

2017 september

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

Witvis in een glaasje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw	300	gr.
gemengde viskruiden (smedes)		
ui	125	gr.
eidooiers (=40 gr)	2	
arachideolie	3	dl
balsamico azijn, wit	1	el
mosterd	4	tl
peper en zout		
kappertjes	2	el
zoetzure augurken	75	gr.
bieslook	2	el

Controleer en kook de vis in 3 dl water met gemengde viskruiden gaar, zeef de vis eruit en laat uitlekken. Bewaar het kookvocht. Snijd de ui in zeer fijne blokjes en blancheer deze in het kookvocht. Zeef ze eruit. Let op: De bouillon is bestemd voor het voorgerecht. Mix de eidooier glad en voeg er dan, in een dun straaltje, zoveel olie aan toe tot er een dikke mayonaise ontstaat. Breng op smaak met azijn, mosterd en peper en zout. Meng de gare vis met de mayonaise in de verhouding 1:1. Hak de kappertjes fijn. Snijd de augurken brunoise. Voeg de geblancheerde ui, de gehakte kappertjes en blokjes augurk toe en breng eventueel verder op smaak met nog wat peper, zout, mosterd of azijn. Zet koel weg. Neem koude amuseglaasjes en gebruik kleine sorbetlepel. Verdeel de vis-mayonaise met een spuitzak over de glaasjes en dek af met gesnipperde bieslook. Bewaar in de koeling tot uitserveren.

Rode biet met Roquefort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak, dik stuk	1	
zout		
rode biet, gekookt	1	
roquefort	30	gr.
crème fraîche	150	gr.
gerookte ham	4	plak
walnoot pp	1	halve

Snijd van de pastinaak per persoon 1 dun schijfje van 2 mm dikte en leg die ca 15 min in een kommetje met zout water. Droog de schijfjes met keukenpapier en laat ze in de frituur op 140°C 2 minuten voorbakken. Bak ze daarna af op 180°C tot ze goudgeel zijn. Ze gaan daarbij iets golven. Dep de olie eraf en zet weg. Snijd van de biet per persoon 1 dun schijfje van ongeveer 2½ mm dik en dep deze droog op keukenpapier. Prak de Roquefort met de crème fraîche. Snijd de plakjes ham doormidden. Rooster de noten in een droge pan en ontvel ze zo nodig. Neem langwerpige koude amuseborden en klein amuse bestek. Maak aan een zijde van het bord een torentje van een schijfje biet, leg daarop het gegolfde plakje pastinaak met 1 tl Roquefortcrème en plaats daarop een geplooid stukje ham. Werk af met een walnoot. Plaats aan de andere kant van het bord het glaasje.

Paling-zalmmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
partygarnalen (26/30)	1	pp
visfond: deze komt van de amuse	2	dl
gelatine	7	gr.
gerookte paling	25	gr.
roomkaas	125	gr.
mosterd	1	el
slagroom	1	½ dl
gerookte zalm, in lange plakken	40	gr.
zeekraal	150	gr.
mierikswortel-puree		
peterselietoefje	1	pp

Snij de garnalen in (in de lengte) en kook de ze vervolgens in de visfond totdat ze roze zijn. Zet apart en haal de fond van het vuur. Week de gelatine in ruim koud water, knijp uit en laat het, zonder te koken, oplossen in warme visfond (Let op: deze komt van de amuse). Pureer de helft van de paling. Snijd de andere helft van de paling in kleine stukjes. Meng de gepureerde paling met de roomkaas, mosterd en de gelatine-fond. Klop de slagroom lobbijg en schep die door het palingmengsel. Samen met de fijngesneden stukjes paling. Maak op smaak met wat peper (géén zout). Zet geheel direct in bak met ijswater om het geleren te bevorderen. Bedek de soufflé bakjes met een rechthoekig stuk zalm en zorg ervoor dat de bodem en rand daarbij geheel bedekt zijn. Vul de soufflé bakjes vervolgens ruim met het paling mengsel en laat deze 30 tot 40 minuten in de diepvries opstijven. Was de zeekraal, blancheer kort en kokend water en laat uitlekken. Neem koude 8-kantige (middel) borden en dek in met het klein bestek 'oud'. Maak, net voor het uitserveren, de mousse pakketjes met een mesje voorzichtig los uit de bakjes. Snijd door midden en plaats centraal op het bord. Dresseer de zeekraal er omheen en leg de garnaal erbij. Garneer de mousse met een toefje mierikswortelpuree en een plukje peterselie.

