

2015 mei

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

VISGERECHT Veldboeket van Zalm en Asperges

Veldboeket van Zalm en Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ovenringen, ca. ø 7x 3cm	12	st
zeer dunne witte asperges kwal: c	6	per persoon
verse zalmfilet	700	gr.
wilde asperges	5	pp st
groene bolcourgettes	2	st
rode kool	50	gr.
vleestomaten	2	st
witte droge wijn	3	dl
room	3	dl
koude boter	100	gr.
kervel, vers, peper, zout	3	el
kervel	10	takjes

Snijd de koppen van de asperges af op ca. 8 cm af. De resten zijn verder niet bruikbaar. Pocheer de koppen gedurende 6 min in water met 1 el zout per liter. Koel ze daarna af in ijswater. Ontvel en snijd de zalm in blokjes. Breng op smaak met peper en zout. Vet de ringen inwendig licht in en vul ze met de in blokjes gesneden verse zalm. Plaats telkens 6 aspergepunten recht op staand, speels, in elke ovenvorm. Garnering: Pocheer de wilde asperges 3 min in water met zout en koel ze af in ijswater. Schil de bolcourgettes voorzichtig en blancheer de schil. Koel af in ijswater. Snijd de rode kool in dunne, 2 mm dikke, lange repen. Snijd de tomaten kruislings iets in op de kruin en dompel ze enkele sec onder in kokend water totdat het velletje los komt. Koel de tomaten in ijswater en verwijder het vel. Maak uit het vruchtvlees 50 st vierkante blokjes, van ca. 6 tot 8 mm en spoel ze af. Kervelsaus: Kook de wijn in tot 1/3 en voeg de room toe. Kook verder in tot de benodigde hoeveelheid van ca. 3 dl. Neem van het vuur en monteer de saus op met boter tot zij bindt. Laat afkoelen tot omgevingstemperatuur. Voeg, na afkoeling, de vers gehakte kervel toe en cutter het geheel fijn met de staafmixer. Passeer de saus door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Afwerking: Plaats de ovenvormen in de stoomoven en gaar de zalm/asperge in ca. 6 min op 100°C. Verwijder daarna de vormen, plaats ze op de lauwwarme borden en bekleed de zalm/asperge pakketjes rondom met de courgetteschil. Maak rondom een spiegel van de lauwwarme kervelsaus. Garneer de saus met de tomaatblokjes, rode kool, wilde asperges en plukjes kervel.

Aardappeltaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	st
mascarpone	300	g
boter	150	g
zoete aardappels, in dunne plakjesgesneden met een mandoline	5	st
prei, in flinterdunne ringetjes	2	st
gorgonzola dolce latte	250	g
blanke hazelnoten	75	g
mini-pomodori	625	g
olijfolie	6	el
dragonazijn	3	tl
rietsuiker	3	tl
verse dragon, grofgehakt	5	takjes
veldsla		pluk
bakringen, bakpapier	12	st

1. Verwarm de oven voor op 160°C. 2. Klop de eieren en mascarpone tot een dikke room. 3. Vet de bakringen goed in met boter en plaats deze op een bakplaat. 4. Doe de zoete-aardappelpartjes in een kom en schenk hier een deel van het eimengsel overheen. Doe ook de prei in een kom en giet hier de rest van het mengsel overheen. Schep de groenten goed om. 5. Snijd de kaas in kleine blokjes. 6. Bouw de taartjes in laagjes op. Gebruik om en om zoete aardappel, prei en gorgonzola. Strooi op elk laag een beetje zout en grof gemalen peper. Schuif de bakplaat in de oven en laat de taartjes in ca. 35 minuten gaar bakken. 7. Hak de hazelnoten grof. 8. Verdeel de hazelnoten over de taartjes. 9. Halveer de mini-pomodori en klop een dressing van de olie, dragon, azijn en suiker. Breng op smaak met peper en zout en roer de hazelnoten en dragon erdoor. 10. Schep om met de tomaatjes. 11. Haal de aardappeltaartjes uit de oven en verwijder de bakvormen. Plaats deze op bordjes en schep de tomatensalade ernaast.

Inktvisjes in Kao Soi Noedelsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode spaanse pepers	2	st
sjalotjes	5	st
knoflook	12	tenen
gember	75	g
verse kurkuma	75	g
verse koriander	40	g
gemalen koriander	3	el
kerrie madras	3	tl
kokosmelk	800	ml
groentebouillon	1000	ml
inktvisjes	750	g
chinese eier-noedels	600	g
nam pla of nuoc nam (thaise vissaus)	8	el
palmsuiker	5	el
rode ui, in dunne schijfjes	2	st
taugé	600	g
gefruite uitjes	10	el
limoen	12	partjes

Voor de currypasta: maal de peper, sjalotjes, knoflook, gember, kurkuma, koriandersteeltjes, gemalen koriander en kerrie madras in een keukenmachine. Voeg een beetje water toe tot het een smeuïge pasta is. Verhit 2 eetlepels olie in een wok en roerbak de inktvisjes snel. Schep uit de pan. Roerbak de currypasta in nog 2 eetlepels olie in dezelfde wok tot het net lichtbruin is. Breng de kokosmelk en bouillon in een soeppan aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met de vissaus en palmsuiker. Zet het vuur uit en schep de inktvis erbij. 6. Kook ondertussen de noedels in een aparte pan.

