

2019 juni

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Zomer

VOORGERECHT KOMKOMMER - PERZIK - GEMBER

KOMKOMMERSALADE MET GELE PERZIK EN GEMBERSESAMDRESSING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
gele perzikken	2	
zout		
sesamzaadjes	10	gr.
verse gember	20	gr.
suiker	10	gr.
rijstazijn	20	ml
microgreens (bv zorri cress of adji cress van koppert)		

Was de komkommer en halveer hem in de lengte. Verwijder de zaden met een Parisienne-boor. Snijd iedere helft in vier gelijke stukken. Snij met een mandoline de komkommer in de lengte tot linten met een dikte van ong 2 mm. Strooi een snufje zout over de linten om overtollig vocht te verwijderen. Was en snijd de perzikken in vieren. Snijd in dunne plakjes. Bak de sesamzaadjes in een droge koekenpan op zacht vuur tot goudbruin en krokant. Rasp de gember fijn met de microplane. Vermeng de sesamzaadjes en gember met suiker en rijstazijn. Knijp overtollig vocht uit de komkommer en meng met de dressing. Opmaak: Leg de perzikplakjes dakpansgewijs in een cirkel. Gebruik evt een ringvorm. Leg komkommer in het middel; werk de hoogte in. Schep wat druppels dressing rondom en eindig met microgreens. Serveer koud.

GROENE GROENTEN MET SABAYON EN KWARTELEI

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mini groene asperges (mini variant)	175	gr.
sugar snaps	130	gr.
avocado	1	
lente-uitjes	3	
rijstazijn	1	el
olijfolie	1	el
eigeel	20	gr.
water	20	ml
ongezouten boter	15	gr.
zout	½	snuf
cayenne peper	½	snuf
gemalen komijn	½	snuf
citroensap	5	ml
ontbijtspek	4	plakjes
kwarteleitje	1	pp
neutrale azijn		
cress (bv vene cress van koppert)		

Groene groenten: Kook de asperges gaar, plaats in ijswater en snij in kleine dobbelsteentjes. Kook de sugar snaps gaar, plaats in ijswater en snij in kleine dobbelsteentjes. Snijd avocado in kleine dobbelsteentjes. Snijd lente-ui in kleine ringetjes. Meng alle groenten met rijstazijn en olijfolie. Zet weg op kamertemperatuur. Sabayon: Smelt de boter en houd warm. Klop in een grote kom het eigeel met het water. Het mengsel neemt ongeveer 4-5 maal in volume toe. Plaats de kom boven een pan met kokend water (bodem mag water niet raken!) en blijf kloppen tot het mengsel dikker wordt. Zodra het mengsel een mayonaise-achtige consistentie heeft, verwijder je de kom van het kokende water. Blijf kloppen en voeg langzaam de warme boter toe. Voeg zout, cayennepeper, komijn en citroensap toe en houd warm. Snij de ontbijtspek in dunne reepjes en bak zachtjes uit tot knapperig. Snijd de kwarteleitjes open met een klein kartelmesje en laat de inhoud in azijn glijden. Laat 5 minuten staan. Hierdoor blijft het eiwit goed bijelkaar. Kook water en maak een draaikolk in het water. Giet de kwarteleitjes in het midden van de draaikolk en pocheer ze in 45 seconden en haal ze met een schuimspaan uit de pan. Het eigeel moet zacht zijn. Laat uitlekken. Opmaak: Plaats de groenten met een steekring in het midden van het bord. Plaats 1 gepocheerd kwarteleitje op de groente, bedek met sabayon en werk af met reepjes ontbijtspek en cress.

