

# 2009 juni

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Zomer

---

## HOLLANDSE NIEUWE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fries roggebrood	1	plak
loempiavellen	2	
rucolaolie	75	gr.
olijfolie	2,5	dl
zout		
sjalotten	150	gr.
gevogelte-fond	3	dl
boter	50	gr.
witte wijn	90	ml
elstar appels	2	
appelsap	200	ml
suiker	100	gr.
glucose poeder		
kroppen sla (spaanse)	3	
volle melk	700	ml
room	100	ml
schoongemaakte haringen	14	st

Kruimel de plak roggebrood en droog in een oven van 120 graden in circa 1 uur tijd, maal het plakje tot een poeder in een keukenmachine. Wrijf het poeder door een grove bolzeef. Maak crackers van 2 loempiavellen. Snijd de vellen tot rechthoeken van 2 x 10 cm. Bestrijk ze met olie, bestrooi ze met het poeder van roggebrood en zout. Bak in een oven tussen siliconenmatjes op 140 graden. Ongeveer 10 minuten. Pluk en was de rucola. Droog de rucola in een slacentrifuge en draai er een coelis van in een keukenmachine. Passeer hem door een bolzeef. Breng op smaak met zout. Snijd de schoongemaakte sjalotten in fijne ringen. Gaar de sjalotten met de overige ingrediënten in ca. 30 minuten. Breng op smaak met peper, zout en een mespuntje suiker. Draai dit op in de keukenmachine tot een gladde massa en wrijf deze door een bolzeef. Kook appelsap en suiker op. Bind deze met glucose poeder. Snijd de geschilde appel in kleine blokjes. Voeg deze bij de afgekoelde appelgelei. Verwijder de buitenste groene bladeren. Snijd de gele kernbladeren grof. Blancheer deze heel kort en koel ze met water. Draai de bladeren op in een blender met melk en room. Breng op smaak met peper en zout. Passeer door een zeef en zet koud weg. Halveer de filets in de lengte. Opmaak: 1 klein glas soep en 1 klein glas met 2 crackers bovenaan op groot bord plaatsen. Daaronder 3 x ¼ haringfilet . 2 strepen appelcompote met onderbreking tussen de filets, 1 streep sjalottenzalf boven en onder aan het bord. Daar onder en tussen de glazen eerst een streep eiwit en daarop 1 streep roggebroodpoeder strooien . De rucola olie tussen de onderbrekingen van de appelcompote druppelen en verder als garnering op het bord druppelen.

## LAUWWARME RUCOLA SALADE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	4	
plakjes ontbijtspek	28	
takjes tijm	7	
pijnboompitten	150	gr.
rucola	250	gr.
olijfolie		
balsamico azijn		
peper en zout uit de molen		
kleine plakjes parmezaanse kaas		
glucose stroop	1	e.l.
casinobrood	7	sn
knoflook	1	teen
tomaten	3	
basilicumblaadjes		

Snijd de rode uien in 8 partjes per ui. Was de rucola en slinger droog. Bak in een anti-aanbakpan de plakjes ontbijtspek knapperig. Dit zal in een aantal keren moeten. Haal alle ontbijtspek uit de pan en zet even weg. Het spek kan ook in de magnetron gebakken worden tussen keukenpapier. Wel goed in de gaten houden. Giet een flinke scheut olijfolie in een pan en voeg de tijm en de partjes de rode ui, het zout en de peper toe. Laat rustig karameliseren. Rooster de pijnboompitten in een pan. Doe de uien en de pijnboompitten bij elkaar in de pan en roer alles enkele malen om. Haal dan van het vuur en besprenkel met balsamico naar smaak. Kook de balsamico azijn in tot 1/3 van de hoeveelheid en voeg de glucosestroop toe. Zet koud. Rooster de sneetjes casinobrood onder de salamander en snijd diagonaal door. Wrijf ze in met knoflook. Ontdoe de tomaten van het zaad en snijd in kleine blokjes. Vermeng de tomaatblokjes met fijn-gesneden basilicum en een scheut olijfolie. Bestrooi met zeezout. Bestrijk de geroosterde stukjes brood met het tomatenmengsel vlak voor uitserveren. Presentatie: Leg op ieder bordje wat rucola en verdeel daar het ontbijtspek en het uienmengsel over zodat op ieder bordje 2 stukjes ontbijtspek en 2 rode uien liggen. Leg hierop enkele stukjes Parmezaan. Nappeer hier de balsamicosirop rond. Geef er het stukje brood met het tomatenmengsel bij.

