

# 2011 april

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

---

## VOORGERECHT BOERENOMELETJE MET JONGE GROENTEN

---

### Boerenomeletjes met jonge groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	1	
geschilde bleekselderij	2	
dikke wortel	1/2	
ui	1/2	
crème fraîche	1	eetlepel
fijngesneden bieslook		
jonge preien	24	
jonge worteltjes	24	
kleine venkeltjes	16	
steranijs	6	
citroensap		
eieren	12	
slagroom	2	dl
peper en zout		

Snijd de groenten voor de vulling in een hele fijne brunoise (blokjes) en kook deze kort zodat ze nog een beetje knapperig zijn. Breng op smaak en vermeng met de crème fraîche en bieslook. Kook de jonge groenten voor de salade kort in gezouten water met een beetje suiker, een klont boter en steranijs. Breng op smaak met peper en zout. Kluts de eieren en de room met wat zout en peper en laat hiermee de kuiltjes van de poffertjespan vollopen tot net onder het randje. Maak deze warm boven een pan met kokend water totdat de omeletjes in het midden nog een klein beetje nat zijn. Vul de helft van de poffertjes met het groentemengsel en leg er omgekeerd een poffertje boven op om mooie omeletjes te maken. Zo ontstaan mooie omeletjes. Doe wat boter op de omeletjes en besprenkel ze met wat citroensap. Maak op met de salade van groenten. Bestrooi de borden met wat fijngehakte groene kruiden.

**Coquilles met prei**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	24	
witte wijn	2	dl
noilly prat	1	dl
wit van de prei	200	gr.
boter	200	gr.
eierdooiers	4	
stoof vocht van prei		
zout en versgemalen peper		

Snijd de prei in zeer dunne ringen en hal de laagjes uit elkaar. Doe deze in een pan met boter. Kook op een zacht vuur tot de boter is gesmolten. Haal de prei met een schuimspaan uit de pan en houd warm. Bewaar het stoofvocht van de prei. Zet de goed gespoelde coquilles in de wijn en noilly prat, pocheer voor 30 seconden haal ze uit de pan. Houd de coquilles warm. Kookvocht inkoken tot er ongeveer 2 dl over is, laat afkoelen. De saus: Voeg eierdooiers bij het coquille kookvocht. Klop het mengsel met een garde au bain marie stijf bij 75 graden Celcius. (Kan direct boven het vuur of au bain marie). Als de massa stijf is het bewaarde nog lauwwarme stoofvocht van de prei toevoegen. Doe een bergje prei op een verwarmd bord snijdt de coquilles in dunne plakjes en leg ze rondom op het preibedje. Bedek met de saus.

**Salade van Tarbot met asperges roomkaas, nootmuskaatkruim, haring kaviaar en zachtgekookt ei**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	24	
tarbot	240	gram
visfond	1	liter
haricoverts	120	gr.
gesnipperde sjalot	2	el
aardappel	160	gram
broodkruim	2	el
nootmuskaat	3	g
roomkaas	120	gr.
eieren op kamertemperatuur	12	
haring kaviaar	160	gr.
frisee sla	20	takjes
kervel	20	takjes
bieslook sprietten	24	
rucola sla	8	blaadjes
witte wijn	1/2	dl
witte wijn azijn	1/2	dl
dragonazijn	1/2	dl
franse mosterd	1	eetlepel
honing	1	theelepels
mais olie	3	dl
olijfolie	1	dl

Maak eerst de witte wijn dressing door alle ingrediënten behalve de maïsolie en olijfolie goed door elkaar, voeg dan de olie druppelsgewijs toe daarna met een straaltje zodat er binding ontstaat. Kook de geschilde asperges op de gebruikelijke wijze. Snijd van de gekookte asperges de koppen op een lengte van 6 cm. Snijdt deze koppen in de lengte doormidden. Snijdt het overgebleven deel van de asperges in kleine stukjes. Knijp het vocht eruit. Kook de haricoverts beetgaar, snijdt ze in kleine stukjes. Schil de aardappelen snijdt ze in kleine stukjes daarna gaarkoken. Pocheer de in kleine stukjes gesneden tarbot in de visfond. Meng de stukjes asperges, aardappel, harico verts, tarbot en de gesnipperde sjalot door elkaar; maak het mengsel op smaak met een gedeelte van de witte wijndressing. Kook de eieren precies 4 minuten pel ze. Rooster het broodkruim goudbruin in de oven, vermeng met de nootmuskaat. Verdeel met behulp van een ring de tarbot salade, druk de salade licht aan, haal de ringen weg; garneer de salade met bieslook kervel rucola en frisee. Leg op ieder bord 4 halve asperge koppen kruislings gevlochten over elkaar. Leg de losgeklopte roomkaas met daarop kaviaar. Leg aan de andere kant van de asperges het ei en snijdt het ei aan zodat het eigeel er iets uitloopt. Leg naast het ei een schepje nootmuskaat kruim. Serveer de salade lauw.



