

2016 juni

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Zomer

VOORGerecht GEROOKTE EENDENBORST MET MANGO, KROKANTJE VAN EEND EN
MANGOPUREE

Gerookte eendenborst met mango, krokantje van eend en mangopuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten met vel	550	gr.
provençaalse kruiden grof		
zeezout		
rookmot		
sinaasappels voor 2,5 dl. sap	5	
kaneelstokje	½	
witte peperkorrels, gekneusd	3	
grand marnier	3/10	dl
witte chocolade	35	gr.
room	0,35	dl
koude boter	35	gr.
rijpe mango	1	
gerookte eendenborstfilet		
scarlet cress	1	doosje

Verwarm een oven voor tot 60° C. Snijd de eendenborsten op de velzijde met een scherp mes maximaal 2 mm. voorzichtig kruislings in. Bestrooi de borsten aan de vleeszijde ruim met de Provençaalse kruiden en wrijf deze goed in. Bestrooi ook de vleeszijde met een beetje grof zeezout. Doe voldoende rookmot in het rookoventje en rook de borsten ca. 10 à 15 minuten op het rooster (zet het rookoventje op een klein pitje. Leg de borsten op het rooster in het oventje zodra de rookmot gaat roken. Sluit het oventje). Haal de borsten na de rooktijd uit het rookoventje. Leg ze, ingepakt in aluminiumfolie en voorzien van een vleesthermometer, op een schaal in de voorverwarmde oven. Laat ze gaan tot ze een kerntemperatuur van 50° C. hebben bereikt. Haal met een rasp de oranje, gewassen schil, zonder wit, van ½ sinaasappel. Pers alle sinaasappelen uit en doe het gezeefde sap en de rasp in een pan. Voeg het gebroken kaneelstokje, de gekneusde peperkorrels en de Grand Marnier bij het sap in de pan. Laat het tot de helft inkoken. Zeef de saus. Zet ze terug op een laag vuur. Los de witte chocolade op in de lauwe room (max. 40° C.). Voeg het sinaasappelsap in scheutjes bij de opgeloste chocolade. Stop hiermee als de saus een mooie dikte heeft. **DE SAUS MAG NIET MEER KOKEN** (i.v.m. schiften). Houd het geheel op een laag vuur warm. Monteer vlak voor het uitserveren de saus, van het vuur af, met de koude boter. Schil de mango en snijd er 12 rechthoekige staafjes van 1 cm. dik, 1 cm. breed en 4 cm. lang uit. Maak van de resterende mango een puree met de keukenmachine. Snijd op de snijmachine op stand 3 van de eendenborsten 32 plakjes (3 mm. dik). Leg per persoon 2 plakjes dakpansgewijs op aluminiumfolie op elkaar. Leg daarop een mangostaafje en rol de eendenborst/mango pakjes strak in de folie op. Bewaar die in de koeling. Leg per persoon twee plakjes eendenborst van 2 mm. dikte op een plateau en houd ze onder de warme grill tot ze krokant (= knapperig) zijn. Serveren Leg een ingerold staafje eendenborst met een mangostaafje op het midden van het bord. Snijd 4 eendenborst/mango staafjes dwars doormidden. Zet een half staafje rechtop boven het liggende. Nappeer er wat sinaasappelsaus voorlangs. Leg een schepje mangopuree aan de bovenkant en links en rechts van het liggende staafje 2 eendenborst krokantjes. Garneer het liggende staafje met wat Scarlet Cress.

Kaassoufflés

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	70	g
dijonmosterd (naar smaak)	1 ½	volle theelepel
flinke snuf cayennepeper, nootmuskaat en zout		
tarwebloem	25	gr.
melk	3	dl
gruyère geraspt	135	gr.
plasticfolie		
zachte boter, om te bestrijken		
paneermeel		
eiwit	140	g
enkele druppels citroensap		
rucola	1	handje
wat takjes krulpeterselie		
wat takjes kervel		

