

2018 september

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

Shiitake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiitake	150	gr.
sjalot	1	st
teen knoflook	1	st
olijfolie	1,5	el
tijm, vers	0,5	tl
gevogeltefond	0,4	dl
peper en zout		

Verwijder van de shiitake de onderste delen van de stelen en snijd de shiitake in heel kleine stukjes. Maak sjalot en knoflook schoon, snipper beide heel fijn en wrijf de knoflook met een mes tot puree. Fruit de sjalot in de olijfolie, voeg de shiitake, de knoflook en de tijm toe en laat alles garen op laag vuur. Doe als laatste de fond erbij en laat al het vocht volledig verdampen. Breng op smaak met peper en zout. Zet in koeling tot gebruik.

Kletskop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap vers	20	gr.
boter	16	gr.
poedersuiker	16	gr.
bloem	16	gr.
zout		mespunt
citroensap		
zwart sesamzaad		
wit sesamzaad		

Doe het sap, de boter en de poedersuiker in een kleine pan en verwarm tot de boter gesmolten is. Roer tot een egaal mengsel. Haal de pan daarna van het vuur. Zeef de bloem, voeg toe en roer tot een glad beslag. Doe zout bij het beslag en maak het beslag met een beetje citroensap iets minder zoet. Maak op een met bakpapier bekleedde bakplaat pp 1 rondje van 3 cm en 1mm dik. Bestrooi de rondjes met beide kleuren sesamzaad. Bak af in 8-10 min in oven van 170°C. Laat afkoelen, haal van de plaat en leg tussen keukenpapier.

Crème van courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	0,25	st
sjalot	0,5	st
teen knoflook	1	st
roomboter	10	gr.
room	30	gr.
peper en zout		

Snijd de courgette in de lengte in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd de courgette klein. Maak sjalot en knoflook schoon, snipper beide en wrijf de knoflook met een mes tot puree. Fruit de courgette met sjalot en knoflook in roomboter. Voeg na 5 min de room toe. Laat de courgette volledig gaar worden. Pureer de massa, passeer door een zeef, verwarm opnieuw en laat het vocht verdampen tot een stevige puree ontstaat. Breng op smaak met peper en zout en bewaar in een spuitzak.

Selderijolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
selderijblaadjes	15	st
olijfolie ext vierge	60	gr.
wasabipasta		
zout		

Blancheer de selderijblaadjes 10 sec. en spoel direct koud. Droog de blaadjes en hak ze heel fijn. Doe blaadjes met beetje olie in vijzel en wrijf fijn. Voeg de rest van de olie toe en vijzel tot egale olie. Passeer door fijne zeef en breng op smaak met een beetje wasabi en zout.

Tartaar en marinade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bavette van rund	300	gr.
sjalot	1	st
bieslook	1,5	el
gladde mosterd	0,5	el
sojasaus kikkoman groen, low salt	20	gr.
eigeel	16	gr.
olijfolie ext vierge	12	gr.

Verwijder van de bavette eventuele pezen en vet. Leg de bavette 45 min in de diepvries. Snipper de sjalot ragfijn en snijd de bieslook in fijne ringen. Bewaar afgedekt op de werkbank. Maak een marinade van mosterd, sojasaus, eigeel en olijfolie en bewaar koel. Snijd de bavette plakken van 2mm dikte en snijd daarna in heel fijne tartaar. Bewaar afgedekt in de koeling tot het opmaken van het gerecht.

Sojasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus kikkoman groen, low salt	40	gr.
tsuyu no moto	40	gr.
sake	40	gr.
agaragar	0,6	gr.

Doe alle ingrediënten in een pan, breng al roerend aan de kook en laat afkoelen. Mix hierna glad met staafmixer, passeer door een zeef en doe in een spuitfles. Bewaar op de werkbank.

Rettich en pijnboompitten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rettich (witte rammanas)	1	st
sushi azijn		
pijnboompitten	40	gr.
olijfolie	0,5	el

Schil de rettich en snijd in julienne van 5 mm dik en 5 cm lang. Er zijn pp 9 repen nodig. Leg de julienne in een platte schaal en marineer ruim met sushi azijn. Bewaar afgedekt op de werkbank. Meng de pijnboompitten met olie en rooster deze 8-10 min in een oven van 160°C. Schud tussendoor een keer om. Plet de pitten grof en bewaar in een schaaltje op keukenpapier.

