

2019 mei

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

Makreeltartaar met advocadosalade, frisse meiknol en dilleolie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| makrelen | 3 | |
| fijngesneden bieslook | 1 | tl |
| citroenrasp | | |
| kleine rode ui, heel fijn gesneden | 1 | |
| kleine meiknollen of koolrabi's | 2 | |
| kerriepoeder | | |
| olijfolie | | |
| sushiazijn | | |
| avocado, in blokjes | 1 | |
| verse dille | | |
| fijngesneden gemengde slasoorten of verse kruiden van het seizoen | | |
| fleur de sel | | |

Fileer de makrelen en snijd de filets langs de graat eraf. Snijd de schoongemaakte makreel in fijne tartaar, meng met de bieslook, een beetje citroenrasp en ui. Breng op smaak met peper en zout. Borstel de meiknollen schoon onder de kraan en snijd 1 ervan in heel dunne reepjes. Snijd de reepjes in blokjes. Kook ze net gaar in water met een iets zout en een snufje kerriepoeder. Giet af en breng op smaak met olijfolie en sushiazijn. Meng de avocado met een beetje citroenrasp, wat dille, een scheutje olijfolie, een paar druppels sushiazijn en naar smaak peper en zout. Snijd de andere meiknol in dunne plakjes en leg ze kort in ijswater (water met ijsblokjes). Zet een uitsteekvorm van 6 a 10 cm doorsnede op een bord en leg een kwart van de makreeltartaar erin. Leg een kwart van de advocadosalade en meiknolblokjes erop en dek af met plakjes meiknol. Werk af met de gemengde sla en besprenkel met de dilleolie en iets fleur de sel. Een cocktailstamper is ideaal om de tartaar in het vormpje mee aan te stampen.

Dilleolie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| grote bos verse dille | 1 | |
| zonnebloemolie | 200 | ml |
| citroenrasp | | |

Pluk de dille, Giet er kokend water over en meteen daarna koud water. Dep de dille droog en maal fijn in de blender of keukenmachine, samen met de zonnebloemolie, een beetje citroenrasp en zout naar smaak toevoegen. Giet het mengsel door een fijne zeef en bewaar in een schone, goed afsluitbare glazen fles. Deze olie is enkele dagen houdbaar. Tip giet de olie in ijsblokjes vormen en vries ze in. Zo kun je ze per portie ontdooien.

Aspergesoep noedels en zalm

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| gevogeltefond | 0,8 | liter |
| aspergebouillon van schillen van het hoofdgerecht | | |
| room ongezoet | 200 | ml |
| crème fraîche | | |
| zout en peper | | |
| geconcentreerde aspergebouillon | 200 | ml |
| agar agar | 1,6 | gram |
| gelatineblaadje | 1,5 | |
| olijfolie ocal organic | 160 | ml |
| zalmfilet inclusief buik | 320 | gram |
| sinaasappel | 1 | |
| citroen | 1 | |
| soyasaus | | |
| dashi kombu | 4 | gram |
| bonita vlokken | 80 | gram |
| druivenpitolie | 2 | el |
| potje zalmeitjes | | |
| griekse yoghurt | 80 | gram |
| sesampasta | 24 | gram |
| teen knoflook | 1 | |
| sushiazijn | 8 | cl |
| honing | 12 | gram |
| bakje tahoon cress | | |
| sjalot | 1 | |
| bieslook | | |
| rookolie | | |
| fleur de sel | | |
| citroensap | | |
| kikkoman | 4 | ml |
| dashi | 80 | ml |
| merin | 20 | ml |

Aspergebouillon: Schil de asperges en kook de asperges met de schillen in ruim water met zout. De asperges mogen echt doorgekookt worden omdat ze niet meer gebruikt worden. Zeef de soep en kook in tot ongeveer 0,8 liter. Aspergesoep: Kook 32 ml aspergebouillon, 320 ml gevogelte fond en 160 ml room in tot de juiste smaak (let op niet te zout!). Breng op smaak met creme fraiche en peper. Aspergenoedels: Week de gelatine blaadjes in ruim koud water. Breng de bouillon (dus niet de soep) samen met de agar agar aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Giet het geheel in een maatbeker en monteer gelijk met olijfolie. Het moet op mayo gaan lijken. Los hierin de gelatine in op (moet nog warm zijn). Stort het geheel