Voor het mengen van eiwit en kaasmengsel goed afstemmen; de soufflé dient na de oventijd direct geserveerd te worden. Doe voor de kaassaus de eierdooiers in een kom en voeg de mosterd, cayennepeper, nootmuskaat en zout toe. Klop dit tot een lichtgekleurde, dikke massa en klop er dan de bloem door. Breng de melk in een pan aan de kook en schenk deze in een dun stroompje bij het eimengsel; klop de hele tijd flink. Schenk het mengsel in een schone pan op matig vuur en klop voortdurend; schraap langs de zijkant en over de bodem van de pan om aanbranden te voorkomen. Neem de pan van het vuur zodra de saus dik begint te worden en er een paar luchtbellen aan het oppervlak verschijnen. Meng de geraspte kaas erdoor en breng de saus naar wens op smaak. Hij mag best goed gekruid zijn, want er worden nog eiwitten aan toegevoegd. Dek het oppervlak van de saus af met plasticfolie en zet hem minstens 45 minuten in de koelkast (je kunt de saus tot dit punt 1 of 2 dagen van tevoren maken). Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet ramaquins (de kleinste) in met de boter ; doe dit met opwaartse bewegingen, van de bodem naar de bovenkant toe. Controleer of de gehele binnenkant van elk vormpje met boter is bedekt en voeg dan een volle eetlepel paneermeel toe. Draai elke vormpje rond zodat de binnenkant gelijkmatig met paneermeel wordt bedekt. Overtollig paneer verwijderen Klop de eiwitten in een schone glazen of metalen kom stijf met een snufje zout en het citroensap. Klop de koude kaassaus glad. Meng eerst de helft van de eiwitten gelijkmatig door de kaassaus en schep dan de rest erdoorheen. Verdeel het mengsel over de ramaquins en klop met de bodem van elk vormpje op het werkvlak om luchtbellen te verwijderen. Controleer de zijkant van de ramaquins op druppels en verwijder deze, want anders verbranden ze. Om de soufflés te helpen rijzen strijk je met je duim rond de bovenrand van elke rammeien, zodat er een geultje ontstaat. Zet de ramaquins direct in de oven en verlaag de temperatuur naar 170 °C. Bak de soufflés 15-20 minuten of tot ze met twee derde in omvang zijn toegenomen en een beetje wiebelen als je ze schudt. Serveer ze meteen. De salade aan maken met een vinaigrette van citroensap, olijfolie, mosterd, honing en zout en peper.

Komkommersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene courgette	1	
knoflook	1	teen
scheutje vers helder tomatenvocht van 1 tomaat		
snufje suiker		
snufje zeezout		
snufje togarashi (japanse 7-kruidenmix, verkrijgbaar ah van jonnie boer)		
kneepje citroensap		
olijfolie	1	el
komkommer	½	
verse okra's (grote en lange)	4	
dragon	4	takjes
suiker	1 ½	tl
geraspte schil en sap van 1 limoen		
cantaloup meloen	¼	
sap van ½ citroen		
merg van ½ vanillestokje		
honing	½	tl
verse gember		mespuntje
ayran (turkse koude drank op basis van yoghurt)	¾	dl
zeezout		snuf
proes puma	5	gr.
komkommers	3	
groene tabasco	10	druppels
groene tomaat	2	
citroengras	1	stengel
groene mizuna (sla-soort, japans zusje van raapstelen, met mosterdachtig smaak)	200	gr.
sugar snaps	75	gr.
dille	½	bosje
dijonmosterd	½	tl
sap van 1 citroen		
scheutje balsamicoazijn		
xantana om te binden		
borage cress (2 pp)	16	blaadjes

Een koude soep voor op warme dagen, werkt zeer verfrissend. TIP: Begin met de courgette deze moet zolang mogelijk marinieren. Doe dan de komkommer-Okra en de meloen, ook deze moet marinieren. Dan de yoghurtschuim en als laatste de komkommersoep. Snijd de knoflook in zeer dunne plakjes en maak snijd deze super fijn. Snijd de tomaat in vieren, doe in een fijne