## Lamsrug in filodeeg met voorjaar groenten en witte bonenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plastic folie		
lamsfilet	1,2	kg
arachide olie		
broodkruim	30	gr.
boter	200	gr.
fijngehakte basilicum	20	gr.
fijngehakte platte peterselie	120	gr.
fijn gehakte tijm	8	gram
dunne plakken katenspek	24	
vellen filodeeg	4	
eierdooiers	4	
lamsfond	2	dl
kalfsfond	2	dl
boter om te binden		
lima bonen uit blik	400	gr.
kippenfond	1	liter
knoflook	4	teentjes
tijm	2	takjes
room	1	dl
groene asperges	24	
jonge worteltjes	24	
doperwten	36	
tuinbonen	36	
meiknollen	8	
ijswater		
kleine shii-takes	32	

Bak de lamsrug filets kort rondom aan in de arachide olie. Laat de filets afkoelen in de koelkast. Kneedt het broodkruim met de boter en de gehakte basilicum peterselie en tijm door elkaar. Wees voorzichtig met de hoeveelheid kruim teveel maakt het gerecht te veel naar brood smakend. Leg de plakken spek strak naast elkaar op plastic folie en verdeel daarover gelijkmatig het boter/kruidenmengsel. Leg de lamsfilet onderaan op het spek en rol de filets in het spek, maar rol de folie niet mee. Bestrijk de plakken filodeeg met de eierdooier. Leg de in het spek gerolde filets onderaan op het filodeeg en rol ze vervolgens in het filo deeg. Druk de zijkanten aan en leg ze op een bakplaat. Kook de Limabonen kort in de kippenfond met de teentjes knoflook en de tijm, giet af pureer in de keukenmachine en werk er de boter en als laatste de lobbige geklopte room doorheen. Garnituur: Kook de groenten, niet de shii-takes, van de garnituur afzonderlijk beetgaar en koel ze in ijswater. Bak de filets in en oven op 200 graden voor 10 tot 11 minuten tot een kerntemperatuur van 50 graden is bereikt laat daarna nog 10 minuten op 50 graden rusten. Stoof de groenten even in de boter, bak de shii-takes in de arachide olie. Verdeel de bonenpuree in de paddestoelen en groenten over de borden.

Snijdt de uiteinden van het deegpakketje en snijd de filets in 24 gelijke medaillons, leg op ieder bord 2 medaillons Giet de saus rondom het vlees.

## Nage van citrusvruchten met pistache meringue en sorbet van passievrucht op een kaneelarlette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	1/2	liter
water	1/2	liter
suiker	200	gr.
cointreau	1	dl
vanillestokjes	2	
steranijs	10	
gekneusde kardemom zaden	20	
saffraan	10	draadjes
kruidnagels	4	
kaneel stokje	1	
sinaasappelsap	1	dl
gelatine	4	blaadjes
heel fijn gemalen pistache nootjes	200	gr.
fijne suiker	200	gr.
kaneelpoeder	20	gr.
passievruchten coulis	8	dl
glucose	100	gr.
bladerdeeg		
poedersuiker		
vers uitgesneden citrusvruchten		
navelsinaasappels	4	
bloedsinaasappels	4	
rode grapefruits	2	

Voor de Citrus nage: Breng op de gelatine na alle ingrediënten aan de kook en laat het geheel minstens een uur op laag vuur trekken. Passeer de nage dan door een zeef en verwarm opnieuw. Los de in water geweekte gelatine op in de nage en zet de nage koud weg.

Kaneelarlette: Maak van alle ingrediënten een glad papje, strijk dit uit over het bladerdeeg en rol het deeg strak op. Verpak het opgerolde deeg in plastic folie en laat het in de vriezer opstijven. Snijd er daarna dunne plakjes van; leg die in een bakje poedersuiker. Betsrooi de plakjes met ruim poedersuiker tegen het plakken en maak er met de pasta machine op stand 9 mooie ovale plakjes van. Leg de ovaaltjes op een silicone matje en laat het einde naar boven krullen tegen een rand, bak ze in een oven op 200c in 10 minuten goudbruin.

Passie sorbet: Kook al het vocht met de glucose en de suiker. Koel af en draai er in de ijsmachine een sorbet van.

Opmaak: Giet de nage in het pastabord in het midden de kaneelarlette, schik in goed kleurmengsel de uitgesneden en van velletje ontdane citrus omheen. Leg op de kaneel arlette de omgekrulde ovaal met de korte kant en leg daar bovenop de sorbet.