Eendenborst in sinaasappelsaus met Parmezaanse aardappeltorentjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilet canettes (180 gr)	1	
peper zout		
sinaasappels, pers	2	
(hand)sinaasappels	2	
bruine suiker	2	el
grand marnier		scheut
gevogelte fond	2	dl
honing	2	el
witlofstronken	2	
olijfolie	2	el
aardappels, vastkokers	400	gr.
knoflookteentjes	2	
boter	35	gr.
parmezaanse kaas	20	gr.
tijmblaadjes	1	el
veldsla plantje	1	pp
witte balsamico azijn	½	el
crème fraîche	2	el
kookroom		scheutje
koude boter		

Snijd de huid van de filets kruiselings in, in een patroon van ruitjes van ca 1cm en kruid ze met peper en zout. Bak ze op de velkant 4 min in een hete droge pan. Giet het te veel aan vet af, bak de filet vervolgens 2 min op de vleeskant en daarna nog eens 2 min op de velkant. Pak de filets in alu folie en leg ze weg op een rooster op de werkbank weg. Bewaar het braadvocht voor de saus. Maak zestes van de schil van 2 sinaasappels en pers vervolgens de sinaasappels uit. Zet weg. Schil de andere 2 sinaasappels royaal en wel zo dat al het wit met de schil meekomt. Snijd er vervolgens de partjes zonder het vlies tussen uit. Zet weg tot de bordenopmaak. Los de bruine suiker op in het braadvocht en flambeer met een scheut Grand Marnier. Voeg fond, sinaasappelsap en de zestes toe en kook in tot een stroperige saus. Snijd de stronkjes in de lengte in vieren en verwijder de harde kern. Bak de gesneden stronkjes aan in een pan met 2 el olijfolie en 1 el honing totdat ze verkleuren. Zet warm weg. Schil de aardappels en snijd ze op snijmachine in schijfjes van 1½ mm. Maak de knoflook schoon en hak fijn. Smelt de boter. Meng de schijfjes met de alle ingrediënten en maak per persoon 1 stapeltje in de kunststof 'flex-matjes'. Plaats deze gedurende 30 min in een voorverwarmde oven op 160°C. Strooi er daarna wat extra kaas en tijm over en houd warm. Spat of spray wat balsamico over de gewassen veldsla. Warm de saus op. Voeg de crème fraîche en wat room toe en monteer de saus eventueel op met wat koude boter. Haal de gebakken filets uit de folie en leg ze 5 min in een hete oven van 185°C. Snijd ze vervolgens over dwars in plakjes van ongeveer 1 cm dikte. Neem middelgrote warme borden en dek in met het groot bestek. Maak een spiegel van de saus en plaats daar in, in een waaiervorm, plakjes vlees in. Zet er het

aardappeltorentje naast. Versier de saus met partjes sinaasappel en het bord met blaadjes witlof en een plukje veldsla.

TUSSENGERECHT KOMKOMMER-APPEL SORBET

Komkommer-appel sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	350	gr.
appel goud reinet	300	gr.
citroensap	3	el
suiker	80	gr.
water	3	dl
citroenmelisse	1	blok

Schil de komkommer, snijd hem in de lengte in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd verder in blokjes. Schil en ontpit de appels en snijd in blokjes. Pureer de komkommer- en appelstukjes met een scheutje citroensap in een blender en passeer door een fijne zeef. Verwarm de suiker in het water totdat alles is opgelost en wat is ingedikt tot siroop. Laat afkoelen in een bak met ijswater. Meng de komkommer-appelpuree door de afgekoelde siroop en draai hiervan een sorbet in de ijsmachine. Zet daarna in een kom in de diepvries tot gebruik. Gebruik ijskoude jockeyglazen en dek een lange sorbet lepel in. Breng een bolletje sorbet in een ijskoud jockeyglas en garneer met een blaadje citroenmelisse uit de kruidentuin.