Fillodeegrolletjes met langoustine, korianderolie en mango-gemberchutney

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines (maat 16/20 scampi)	2	pp
eiwitten	90	gr.
slagroom	65	ml
filodeeg	6	bladen
olijfolie (2e persing)	30	ml
water	1,2	liter
witte wijn	30	ml
tijm, laurier		
ui in dunne rondjes gesneden	¼	
wortel, in dunne rondjes gesneden	¼	
knoflook	1	teentje
boeket garni		
peperkorrels	6	hele
koriander	½	bosje
olijfolie	80	ml
roze grapefruit	1	kleine
mango	1	kleine rijpe
victoria-ananas	½	
boter	13	g
arachideolie	13	ml
ongeraffineerde rietsuiker	17	g
sherry azijn	65	ml
mangoazijn	65	ml
gemberwortel, geraspt	3	g
krenten	30	g
currypoeder	1	snuf
guérande fleur de sel		
espelette peper		
kervel		

Maak de langoustines schoon, verwijder de schalen en de darmen. Court-bouillon: Plaats de ingrediënten voor de bouillon in een grote pan met een dikke bodem. Breng aan de kook, draai het vuur laag en kook zachtjes voor ongeveer 15 minuten. Breng de court bouillon weer aan de kook en pocheer de langoustines 1 minuut. Koel de langoustines snel af en hak dan het vlees fijn. Voeg de eiwitten toe en leg het mengsel in een schaal op ijs. Voeg geleidelijk de room toe, sla krachtig totdat het mengsel dik en homogeen wordt. Breng evt op smaak met zout en peper. Vorm het mengsel in acht rollen (10 - 12 cm lang). Wikkel in plastic folie en vervolgens in aluminiumfolie. Pocheer gedurende 3 minuten in kokend water. Laat afkoelen en zet weg in ijskast. Korianderolie: Snijd koriander grof en voeg toe aan de olijfolie. Verwarm de

olijfolie met koriander tot 70°C - 80°C; haal van het vuur en laat gedurende 30 minuten trekken. Zeef door en zet weg. Mango-gemberchutney: Snijd de koriander fijn. Snij de grapefruit in partjes (geen vlies!) en daarna in kleine blokjes. Snijd de mango en ananas ook in kleine blokjes. Verhit de boter en de olie in een pan, voeg de mango-, ananas- en grapefruitblokjes toe. Voeg de ongeraffineerde rietsuiker, sherryazijn, mangoazijn, gember, krenten en het currypoeder toe. Kook ongeveer 10 minuten of tot het zacht is. Voeg naar smaak zout en Espelette-peper toe. Voeg de koriander toe. Afwerking: Verwijder de aluminiumfolie en de plastic folie van de langoustinerolletjes. Dep ze droog en rol ze in een half vel fillodeeg. Bekwast het fillodeeg met olijfolie. Verhit een pan met een beetje olijfolie, voeg de langoustinerolletje toe en bak lichtbruin. Laat uitdruipen op keukenpapier. Snijd elke rol in drie stukken. Opmaak: Plaats met een kwast een brede streep korianderolie op het bord. Plaats twee stukjes langoustinerol op de korianderolie. Plaats op elke rol een quenelle van mango-gemberchutney. Werk af met een takje kervel. Versier het bord met een lijn Espelette peper.

TUSSENGERECHT RABARBER - GEMBER

GEMBER-RABARBERIJS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ingemaakte stemgember	3	stukjes
rabarber	300	gr.
water	1	el
mascarpone	100	gr.
slagroom	1	dl

Hak de gember fijn en zet apart. Was de rabarber en snijd in plakjes. Doe de rabarber in een pan en voeg water en suiker toe. Kook de rabarber ca 5 minuten afgedekt op laag vuur tot hij zacht en nog steeds helder roze is. Pureer het mengsel in een keukenmachine tot een smeuge massa en laat afkoelen. Zet nog even in de ijskast. Maak de mascarpone zacht met een pollepel. Klop de room erdoor. Voeg gember toe. Meng het mascarponemengsel met de rabarbermassa, en draai er ijs van. Opmaak: Serveer per persoon 1 bolletje in een hoog glaasje.

