

# 2017 juni

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Zomer

---

**AMUSE** HARING MET EEN PUNTJE COORENWIJN

---

## HARING MET EEN PUNTJE COORENWIJN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse nieuwe haringen	3	
fijn gesneden bieslook	2	el
bieslook garnering	1	pp stuks

De haringen schoonmaken, alle graatjes verwijderen, zeer kleine brunoise snijden en vermengen met de fijn gesneden bieslook. Op een amuselepel presenteren en afmaken met een stukje bieslook. Vlak voor het uitserveren de puntjes Coorenwijn bij de amuselepel met haring zetten en uitserveren. Presentatie: Coorenwijn uit de diepvries. Zeer kleine jeneverglaasjes (puntjes) uit de diepvriezer.

**VOORGERECHT** GAZPACHO MET OLIJVENTAPENADE EN EEN TOPPING VAN WIT  
TOMATENSCHUIM

---

## GAZPACHO MET OLIJVENTAPENADE EN EEN TOPPING VAN WIT TOMATENSCHUIM

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gesnipperde sjalot	0.5	
olijfolie	10	gr.
ontpitte zwarte olijven	60	gr.
gedroogde tomaat	1	
gevogelte fond	20	cl
zout, zwarte peper		
chilipoeder		Mespunt
suiker	5	gr.
balsamico	10	gr.
tijm	1	takje
rozemarijn	0.5	takje
gele paprika's	2	
vleestomaten	2	
komkommer	100	gr.
citroen (sap)	0.5	
knoflook	1	teentje
basilicum	7	blaadjes
olijfolie (extra virgine)	3	gr.
tabasco	4	druppels
witte peper en zeezout		
trostomaten	3	
zout cayennepeper		
zwarte peper		
lecetine	0.5	gr.
citroensappvriezer		

De gesnipperde sjalot in de olijfolie aanbakken, de olijven en gedroogde tomaten toevoegen en het gevogeltesfond erbij gieten. De fijngehakte rozemarijn en tijm toevoegen. Met peper, zout, chilipeper en suiker even laten meekoken. Het tapenade mengsel in de keukenmachine fijn hakken, de aceto balsamico toevoegen. Het mengsel een uur in de koeling laten afkoelen. Paprika, tomaten en komkommers met de knoflook en basilicum pureren in de keukenmachine. De puree door een grove zeef wrijven, op smaak maken met zout, peper, tabasco, citroensap en olijfolie. De gazpacho goed koud laten worden. De tomaten in de keukenmachine pureren. De basilicum heel fijn snijden en door de puree roeren. De puree op smaak brengen met zout, peper en cayennepeper. De puree zeven, daarna nogmaals zeven door een met een natte passeer doek beklede zeef. Het tomatensap opvangen, de passer doek uitwringen om alle sap opvangen. Voor 12 personen is er 1,5 dl sap nodig. In een beetje opgewarmde tomatensap de lecetine oplossen en aan de rest van het sap toevoegen. Het sap tot schuim kloppen met staafmixer. Presentatie: In gekoelde glaasjes een bodempje tapenade

scheppen, daarop voorzichtig de gazpacho schenken. Tot slot het tomatenschuim erop scheppen.



## LANGOUSTINE MET BRANDADE EN GEPEKELDE BLOEMKOOL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
2 grote langoustines		pp
grote of 1 kleine bloemkool	0.5	
water	250	ml
suiker	250	gr.
dragonazijn	350	ml
korianderzaad	10	gr.
witte peperkorrels	10	gr.
verse dragon	15	gr.
50 gr kabeljauw (staartstuk is prima)		pp
krumige aardappels	160	gr.
melk	480	ml
kleine steranijs	1	
knoflook	1.5	teentje
laurierblaadjes	2	
boter	40	gr.
1 dun plakje ardennerham		pp
verse spinazie	1	kilo
sjalotten	2	
witte wijn	1	dl
witte wijnazijn	1	dl
platte peterselie	0.5	bosje
gebroken zwarte peper	5	gram
geklaarde boter	200	gr.
eierdooiers	3	
gastrique (al gemaakt)	150	ml
dragon, alleen de blaadjes	0.5	bosje
kervel, fijngesneden	0.5	bosje