Lamsrack voor de Durfal (Vrije Receptuur)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks (koteletjes pp.)	2	st
lamspoulet	440	g
wortel, ui, prei, selderij	450	g
blokjes ontbijtspek	150	g
tomaten uit blik	400	g
tijm	1	bosje
rozemarijn	5	takjes
laurier	2	blaadjes
knoflookteentjes	4	st
peperkorrels	10	st
sjalotten	3	st
citroen	1	st
rode wijn	2.5	dl
olijfolie	4	el
balsamico azijn	5	el
boter		st
worteltjes	175	g
bleekselderij	130	g
tuinboontjes	300	g
kruimige aardappelen	600	g
room	1.5	dl
melk	1.5	dl

Suggesties voor technieken en bereidingen: bouillon trekken (snelkookpan), inkoken / reduceren / monteren, braden, bakken, roosteren, grillen, blancheren, pureren.

Lemon-curry Curd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterd suiker	100	g
eieren	2	st
eierdooiers	2	st
sap en geraspte schil van 2 citroenen		
mascarpone	100	g
gemalen madraskerrie & wat extra voor de garnering	2	tl

Schep de suiker, eieren, eidooiers, de kerrie, de citroenrasp en -sap in een vuurvaste kom en zet boven een pan met heet water. Klop au bain marie tot de mengsel dik word. Klop beetje voor beetje de mascarpone erbij tot de mengsel dik genoeg is om als laagje de bolle kant van een lepel te bedekken. Laat de curd helemaal afkoelen.

Citroen-Kurkuma Macarons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	220	g
amandelmeel	130	g
eiwitten, op kamer temperatuur	4	st
zout		mespunt
witte basterd suiker	80	g
1 citroen		rasp en sap
verse kurkuma geraspt	2	cm
citroenglazuur (optioneel)		
suikerparels (optioneel)		

Meng de amandelmeel en het poedersuiker goed door elkaar en zeef door een fijne zeef. De grove stukjes amandel die overblijven worden niet gebruikt. Bekleed 2 grote bakplaten met bakpapier. Klop de eiwitten en zout en in delen de basterd suiker toe, een eetlepel per keer tot de eiwit stijf is. Roer de citroensap, -rasp en kurkuma door het mengsel. Schep het poedersuiker en amandel-mengsel door de eiwitten. Schep voorzichtig om tot de mengsel wat dunner wordt en het de substantie van gesmolten lava heeft. Schep het mengsel in een spuitzak met een gladde spuitmond en spuit ronde vormpjes met genoeg tussenruimte op de bakplaten (2 cm tussen elk makaron). Tik de bakplaten hard op een werkvlak zodat alle luchtbelletjes uit de makarons ontsnappen. Laat de bakplaten voor 20-30 minuten op kamer temperatuur rusten. Het buitenste laagje van de makaron droogt wat en zo krijgt de makaron zijn kenmerkend rafelig randje aan de onderkant. Verwarm de oven voor op 180°C en bak de eerste bakplaat met makarons voor 10-15 minuten. Herhaal met de tweede bakplaat. Laat ze afkoelen en spuit de vulling op de helft van de macarons. Dek af met de rest van makarons.

Citroen Syllabub

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rietsuiker	300	gram
dragon	12	takjes
bosbessen	500	gram
slagroom	600	ml
droge witte wijn	100	ml
witte basterdsuiker	220	gram
2 grote citroenen		sap en schil
boter	110	gram
stroop	110	gram
bloem	110	gram
gemalen gember	2	theelepels
eetbare bloemen		
prikkers		

Los de suiker in 200 ml water op in een pan op laag vuur. Voeg de helft van de dragon toe en laat 10 minuten zachtjes koken. Neem van het vuur en schep de bosbessen erdoor. Laat helemaal afkoelen en verwijder de dragon. Klop de slagroom met de wijn en de helft van de basterdsuiker tot een lobbige massa. Roer citroensap en -rasp erdoor en schep in 12 glazen. Bewaar koel tot gebruik. Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de boter, de rest van de basterdsuiker en stroop in een pannetje op laag vuur al roerend circa 10 minuten tot de suiker helemaal gesmolten is. Neem van het vuur, laat even afkoelen en zeef de bloem en gember erdoor. Schep snel in een spuitfles, houd au bain-marie warm en spuit dunne streepjes van 10x1 cm op een met bakpapier beklede bakplaat. Schuif in de oven en bak 10-15 minuten tot het deeg eruit ziet als kant. Laat even afkoelen en rol de reepjes in een spiraal om prikkers. Serveer met de syllabub en bosbessen. Garneer met takjes dragon en eetbare bloemen.