

# 2015 april

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

---

**VOORGERECHT** Tempura van Kuruma-Garnalen met Pittige Romige Saus (Nobu)

---

## Tempura van kuruma-garnalen met pittige romige saus (Nobu)

| Ingrediënt                                    | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| kleine kuruma-garnalen, 20 gr elk per persoon | 3           |         |
| zonnebloemolie                                |             |         |
| geklaarde boter                               | 3           | el      |
| shitake (groot)                               | 20          |         |
| yuzu-sap                                      | 1           | tl      |
| gesnipperde bieslook                          |             |         |
| pittige romige saus                           | 10          | el      |
| eidooiers                                     | 3           |         |
| zeezout                                       | 1           | el      |
| rijstazijn                                    | 3           | tl      |
| chili-knoflooksaus                            | 2           | el      |
| eidooier                                      | 3           |         |
| ijs- en ijskoud water                         | 5           | dl      |
| tempurabloem voor beslag                      | 165         | gr.     |
| tempurabloem of meer voor het laagje          | 110         | gram    |

Prepareer de garnalen: verwijder de koppen, pel ze (op de staartpunten na en verwijder zonnig de darmkanalen. Verhit een koekenpan, voeg de geklaarde boter toe en bak de hele shitakes. Tempurabeslag: Klop de eidooiers en het ijskoude water door elkaar. Schep de bloem er snel door: Het beslag dient niet te glad en zelfs een beetje klonterig te zijn (Voeg voor een extra knapperig resultaat wat aardappelmeel toe). Het mag dun zijn. Romige saus: Klop in een kom de eidooiers met een garde en voeg het zout, een beetje witte peper en de rijstazijn toe. Klop de olie er door tot een mooie mayonaise. Roer tenslotte de chili-knoflooksaus door de mayonaise. Verhit in een diepe koekenpan met dikke bodem een laagje olie van max 8 cm tot 180 graden. Doop de garnalen eerst in de tempurabloem en haal daarna snel door tempurabeslag en frituur 1 à 2 minuten in kleine porties anders koelt het vet af. Voeg de gefrituurde garnalen en de romige saus aan de shitake toe. Voeg het yuzu-sap toe. Schep de garnalen en paddenstoelen in een steker midden op een bord en strooi er wat gesnipperde bieslook over.

## Carpaccio van coquilles Saint-Jacques op een mousseline van wortel en mango

| Ingredient                          | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------|-------------|---------|
| bospeen                             | 500         | gr.     |
| zout, witte peper uit de molen      |             |         |
| nootmuskaat                         |             |         |
| rijpe mango's                       | 1           | ¾       |
| notenolie                           |             |         |
| citroen, wat sap ervan              | ½           |         |
| gepelde amandelen                   | 20          | gr.     |
| hazelnootjes                        | 20          | gr.     |
| pistachenootjes                     | 25          | gr.     |
| coquilles saint-jacques per persoon | 2           |         |
| steekring (10 cm. ø)                |             |         |
| witte peper uit de molen            |             |         |
| geroosterde nootjes                 |             |         |
| maldon sea salt                     |             |         |
| limoen, rasp ervan                  | 1           |         |
| mango brunoise                      | ¼           |         |

Borden op kamertemperatuur gebruiken. Maak de bospeen schoon, snijd ze in stukjes en gaar ze in gezouten water. Haal ze uit het water en mix ze tot een lichte pureedikte. Breng deze op smaak met zout, witte peper uit de molen en wat nootmuskaat. Schil de mango's en snijd het vruchtvlees tot een fijne brunoise (= kleine dobbelsteentjes). Zet ca. een kwart van de brunoise apart voor de opmaak van de borden. Meng ¾ van de brunoise met de wortelmousseline, voeg wat notenolie toe en laat het geheel afkoelen. Controleer op smaak en voeg zo nodig wat citroensap toe. Rooster de gepelde amandelen, hazel- en pistachenootjes in een droge koekenpan en hak ze daarna grof. Zet de coquilles Saint-Jacques op een schaal in de vriezer, zodat u ze prima in dunne plakjes kunt snijden. Serveren: Maak op elk bord met de steekring een rondje van 10 cm ø. en leg daarin de mousseline. Leg daarop de plakjes coquille Saint-Jacques. Strooi daarover wat witte peper uit de molen en wat gehakte, geroosterde nootjes. Druppel er dan wat notenolie over. Bestrooi het met wat Maldon sea salt en wat limoenrasp. Maak de borden verder op met een randje geroosterde nootjes en een randje mangoblokjes.

