

2017 mei

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

KAASSOESJES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
water	250	ml
bloem	150	gr.
eieren	6	
pikante oude kaas	125	gr.
zout		

Breng water met boter en zout aan de kook, zet op laag vuur, voeg in een keer de bloem toe en roer het geheel met een spatel of houten lepel tot er een homogene bal ontstaat. Gas uit en voeg een voor een de eieren toe. Zorg er voor dat ieder ei volledig is opgenomen voordat het nieuwe ei wordt toegevoegd. Spatel het geheel door tot er een gladde massa is verkregen en voeg dan de kaas toe, spatel verder tot er weer een gladde massa is ontstaan. Spuit met behulp van een spuitzak kleine hoeveelheden op een siliconenmatje bak de soesjes af in een stille oven op 160 graden voor ongeveer 12 minuten.

LUCHTIGE SORBET VAN POMODORI MET GEKONFIJTE TOMAAT EN BASILICUMSCHUIM

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suikerwater	1.5	dl
suiker	150	gr.
water	1.5	dl
limoen in grove stukken	1	
tomatensap	0.75	liter
eiwitten	45	gr.
witte wijnazijn	1.5	dl
zout en peper		
basilicum	1	bos
melk	4.5	dl
gelatine	5	blad
slagroom	120	gr.
kersentomaatjes	12	

Voor de sorbet: Meng alle ingrediënten en laat ze in de sorbetière tot een luchtige massa draaien. Doe de massa in een spuitzak en spuit in de voor gekoelde cocktailglaasjes en zet in de vriezer laat ze niet langer dan een uur in de vriezer opstijven. Voor het schuim: Blancheer het basilicum in ruim kokend water voor 30 seconden, koel af in ijskoud water. Maal het heel fijn in de keukenmachine met wat aanhangend water. Zorg dat er geen grote stukken in zitten zodat de kidde later niet verstopt raakt. Kook de melk en los hierin de geweekte gelatine op. Meng de afgekoelde melk met de slagroom en het eiwit en de basilicum coulis. Breng op smaak met z&p. Doe de basilicum massa in de kidde met gaspatroon en zet in de koeling. Snij de kersentomaatjes doormidden en besprenkel ze met wat olijfolie en p&z. Plaats de tomaatjes in een op 100° voorverwarmde oven voor ongeveer 45 minuten. Afwerking: Spuit het basilicum schuim op de sorbet in de glaasjes en leg hier een tomaatje op. Dresseer met wat kleine basilicum blaadjes.

GEROOKTE PALING MET DOPERWTEN CRÈME

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	1	
preien	1	
uien	1	
laurierblaadjes	1	
tijm	4	takjes
gevogelte bouillon	900	ml
boter	50	gr.
bloem	60	gr.
room	2	dl
gekookte doperwten	100	gr.
olijfolie	0.5	dl
geblancheerde spinazie	1	handje
gefileerde gerookte paling	1	

Snij prei, venkel, ui fijn en zweet dit samen met de tijm en laurier aan in boter tot glazig bloem toevoegen en tot een roux roeren. Langzaam scheutje voor scheutje de warme bouillon toevoegen. Als alle bouillon is toegevoegd aan de kook brengen en even zachtjes door pruttelen. Passeer de soep door een fijne zeef en voeg de room toe. Doe de doperwten samen met de spinazie wat peper en zout en de olijfolie in de keukenmachine en maal het geheel fijn. Voeg de doperwten crème toe aan de soep en monteer het geheel met de staafmixer. Serveer met de gerookte paling.

COQUILLES MET PATA NEGRA HAM EN EEN KRUIDEN FILO

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquille pp	1	
dungesneden pata negra ham pp	1	plakje
grove mosterd		
filodeeg	5	vellen
eierdooier	30	gr.
gesmolten boter	75	gr.
dragon	1	bosses
dille	1	bosses
kervel	1	bosses
bieslook	2	bosjes
zonnebloemolie	0.5	dl
olijf olie extra vierge	0.5	dl
notenolie	0.25	dl
poedersuiker	0.5	el
azijn	0.5	dl
water	0.5	dl
zonnebloem of olijfolie	0.25	liter
witlof	4	stronkjes
dressing	2	dl
bieslookolie	2	dl
olijfolie		