op een plaat zodat er een laagje ontstaat van 4 mm. Laat het afkoelen in de koelkast. Snij er dan tagliatelle linten van. Zalm 1: Ontvel de zalm en verwijder de bruine delen. Snij de buik ervan af en gebruik die voor zalm 2. Snij van het mooie gedeelte van de zalm 80 gram af en gebruik die voor zalm 3. Snij de zalm die dan over is in pp 1 gelijke blokjes. Pers de sinaasappel en citroen uit en zet de heft ervan weg voor zalm. Yuzu: Dit is de theebouillon (kant en klaar). Tsuyu: Doe de kikkoman, de theebouillon en merin in een pan en laat het 15 minuten koken. Laat het daarna afkoelen. Nu komt het bij elkaar: Meng de yuzu, de Tsuyu en de druivenpitolie door elkaar en laat hier de blokjes zalm minimaal 2 uur in marinieren. Leg een stukje gemarineerde zalm op een lepel en garneer af met zalmeitjes. Zalm 2: Mix de ingrediënten voor de sesam dip door elkaar in de thermomixer en breng op smaak met zout en peper. Schroei de zalmbuik aan 1 kant kort met een gasbrander aan. Snij de zalmbuik in 10 porties zodat ze op een lepel passen. Doe op de lepel eerst de sesamdip den de zalmbuik met de geschroeide kant naar boven en garneer af met tahoon cress. Zalm 3: Snij de zalm fijn en vermeng met een fijngesneden sjalotje, bieslook, rokolie en 2 eetlepels Yuzusap. Maak er een quenelle van en leg die op een lepel. Presentatie: Plaats de zalmlepels langs de rand van het bord. Doe de aspergenoedels in een heet diep bord. Schuim de hete soep goed op en giet over de noedels.

VISGERECHT Zacht gegaarde kabeljauw met een pakketje noordzeekrab, sojascheuten en komkommerzaad met piccalilly

Zacht gegaarde kabeljauw met een pakketje noordzeekrab, sojascheuten en komkommerzaad met piccalilly

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|-----------|
| kabeljauwhaas | 60 | gr. |
| blaadje rijstpapier | 1 | |
| knoflookolie | | |
| noordzeekrab (netto gewicht) | 30 | gr. |
| bieslook | 24 | gram |
| mayonaise | 50 | gram |
| appel | 35 | gram |
| super fijne taugé | 72 | |
| komkommers | 1,5 | |
| kleine bloemkool | 1 | |
| crème fraiche | 100 | gram |
| roomboter | | |
| limoenen | 2 | |
| brandnetel blad | 1 | |
| sjalot | 1 | |
| grote zure bom | 1 | |
| knoflook | 1 | teen |
| kerrie | 16 | gram |
| wijn | 4 | cl |
| kappertjesvocht | 16 | gram |
| zonnebloemolie | 0,8 | dl |
| poedersuiker | 32 | gram |
| wijnazijn | 16 | cl |
| vanillestokje | 0,25 | |
| water | 0,4 | liter |
| suiker | 175 | gram |
| azijn | 0,8 | deciliter |
| laurierblaadjes | 2 | |
| peperkorrels | 2 | |
| kruidnagels | 2 | |

Schroei de kabeljauw snel dicht in de pan, haal de pan van het vuur en zet deze in een oven en laat de vis langzaam gaar worden op 52 graden. Week de rijstvellen in lauwwarm water. Snijd hiervan strakke gelijkmatige banen (2 stuks pp). Smeer het papier in met de knoflookolie en bestrooi ze met zout. Leg de banen in een kruis en plaats hierop de krab aangemaakt met bieslook, mayonaise en fijn gesneden appel. Vouw eerst de onderste banen naar binnen en daarna de anderen tot pakketjes. Snijd de taugé zeer fijn en leg deze in de dressing. Boor met behulp van een appelboor de zaadlijsten uit de komkommer en leg deze in zoet zuur. Kook de bloemkool gaar (houd 80 gram achter voor de piccalilly) en draai deze in

een keukenmachine tot een gladde crème. Breng op smaak met crème fraiche en een beetje roomboter, olijfolie en zout. Piccalilly: Draai in de keukenmachine de bloemkool met de sjalot, zure bom, knoflook en wijn tot een gladde massa. Voeg kerrie toe en meng dit met mayonaise. Op smaak brengen met kappertjesvocht en zout. Dressing: Doe de azijn en de poedersuiker en leeg geschrapte vanillestokje in maatbeker en mix dan rustig en gelijkmatig de olie er door. Zoet zuur: Meng de ingrediënten roer totdat suiker is opgelost. Presentatie: Verdeel de kabeljauw in 2 gelijke vierkante stukjes pp en leg op bord met een pakketje krab daar boven op de dungseden taugé. Serveer met komkommerzaad tonnetjes, geraspte limoenschil, piccalilly en gefrituurde brandnetel.

