

2015 juni

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Zomer

AMUSE Hapje van gerookte forel

Hapje van gerookte forel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	300	gr.
bloem gezeefd	2	el
eierdooiers losgeklopt	2	
gerookte forel	15	gr.
boter	100	gr.
slagroom	6	el
z&p		

Verwarm de oven voor op 225 Celsius. Rol het deeg uit op een bloem bestoven werkbank tot een lap met een dikte van 3@4 mm. Steek er 30 tot 36 kleine rondjes van 1½ tot 2 cm uit . doe die op een met boter bestreken bakplaat en bestrijk ze met de eierdooier. Doe in de oven voor 15 tot 17 minuten tot ze goudbruin zijn, neem van de bakplaat laat ze afkoelen en snijdt ze horizontaal in tweeën. Maak een samengestelde boter door een gedeelte van de forel in stukjes te snijden en de in stukjes gesneden forel boter en slagroom te draaien tot een gladde massa, bestrijk de bodem ermee doe de overgebleven stukjes forel en daarna het deksel er op.

Asperge risotto met coquilles en kaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dunne witte asperges kwaliteit: a	5	st
groene asperges	5	st
parmezaanse kaas	80	gr.
risotto rijst	140	gr.
olijfolie	2	el
witte wijn	0.5	dl
aspergekookvocht	3	dl
gevogeltefond	3	dl
boter	25	gr.
peper		
zout		
nootmuskaat		
limoen	1	st
grote coquilles st jacques	300	gr.

Schil de witte asperges. Snijd het kopstuk op ca 3 cm eraf en maak van de rest stukjes van ca 1 bij ½ cm. Schil de groene asperges tot halverwege. Snijd het kopstuk op ca 3 cm eraf en maak van de rest stukjes van ca 1 bij ½ cm. Snijd de kopstukken in de lengte door. Gebruik de schillen om aspergekookvocht te maken door deze ca 30 min te laten trekken in plat water dus zonder zout. De schillen moeten onder water staan. Giet het mengsel door een zeef. Kook de aspergestukjes en de gedeelde kopjes apart van elkaar gedurende 3 min in dit kookvocht en koel ze af in ijswater. Bewaar het kookvocht en de aspergestukjes voor de risotto en de kopjes voor de garnering. Neem de Parmezaanse kaas en maak op een met bakpapier beklede bakplaat 10 kleine hoopjes Parmezaanse kaas en draai ze met de bolle kant van een lepel rond en plat. Plaats deze 10 min in een hete oven van 180°C tot ze geelbruin zijn. Neem de kaaswafel van het papier en laat afkoelen. Aspergerisotto: Laat de risotto rijst aanzweten in de olijfolie tot ze glazig wordt en blus af met de witte wijn. Voeg vervolgens heet aspergekookvocht en heet gevogeltefond in porties toe, zodanig dat de rijst telkens geheel onder staat. Roer regelmatig door de rijst. Voeg na ca 10 min de aspergestukjes toe en verroer deze met de rijst. Voeg na 15 min de boter en de Parmezaanse kaas toe en maak op smaak met peper, zout, limoensap en nootmuskaat. De risotto zal in max 20 min beetbaar zijn. Bewaar de risotto lauw warm. Droog de coquilles en snijd ze horizontaal door. Wrijf ze in met een vleugje olijfolie en bak de beide helften heel kort in een licht geoliede hete pan met anti-aanbaklaag. Kruid ze met een weinig peper en zout. Verdeel de aspergerisotto over 10 kommetjes (visvormig) en leg er 2 plakjes coquille bovenop. Steek in elk glas een gehalveerd kopje groene en witte asperge. Plaats de kaaswafel in de risotto en versier met de bieslook.

Langoustines met tapenade van kaviaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines of scampis	24	
roseval aardappelen	12	
kaviaar	60	gr.
bosje geplukte frisee sla		
fijn gesneden bieslook	3	el
kerrie		
olijfolie		

Kook de helft van de aardappels gaar in de schil in water met wat zout. Halveer de aardappels in de lengte. Schil de andere aardappels en snij ze in zo fijn mogelijke brunoise (2mm). Frituur de brunoise op 140C tot ze mooi goudbruin is. Pel de langoustines bestrooi ze met een weinig kerrie en bak ze in de olijfolie. Neem de pan van het vuur en laat de langoustines rustig doortrekken. Dresseer op een bord een bedje van frisee sla met daarop een halve aardappel, leg een langoustine op de aardappel en schik de ander er naast. Vermeng de gefrituurde aardappel met de bieslook en kaviaar en verdeel dit over de borden.

Gekonfijte zalm met asperge crème en gekonfijte eierdooiers

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
citroenolie		
zonnebloemolie		
truffelolie		
boter		
zalm filet	6	ons
sjalotjes gesnipperd	6	
in stukjes gesneden witte asperges	15	
slagroom	3	dl
hele eierdooiers	12	
airbag aardappel uit een pot van 750 gram		
z&p		

De zalm: Verwarm de oven voor op 50 C. Vul een metalen bakje met half citroenolie en half olijfolie tot de zalm net onder staat. Gaar langzaam tot kern temperatuur van 37 C. Asperge crème: Fruit de sjalotten aan in de boter voeg de asperge stukken toe fruit even door en voeg daarna de slagroom toe. Kook de asperges gaar in de room draai daarna glad in de blender breng op smaak met zout en peper. Gekonfijte eierdooier: Verwarm de oven voor op 70 C. Doe de eierdooiers in een bakje vul dat bakje met de zonnebloemolie en truffelolie, zorg er voor dat de dooiers onder de olie staan, gaar in ongeveer een half uur. Gepofte aardappel: Frituur de airbag aardappelen ongeveer 20 seconden in olie van 180 C.