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peper en zout		

Maak à la minute de tartaar aan met marinade en meng sjalot en bieslook erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Giet de rettich af en dep droog.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	60	gr.
ui	30	gr.
prei	60	gr.
bleekselderij	60	gr.
champignons	60	gr.
tomaat	60	gr.
takje platte peterselie	3	st
takje bladselderij	3	st
teen knoflook	1,5	st
takje tijm	1	st
laurierblaadjes	2	st
zw. peperkorrels	4	st
foelie	1	st
zout	1	tl
water	1,2	liter

Maak alle groenten schoon en snijd klein; hoe kleiner hoe meer smaak. Doe alle groenten en kruiden in een pan en voeg het water toe. Breng het geheel, zonder deksel, aan de kook. Draai het vuur laag en plaats de deksel schuin op de pan. Laat de bouillon ca. 1 uur zachtjes trekken. Zeef de bouillon, laat goed uitlekken en passeer de bouillon daarna door een uitgespoelde neteldoek.

Roodlofsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	32	gr.
teen knoflook	2	st
gerookt spek mager (2 mm dik)	40	gr.
roodlof	200	gr.
wit van prei	40	gr.
roomboter	32	gr.
droge witte wijn	1,2	dl
peper en zout		
groentebouillon poeder		

Maak ui en knoflook schoon en snipper beide. Snijd het spek klein. Snijd de roodlof in de lengte doormidden, verwijder de harde bittere kern aan de onderkant en snijd de roodlof dwars in smalle repen. Houd circa 5 el van de rode bovenkant afgedekt apart voor garnering. Snijd de prei doormidden en daarna in smalle halve ringen. Smelt de boter in een soeppan, fruit hierin het spek, de ui en knoflook zachtjes. Voeg na 3 min de roodlof en prei toe. Stoof alles 5 minuten, niet langer anders wordt de roodlof bitter. Blus af met witte wijn en de groentebouillon. Breng de soep aan de kook en laat op laag vuur 30 min trekken. Breng hoog op smaak met peper, zout en wat groentebouillonpoeder. Bewaar op de werkbank tot uitserveren.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cannellini bonen, wit	40	gr.
roodlof chiffonade		
parmezaanse kaas, geraspt	40	gr.

Verwarm de soep en proef af. Verwarm de bonen in eigen vocht en giet af door een zeef. Rasp de Parmezaanse kaas.

Tongschar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongscharfilet zonder vel	1	kilo
peper en zout		

Maak de vis schoon, verwijder alle graten en snijd het uiteinde (1-2 cm) aan de staartzijde eraf. Verdeel de filet in gelijke porties. Snijd dunne filets in de breedte vanaf de graatzijde in en klap de filet dan dubbel. Kruid de vis met peper en zout.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	300	gr.
bospeen	120	gr.
olijfolie		
peper en zout		
zeekraal	80	gr.
noilly prat	25	gr.
cava, sec	0,8	dl

Snijd het bovenste deel van de venkel en snijd de venkel in vieren. Haal de buitenste laag er af en snijd de harde kern weg. Bewaar 80 gr venkelafsnijdsel (buitenste laag en bovenste deel) voor de saus. Snijd de overgebleven venkel op de snijmachine stand 2 in dunne repen. Schil de bospeen, snijd in de lengte doormidden en snijd met de hand in de lengte in 3 mm dikte in repen. Bak venkel en peen, ieder apart, net niet beetgaar in een scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Maak de zeekraal schoon en verwijder de harde stukken. Voeg de Noilly Prat en Cava bij elkaar.

Papillotte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
velbakpapier 40x40	1	pp
olijfolie		

Knip uit het bakpapier een cirkel van Ø 30 cm. Vouw deze cirkel een keer dicht om de middellijn aan te geven en leg dan weer open op de werkbank. Leg tegen de middellijn wat venkel en wortel, leg hier een stuk visfilet op en daarop wat zeekraal. Giet 1 el lepel van het Noilly Prat - Cava mengsel over de vis en wat olijfolie. Vouw het papier dicht en vouw vanaf een kant steeds overlappend de randen van het papier op tot alles dicht zit. Sla de punten om. Leg de papillotte op een bakblik.

Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelafsnijdsel	80	gr.
sjalot	80	gr.
kruidnagel	2	st
blaadje laurier	3	st
roomboter	40	gr.
cava, sec	4	dl
wit peperkorrel	8	st

Snijd de venkel klein. Fruit venkel, gesnipperde sjalot, kruidnagel en laurier in de boter zonder te laten kleuren. Blus af met Cava en voeg de gekneusde peper toe. Laat op laag vuur inkoken tot de helft. Passeer hierna door een fijne zeef; druk niet door maar schud goed uit. Kook daarna verder in tot 1 dl. Bewaar op de werkbank.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	80	gr.
peper en zout		

Bak de pakketjes tongschar in 8 min in een oven van 180°C. Verwarm het gereduceerde vocht en monteer à la minute met koude stukjes boter. Breng op smaak met peper en zout. Doe de saus in 1 of 2 warme sauskommen.

Rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	80	gr.
winterpeen	80	gr.
knolselderij	80	gr.
prei	80	gr.
teen knoflook	8	st
ger. spek reepjes	30	gr.
arachideolie	3	el
takje tijm	1	st
takje rozemarijn	1	st
blaadje laurier	1	st
rode wijnazijn	40	ml
rode wijn	200	ml
kalfsfond	300	ml
bramen marmelade	50	ml

Maak de sjalot schoon en snipper deze. Maak de groenten schoon; snijd peen, selderij en prei in grove stukken. Kneus de knoflook. Fruit de sjalot, peen, selderij, prei, knoflook en spek in de olie. Voeg tijm, rozemarijn en laurier toe. Blus af met rode wijnazijn en laat deze volledig verdampen. Blus daarna af met de rode wijn. Kook in totdat ongeveer minder dan 1 dl vocht over is en dan voeg de fond toe. Laat op laag vuur 1 uur trekken. Zeef de jus, kook eventueel verder in totdat 1,2 dl over is en breng op smaak met de marmelade. Bewaar de saus afgedekt op de werkbank.

Canette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
canette		
zout		

Maak de canettes schoon, snijd het vel in tot net niet aan het vlees en bestrooi met iets zout. Leg afgedekt weg.

Zoete aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel	480	gr.
arachideolie		
kerriepoeder mild		snuf
gevogeltesfond	1,5	dl
kardemon zaden	2	st
raz el hanout/kerrie		Snuf
room	40	gr.

Schil de aardappelen en snijd deze in plakken van 1 cm dik. Snijd uit de plakken 1 pp batonettes van 6 cm lang en 1,5 cm breed. Bewaar de resten. Bak de batonettes in iets olie rondom goudbruin. Voeg tussentijds kerrie toe. Blus af met 0,8 dl fond en voeg kardemon toe en gaar hierin de batonettes. Bewaar op werkbank. Snijd de resten aardappel in grove stukken en kook gaar in 0,8 dl fond met room en raz el hanout. Laat het vocht helemaal verdampen. Passeer de aardappel door een zeef, kook eventueel verder droog en breng op smaak met peper en zout. Bewaar afgedekt op de werkbank.

Bospeen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stbospeen (klein)	10	pp
arachideolie		
honing	0,5	el
kardemon zaden	2	st
peper en zout		
witte wijnazijn	1	el

Schil de bospeen, verwijder het dunne stuk aan de wortelzijde en een stuk aan de loofzijde. Snijd de wortel in de lengte in 4 repen. Bak de wortel rondom aan in een scheut olie, voeg honing en kardemon zaden toe en laat licht karamelliseren. Kruid met peper en zout en blus af met wijnazijn. Bewaar op de werkbank.

Hollandaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geklaarde boter	160	gr.
eigeel	64	gr.
dragon azijn	0,8	el
witte wijn	2,4	el
mosterd	2	tl
poedersuiker		
peper en zout		

Klaar de boter. Klop op heel laag vuur of au bain marie het eigeel met azijn en wijn luchtig en gaar. Klop - van het vuur - in een dun straaltje de geklaarde boter erdoor. Breng op smaak met mosterd, poedersuiker, peper en zout en bewaar op de werkbank.

Doperwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten diepvr.	360	gr.
sjalot	64	gr.
gerookt. buikspek	70	gr.

Laat de erwten ontdooien. Snipper de sjalot en bewaar voor afwerking. Snijd het spek heel klein en bak krokant. Bewaar op keukenpapier.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing		
peper		
kardemon poeder, kneus of maal de peulen tot poeder		
poedersuiker		
zout		
boter voor monteren saus	40	gr.

Bak 45 min voor het uitserveren de eend op de vetkant in een droge pan tot het vet geheel is uitgebakken. Draai de filets om, laat enkele seconden liggen en haal uit de pan. Giet het vet uit de pan en houd de pan heet. Wrijf de vetzijde van de eend in met iets honing, peper en kardemonpoeder. Strooi een beetje poedersuiker in de hete pan, leg de eend op de vetkant terug en zet het vuur uit. Laat de eend licht karamelliseren en haal uit de pan. Leg de eend op een ovenplaat en gaar verder in 10 min in oven van 160°C. Laat rusten in de warmkast tot uitserveren. Stoof de erwten met de sjalot in een beetje roomboter. Voeg de spekjes toe en haal van het vuur. Laat iets afkoelen en meng met wat hollandaise saus zodat een ragout ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de aardappelbatonettes en de crème. Doe de crème in een spuitzak. Verwarm wortel en saus. Monteer de saus met wat boter. Proef af. Haal de eend uit de warmkast, snijd rondom bij zodat de filet iets meer rechthoekig wordt en snijd iedere borst in de lengte in tweeën.