HOOFDGERECHT In knoflook gebraden lamsfilet met shiitake, tuinboontjes, jonge bospeen en witte asperges

In knoflook gebraden lamsfilet met shiitake, tuinboontjes, jonge bospeen en witte asperges

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| lamsrugfilet | 80 | gr. |
| teen knoflook | 7 | |
| zonnebloemolie | | |
| zout | | |
| peper | | |
| lamsrugkarkas | 2 | stuks |
| komkommer | 0,5 | |
| jonge bospeentjes | 5 | |
| dubbel gedopte tuinboontjes | 80 | gram |
| witte asperges | 2 | |
| jonge spinazie | 240 | gram |
| shiitake | 160 | gram |
| boter | | |
| nootmuskaat | | |
| lamsfond | 3 | dl |
| kalfsfond | 1,5 | dl |
| knoflook | 2 | teen |
| tijm | | |
| rozemarijn | | |

Vlees: Verwarm de oven voor op 120°C. Kruid lamsrugfilets met zout en peper en braad ze kort aan in de olie. Wrijf het vlees in met doorgesneden knoflooktenen. Zet het ongeveer 20 minuten in de oven. Laat daarna buiten de oven 15 minuten rusten. Houd ze warm in aluminiumfolie (Kan in een oven van 60°C). Groenten: Snijd de komkommer over de lengte doormidden; verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommer in brunoise. Schil de bospeentjes. Snijd de bospeen in kleine stukjes. Schil de asperges en snijd in twee gelijke lengtes. Kook de komkommer, de bospeen en de tuinboontjes ieder afzonderlijk in licht gezouten water net gaar. Giet ze af. Blancheer de spinazie en laat ze goed uitlekken. Blancheer de asperges kort in kokend gezouten water en giet ze af. Houd wat kookvocht van de asperges apart voor later. Saus: Hak het karkas in stukken. Breng het aan de kook met de lamsfond, kalfsfond, tijm en de rozemarijn. Laat de saus iets inkoken en zeef hem. Groenten: Stoof de groenten elk apart na in een beetje boter en breng op smaak. Houd ze warm in de warmhoudkast of in een oven van 60°C. Snijd de shii-take in kleine stukken en smoor ze in een beetje boter en breng op smaak en houd ze warm. Verwarm de asperges kort voor het serveren in een beetje kookvocht. Verwarm de spinazie met wat boter en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Houd de spinazie warm. Presentatie: Snijd de lamsfilets in plakken en verdeel die over de voorverwarmde borden. Maak quenelles van de spinazie en schik ze met de overige groenten op het bord. Leg de asperges evenwijdig aan elkaar op het vlees en daarop de shiitake. Nappeer met de saus. Serveer de rest van de saus er apart bij.

Rozen lychee sorbet met frambozen ijs en meringues

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| suiker | 320 | gram |
| water | 320 | ml |
| verse lychees | 400 | gr. |
| rozenwater | 200 | ml |
| rode voedingskleurstof | 200 | ml |
| diepvries frambozen | 400 | gram |
| eiwit | 80 | gram |
| poedersuiker | 80 | gram |
| maïzena | 80 | gram |
| citroen | 1 | |
| geraspte kokos | 160 | gram |
| slagroom | 160 | ml |
| bakje verse frambozen | | |

Rozen: Zet een rvs bak ik de vriezer. Kook het rozenwater sterk in. Laat de suiker in het water in een steelpan lauw worden zodat de suiker smelt. Laat dit weer afkoelen. Mix de lychees met een beetje van de siroop tot een fijne pulp. Voeg hier aan toe het rozenextract en een paar druppels rode voedingskleurstof en de helft van de suikerwater. Draai van dit mengsel ijs. Haal het ijs uit de machine en gebruik twee snijplanken. Eerst bakpapier op de eerste snijplank en dan het ijs met een spatel 1 cm dikte uitsmeren in een rechthoek. Weer bakpapier erop leggen en dan de tweede snijplank erop. Zet dit geheel in de vriezer. **Frambozen:** Kook de frambozen met de andere helft van het suikerwater fijn en draai er een puree van. Doe dit geheel door een fijne zeef. Zet dit mengsel in de koelkast tot het geheel afgekoeld is. Draai er dan ijs van in de ijsmachine. Maak bolletjes van het ijs en zet die weer terug in de vriezer. **Meringue:** Klop de eiwitten in een schone kom (met citroen vetvrij maken). Voeg halverwege de suiker toe en klop net zolang door tot stevige pieken ontstaan. Zeef de poedersuiker en maïzena door de eiwitten met een spatel. Verwarm de hetelucht oven op 90 graden. Vul een spuitzak met een gladde spuitmond en maak lange gladde lijnen op een siliconenmat. Spuit ook wat bolletjes en bestrooi die met suiker. Zet het geheel minimaal 1 uur in de oven. **Coulis:** Kook de frambozen met de suiker tot een coulis en zeef het. Klop de slagroom met suiker. Snij de frambozen middendoor en schep de helft van de frambozen door de slagroom. Snij driehoekjes van ongeveer 7 cm van de rozen lychee sorbet en haal die door de kokos. **Presentatie:** Plaats op een bord een driehoekje sorbet. Leg een bolletje frambozen ijs erop. Daarop weer meringue stokjes en bolletjes. Garneer af met de rest van de frambozen, slagroom en coulis.