Voor de kruidenfilo: Snij 3 bosjes bieslook in fijne ringetjes, pluk de kervel, dragon en de dille. Gebruik hiervan alleen de topjes en fijne blaadjes, niet de stengels die zijn te nat waardoor het deeg niet mooi gaart. Leg een vel filodeeg op een silcommat en bestrijk met de losgeklopte eierdooiers. Verdeel de kruiden regelmatig over het gehele vel, probeer ervoor te zorgen dat ieder koekje dezelfde kruiden samenstelling heeft en dat ieder koekje dezelfde smaak krijgt. Leg nu voorzichtig het tweede vel over de eerste met de kruiden. Rol het voorzichtig met de deegroller strak over het eerste vel. Bestrijk met de gesmolten boter. Snij met een pizzasnijder in gewenste grootte en aantal koekjes en bak af in een op 150 gr voorverwarmde oven in ongeveer 15 minuten. Voel of het gaar is anders op een wat lagere temperatuur laten nagaren. Dressing: Doe de eierdooier in een bekken met mosterd, azijn het water en de poedersuiker, klop dit los en voeg dan al kloppend de notenolie en zonnebloemolie of olijfolie toe. Stop als de gewenste dikte is bereikt en breng op smaak met p&z. Bieslookolie: Blancheer 1 bos bieslook heel even en spoel het daarna koud, knijp goed uit en tot het droog is en maal het in de keukenmachine met een deel van de zonnebloemolie. Als het mengsel fijn is de rest van de zonnebloemolie en olijfolie toevoegen. Daarna nog 2 minuten doordraaien en daarna in een haarzeef doen en de olie er uit laten druppen niet er door persen. Coquilles en opmaak: Haal de kern uit de witlof stronken en snij er dunne julienne van. Maak de witlof direct aan met de dressing zodat het biet verkleurt. De pata negra ham moet heel dun worden gesneden zodat de ham en het vet smelt op de warme coquilles. Meng de bieslook olie met de grove mosterd, bak de coquilles in een hete pan mooi goudbruin in de olijfolie.

TUSSENGERECHT SALADE VAN TARBOT MET ASPERGES, ROOMKAAS, NOOTMUSKAATKRUIJ,
KAVIAAR EN EEN ZACHTGEKOOKT EI

SALADE VAN TARBOT MET ASPERGES, ROOMKAAS, NOOTMUSKAATKRUIJ, KAVIAAR EN EEN ZACHTGEKOOKT EI

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges pp	2	
schoongemaakte tarbot liefst gefileerd	3	ons
visfond	0.3	liter
haricot verts	150	gr.
gesnipperde sjalot	0.5	el
aardappel	120	gr.
paneermeel	1	el
nootmuskaat	6	gr.
roomkaas	100	gr.
eieren op kamertemperatuur	10	
kaviaar	1	potje
frisee sla	10	takjes
kervel		
bieslook		
rucola		
witte wijn	0.5	dl
blanke azijn	0.5	dl
dragonazijn	0.5	dl
franse mosterd	1	el
honing	1	tl
maisolie	3	dl
olijfolie	1	dl

Voor de dressing: Roer alle ingrediënten behalve de mais en olijfolie door elkaar, voeg dan de olie druppelsgewijs toe daarna met een straaltje zodat er binding ontstaat. Voor de salade: Kook de geschilde asperges op de gebruikelijke wijze, snijd van de geschilde asperges de koppen op een lengte van 6 cm af en snij dan de koppen in de lengte doormidden. Snij het overige deel van de asperges in kleine stukjes, knijp het vocht er uit. Kook de haricots verts beetgaar en snij in heel kleine stukjes. Schil de aardappels en snij in kleine vierkantjes die daarna gaar gekookt worden. Pocheer de in stukjes gesneden tarbots in de visfond. Meng daarna de stukjes asperges en aardappels haricot verts tarbot en gesnipperde sjalotjes door elkaar en breng het mengsel op smaak met de witte wijn dressing. Kook de eieren precies 4 minuten, pel ze. Rooster het broodkruim goudbruin in de oven en vermeng met de versgemalen nootmuskaat. Verdeel de tarbot salde met behulp van een ring van ongeveer 7 cm over de borden, garneer met kervel, frisee rucola en bieslook. Maak de halve asperge koppen op smaak met de dressing. Leg op ieder bord 6 halve asperge koppen, leg daarnaast een schepje losgeklopte roomkaas en een schepje kaviaar. Lag aan de andere kant van de asperges het ei snijd dat licht in zodat het eigeel er iets uit loopt, leg daarnaast en schepje nootmuskaatkruim. De salade moet lauw geserveerd worden.