**GEBAKKEN MUL, ZONGEDROOGDE TOMAATJES**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mulfilets	14	st
middelgrote rode pepers van zaad ontdaan en in dunne plakjes	2	st
knoflook fijn gesnipperd	2	teen
zongedroogde tomaten in kleine stukjes gesneden	200	gr.
zwarte olijven ontpit en fijngesneden	200	gr.
witte wijn	2	glazen
droge spaghetti	700	gr.
fijngesneden bladpeterselie	2	kop
olijfolie		
peper en zout uit de molen		
bieslookstengels	28	

Verhit een flinke scheut olijfolie en bak de pepertjes, de knoflook, de zongedroogde tomaat en de olijven op een matig vuur gedurende enkele minuten. Voorzichtig met de pepertjes, neem er maar 2 wanneer je niet van pittig houdt. Let op dat de knoflook niet te bruin wordt. Giet de wijn erbij en laat het geheel nog 5 min. zachtjes stoven. Bak de mul eerst op de huid en dan pas de andere kant tot hij gaar is. Smaak af met peper en zout. Kook spaghetti 8-10 min voor uitserveren al dente. Voeg de peterselie bij het tomatenolijven mengsel en vermeng alles goed en voeg nog een scheut olijfolie toe. Smaak af met peper en zout. Presentatie: Gebruik diepe borden die goed verwarmd zijn. Leg in ieder bord een bergje spaghetti en plaats daar de mulfilet op met de velkant naar boven. Leg 2 bieslookstengels kruislings op de mul.

**HOOFDGERECHT** GEBRADEN RUNDERFILET, GEROLD IN KRUIDEN, EEKHOORNTJESBROOD EN  
PARMAHAM

---

## GEBRADEN RUNDERFILET, GEROLD IN KRUIDEN, EEKHOORNTJESBROOD EN PARMAHAM

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes parmaham of prosciutto san daniele, wat dikker gesneden	20	
gedroogd eekhoortjesbrood	25	gr.
boter	25	gr.
runderfilet	1500	gr.
knoflook	2	teen
rozemarijn		
tijm		
citroensap		
zeezout en zwarte peper		
sjalotje	1	
olie	1	e.l.
madeira	0,75	dl
kalfsfond	7,5	dl
takjes tijm	2	
shii-takes	150	gr.
allesbinder of bruine roux		
boter, peper en zout		
wilde spinazie	1,5	kg
olijfolie		
peper en zout		
roseval aardappelen	11	st
zeezout		

Week het eekhoortjesbrood 20 minuten in 5 dl warm water (tegen de kook aan). Hak twee tenen knoflook fijn en bak die een minuut samen met het geweekte eekhoortjesbrood in een klontje boter. Doe er de helft van het weekwater bij (let op zorg dat er geen zand in zit). Laat dit 5 minuten sudderen. Voeg een scheut citroensap, de rest van de boter, zout en peper toe. Laat nog even sudderen. Leg de plakjes ham dakpansgewijs naast elkaar, 1 rij boven en 1 rij daaronder zodanig dat het vlees er geheel in gerold kan worden. Smeer het paddenstoelenmengsel over de helft van de plakken ham. Hak de rozemarijn en tijm fijn (alleen de blaadjes en wees voorzichtig met de hoeveelheid rozemarijn). Kruid het vlees met peper en zout en rol het vervolgens door de gehakte rozemarijn en tijm. Leg het vlees vervolgens op de ingesmeerde helft van de ham en rol dit op. Bind de ham op het vlees vast met keukentouw. Doe wat boter in een warme braadslee. Leg het vlees hierin. Doe het vlees 10 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven. Breng de schaal met het vlees over naar een op 60 °C voorverwarmde oven. Prik een vleesthermometer in het vlees en laat het vlees in 1,5 à 2 uur een kerntemperatuur bereiken van maximaal 60 °C. Gebruik de steamer met de kernthermometer, zet de vochtigheid op maximaal. Snijd het vlees voorzichtig met een elektrisch mes in plakken van ruim 1 cm dikte. Week het eekhoortjesbrood gedurende 30 minuten in wat heet water. Laat de gesnipperde sjalotten in de olie glazig worden. Voeg de