zeef en druk het vocht eruit. Was de courgette en snijd hem bij (begin en eind stukje eraf) tot hij 10 cm lang is. Snijd hem op de snijmachine (stand 3) in plakjes van 0,3 mm dik, (2 per persoon). Meng de courgetteplakjes met alle ingrediënten (suiker, zout, togarashi, citroensap, vocht van tomaat en knoflook) doe alles in een bakje en laat de courgette zo lang als mogelijk marinieren. Was de komkommers en snijd hem bij (begin en eind stukje eraf) tot hij 10-12 cm lang is. Snijd hem op de snijmachine (stand 3) in plakjes van 0,3mm dik, 2 per persoon. Was de okra's, verwijder de steelaanzet en halveer de okra's in de lengte. Haal de dragonblaadjes van de takjes, was ze, dep ze droog en snijd ze grof. Doe alle ingrediënten in een bakje en laat de komkommer en okra zo lang als mogelijk koud marinieren. Halveer de meloen, verwijder de pitten en snijd de helften in dikke parten, stand 24 op de snijmachine. Snijd het resterende vruchtvlees in brunoise van $\pm 2 \times 2$ cm. Totaal $3 \times 8 = 24$ stukjes. Meng de meloen met de overige ingrediënten, leg ze in een enkele laag in een zak en laat de meloen zo lang mogelijk marinieren. Meng de Ayran met het zeezout, citroensap en de basic textur, doe alles in een kigde van $\frac{1}{2}$ liter + 1 gaspatroon, schud goed door. Zet het geheel koud weg. Schil de komkommer en snijd hem in grove stukken. Ontsap in sapcentrifuge alle ingrediënten, behalve de guargom. Zeef het sap door een stuk nat gemaakt kaasdoek. Breng deze komkommersoep op smaak tot hij pittig-zuur is en bind hem licht met de guargom. Presentatie: Zeezout blaadjes bloedzuring Haal de plakjes komkommer en courgette uit de marinade en laat uitlekken. Bestrooi ze eventueel met wat zeezout en rol ze tot een buisje. Vul de buisjes met yoghurtschuim. (voorzichtig) Verdeel alle ingrediënten over een diep bord. Giet de komkommersoep eromheen en garneer met borage cress.

HOOFDGERECHT GEGLAZUURDE VARKENSRIBBETJES MET MALBECSAUS, GEFRITUURDE MANIOK
EN ZWARTE RIJST

Geglazuurde varkensribbetjes met malbecsaus, gefrituurde maniok en zwart rijst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mini-spareribs (8 x 2 ribbetjes)		
sambal manis	1	el
honing	1	dl
runderbouillon (flacon)	1	dl
witte wijnazijn	0,5	dl
korianderzaad	10	g
kaneelstokje	1	
kruidnagels	5	g
zwarte peperkorrels	5	g
anijssterren	2	
piment	5	g
rode peper	1	
maniok	750	g
frituurolie (zonnebl.)		
eidooiers	2	
zonnebloemolie	1	dl
sherryazijn	1	el
uien	2	
platte peterselie	4	takjes
tomaten (rijp)	4	
knoflooktenen	4	
wortels	2	
laurierbladen	2	
malbec wijn	3	dl
runderfond	2	dl
boter	40	g
wilde rijst	300	g
witte wijn	1	dl
groentebouillon (poeder)	1	l
saffraan	10	draadjes
zeezout		
bosuitjes	3	
frituurolie		

Varkensribbetjes: Zet een ruime pan met zout water op, verhit deze tot 75° à 80° C. en roer er de lepel sambal door. Laat hierin de ribstukken gedurende twee uur wellen. Haal het vlees voorzichtig uit de pan (let erop dat het niet uit elkaar valt) en laat het vlees uitlekken en afkoelen. Honingglazuur: Doe alle ingrediënten in een middelgrote pan en laat het op een laag

vuur zachtjes pruttelen tot het voor de helft is ingekookt. Zeef en houd de glazuur apart.

Maniok: Snijd de maniok julienne. Breng water aan de kook in een flinke pan en blancheer de maniokreepjes 1 min. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier. Klop in een vetvrije bak de eierdooiers los en doe er druppelsgewijs zoveel olie bij dat er een mayonaise ontstaat. Voeg azijn en wat zout toe. Snij de uien doormidden en in halve ringen en karamelliseer deze in wat olie op laag vuur. Hak de peterselie grof. **Malbecsaus:** Snij de tomaten in kleine blokjes. Snij de uien, knoflook, wortels en peper klein. Fruit ze aan in wat olie en voeg de azijn, de tomatenblokjes en laurierbladen toe. Hak ook de peterselie fijn en voeg toe. Doe er de wijn en de fond bij en laat koken tot de hoeveelheid is gehalveerd. Zeef de saus door een passeerdoek en doe terug in de pan. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte. Monteer de saus op het laatst met de boter van het vuur af. Breng eventueel op smaak met zout en peper. **Wilde rijst:** Snij de uien en de knoflook fijn en fruit ze in een grote pan met wat olie. Voeg de rijst toe en na een minuut de wijn en laat alles pruttelen totdat de wijn is opgenomen. Giet dan beetje voor beetje de bouillon toe en ook de saffraan en kook alles ca. 30 min. tot de rijst al dente is.