Kip met morieljes en vin jaune

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
morieljes vers of gedroogd	72	stuk
kippendijen van mais kippen anders kippenpoten	8	ons
bloem gemengd met zout en peper		
boter	450	gr.
gewurtztraminer	1	fles
room	1	liter

Met gedroogde morieltjes: 40 minuten in warm water laten wellen zand eruit spoelen en het vocht door een koffiefilter laten lopen. Haal de kippendijen door het bloemmengsel, smelt de boter in een pan, zodra de boter bruist plaats de dijnen in en bak ze aan alle kanten tot ze een licht gele kleur hebben. Haal uit de pan leg ze in een laag in een ovenschaal met een deksel, giet de braadvocht erover doe het deksel erover en doe in een 180 C oven voor ongeveer 15 minuten let er op dat ze niet te bruin worden. Als de dijnen gaar zijn giet de boter af plaats de pan op een matig vuur voeg de morieljes toe en een beetje van de water waarin ze zijn geweld, giet de wijn er over onmiddellijk gevolgd door de room. Nu wordt de kippenvlees een soort van gemarineerd door de smaak en aroma van de wijn, room en morieljes maar deze fase is heel kritisch het moet niet te hard koken maar ook zeker niet te zacht want dan gaat de room schiften. Blijf proeven tot de saus de gewenste dikte en smaak heeft. Leg het kippenvlees op een bord verwijder de morieljes van de saus en leg ze mooi naast. Doe de saus door een fijne zeef en lepel de saus over het vlees.

HOOFDGERECHT Lamszadel en ribstuk met eigen zwezerik, romige flageolets en meiknolletjes

Lamszadel en ribstuk met eigen zwezerik, romige flageolets en meiknolletjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamszadels	2	
lams ribstuk waaruit 12 ribben kunnen worden gesneden		
lams zwezerik	6	ons
knoflook	4	teentjes
rozemarijn	12	takken
flageolets uit blik	320	gr.
ui	1	
tijm		
laurier		
salie		
kippenfond	3	dl
bonenkruid	3	el
room	3	dl
kleine meiknolletjes	24	
boter		
arachideolie		
olijfolie		
eiwitten	2	
broodkruim		
bloem		
p&z		
basilicum olie	0.67	dl
paprika poeder		mespuntje
lamsfond	0.5	liter
kalfsfond	0.5	liter

Kook voor de saus alle ingrediënten zachtjes voor een uur of 2, kook in tot een halve liter. Passeer de saus en klop er de koude boter door. Zwezerik: Ontvel de zwezerik spoel in ruim koud water en blancheer in wat lamsfond. Snijdt in stukken en haal e door de bloem daarna door het eiwit en vervolgens door het broodkruim, steek een takje door de zwezerik en frituur in arachide olie op 180 C. Lamszadel en lams ribstuk: Kruid het lamszadel en lamsribstuk met p&z bak aan in de olijfolievoeg de teentjes toe met een takje rozemarijn en braad het rosé laat het vlees rusten. Kook de meiknolletjes met water en een klontje boter laat het vocht verdampen om ze te glaceren. De flageolets: Zet in een pannetje twee el olijfolie ui en knoflook aan zonder ze te laten kleuren, doe de flageolets er bij voeg als een kruidenbultje wat tijm, laurier en salie toe en kippenfond toe. Kook de bonen gaar, verwijder de kruiden. Haal de bonen uit het kookvocht, kook de room licht in en voeg de flageolets en bonenkruid toe en eventueel nog wat kookvocht. Snij het lamszadel in 24 plakjes en het carre in 12 ribben. Verdeel de groenten over de borden doe zwezerik en vlees er op en giet de saus er naast.

Framboosjes met witte chocolade mousse en framboosorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	600	gr.
gesmolten boter	50	gr.
eierdooiers	4	
gelatine	6	blaadjes
eiwitten	6	
geslagen room	6	dl
mooie framboosjes	120	
bevroren frambozen	500	gr.
lemoncurd	2	el
poedersuiker	2	el

Week de gelatine in koud water en knijp uit. Laat de chocola smelten, verwarm een beetje room en los hierin de gelatine op. Roer de eierdooiers door de chocola en sla de eiwitten stijf, meng de bijna afgekoelde chocola met de gelagen room. Spatel hier de taai geslagen eiwitten door. Laat de mousse opstijven in de koelkast. Doe de bevroren frambozen, lemon curd, poedersuiker en 2 eetlepels heet water in de keukenmachine. Meng in 2 minuten tot het mooi glad is. Is het nog te korrelig, voeg dan extra heet water toe. Spuit met een spuitzak de mousse aan de rand van het glas leg hierop een bolletje sorbet en vervolgens weer mousse. Werk af met de framboosjes.