## Gazpacho met schuim van gegrilleerde paprika, gebakken sardientjes met persillade

| Ingrediënt                                 | Hoeveelheid | Eenheid  |
|--|-------------|----------|
| tomaten                                    | 500         | g        |
| komkommer                                  | 2           | st       |
| rode paprika                               | 2           | st       |
| knoflook                                   | 2           | teentjes |
| olijfolie                                  | 50          | ml       |
| sherryazijn                                | 45          | ml       |
| râs al hânout                              | 2           | el       |
| vers sardientje per persoon                | ½           |          |
| gegrilde paprika                           | 1           | st       |
| groentebouillon                            | 100         | ml       |
| lecite                                     | 1           | el       |
| krulpeterselie                             | 0,5         | bosje    |
| koriander                                  | 1/2         | bosje    |
| goede olijfolie                            |             |          |
| peterselie blaadjes van oost-indische kers |             |          |

**GAZPACHO:** Begin met grillen van de paprika's. Snijd de knoflook in 2-en en blancheer die evt. even mee met de tomaten. Plisseer de tomaten en verwijder het zaad. Schil de komkommers, haal zaadlijsten weg. Pel de paprika, haal zaadlijsten weg. Vijzel de Râs al hânout. Pureer de groenten samen met de knoflook, Râs al hânout, olijfolie en de azijn, eerst met een staafmixer en daarna in de blender tot zeer fijne puree. Naar keuze kan je nog wat Râs al hânout en wat zout toevoegen (proeven). Pureer de Gazpacho. Zet het geheel in de koelkast (afdekken met folie). Serveer koud. **SARDIENTJES:** Spoel de sardientjes schoon onder koud water en fileer ze. Snij sardientjes in de lengte doormidden. **SCHUIM VAN PAPRIKA:** Breng de groentebouillon en de in stukken gesneden paprika aan de kook, mix de massa glad met de staafmixer. Voeg de lecite erbij. Laat het geheel 2 minuten doorkoken op laag vuur. Zeef dit alles door de fijne zeef. **PERSILLADE:** Vijzel de Râs al hânout. Haal de blaadjes van de kruiden en pureer deze met de andere ingrediënten met de staafmixer. Maak van dit geheel een smeug geheel, voeg eventueel nog wat extra olijfolie toe. **BEREIDEN SARDIENTJES:** Strijk persillade over 1 kant van de sardientjes. Leg de andere helft hierop. Plaats de sardientjes op een met olie ingevette bakplaat. Plaats de sardientjes in een oven van 165 °C, en rooster circa 7 minuten. **Presentatie:** Vlak voor opdienen paprika-mengsel opschuimen met staafmixer (houdt tegen holle kant van lepel om vacuüm te maken). Opmaak volgens foto.