SYMPHONY VAN KALF MET RÖSTI EN VOORJAARSGROENTEN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang schoongemaakt	4	stukken
kalfshartzwezerik	3	ons
kalfshaas	0.5	kilo
kalfsbouillon	1	liter
gedroogde morieljes	1	ons
wat madeira met wat room		
middelgrote vastkokende aardappelen	5	
ganzenvet		
boter		
melk	0.2	liter
room	0.2	liter
wilde spinazie	3	ons
knolselderij	0.5	
tuinbonen (dubbel gedopt)	1	ons
asperges	8	stuks

Schroei de kalfswangen snel dicht in een hete pan met wat olijfolie. Gaar ze verder in de kalfsbouillon. Neem de wangen uit de bouillon als ze gaar zijn, na ongeveer 2 uur. Snij in gelijkmatige plakken van ca 10 mm dikte. Zeef de bouillon door een fijne zeef of doek en kook de bouillon in tot een krachtige saus om de wangen later in op te warmen. Week de morielen in een mengsel van warm water en 1 dl Madeira. Zeef het vocht en spoelde moriellen. Kook het vocht in en voeg dit later toe aan het restant van de kalfsbouillon, Madeira en nog wat room om er een mooie saus van te maken. Knolselderij: Knolselderij puree snij de knolselderij in kleine blokjes, gaar rustig in een mengsel van de melk en room. Schep de blokjes er uit en draai er een mooie zalf van breng op smaak met zout. Overige Groenten: Was de spinazie, stoof deze in weinig roomboter, blancheer de tuinbonen en wentel ze als ze gaar zijn door de roomboter, kook de asperges en snijdt ze in vier stukken. Rösti: Kook de aardappelen in de schil bijna gaar, koel af verwijder de schil en plekje rasp ze en maak 20 kleine rondjes van 1 cm dikte. Bak ze gaar en goudbruin en een ruim mengsel van half boter en half ganzenvet. Vlees: Doe de zwezerik in een pan met koud water breng aan de kook schuim af en blancheer voor 2 minuten. Droog af verwijder de vliezen. Verwarm de rookoven en laat de zwezerik 15 minuten zachtjes roken. Laat afkoelen. Bak de haas om en om goudbruin en zet het weg in een oven van 80 graden om na te garen. Snij de zwezerik in totaal blokjes (één pp), wentel door de bloem en bak krokant, verwarm de wang in de gereduceerde jus. Meng de jus met het morielje vocht en maak daar de mooie saus van. Snij de kalfshaas in plakjes, leg daar de wang op en daar weer bovenop de zwezerik. Een quenelle knolselderij puree en het rondje rösti met de groenten erom heen gedrapeerd. Schenk de saus over het bord.

PANACOTTA MET ROOD FRUIT COULIS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
slagroom	500	ml
kristalsuiker	60	gram
gelatine	5	blaadjes
rood fruit om coulis te maken uit diepvries	2	doosjes
garnering verse frambozen en aardbeien		

Gelatine weken in koud water. Vanillestokje uitschrapen en met het stokje in de slagroom doen, daarna aan de kook brengen, suiker roerend oplossen en 5 minuten zacht laten koken. Van het vuur, gelatine uitknijpen en in hete room roerend oplossen. Room mengsel afkoelen in ijskoud water. In kommetjes (ingeboterd of geolied) schenken met plastic afdekken en laten opstijven in de koelkast. Coulis: rood fruit uit diepvries met een beetje water verwarmen en een beetje inkoken. Passeren door zeef en met staafmixer bewerken. Afkoelen. Presentatie: Roompuddinkjes storten op bord, coulis er overheen en er omheen garneren met aardbeien of frambozen.