

2014 september

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

AMUSE SALADE VAN GEROOKTE PALING, WORTEL EN MIERIKSWORTELCRÈME

SALADE VAN GEROOKTE PALING, WORTEL EN MIERIKSWORTELCRÈME

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote (hele) wortels	3	
zout en peper		
lichtbruine basterdsuiker	1	tl
gerookte palingfilet	600	gr.
arachideolie	1	dl
verse koriander	2	takjes
slagroom	1	dl
mierikswortel	3	theelepels
lenteuitje	2	

Schil de wortels en snijd ze in dunne repen (tagliatelle) met een kaasschaaf. Blancheer de repen in water met zout maximaal 1 minuut, en spoel direct koud. Breng op smaak met zout en peper, schep er de suiker door, dek af met plastic folie en zet zo lang mogelijk in de koelkast. Ontvet de paling en snijd de paling in mooie ruit van 2 x 2 cm breed en leg tot gebruik in de koeling. Pluk de verse korianderblaadjes en draai in de blender met de olie een vinaigrette en maak deze op smaak met peper en zout. Mierikswortelcrème: Klop de slagroom $\frac{3}{4}$ stijf en doe er naar smaak de mierikswortel uit het potje en het zeer fijn gesnipperde lenteuitje door. Eventueel peper en zout naar smaak toevoegen. Bewaar in de koelkast tot het uitserveren. Presentatie: Trek met de vinaigrette dunne strepen op de borden, Neem de wortel uit de koelkast, en giet de wortels af (bewaar het vocht.) Schik de worteltagliatelle luchtig in een open ringvormpje van 5 cm doorsnee, en schik de paling op de wortel; ongeveer 5-6 stuks p.p. Met een warme lepel een quenelle mierikswortelcrème maken en erop leggen. Wat wortelsap op het bord er rond druppelen.

VOORGERECHT RAVIOLI MET WIJNGAARDSLAKKEN, KNOFLOOKSCHUIM EN CROUTONS MET
OLJVENTAPENADE

RAVIOLI MET WIJNGAARDSLAKKEN, KNOFLOOKSCHUIM EN CROUTONS MET OLIJVENTAPENADE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie, plat		bosje
sjalotten	2	
knoflooktenen	2	
wijngaardslakken (petit-gris)	36	
boter	50	g
cognac	20	cc
wontonvellen	36	
ei	1	
ravioliklapper		
olijfolie	1	el
zwarte olijven, pitloos	3	el
basilicum	5	takjes
kappertjes	1	tl
knoflookteentje	1	
groentefond (potje)	1,5	dl
agar agar	1	g
gelatine	2	blok
witbrood	4	sneden
winterwortels	2	
wortelsap	3	dl
kippenbouillon (poeder)	1,5	dl
korianderzaad, gemalen		
spirelli-snijder		
sjalotjes	2	
koksroom	2	dl
koolzuurpatronen	2	
kervel	½	bosje

Ravioli: Snij de peterselie en sjalotten fijn en pers de knoflooktenen uit. Bak de slakken in de boter en voeg de sjalotten, peterselie en knoflook toe. Blus af met de cognac. Breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de wontonvellen licht met de geslagen eiwit en leg er een slak op. Vouw de velletjes dubbel en druk de randen goed dicht. Gebruik hiervoor de (wit plastic) ravioliklapper. Croutons en geleï: Meng in een schaal of in de keukenmachine de olie, olijven, basilicum, kappertjes, knoflook en groentefond. Breng op smaak met peper en zout. Druk het mengsel door een zeef en breng met de agar agar aan de kook. Week de gelatineblaadjes en los deze van het vuur op in het mengsel. Giet het mengsel in een platte schaal en zet koel weg. Snij de sneden witbrood zonder korst in kleine vierkanten en bak ze in wat olijfolie tot croutons. Groenten: Schil de wortels en draai er met de Spirelli-snijder spaghetti van. Blancheer de spaghetti in het wortelsap en de kippenbouillon tot ze beetgaar zijn. Giet het vocht af en kook het in tot stroperig. Monteer met boter en warm hierin de spaghetti op. Breng

op smaak met gemalen korianderzaad. Knoflookschuim: Pers de knoflooktenen uit en snijd de sjalotjes fijn. Fruit deze aan in de boter, voeg de groentefond toe en kook tot ze zacht zijn. Pureer ze en passeer door een fijne zeef. Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de room toe en voeg de uitgeknepen gelatine toe, zeef nogmaals en giet in sifon. Doe er twee capsules in, zet onder druk en bewaar de sifon op een warme plaats of gebruik direct. Presentatie: Snij de olijvengelei in even grote vierkantjes als de croutons. Kook de ravioli's in porties 3 min. in gezouten water. Rangschik de ravioli's met een toefje wortelspaghetti op een bord. Schud de sifon krachtig en spuit een beetje knoflookschuim rond de ravioli's. Verdeel de croutons met de gelei over het bord en garneer af met wat kervelblaadjes.

TUSSENGERECHT ELEKTRISCHE SINAASAPPELPARTJES

ELEKTRISCHE SINAASAPPELPARTJES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	3	hand
licor 43	1	dl
suiker	50	g
sechuan button (koppern cress)	1	

Schil de sinaasappels en snijd met een scherp mesje de partjes uit de membranen en zet terzijde. Knijp het sap van de afsnijdsels uit in een steelpannetje. Voeg de Licor 43 en de suiker toe. Breng al roerend aan de kook. Laat 2 min flink inkoken. Neem de pan van de warmtebron en laat de siroop afkoelen. Schep de sinaasappelpartjes voorzichtig door de siroop en laat minstens 60 min marinieren. Snijd op het laatste moment de Sechuan Button in zeer kleine stukjes. Verdeel de gemarineerde sinaasappelpartjes over kleine bordjes en bestrooi met de Sechuan Button kruimels.