Presentatie: Lak het vlees met de glazuur en bak de ribbetjes per twee vlak voor het uitserveren in olijfolie in een grote pan aan beide zijden bruin. Grill ze - indien gewenst- nog een minuut onder de hete salamander. Verhit olie in de friteuse tot 180° C. en frituur de maniokreepjes knapperig. Laat ze even uitlekken en bestrooi ze met zeezout. Meng de gefrituurde maniok in een schaal met de mayonaise, de gekarameliseerde ui en de peterselie. Leg de ribbetjes op het bord en nappeer de saus erom heen. Schik een portie maniok op het bord. Maak met een steker een rondje rijst ernaast en strooi er wat fijngesneden bosuitjes overheen.

DESSERT ZOMERKONINKJESTAARTJE MET SPEKJES, GELEI VAN SZECHUAN PEPER BOMBE VAN
CITROEN EN AARDBEI

Zomerkoninkjestaartje met spekjes, gelei van szechuan peper, bombe van citroen en aardbei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	20	g
eimengsel	125	g
invertsuiker	12	g
suiker	80	g
bloem	50	g
amandelpoeder	90	g
eiwit	75	g
water	600	g
szechuan peper	10	g
gelatine	8	blaadjes
aardbeien	200	g
aardbeien coulis	60	g
poedersuiker		
citroensap	120	ml
zestes van halve citroen		
jasminebuttons	1	bakje
acla cress of limon cress of sechuan cress	1	cupje

BISCUIT: 1. Verwarm de oven voor op 180°C. 2. Klop voor de biscuit de eieren, de invertsuiker, 30 g suiker en het amandelpoeder 15 min. op. 3. Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker in een vetvrije kom en garde en spatel door de massa. 4. Voeg voorzichtig de bloem en gesmolten boter toe en giet het beslag op een bakplaat. Bak 12 minuten in de oven van 180°C. **SZechuan Gelei:** 5. Breng voor de gelei het water met de suiker en de stuk gestoten szechuan peper tegen de kook en laat 20 minuten trekken. 6. Los de geweekte gelatine erin op en passeer. 7. Houd apart. **AARDBEIENSPEKJES:** 8. Aardbei coulis; kook suiker met iets water, voeg fijngesneden aardbeien toe en laat inkoken. Zeven en af laten koelen. 9. Kook voor de spekjes het water met de suiker en de glucosestroop tot 130°C. 10. Klop het eiwit stijf en giet er beetje bij beetje de hete siroop bij. Los de geweekte gelatine op de 60 g hete aardbeien coulis en doe bij eiwitmengsel. 11. Klop volledig koud, schep in een spuitzak en spuit dopjes op een siliconematje en laat drogen op kamertemperatuur. 12. Bestrooi of rol de spekjes door poedersuiker als zij te plakkerig zijn. **AARDBEIHART:** 13. Snij de biscuit in de vorm van een aardbei. 14. Dek af met de gelei en beleg met plakjes verse aardbei. **BOMBE VAN CITROEN EN AARDBEI:** 15. Citroensap, suiker, zestes en eieren in een steelpan doen. 16. Verhit het mengsel en blijf roeren met een garde en breng het aan de kook. Blijf een aantal minuten doorroeren en laat het doorkoken. 17. Zeef het mengsel en doe er de blokjes boter en de geweekte gelatine bij. 18. Ga het geheel nu gedurende 5 minuten met een staafmixer glad roeren. 19. Stort nu het mengsel in flexibele bombevormen en laat het afkoelen. 20. Als de crème begint op te stijven, duw een mooie aardbei tot in het midden in de bombe. 21. Vervolgens de vormen in de vriezer zetten om ze vervolgens half bevroren te storten. 22. Snij met een dun scherp mes, die in het hete water heeft gestaan, de bombe doormidden. **PRESENTEREN:** 23. Plaats het aardbeienhart op het bord, garneer met dotjes couli en de

spekjes, garneer met Jasmin-buttons. 24. Dresseer een pluk Cress op de plaats van het aardbeienkroontje. 25. Zet een halve bombe op het bord met de doorgesneden aardbei.