

2008 mei

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

VOORGERECHT Witte asperges met gemarineerde tonijn en langoustines en
schaaldierencoulis

Witte asperges met gemarineerde tonijn en langoustines en schaaldierencoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	2	liter
plakken tonijn van 5 mm dikte, circa 6 bij 10 cm	20	
grote langoustines	30	
asperges aa1	30	
olijfolie extra virgine		
sjalotten	2	
bieslook	10	sprietten
citroenzijde		
zeezout en witte peper		
schalen van schaaldieren		
wit van prei	1	
bleekselderij	1	stengel
ui	1	
tomatenpuree	1	blikje
cognac	10	cl
noilly prat	10	cl
witte wijn	1	fles
water		
olijfolie		
room	20	cl

1. Zorg er voor dat gerecht op kamertemperatuur wordt opgediend. (Niet te warme borden) 2. Leg de asperges 30 minuten in koud water 3. Verwarm de oven voor op 125 ° C

Schaaldierencoulis: 1. Gebruik voor de coulis alleen de schalen. Voor de bereiding van het vlees: zie Langoustines. 2. Snijd de groenten in grove stukken. 3. Verhit wat olijfolie in een brede pan en zet de schalen aan. 4. Blus af met de cognac tot alle vocht is verdampt. 5. Idem met Noilly Prat. 6. Bak de tomatenpuree even mee met de gesneden groente. 7. Blus met de helft van de witte wijn en kook in tot vocht is verdampt. 8. Voeg de rest van de wijn en water toe tot het geheel onder staat. 9. Inkoken tot de helft 10. Zeven en weer inkoken tot de helft. 11. Bieslook in ringetjes snijden/knippen 12. Doseer 2 cc room in een amuseglas 13. Verdeel de bieslook over de glazen 14. Doseer 1/10 deel van de coulis per glas

Asperges: 1. Schil de asperges, verwijder het houtige uiteinde en bewaar de schillen voor de soep. 2. Stoom de asperges in ca 25 minuten beetgaar boven kippenbouillon en laat deze op keukenpapier afkoelen. 3. Bewaar de bouillon. Langoustines: 1. Gebruik de koppen en schalen voor de schaaldierencoulis. 2. Leg de langoustines in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en peper en zout. 3. Gaar deze ca 10 minuten in de oven, zodat ze nog een beetje rauw zijn van binnen. 4. Laat de langoustines afkoelen en pel ze. (Koppen en schalen dus naar de coulis) 5. Maak een vinaigrette van olijfolie (EV), sjalot, bieslook, citroenzijde en wat kippenbouillon en breng op smaak met zout en peper. 6. Geef de resterende bouillon door voor de soep. 7. Snijd 20 langoustines op de breedte van een plak tonijn en rol ze daarin op. 8. Marineer de tonijnrolletjes in de vinaigrette en ook de resterende langoustines. Presentatie: 1. Leg 3

asperges tegen elkaar aan op een bord. 2. Leg daarop in de breedte de 2 rolletjes tonijn met langoustines. 3. Plaats op een rolletje een gemarineerde langoustine. 4. Werk het geheel af met een lepeltje zalmeitjes. 5. Plaats het glaasje schaaldierencoulis op het bord. 6. Serveer direct.

SOEP Traditionele aspergesoep met ham en ei

Traditionele aspergesoep met ham en ei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon van het voorgerecht	2	liter
doperwten	300	gram
asperges aa1	20	
gekookte ham	200	gram
eieren	2	
bloem	50	gram
boter	50	gram
witte wijn	1	dl
room	1	dl
zeezout		
peper		
fijngehakte peterselie	4	el

1. Leg de asperges 30 minuten in koud water, schil ze, breek her houtige uiteinde af en bewaar de schillen. 2. Kook de eieren hard in 12 minuten. Pel ze en maak mimosa door ze door een zeef te drukken. 3. Snijd de ham in dunne reepjes. 4. Kook de erwten met wat zout in ca 5 minuten beetgaar. 5. Zodra de bouillon beschikbaar is de asperges met de schillen aan de kook brengen. 6. Haal na ca 15 minuten de asperges als deze beetgaar zijn uit de pan en laat de schillen op laag vuur nog 30 minuten doorkoken. 7. Snijd de asperges in stukjes. 8. Zeef en bewaar de bouillon en gooi de schillen weg. 9. Smelt de boter in een brede pan, voeg de bloem toe en gaar deze al roerend tot een blanke roux. 10. Voeg scheutje voor scheutje de bouillon toe en laat dit geheel in de roux opnemen. Ga door tot een mooie gebonden soep ontstaat, voeg de wijn toe en laat dit nog 15 minuten doorkoken. 11. Voeg de helft van ei en ham, de room, de aspergestukjes en doperwten toe en warm dit even door. Presentatie: 1. Verdeel de soep over de (verwarmde) borden. 2. Garneer met de rest van de ham en ei. 3. Strooi er wat peterselie over en serveer direct.