Kalfstong in madeirasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfstong, gepekeld	85	gr.
prei	200	gr.
ui	125	gr.
wortel	125	gr.
knoflooktenen	2	
champignons	200	gr.
sjalotjes	80	gr.
boter		steek
bloem	30	gr.
tomatenpuree	25	gr.
madeira	1	½ dl
vleestomaten	300	gr.
dragon	1	el
bospeen	1	
olijfolie	2	el
tijm	2	takjes
honing	1	el
water	1¼	dl
sugarsnaps	2	pp
aardappels, kruimig	450	gr.
eieren	100	
belegen kaas, geraspt	60	gr.
crème fraîche	1	½ dl
koude boter		steek

Spoel de gepekeld tong af onder stromend water. Leg de tong in een niet al te grote pan en zorg dat de tong royaal met water bedekt is. Voeg de grofgesneden groenten en kruiden toe. Plaats een deksel op de pan en pocheer de tong in 2 uur gaar. Zorg dat de bouillon net tegen de kook aangehouden wordt. De tong is gaar als de punt zacht aanvoelt als je er in prikt. Leg de gare tong vervolgens even in koud water en haal dan direct het vel ervan en snijd het keelstuk bij. Meet een ½ l bouillon af voor de madeirasaus en zet die koel weg. Houd de ontvelde tong warm in de rest van de bouillon. Snijd de champignons grof. Bak ze in een beetje boter samen met de fijn gesnipperde sjalotjes licht bruin en zet weg. Smelt de boter en meng deze met de bloem tot een blanke roux en warm al roerend goed door. Voeg hier al roerend een ½ liter kalfsbouillon (waarin de tong is gegaard) aan toe en verwarm tot een gladde gebonden saus. Roer de tomatenpuree erdoor en breng op smaak met witte peper en zout. Kook de saus voldoende in (minimaal 15 minuten). Doe de champignons en de fijngesneden dragon er bij. Werk af met de madeira en laat nog even sudderen. Pel de tomaten op de gebruikelijke manier, verwijder de zaden en de zaadlijsten en snijd in het vruchtvlees in kleine blokjes en voeg toe aan de saus als die van het vuur is. Schil de worteltjes, laat een stukje van de aanzit zitten en snijd ze bij op gelijke lengte van ca 10 cm.

Blancheer ze 5 min in kokend water. Giet af en breng ze over in een lage pan met olie, honing, tijm en het water en laat alles zachtjes koken totdat het water is verdampt en de worteltjes bedekt zijn met een zoetig laagje. Blancheer de sugarsnaps 2 min in kokend water en schrik af in koud water. Kook de aardappels gaar. Splits de eieren. Klop de eiwitten stijf. Meng aardappels, eidooiers, crème fraîche en kaas en schep de stijfgeklopte eiwitten erdoor. Breng alles over in soufflébakjes, bestrooi met wat extra kaas en bak ze in 20 min in een hete oven van 180°C goudbruin. Snijd de gepelde tong per persoon in 3 mooie gelijke plakken. Warm de saus op en monteer eventueel op met koude boter. Warm de groentes op. Neem grote warme borden en dek het groot bestek in. Leg een drietal plakjes kalfstong op een groot wam bord en bedek het vlees royaal met saus en champignons. Garneer met groentes en een torentje aardappelsoufflé.

DESSERT MERINGUE-FRUIT SURPRISE

Meringue-fruit surprise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	80	gr.
fijne suiker	80	gr.
chocolade	80	gr.
melk	1	dl
boter		klontje
rum of cognac		scheutje
mascarpone	320	gr.
cointreau	5	el
slagroom	1	½ dl
basterdsuiker, bruin	1	el
mango	1	
blauwe bessen	1	doosje
suiker	½	el
munt takje	1	pp

Klop de eiwitten stijf in een vetvrije stalen of glazen kom totdat je de kom kunt omkeren en het eiwit blijft hangen. Meng de suiker lepel voor lepel erdoor en verdeel in tien gelijke hoopjes op bakfolie voor in de oven. Bak de meringues gedurende 1½ uur gaar in een hete oven van 90°C. Smelt de chocolade en meng met de melk, klontje boter en met scheutje rum of cognac. Meng mascarpone en Cointreau. Klop de slagroom met de basterdsuiker stijf en spatel beide door elkaar. Doe de crème in een spuitzak en plaats die in de koelkast. Schil de mango en verwijder de pit. Snijd het vruchtvlies in blokjes van 1 cm. Neem koele ovalen glazen en dek in met de lepel van het dessert bestek. Klop de slagroom met de suiker stijf. Doe enkele stukjes mango in een ovalen glas. Verbrokkel daar wat meringue op. Spuit hier een laagje mascarponecrème en dan een laagje chocoladesaus op. Strooi er enkele bessen op en begin dan weer met stukjes mango etc. Werk af met takje verse munt en een toef stijfgeklopte slagroom met suiker.