## Eend met venkelpuree en geconfijte aardappel

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid  |
|--|-------------|----------|
| eendenkarkassen  | 2           |          |
| olijfolie  |             |          |
| ui   | 1           | grote    |
| pedro ximenez sherry                                       | 2/3         | dl       |
| sherry   | 2/3         | dl       |
| szechuanpeper  |             |          |
| kalfsfond  | 2           | dl       |
| kippenfond   | 2           | dl       |
| zout, witte peper uit de molen                             |             |          |
| koude boter  |             |          |
| tamme eendenborst filets per persoon                       | 125         | gr.      |
| hazelnoten   | 50          | gr.      |
| knoflookpuree (potje)                                      | 1           | theel    |
| voldoende grote aardappelen om er 24 rondjes uit te steken |             |          |
| rozemarijn   | 2           | takjes   |
| tijm   | 2           | takjes   |
| sjalotjes, fijngehakt                                      | 2           |          |
| knoflook, fijngehakt                                       | 2           | teentjes |
| kippenbouillonblokjes                                      | ½           |          |
| venkelknollen  | 2           |          |
| granny smith appel   | ½           |          |
| zout, witte peper uit de molen wat bieslook                |             |          |
| meloës-uitjes  | 24          |          |
| kippenbouillon (potje)                                     | 1           | ½ dl     |
| sushi-azijn  | 1           | el       |
| tijmhoning of gewone honing + takje tijm                   | 1           | el       |

Borden op kamertemperatuur gebruiken. Haal het vel en vet zoveel mogelijk van de eendenkarkassen en hak deze in stukken. Rooster ze in een braadslede in de olijfolie bruin. Giet het vet af. Snijd de ui klein en laat ze in de braadslede even mee bakken. Blus het af met de Pedro Ximenez sherry en voeg de andere sherry toe. Maal er wat szechuanpeper over en voeg de kalfs- en de kippenfond toe. Laat het geheel 2 uurtjes zachtjes trekken (zo nodig nog wat extra kalfsfond toevoegen). Zeef dan de saus en proef ze af op smaak. Voeg eventueel nog wat zout en witte peper uit de molen toe. Monteer de saus, net voor het uitserveren, voldoende af met koude boter. Maak de eendenborstfilets schoon en verwijder de harde vliezen. Laat het vel zitten en snijd deze niet in! Doe de olijfolie in een koekenpan en leg er de filets in, met de velzijde naar beneden. Bak de filets op zéér lage temperatuur (géén bakgeluid) en laat het vet zo langzaam mogelijk wegsmelten. Dit kan één tot anderhalf uur duren! Kook intussen de sherry en de Ximenez sherry in tot een dikke siroop die nog net loopt. Rooster de hazelnoten en hak ze fijn tot gruis. Als het vet van de filets zo goed als weggesmolten is keer dan de filets om en bak ze KORT, op hoge temperatuur, aan op de

vleeszijde. Vooral niet door en door garen! Neem ze uit de pan en veeg ze met keukenpapier droog. Smeer de velzijde in met wat knoflookpuree en 'masseer' daar de sherrystroop door (goed mengen, moet emulsie worden). Maal er wat szechuanpeper over en strooi het hazelnootgruis erop. Verwarm een heteluchtoven voor tot 160° C. Gaar de eendenborstfilets vlak voor het opdienen ca. 7 minuten in de voorverwarmde heteluchtoven. Snijd voor de fondant aardappeltjes de aardappels in 2 cm. dikke plakken en steek daaruit met een ronde steker van 4 cm. Ø 28 rondjes (+ 2 extra om de gaarheid te controleren). Zet de aardappelrondjes in een passende pan en giet er zoveel olijfolie op tot ze net onder staan. Voeg rozemarijn, tijm, sjalot en knoflook toe. Verhit de olijfolie tot 80° C. (hang er een thermometer in). Controleer de garing. Kort voor het uitserveren wat olijfolie uit het pannetje nemen en overdoen in een koekenpan. Bak de aardappelrondjes hierin, op de platte kant, kort aan. Houd ze warm. Maak een bouillon van het ½ kippenbouillonblokje. Maak de venkelknollen schoon en snijd ze klein. Bak ze even in wat olijfolie. Blus het af met 6 eetlepels kippenbouillon. Schil en snijd de Granny Smith appel in blokjes en voeg die toe. Laat het geheel garen tot al het vocht verdampt is. Voeg de knoflookpuree toe. Pureer het dan met een staafmixer. Haal de puree door een fijne zeef. U kunt de consistentie eventueel met wat kippenbouillon corrigeren. Proeven en zo nodig nog wat zout en witte peper uit de molen toevoegen. Roer er wat bieslook door en houd de venkelpuree warm. Maak de meloes-uitjes goed schoon, maar laat het onderste puntje (de wortel) zitten, anders valt het uitje uit elkaar. Doe ze in een pannetje en giet er de kippenbouillon en de sushiazijn bij tot de uitjes tot de helft onderstaan. Voeg de tijmhoning, knoflookpuree, zout en witte peper uit de molen toe en gaar de uitjes. Serveren: Trancheer de eendenborstfilets en verdeel de plakjes over de 14 warme borden. Trek met de venkelpuree een mooie brede streep op elk bord. Leg tevens 2 meloesuitjes en 2 fondant aardappelrondjes op elk bord. Giet de eendensaus over de eendentranches.