Ontpantser de langoustines, darmkanaal verwijderen. De gepekeld bloemkoolroosjes: Maak een bloemkoolpickel: verdeel een halve of kleine bloemkool in kleine roosjes. Breng het water met de dragonazijn, de suiker, de gestampte specerijen en takjes dragon aan de kook. Laat 10 min. zachtjes koken. Zeef het vocht en giet het warm over de bloemkoolroosjes. De brandade: Schenk voor de brandade de melk in een pan. Doe de aardappels erbij met de steranijs, knoflook en laurier. Breng aan de kook. Giet af in een vergiet als de aardappels gaar zijn. Laat goed uitlekken. Verwijder de harde specerijen. Pers overtollig vocht eruit. Pocheer de vis. Stamp de aardappels met de vis tot een puree. Roer er boter door. Breng op smaak met zout en peper en houd warm. De bloemkool crème: Kook de bloemkool gaar in de melk. Giet af en maak er met boter een gladde crème van. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Schep in een poffertjesflesje en houd warm. De spinazie: Maak de spinazie schoon. Verdeel de ham in stukjes, leg op een schaal en dek af. De gastrique: Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Doe alle ingrediënten in een pan en laat inkoken tot 1,5 dl. Zeef het vocht en laat

afkoelen. De bearnaisesaus: Smelt de boter en schep eiwit eraf. Doe 3 eierdooiers met de gastrique in een pannetje en klop schuimig, niet op het vuur!. Zet het pannetje dan op laag vuur en blijf kloppen tot de dooiers beginnen te stollen. Neem de pan van het vuur en giet er al roerend en beetje bij beetje de geklaarde boter bij. Voeg op het laatst fijngesneden dragon en kervel toe. Afwerking en presentatie: Laat de spinazie slinken in een wok, voeg zout en peper toe en laat uitlekken in een vergiet. Duw overtollig vocht eruit. Bak de langoustines kort in olie. Leg op een warm bord twee langoustines. Lepel er bearnaisesaus over. Garneer met plukjes spinazie, brandade, gepekeld bloemkool en toefjes bloemkoolcrème. Leg er tot slot hier en daar een stukje ham op. Serveer direct.

## TUSSENGERECHT BRAMENSORBET

---

### BRAMENSORBET

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	4	dl
suiker	150	gr.
bramen (diepvries)	175	gr.
zout		Snufje
citroensap	1	el
crème de cassis	1	el
blaadje gelatine	1	
verse bramen	14	

Breng het water met de suiker aan de kook en voeg bramen, citroensap en zout toe. Laat even trekken, haal van het vuur af, mix de massa en laat enigszins afkoelen. Los er dan het voorgeweekte (5 min. In koud water) gelatineblaadje in op en voeg de likeur eraan toe. Laat verder afkoelen. Draai het vervolgens in de sorbetière tot ijs. Voor begin de glazen met aangehangen water in de vriezer zetten. Presentatie: Neem 12 ijskoude champagnecoupes, doe er een bolletje ijs in en garneer met een braam.

**HOOFDGERECHT** TONGSCHAR OP EEN BEDJE VAN AARDPEERKNOFLOOKCRÈME EN WITTE  
KOOL

---

## TONGSCHAR OP EEN BEDJE VAN AARDPEERKNOFLOOKCRÈME EN WITTE KOOL

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	430	gr.
limoen (sap van)	0.5	
sjalot	65	gr.
knoflook	4	tenen
kippenbouillon	2	dl
kookroom	0.4	dl
olijfolie		
zeezout		
witte peper		
witte kool	175	gr.
appelciderazijn	2	el
laurier	1	bl.
rozemarijn	0.5	takje
tijm	1	takje
1 stuk tongschar van elk 80 gr		pp
vadouvanpoeder (indiaas kruidenmengsel)	1	el
ontbijtspek 100 gr	1	pakje