LIMOUSINKALF MET KRUIDENKORST EN KROKANTE ZWEZERIK

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijm	4	takjes
rozemarijn	2	takjes
knoflooktenen	2	
kalfsvlees van de dikke bil, limousin	600	g
wups (wortel, ui, prei, selderij), fijn	250	gr.
witte wijn		
kalfszwezerik	400	g
eiwitten	2	
panko	150	g
boter	150	g
groene kruiden (platte peterselie, bieslook, dragon, oregano, tijm, kervel, etc.)	100	g
citroenen	2	
broccolistronk	1	
bloemkool	1	
worteltjes	12	
broccolistronken	2	
kookroom	1	dl
grove wups	500	g
dragon	½	bosje
laurierblaadjes	3	
port, rood	2	dl
wijn, rood	2	dl
kalfsfond (potje)	4	dl

Kalfsvlees: Hak de kruiden en knoflook fijn en wrijf hiermee het vlees in. Braad het vlees kort aan. Gaar dit daarna op lage temperatuur in de oven tot 52° C. Wanneer het vlees is gegaard, schroei het nogmaals dicht in een pan en beleg het daarna met de kruidenkorst. Zwezerik: Maak een court bouillon: zet de wups kort aan met wat olie, blus af met een scheutje witte wijn en voeg een liter water toe. Spoel de zwezerik af en gaar ze kort in de court bouillon. Ontdoe ze van vliezen en portioneer ze. Haal ze door de opgeklopte eiwitten en daarna door het broodkruim. Kruidenkorst: Smelt de boter tot hazelnootkleurig, haal direct uit de pan en laat weer opstijven. Hak de groene kruiden fijn. Voeg de opgesteven boter, zestes van de citroenen en de panko in de keukenmachine aan de kruiden toe. Rol dit kruidenmengsel uit en bewaar tussen een vel bakpapier in de koeling. Groenten: Snij de broccoli en bloemkool in stronkjes. Kook alle groenten in zout water en koel af in ijswater. Stoof de groenten vlak voor het serveren in boter en kruid met peper en zout. Broccolicrème: Kook de broccoliroosjes zacht in gezouten water en koel af in ijswater. Mix de broccoli met de helft van de room in de keukenmachine. Warm opnieuw op met de rest van de room en breng op smaak. Kalfsjus: Zet de wups aan met wat olie en voeg de kruiden toe. Blus af met de port, rode wijn en kalfsfond. Laat ca een uur tot de gewenste dikte inkoken en passeer vervolgens door een zeef. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Presentatie: Leg de kruidenkorst op het kalfsvlees. kleur

alles onder de grill / salamander en trancheer in tien porties. Bak de stukjes zwezerik in wat boter. Breng een veeg broccolicrème aan op een groot bord en schik daarop de gesmoorde groentes. Schik het kalfsvlees en de zwezerik ernaast en werk af met de kalfsjus.

DESSERT FRAMBOZENPOFFERTJES MET FRAMBOZENBOTER EN CRÈME FRAÎCHE-IJS

FRAMBOZENPOFFERTJES MET FRAMBOZENBOTER EN CRÈME FRAÎCHE-IJS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	135	g
glucose	35	g
limoenen	2	
crème fraîche	135	g
slagroom	100	g
roomboter	100	g
gevriesdroogd frambozenpoeder (sosa)	20	g
poedersuiker	10	g
frambozen	400	g
geleisuiker	70	g
perssinaasappel	1	
citroen	1	
rode wijn	4	dl
koopmans poffertjesmix	200	g
frambozencoulis	100	g
korte satéprikkers	12	

Crème fraîche-ijs: Breng de suiker met 230 cc water en de glucose aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Laat het afkoelen in de koeling en roer vervolgens het sap van de limoenen erdoor. Vermeng de crème fraîche en de slagroom met elkaar en roer dit vervolgens door de afgekoelde suikersiroop. Draai er sorbetijs van in de ijsmachine. Frambozenboter: Klop de zachte boter luchtig in een kom en voeg de frambozenpoeder en de poedersuiker toe. Maak er een blok van en laat opstijven in de koeling. Snij er later plakjes van en bewaar ze in de koeling. Frambozenstroop: Pers de sinaasappel en citroen uit. Doe dit sap met de overige ingrediënten in een pan met dikke bodem en kook in tot licht stroperig. Giet door een zeef en doe het over in een knijpflesje. Gevulde frambozen: Vul de frambozen met de frambozenstroop. Frambozenpoffertjes: Meng de poffertjesmix met 2 dl water en de frambozencoulis en bak de poffertjes met geklaarde boter in de poffertjespan. Zorg dat de poffertjes warm zijn bij het uitserveren! Presentatie: Maak een torentje van de poffertjes en bestrooi ze met poedersuiker (steek er een prikker doorheen). Leg een plakje frambozenboter op de poffertjes. Serveer op warme borden. Leg de frambozen met de frambozenstroop op de borden. Druppel wat overgebleven frambozenschenkstroop rondom op het bord. Serveer een bolletje crème fraiche-ijs, in een glaasje of op een schaalte, op het bord.