**Chocolade souffle cakes, met frambozen sorbet en XO sabayon**

| Ingredient                      | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------|
| ramekins ø 7.5 cm hoogte 3.5 cm | 12          |         |
| zachte boter om in te vetten    |             |         |
| gezeefde cacao                  |             |         |
| boter                           | 270         | gr.     |
| pure chocolade                  | 525         | gr.     |
| eieren                          | 9           |         |
| kristalsuiker                   | 150         | gr.     |
| bloem                           | 50          | gr.     |
| poedersuiker                    |             |         |

Vet de 12 ramekins in met de zachte boter en bestrooi ze ruim met de gezeefde cacao (een voor een en doe de overvloedige cacao in de volgende ramekin). veeg de rand van de ramekins vrij van cacao. Plaats de ramekins meteen in de diepvries. Meng de boter en de chocolade in een vuurvaste kom die op een pan met zacht kokend water staat. Roer het mengsel glad met een garde of spatel; haal de pan van het vuur. Klop in een andere schaal, of keukenmachine met garde, 5 minuten de eieren met de suiker op hoge snelheid tot het lintstadium is bereikt. (als je de garde optilt moet het mengsel in de vorm van een acht op het oppervlak vallen en 5 seconden zijn vormbehouden) Giet dan het eiermengsel bij de chocolademassa, schep het mengsel met een rubberen spatel doorelkaar en zeef de bloem erboven. Spatel het mengsel door tot hij volledig is opgenomen. Vul de ramekins tot net onder de rand, dek af met plastic folie en zet ze minimaal 2 uur in de vriezer. Verwarm de oven voor op 220°C en bak ze af in ca. 15 minuten tot ze voor de helft gerezen zijn. Na 14 minuten afdekken met alu-folie om te voorkomen dat ze te donker worden. Presentatie: Snijd de cakejes los rond de zijd en zet ze op het bord, bestrooi met poedersuiker. Warm opdien, niet te heet!!!

**Frambozen yoghurt sorbet**

| Ingredient           | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| frambozenpuree       | 400         | gr.     |
| suiker naar behoefte |             |         |
| room                 | 2.5         | dl      |
| griekse yoghurt      | 4           | dl      |

Voeg wat suiker bij de puree tot een frisse smaak plus een snufje zout en citroensap. Klop de room half stijf, spatel de room en de yoghurt door de frambozenpuree en draai er in de sorbetiere een stevig ijs van. Maak 14 gelijke bolletjes en leg deze onder plasticfolie in de vriezer.

## Pedro Ximenes sabayon

| Ingrediënt       | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| eierdooiers      | 4           |         |
| suiker           | 70          | gr.     |
| pedro ximenes xo | 1           | dl      |
| witte wijn       | 0.7         | dl      |

Klop de eidooiers en de suiker au bain-marie luchtig op. Voeg al kloppende met kleine beetjes de Pedro Ximenes toe en de witte wijn tot er een mooie luchtige massa ontstaan. Haal uit de au bain-marie en laat iets afkoelen. Presentatie: Leg naast het warme soufflé cakeje een bolletje sorbetijs en een schepje sabayon, garneer af met poedersuiker.