Blanquette de veau met voorjaarsgarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsvlees in blokjes	1.5	kilo
kalfsfond	2	liter
kruidnagels	6	
ui	1	
wortel	1	
preien	2	
bleekselderij	2	stengels
laurierblaadjes	2	
witte wijn	2	dl
boter	60	gram
bloem	60	gram
peper		
citroensap	2	el
eidooiers	2	
droge sherry	1	dl
room	1	dl
morieljes	50	gram
kleine champignons	250	gram
groene asperges	30	
tuinbonen in dop	3	kilo
nieuwe aardappeltjes	30	
ham van 5 mm dikte	1	plak
gehakte peterselie	4	el

Kalfsvlees: 1. Doe het vlees in een pan, dompel het onder in koud water, breng het aan de kook, giet het af, spoel het af en laat goed uitlekken. 2. Pel en halveer de ui en pikeer met de kruidnagels. 3. Snijd de wortel in grove stukken, idem met het wit van de prei en de bleekselderij. 4. Doe het vlees in een pan met de groentes, laurier, fond en wijn. 5. Breng aan de kook, temper het vuur, deksel op de pan en 40-60 minuten laten sudderen tot het vlees mals is. Af en toe afschuimen indien noodzakelijk. 6. Afgieten door een zeef en vocht bewaren, verwijder de groente en vlees warm houden. **Saus:** 1. Week de morieljes minstens een uur in lauw water. 2. Giet de morieljes af, weekvocht door kaasdoek zeven en bewaren, spoel ze goed schoon onder stromend water en het overtollige vocht er uit knijpen. 3. Champignons schoonmaken en met de morieljes en 20 gram boter in kokend water blancheren tot beetgaar. 4. Verwarm de boter in een brede pan, voeg de bloem toe en laat dit al roerende garen tot een blanke roux. 5. Voeg scheutje voor scheutje het kookvocht van het vlees toe en laat dit geheel opnemen. Klop door tot een mooie gebonden saus ontstaat, voeg de sherry toe en laat dit nog 15 minuten zacht doorkoken of totdat de saus aan de achterkant van een houten lepel blijft plakken. 6. Voeg citroensap toe en breng op smaak. 7. Roer eidooiers los met de room en roer met de paddestoelen en het vlees door de saus. Laat even doorwarmen. **Groentes:** 1. Laat de asperges 30 minuten in koud water weken. 2. Dop de tuinbonen, blancheer ze 1 minuut in lichtgezouten kokend water, giet af, spoel koud en trek via de naad de vliezen van

de boontjes. (= dubbeldoppen) 3. Snijd de ham in blokjes van 3 bij 3 mm of afmeting in overeenstemming met het formaat van de boontjes. 4. Fatsoeneer de asperges en verwijder het houtige uiteinde. 5. Was de aardappelen en kook ze in de schil gaar (beetje zou in de het water), afgieten en schil er af schrapen. Warm houden. 6. Kook de asperges in lichtgezouten water beetgaar in ca 8 minuten. Warm houden. 7. Stoof de tuinboontjes met een klontje boter in circa 3 minyten gaar, vermengen met de blokjes ham en warm houden. Presentatie: 1. Portioneer het vlees en paddestoelen in het midden van het (verwarmde) bord. 2. Garneer met 3 aardappeltjes op 10 uur. 3. Tuinbonen op 2 uur en de asperges op 6 uur. 4. Lepel extra saus over het vlees. 5. Garneer met wat peterselie en serveer direct.

Studie van aardbeien en chocolade - Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	dl
suiker	200	gram
glucose	20	gr.
stabilisator	0.5	tl
aarbeienlikeur	5	cl
aardbeien	300	gram

1. Verwijder de kroontjes, pureer de aardbeien met de likeur 2. Los de suiker met de glucose op in het water 3. Voeg de aardbeienpuree en stabilisator toe en draai hiervan een sorbet. 4. Maak mooie bolletjes, plaats op een plateau en zet in de vriezer.

Studie van aardbeien en chocolade - Coulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	125	gram
poedersuiker	2	el
citroensap	1	el
aardbeienlikeur	5	cl

1. Verwijder de kroontjes, pureer de aardbeien met de poedersuiker, citroensap en likeur 2. Zeef de coulis en zet koel weg in een doseerfles.

Studie van aardbeien en chocolade - Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	250	gram
poedersuiker	4	el
balsamicoazijn	1	dl

1. Verwijder de kroontjes, snijd de aardbeien concassé. 2. Vermeng de poedersuiker en balsamico en kook dit in tot de helft, laat afkoelen en marineer dan de aardbeien in de dressing. 3. Zet koel weg tot gebruik.

Studie van aardbeien en chocolade - Truffels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	175	gram
amaretto	5	cl
boter	15	gr.
amandelen	50	gram
kleine aardbeien	20	
poedersuiker		
vers gemalen zwarte peper		
munt		

1. Schaaf met een dunschiller krullen van de lange zijde van de chocoladereep ter garnering, zet deze weg en rasp het resterende deel fijn op een bord. 2. Maal de amandelen. 3. Smelt de chocolade au-bain-marie. 4. Doop de aardbeien voor de garnering voor 3/4 in de chocolade, even laten stollen en zet deze op het kroontje weg. 5. Voeg de likeur en boter toe en roer door totdat de boter gesmolten is en goed vermengd is. 6. Voeg de suiker en amandelen toe en roer goed door. 7. Koel geforceerd af tot de substantie dik genoeg is om er 10 ballen (truffels) van te draaien. 8. Rol de ballen door de geraspte chocolade en zet koel weg. De laatste voorbereiding: 1. Selecteer 10 topjes van de munt 2. Snijd 10 muntblaadjes in dunne reepjes en zet beide op ijswater. 3. Haal de gemarineerde aardbeien uit de koeling en laat uitlekken in een zeef. Presentatie: 1. Plaat een ring op 12 uur en vul deze met gemarineerde aardbeien. Verwijder de ring en garneer met wat gesneden munt. 2. Leg 2 aardbeien met chocolade in het midden. 3. Leg een chocoladetruffel op 4 uur en een bolletje sorbet op 8 uur. Steek een munttopje in het sorbetijs. 4. Doseer wat coulis in stippen op de overige uurposities 5. Strooi wat chocoladekrullen om het midden, bestrooi het geheel met poedersuiker en serveer direct. 6. Eventueel op de rand van het bord nog wat vers gemalen zwarte peper.