BITTERZOET GEGLACEERDE EENDENBORST, KROKANTE POLENTA, RABARBER EN TUINBONEN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten (pp 3 plakken)	2-3	
zout, vers gemalen peper		
melk	65	ml
kippenbouillon	65	ml
bouquet garni	1	
instant polenta (gele maïsmeel)	100	g
boter	35	g
double cream (gemaakt van 1 deel mascarpone en 2 delen slagroom)	35	ml
nootmuskaat	1	snufje
zout peper		
olie voor frituren		
suiker	65	g
water	330	ml
steranijs	1	
kaneelstokje	½	
rabarber	4	stengels
campari (of andere bittere drank)	50	ml
vers sinaasappelsap	130	ml
kleine jonge tuinbonen	200	g
jonge tuinkers		

Krokante polenta: Verwarm melk, kippenbouillon en bouquet garni gedurende 10 minuten op laag vuur. Verwijder bouquet garni, voeg 75 g polenta toe en kook, blijf kloppen, tot het stijf en plakkerig is, ongeveer 5 minuten. Voeg boter en double cream toe en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Rol de polenta uit op een stuk plastic folie tot een cilindervorm en laat afkoelen. Rabarber: Meng in een pan suiker, water, steranijs en kaneel. Laat 10 minuten op een zacht vuurtje sudderen, zodat de smaken kunnen intrekken. Snijd elke rabarberstengel in 3 gelijke stukken en voeg toe aan de gekruide siroop. Pocheer tot het zacht is maar zijn vorm behoudt, ongeveer 10 minuten. Laat afkoelen. Bitterzoete glazuur: Reduceer Campari, sinaasappelsap en suiker samen in een steelpan en tot een coatingconsistentie, ongeveer 10 minuten. Houdt warm tot gebruik. Dubbelgedopte Tuinbonen: Dop de tuinbonen. Breng een pan met gezout water aan de kook, voeg de tuinbonen toe en kook gedurende 2 minuten. Leg de tuinbonen in ijskoud water en knijp voorzichtig de tuinbonen uit hun huid. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de eendenborsten kruislings in. Breng eendenborsten op smaak met zout en peper. Verhit een grote antiaanbakpan, leg de eend met de velkant naar beneden en bak tot het vel goudbruin is, ongeveer 6 tot 8 minuten. Draai de eend in de pan, breng over naar de oven en bak tot de gewenste kookgraad, ongeveer 10 minuten voor medium. Haal uit de oven, kwast de eendenborst in met de bitterzoete glazuur en laat 10 minuten rusten op een warme plaats. Snijd de polenta cilinders in kleine stukjes (1 pp) en rol in de resterende droge polenta om te coaten. Vlak voor het serveren, frituren in olie op

ongeveer 185 gr C tot ze goudbruin zijn, ongeveer 5 minuten. Verhit de boter in een kleine steelpan, voeg de tuinbonen toe en warmte door. Verhit de rabarber in zijn stroperige vloeistof. Snijd de eend in dunne plakjes. Opmaak: Leg de rabarber op een bord en leg de eendenplakjes erop. Plaats de knapperige polenta en de tuinbonen rondom. Sprenkel het bitterzoete glazuur en decoreer met jonge tuinkers.

DRONKEN-KERS-TAARTJE MET HANGOP EN PISTACHECREME

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	350	cl liter
ongezouten, gebrande pistachenoten	25	gr.
gemalen komijn		snufje
gemalen kaneel		snufje
geraspte gember		snufje
suiker	16	gr.
koffiefilters	1-2	
ongezouten pistachenoten	35	gr.
blonde of witte rietsuiker	7	gr.
water	3	gr.
pistacheolie (la tourangelle ah)	0,8	el
een paar saffraandraadjes voor saffraanthee		
boter, zacht	125	g
schil van 1 citroen, geraspt		
ei	1	
vanille	½	peul
bloem	200	g
zout		snufje
kersen	350	g
rode merlot-wijn	160	ml
boter	80	g
schil van ½ citroen, geraspt		
vanilleextract	4	ml
eieren	80	gr.
gemalen amandelen	80	g
kirsch	13	ml
taartvormpje of steekringen met een diameter van ca 6cm	1	pp
bakbonen		

