie van Abrikozencompote, Kokos-Lavendelsaus, Pompoencarré en Gesuikerde Salie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	240	g
abrikozenmonin	2	dl
abrikozen	1000	g
suikerwater	450	cc
kokosmelk	1200	cc
lavendel	60	g
pompoen	400	g
limoen	60	g
poedersuiker	70	g
fondant	60	g
glucose	60	g
blaadjes salie	24	
eiwit	60	g
suikerpoeder	300	g

Laat de suiker karameliseren. Blus de suiker af met de monin. Pocheer hierin de helft van de ontvelde abrikozen. Draai tot een crème. Snijd de overige abrikozen brunoise. Vermeng met de abrikozencrème. Kook het suikerwater en de kokosmelk. Voeg de lavendel toe. Laat trekken op een hete warmhoudplaat ZONDER vuur zodat de lavendel ten volle zijn smaak kan afgeven (infuseren). Zeef de lavendel eruit. Met een mixer a la minute opschuimen. Snijd de geschilde pompoen. Stoom. Blender tot puree. Meng met de overige ingrediënten. Smeer dun uit op een siliconenmatje. Bak af op 130°C. Haal de blaadjes door losgeklopt eiwit en suiker. Leg weg. Dek af met folie. Droog op een warme plaats. Schik alle ingrediënten op een koud bord.