

# 2015 september

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

---

**VOORGERECHT** Mosselen met Noordzee-krab, knoflookcrème, mosselchips, sjalotten en lamsoren

---

### Court bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
court bouillon	1	liter
ui	1	
wortel	1	
selderijknol	0.25	
platte peterselie		
thijm		
dille		
laurierblad	1	
peperkorrels		
witte wijn	3	dl

Maak de groenten schoon en snij in stukken. Doe in pan en voeg 1 liter water toe en wat zout toe. Na 15 minuten wijn en gekneusde peperkorrels toe. Laat nog 10 minuten koken en zeef.

### Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
olijfolie		
knoflook	2	teentjes
tijm	2	takjes
witte wijn	2	dl
boter		
kippenbouillon	1	dl
limoenen zeste	2	
limoenen sap	2	
verveine	6	blaadjes

Zorg voor een goede mise en place alvorens te beginnen! Bak mosselen 1 minuut aan in hete olijfolie, voeg gesneden knoflook en tijm toe. Blus af met wijn en zet de deksel er 1 minuut op. Voeg een klont boter, kippenbouillon, zeste en sap van limoen en de verveineblaadjes. Laat kort koken tot de schelpen open zijn. Haal de mosselen uit de schelp en doe ze terug in het kookvocht.

## Mosselchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basmati rijst	150	gram
mosselvocht	4	dl
water	2	dl
gekookte mosselen	50	gram

Verwarm rijst, mosselvocht, water en mosselen tot 90°. Haal van het vuur en laat 20 minuten trekken. Pureer tot gladde paté in de Magimix. Breng op smaak met een weinig zout en peper. Strijk het dun (1 mm) uit op een siliconenmatje met het plamuurmes. Bak af op 120° tot het droog is (halverwege met 4 handen omkeren en als bijna droog op het rek leggen) laat afkoelen en breek het in chips.

## Krabsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noordzee krabpoten	2	kg
court bouillon		
zelfgemaakte mayonaise	3	el
crème fraîche	1	el

Krabpoten in kokende courtbouillon doen en 7 minuten laten koken. Poten uit de bouillon nemen, laten afkoelen en kneuzen met de achterkant van een mes of houten lepel. Het krabvlees uit de scharen nemen en zorgvuldig controleren op baleinen en stukjes pantser. Roer er de mayonaise en crème fraîche door en breng op smaak met zout en een beetje cayennepeper.

## Knoflookcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	bol
spinazie	100	gram
boter	3	el
slagroom	1	dl
kippen-bouillon	3	dl
citroensap		
olijfolie		

Stoof knoflook en spinazie in boter en voeg kippenbouillon en room toe. Laat alles zachtjes gaar stoven. Pureer in de Magimix. Breng op smaak met citroensap, zout en olijfolie (en scheutje Nouilly Prat...). Monteer met Beurre manié (in de diepvries). Breng over in een doseerfles.

## Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banaansjalotten	3	
bier	1	flesje
sushi-azijn	2	dl
zout	2	gram

Pel de sjalotten en snij ze in ringen. Haal de ringen uit elkaar en leg in een kom. Breng bier, azijn en zout aan de kook en schenk over de sjalotringen. Laat afkoelen en marinieren tot gebruik.

## Lamsoren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsoren	200	gram
boter	30	gram
citroenen zeste	2	

Op het allerlaatste moment de boter verwarmen tot hij bruin is (beurre noisette). De boter samen met de citroenzeste door de lamsoren roeren.

**Sliptong met eendenlever en zoete sjalot**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sliptong (zonder vel) à 150 gr	1	per persoon
rauwe eendenlever	500	gr.
room	125	gr.
kalfsfond	2	dl
cognac	0.5	dl
gelatineblaadjes	2	
sjalotten	15	
donker bruine suiker	5	el
knoflook	1	teen
zout en peper		
balsamico azijn		
rucola	50	gr.
bloem		
olijfolie extra vergine		
rietsuiker		

Snijd de eendenlever in blokjes en laat ze op kamertemperatuur komen. Mix de eendenlever met een blender tot een gladde massa. Klop de room op yoghurt dikte. Verhit het kalfsfond en de cognac in een pan en voeg de gelatine toe. Voeg de saus toe aan de gemixte eendenlever en giet alles door een zeef. Meng met de opgeklopte room. Doe het mengsel in lage vuurvaste bakjes en zet die in de koelkast. Maak de sjalotten schoon en snijd ze in de lengte in maantjes. Fruit ze in een pan met de suiker, knoflook, peper en zout en blus met balsamico. Was de rucola en meng de salade met de zoete sjalotten. Knip de sliptong tot de hoofdgraat en verwijder staart en kop. Kruid met peper en zout en bestrooi met bloem. Bak de vis eerst in olijfolie en daarna in een warme oven op 180°C. gedurende ca. 8 minuten. Gebruik de stoomoven of de hete luchtoven met een schaalje water. De vis is gaar als hij makkelijk los te maken is van de graat. Verwijder de graat met een lepel, spoel hem schoon en bewaar hem voor de garnering. Leg een plak sliptong op elk bord en lepel er de rucola en de zoete sjalot op. Bedek met een tweede plak sliptong en zet de graat er recht op. Brand de bakjes eendenlever af met rietsuiker en zet ze naast de vis op de borden.