madeira toe en laat indampen tot een stroopje. Voeg de fond, het eekhoorntjesbrood met het weekwater en de tijm toe. Laat trekken en tegelijkertijd indampen tot 1/3. Zeven en binden op saasdikte met allesbinder. Maak op smaak met peper en zout. Bak de in plakjes gesneden shiitakes kort in een hete pan met iets boter en voeg toe aan de saus. Was de spinazie en verwijder zonodig de dikke stelen. Blancheer de gewassen spinazie en dompel deze direct in ijskoud water. Laat goed uitlekken (droog maken). Enkele minuten voor uitserveren. Olijfolie in de wok, gesnipperde knoflook toevoegen, even bakken (mag niet bruin worden). Spinazie vervolgens in 5 minuten roerbakken. Op het laatst peper en zout erbij doen naar smaak. Was de aardappelen heel goed en snijd ze in de lengte doormidden en snijd elke helft in 3 partjes (wedges). Kook de aardappelen half gaar (moeten stevig blijven). Doe de halfgare wedges in een braadslee. Meng de olie met de rest van de kruiden en sprenkel deze over de aardappelen. Zet de braadslee gedurende 25 minuten in een oven van 220 °C. Presentatie: Leg op ieder verwarmd bord een plakje vlees, 3 aardappelwedges en een hoopje spinazie. Nappeer de saus op en rondom het vlees.

**DUO VAN AARDBEIEN EN RABARBER MET EEN MOUSSE VAN BITTERKOEKJES**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade (wit)	250	gr.
vanillestokje	2	st
gelatine (wit)	4	blok
eieren	2	
tiramisu likeur	5	el
slagroom	0,7	liter
bitterkoekjes (hard)	150	gr.
sinaasappelsap	1,5	liter
suiker	150	gr.
aardappelmeel	2	e.l.
campari	12	e.l.
rabarber	1,5	kg
doosjes bessen (rood)	2	
aardbeien	1	kg

De witte couverture in stukken breken en au bain Marie smelten. De vanille stokjes in de lengte opensnijden, het merg eruit schrapen en met de chocolade vermengen. De gelatineblaadjes in koud water laten weken. De eieren met de Tiramisu Likeur au bain marie cremig maken. De goed uitgedrukte gelatineblaadjes toevoegen en deze laten oplossen. Sla de slagroom stijf. De bitterkoekjes grof hakken. De gesmolten chocolade bij de eiercreme voegen en de bitterkoekjes en de slagroom luchtig eronder spatelen. De mousse verdelen in de stalen ringen, op een dienblad, en in de koeling plaatsen. Het sinaasappelsap met de suiker en de overgebleven vanillestokjes aan de kook brengen. De aardappelmeel (mondamine) met de Campari glad roeren en al roerende aan het sap toevoegen. 8 min zachtjes laten pruttelen. De rabarber wassen, dun schillen en in schuine stukjes van 2-3 cm snijden en aan het vocht toevoegen. 2-3 min goed laten doorkoken en van de warmtebron afzetten. De stukken rabarber moeten goed herkenbaar blijven dus oppassen dat er geen mousse ontstaat. De vanillestokjes verwijderen. De in vieren gesneden aardbeien aan de warme massa toevoegen en het geheel laten afkoelen. Presentatie: Het dessert in koude diepe borden serveren. Eerst de mousse, uit de ring verwijderen, op de borden verdelen en dan de rabarbersoep om de mousse schenken. Afgarnen met een takje rode bessen en een groen mintblaadje.