**Aardpeer-knoflookcrème:** Schil de aardperen en leg ze in koud water met limoensap, om verkleuren tegen te gaan. Pel en snijd de sjalotten in halve ringen. Pel en snijd de knoflook in plakjes. Verwarm de olijfolie in een pan en fruit de sjalot en de knoflook op een laag vuur. Snijd de aardpeer in grove stukken. Voeg aardpeer, bouillon en room toe aan de sjalot en knoflook. Breng alles aan de kook en laat ca. 20 min. zachtjes koken tot de aardpeer net gaar is. Laat de aardpeer niet te gaar worden, want dan wordt hij melig. Pureer de aardpeer in de keukenmachine en druk de puree door een zeef. Breng op smaak met zeezout en peper. De crème moet een zalvige consistentie hebben. Is ze te slap, laat het dan nog enkele min. al roerende op een laag vuur zachtjes inkoken. Witte kool: Snijd de kool op de snijmachine in flinterdunne repen (niet bij de onderkant beginnen). Besprenkel de kool met appelciderazijn. Pel en snijd de knoflook in plakjes en meng ze door de kool. Verwarm de olijfolie met laurier, rozemarijn en tijm tot 50°C. Zeef na 10 min. de kruiden eruit en schenk de olie over de kool. Laat de kool minstens 30 min. marinieren en laat de kool daarna uitlekken in een zeef.

**Tongschar:** Indien hele tongscharren, eerst fileren. Snijd, indien gewenst, de filetjes bij tot mooi rechthoekig lapjes. Kruid de filets met zeezout, dek ze af en laat 5 min. staan. Verwarm de Vadouvanpoeder in de olijfolie tot 45°C. Leg de filets op een bakplaat en lepel er royaal de Vadouvan olie over. Gaar ze ca. 6-8 min. in de oven op 65°C tot ze net niet meer glazig zijn.

**Spekkruimels:** Snijd de plakken spek in ragfijne stukjes. Bak ze in een anti-aanbak pan op laag vuur langzaam uit tot krokante kruimels. Goed nadeppen. **Presentatie:** Strijk de aardpeer-knoflookcrème in een brede Z-streep over het midden van warme borden. Verdeel de witte kool over de crème. Leg hier een lapje tongschar op en strooi daar de spekkruimels over. Druppel er wat vadouvanolie omheen.

**TRIO VAN KAASAMUSES (GEITENKAAS, MOZZARELLA EN TÊTE DE MOINE)**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dadels	80	gr.
honing	30	gr.
witte wijn	5	el
rode port	5	el
geitenkaas	125	gr.
geitenkaas met halfharde korst (bv van soignon)	4	Ø cm
gekookte rode biet	1	
zachte geitenkaas	250	gr.
zout- peper		
walnotenolie	1	el
olijfolie	0.5	dl
sap van rode biet		
rode wijnazijn	1	tl
sneetjes witbrood	5	
mozzarella	250	gr.
pomodori tomaten	2	
peper-zout		
basilicum		blaadjes
tête de moine	100	gr.

Verwijder de pitten uit de dadels. Houd 5 dadels achter voor de garnering. Breng de rest samen met de honing, rode port en witte wijn aan de kook. Laat het geheel tot 2/3 inkoken. Draai de massa glad in de blender. Presentatie a: Snijd plakken van ca 6 mm dikte uit de geitenkaas en gratineer ze onder de voorverwarmde salamander, grill of mbv een gasbrander. Plaats ze op een van de vakken van een 3-vakbordjes en garneer af met de saus. Geef er een gehalveerde adel bij. Presentatie b: Snijd de rode biet in 10 mooie kleine ronde plakjes. Meng de geitenkaas met honing, zout en peper. Maak een vinaigrette van notenolie, olijfolie, sap van rode biet, wijnazijn, peper en zout. Maak een klein spiegeltje van de vinaigrette op een van de vakken van een 3-vakbordjes. Doe kaasmassa in spuitzak met grof spuitmondje en spuit hierop een mooie rozet. Versier het rozet met een plakje rode biet. Presentatie c: Snijd van de tomaten 12 dunne schijfjes, kruid deze met peper en zout en zet weg. Steek rondjes ter grootte van de tomatenschijfjes uit het brood en laat deze in oven van 95°C, kort voor het uitserveren, langzaam roosteren. Beleg deze rondjes met een schijfje tomaat en een rondje mozzarellakaas en plaats ze onder de grill of salamander. Decoreer verder met gehakte basilicum. Plaats canapés op een van de vakken van een 3-vakbordjes. Snijd met de girolle mooie reepjes van de Tête de Moine, maak hier een strikje van en garneer hiermee af.