## Kruidengnocchi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	400	gr.
bloem	160	gr.
scharrelei	1	groot
fijngesneden bladpeterselie	1	el
olijfolie	3-4	el

Pof de aardappelen in de oven op 180° gaar en laat ze afkoelen. Lepel het vruchtvlees uit de schil en haal dat door de pureeknijper of prak het voorzichtig. Meng de bloem, zout, het ei en de kruiden erdoor. Meng er geleidelijk drie eetlepels olijfolie door, zodat het een stevig maar zacht deegmengsel wordt. Bestuif de werkbank met bloem en leg hier het aardappelmengsel op. Vorm hier lange worstjes van. Verpak dit in folie en laat het rusten in de koelkast. Breng een grote pan water (+ zout + scheut olie) aan de kook. Snij met de botte kant van een mes kussentjes van circa 3 cm van het gnocchideeg en laat ze direct in het kokende water glijden en kook ze circa drie minuten. Houd een kom met ijswater bij de hand en schep de gnocchi hierin en laat ze 1 minuut hierin afkoelen. Laat ze uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Bewaar koel.

## Fond

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsel (ree of hert)	1	kg
bot van de reebout		
tomatenpuree	100	gr.
uien	2	
prei	1	
winterwortel	1	kleine
bleekselderie	1	stengel
knoflook	2	tenen
laurierbladeren	2	
tijm	1	takje
jeneverbessen	1	el
kruidnagel	1	
rode wijn	2	glazen
appelstroop	2	el
gedroogde paddenstoelen	70	gr.

Zet de afsnijdsels en het bot flink aan, voeg de tomatenpuree, grof gesneden groenten en de kruiden toe, blus het af met de wijn en 2 liter water. Voeg de paddenstoelen en de appelstroop toe, breng het aan de kook en schuim het af. Laat dit gedurende 1 uur in de snelkookpan trekken. Passeer de fond en laat het in een brede pan snel reduceren tot het enige binding krijgt en monteer het met een klontje roomboter.

## Ree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reebout (schoon) (100 gr pp)	1.2	kg
cantharellen	200	gr.
sjalotten	4	
bladpeterselie (gehakt)	2	el
groene kool(gesmoord)	500	gr.

Bestuif de reebout met zout en peper en braad het rondom goudbruin aan. Plaats het in de oven en arroseer het vlees regelmatig. Stel de kerntemperatuur in op maximaal 50° en laat het vlees op een matig warme plek even rusten. Verhit een koekenpan en voeg wat roomboter (eventueel ganzenvet) toe en bak hier in de gnocchi goudbruin gedurende 3-4 minuten tot ze knapperig zijn; laat ze uitlekken op keukenpapier. Verhit een koekenpan en bak hierin de geborstelde cantharellen in de roomboter met de fijngesneden sjalotten gedurende 2-3 minuten. Haal het van het vuur voeg iets zout en peper toe en de fijngesneden bladpeterselie. Schik de gnocchi rondom op een bord leg hier het getrancheerde ree op, voeg hierbij wat van de ingekookte fond en als laatste de gebakken cantharellen.

## Pudding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bitterkoekjes	250	gr.
gelatine	10	blaadjes
melk	0.5	l
eidooier	80	gr.
suiker	125	gr.
eiwit	160	gr.
slagroom	0.25	l
abrikozenjam	500	gr.
amaretto	1	dl

Week de gelatine in koud water voor. Droog de bitterkoekjes in een lauwwarme oven en verkruimel ze. Breng de melk tegen de kook aan. Week de bitterkoekjeskruimels hierin ca. 5 min. Klop in een grote kom de eidooiers met de suiker tot een dikke witte crème. Giet er al kloppend de hete melk met bitterkoekjes bij. Verwarm au bain-marie al roerend tot de crème gebonden is. Los hierin de gelatine op. Laat de crème in een bak met koud water afkoelen tot het lobbige begint te worden. Klop de eiwitten stijf en de slagroom lobbige. Spatel na elkaar eerst het eiwit en dan de slagroom door de lobbige crème. Schep de massa in een (of twee) met koud water omgespoelde vorm(en) en laat afkoelen in de koeling. Verwarm de abrikozenjam, passeer door een zeef en roer er de amaretto door. Stort de pudding(en) op een platte schaal.

## Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	3	dl
eidooier	120	gr.
kristalsuiker	90	gr.
vanillesuiker	1	zakje
maïzena	1	tl
room	3	dl
perziken (del monte)	1	blik
perzikenlikeur	0.75	dl
sap van de perziken		

Breng de melk aan de kook. Klop met de mixer eigeel, vanille- en kristalsuiker op tot een dik, wit crèmig mengsel. Voeg de kokende melk hier al roerend beetje bij beetje aan toe. Los 1 tl maïzena op in wat koude melk en roer dit door het mengsel. Doe alles terug in de melkpan en laat zachtjes, al roerend, iets binden (NIET KOKEN!). Laat de compositie geheel afkoelen. Klop de room lobbig en spatel door de afgekoelde compositie. Neem 2 halve perziken apart en snij in partjes voor garnering. Snij de rest van de halve perziken klein en pureer samen met likeur en perzikensap zo fijn mogelijk. Meng door de compositie. Draai tot ijs. Snij plakken of punten van de pudding. Leg op gekoelde borden een plak of punt en giet er wat abrikozensaus omheen. Schep er een bolletje perzikenijs bij en garneer dit met een partje perzik.