Limoncello-tiramisu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gehakte amandelen	20	gr.
boter	30	gram
witte basterdsuiker	100	gram
melk	20	gram
kaneel		Mespunt
zout		Mespunt
blanke amandelen fijngehakt	30	gram
bloem	50	gram
eigeel	40	gr.
citroen	1	st
wit. bastaardsuiker	35	gr.
mascarpone	180	gr.
volle kwark	100	gr.
limoncello	32	gr.
lemon curd, (chivers)	80	gr.

Rooster de gehakte amandelen op middelhoog vuur in een droge pan met antiaanbaklaag. Schud continu om. Laat afkoelen in een metalen bakje. Maak zelf de kletsoppen: Roer de boter, basterdsuiker en melk met een spatel door elkaar. Voeg de kaneel, het zout en amandelen toe en roer wederom door elkaar. Meng als laatst de bloem door het mengsel. Doe de kletsoppen in een plastic zakje en verkruiemel met een deegroller. Meng de kruimels door het amandelschaafsel. Doe het eigeel in een ruime kom. Was de citroen, droog af en rasp de gele schil eraf boven de kom met eigeel. Doe de basterdsuiker erbij en mix met een mixer tot een lichtgele crème (dit duurt ongeveer 5 min.). Doe mascarpone, kwark en (19 gr) limoncello in een kom en klop door elkaar. Spatel het eimengsel er voorzichtig door. Meng de rest van de limoncello (13 gr) door de lemon curd. Neem ovale amuseglaasjes. Verdeel 2/5 deel van het koek-amandelmengsel over de glaasjes. Verdeel hierop de helft van het mascarpone-kwarkmengsel en vervolgens de helft van de lemon curd. Maak nu een laag van 2/5 van het koek-amandelmengsel en verdeel hierover weer de rest van het mascarpone-kwarkmengsel en daarna de rest van de lemon curd. Bewaar 1/5 deel van het koekamandelmengsel voor de garnering. Zet de glaasjes afgedekt in de koeling.

Vanilleparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje (géén essence!)	1	st
melk	100	ml
eigeel	50	gr.
suiker	40	gr.
vanillesuiker	8	gr.
slagroom	200	ml
eiwit	30	gr.

Snijd het vanillestokje open, schraap het merg er uit en doe merg en stokje in de melk. Breng de melk aan de kook, haal dan van het vuur en zet de melk 15 min. afgedekt weg. Laat afkoelen en verwijder het stokje. Klop het eigeel met suiker en vanillesuiker tot een crème. Voeg al kloppend de afgekoelde melk toe. Klop de massa op laag vuur of au bain-marie tot een sabayon. Laat de sabayon afkoelen. Klop de slagroom bijna stijf. Klop het eiwit stijf en voeg, als dit stijf is, in 2 porties de suiker toe. Spatel slagroom en eiwit door de sabayon. Verdeel de massa over grote vormpjes van een flexvorm en laat in de diepvries bevriezen tot parfait; tenminste 3 uur.

Sinaasappelgel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap (vers)	100	ml
citroensap (vers)	1	el
suiker		
agaragar	1	gr.

Meng sinaasappelsap met citroensap en breng op smaak met suiker. Voeg de agaragar toe en breng al roerend aan de kook. Laat op laag vuur 1 min doorkoken. Giet in een smalle beker en laat afkoelen.

Chocoladekrokant

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	40	gr.
pure chocolade	60	gr.

Rooster de hazelnoten 6 min in oven van 180°C; schud tussendoor een keer om. Hak de noten heel fijn. Smelt chocolade au bain-marie, voeg de noten toe en laat afkoelen tot 30°C. Maak op bakpapier pp 1 'ovaaltje' van deze massa. Laat afkoelen.

Rood fruit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fraise des bois	120	gr.
bladgelatine	1	gr.
aardbeien		
frambozen		
blauwe bessen		

Laat de fraise des bois zachtjes inkoken tot 0,8 dl; haal van het vuur. Week gelatine in koud water. Meng de uitgeknepen gelatine met de fraise des bois. Laat daarna afkoelen in koeling. Meng na afkoelen even goed door en doe in een spuitfles. Snijd de aardbeien in 2-en of in 4-en, afhankelijk van de grootte. Controleer de frambozen en bessen.

Afwerking

Mix de sinaasappel massa met de staafmixer tot een gel en doe in een spuitfles.