Begin direct met de hangop! Hangop maken in een koffiefilter is na ca 4 uur klaar. Hangop in een doek duurt minstens 6 uur. Hangop: Plaats een koffiefilter in een zeef boven een bak. Schep de yoghurt in het filter en laat uitlekken in de ijskast. Kook de pistachenoten kort op in water en verwijder de vliesjes. Dep de noten droog. Hak de noten fijn. Meng de hangop met de noten, komijn, kaneel, gember en suiker, en laat ca 1 uur intrekken. Pistachecreme: Begin met de saffraanthee. Kook hiervoor 1 cl water, en voeg van het vuur af de saffraan toe. Laat trekken en afkoelen. Kook de pistachenoten kort op in water en verwijder de vliesjes. Dep de noten droog. Rooster de noten een kwartier in een oven op 125 gr C. Maak een suikerstroopje van rietsuiker en water, en kook tot blonde bubbels (rond de 160 gr C). Voeg de noten toe aan het suikerstroopje en laat afkoelen. Pureer de noten met de pistacheolie. Voeg geleidelijk de saffraanthee bij tot de dikte van een creme. Passeer door een zeef. Zet koel weg. Zoet

gebakdeeg: Klopt in een grote kom boter, suiker en citroenschil tot een bleek mengsel. Voeg geleidelijk het ei en de vanille toe. Zeef bloem en zout over mengsel en meng tot gelijk opgenomen. Koel ongeveer 30 minuten in de ijskast. Rol het deeg uit. Vul ingevette taartvormpjes. OF: plaats de ring op een bakplaat bekleed met bakpapier. Snijd een iets grotere cirkel dan de ring uit. Plaats de deegcirkel in de ring en duw de randjes omhoog. Zet koel weg voor 15 minuten. Prik met een vork in het deeg. Plaats bakpapier in ieder vormpje/ cirkel en vul met bakbonen. Bak 15 tot 20 minuten, tot het deeg er dof uitziet en begint te kleuren. Verwijder bakpapier en bakbonen. Merlot-kersen: Gebruik een kersenontpitter en verwijder de pit van elke kers. Verwarm de wijn op een laag vuur. Verwarm de suiker in een aparte pan tot een licht gouden karamel. Giet de helft van de wijn in de pan met de lichte karamel en breng weer aan de kook. Voeg geleidelijk de resterende wijn toe en zorg ervoor dat de stroperige vloeistof elke keer weer kookt. Voeg vanille toe, kook tot een beetje ingedikt, voeg dan de kersen toe en pocheer op een laag vuur tot het licht zacht is, ongeveer 5 minuten. Verwijder kersen uit de vloeistof. Verminder de pocheervloeistof tot een dikke stroperige consistentie is bereikt. Laat afkoelen. Amandelcreme: Verlaag de oventemperatuur tot 160 gr C. Klop in een grote kom de boter, suiker, citroenschil en vanilleextract samen tot een bleek en licht mengsel. Voeg geleidelijk de eieren toe. Zeef de bloem erbij en voeg de gemalen amandelen toe. Voeg de Kirsch toe en meng tot een gladde massa. Schep het mengsel in de half-gebakken taartjes en strijk glad. Bak de taartjes af tot een lichtgouden kleur en de bovenkant droog aanvoelt, ongeveer 20 tot 25 minuten. Laat afkoelen. Decoratie: Kook de pistachenoten kort op in water en verwijder de vliesjes. Dep de noten droog en hak fijn. Leg gepocheerde kersen op de taartjes. Bestrijk de kersen met een laagje siroop. Strooi de pistachenoten over de taartjes. Opmaak: Serveer de taartjes naar fantasie met de pistachecreme en de hangop. Toefjes, streepjes, quenelles, bedenk wat leuks!