

2019 september

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

AMUSE ZEEVRUCHTENPOFFERTJES MET TERIYAKISAUS

Zeevruchtenpannenkoekjes met Teriyakisaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	540	ml
ei	3	
sojasaus	3	eetlepel
bloem	390	gr.
gemengde zeevruchten (ontdood en fijngesneden)	240	gr.
verse gember (geschild, geraspt, ca. 3 cm)	1	
lente-/bosui (fijngehakt)	3	
zonnebloemolie	3	el
mayonaise (zelf maken)	6	el
japanse rijstazijn	3	tl
woksaus teriyaki	6	el

Klop de bouillon met het ei, de sojasaus en bloem tot een glad beslag. Voeg de zeevruchten, gember en de helft van de bosui toe aan het beslag. Breng op smaak met zout en peper. Indien beslag te dik is voeg er eventueel een beetje extra visbouillon aan toe. Verhit de poffertjespan en vet in met de olie. Giet het beslag in de poffertjespan en bak 1-2 minuten aan beide kanten goudbruin. Meng de mayonaise met de azijn en bewaar in een spuitzak. Bewaar de teriyakisaus ook in een spuitzak. Opmaak: Leg steeds 5-7 poffertjes in een cirkel zodat ze elkaar net overlappen. Spuit eerst een toefje mayonaise op elk poffertje met daarop een iets kleiner drupje teriyakisaus. Bestrooi eventueel met de rest van de bosui.

Roos van Coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	12	
granny smith appels	4	
rode spaanse peper	1	
limoenen (sap)	2	
avocado	2	
koriander	4	el
zure room	2	el
limoen	1	
sushi azijn	3-4	el
olijfolie	30	ml

De Roos: Vries de coquilles licht aan, snij er vervolgens dunne plakjes van. Snij van de appels, op een snijmachine of mandoline dunne, plakjes. Steek de appels uit met een steker van dezelfde grootte van een plakje coquille, besprenkel de appel met wat limoensap tegen het verkleuren. Leg huishoudfolie op de plank. Leg dakpans gewijs en om en om de coquille en appelschijfjes op elkaar aan de onderzijde van de folie. Maak het geheel vochtig met limoensap en bestrooi met wat zeezout. Rol de folie op, maar zorg ervoor dat je de folie niet in het gerecht rolt. De avocado crème: Meng de avocado met de overige ingrediënten in een keukenmachine tot een zalvige saus. Doe in een spuitzak. Opmaak: Zet de rol coquille /appel op zijn kant, vouw de blaadjes een beetje open. Snij de rode peper (zonder zaadlijst) brunoise en strooi er wat op de roos. Spuit de avocadocrème als een takje met bladeren tegen de roos.

Schelvis op een bedje van Kalfsragout

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schelvis	750-800	gr.
lamsoren	12	
kalfssukade	500	gram
kalfsfond	3	dl
groentebouquet van prei, wortel, ui		
geréduceerde gevogelte-fond	3	dl
room	7	dl
wit van de prei	1½	
kerrie	1½	tl
knoflook	2	teentjes
olijfolie		scheut
bloem (beurre manie)	100	gr.
boter (beurre manie)	100	gr.
truffeltapenade	3	el
gekookte verse doperwten	150	gram
zout en peper		

Kalfssukade: Bak de kalfssukade in half olie / half boter bruin. Voeg de helft van de jus de veau toe. Bak ondertussen het groentebouquet apart aan. Voeg de andere helft van de jus de veau aan de groente toe en laat deze hier gedurende 15 minuten in koken. Zeef het vocht er uit en voeg dit toe aan de kalfssukade. Gaar gedurende ongeveer 1½ uur totdat het vlees zacht is. Pluk / snij het vlees en ontdoe het van het overtollige vet. Ragout van kalfssukade: Kook de gevogelte-fond met de room in tot een gevogelteroom. Schuim regelmatig af. Fruit de prei in olijfolie. Doe er de kerrie en knoflookpers bij. Breng op smaak met peper en zout. Blus de prei af met de ingekookte gevogelte-room en bind af met "beurre manië" tot de juiste (ragout) dikte. Voeg de geplukte kalfssukade en de truffelpuree toe. Haal de ragoût van het vuur en meng de doperwten erdoor. Breng op smaak. Schelvis: Bestrooi de schelvis met peper en zout en bak de filets op de huid in half olie, half geklaarde boter op een matig vuur. Draai de filets om en haal de pan direct van het vuur af. Laat de schelvis op de vleeskant twee minuten doorgaren. Snij schelvis in 12 gelijke stukken. Lamsoren: Spoel de lamsoren in koud water en stoof ze met aanhangend vocht in een klontje boter in de koekenpan, voeg wat peper uit de molen toe. Opmaak: Schep de ragout van kalfssucade in een diep bord. Dresseer de schelvis erop en garneer met de lamsoren.

Tuinbonensoep met Tuinbonensaté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien, gesnipperd	2	
knoflook	3	teentjes
boter	90	gram
tuinbonen (gedopt gewicht, niet dubbel doppen!)	750	gram
paar tuinboonpeulen (bewaard)		
gember van 2-3cm	1	
tijm	8-9	takjes
bonenkruid	1	el
salie, fijngehakt	10	blaadjes
witte wijn	120	ml
room	120	ml
citroensap		
saté stokjes	12	
tijm, fijngehakt	3	takjes
komijnpoeder	1	tl
olijfolie (zelf maken)		

Tuinbonensoep: Fruit in een ruime pan de ui en knoflook in boter. Voeg als de ui glazig is een paar tuinboonpeulen, de gember en de helft van de kruiden toe. Zet ze even aan en blus dan af met witte wijn. Voeg 2 liter water toe. Breng aan de kook en draai het vuur lager. Laat 20 minuten zachtjes koken. Schenk door een zeef in een pan. Zet die pan op het vuur, voeg de room en breng aan de kook. Doe iets meer dan 40 tuinbonen in een (punt)zeef en hang die in de soep. Doe de overige tuinbonen los in de soep. Laat de bonen in een paar minuten net beetbaar worden. Neem de zeef met de bonen uit de pan en dompel in koud water. Laat goed uitlekken; ze zijn voor de saté! Pureer de soep. Breng op smaak met de rest van de tijm, bonenkruid, salie, citroensap, peper en zout. Tuinbonensaté: Knip satéstokjes op maat, zo dat ze 3-5 tuinbonen 'uitsteken' wanneer ze rechtop in de soepkom staan. Maak de in de zeef gegaarde tuinbonen aan, met knoflook, tijm, een paar druppels citroensap, komijn, peper en zout en zoveel olie dat ze net glanzen. Prik de tuinbonen dwars op de satéstokjes, plat tegen elkaar; de bovenste boon zo dat je het puntje van het satéstokje niet meer ziet. Leg de satés tot gebruik plat in een bakje en dek ze af, zodat ze niet uitdrogen maar verder marinieren. Opmaak: Plaats in elk soepbord de tuinboonsatés zo in de kommen dat de bonen omhoog steken. Schenk er hete soep bij tot de onderste boon er net in staat.

HOOFDGERECHT ENTRECOTE MET PEER/MOSTERD EN JUS VAN GEROOKTE KNOFLOOK EN SHII-TAKE

Entrecote met Peer/Mosterd en Jus van Gerookte Knoflook en Shii-take

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote	1	kilo
ganzenvet		
knoflook		
tijm		
conference peer per persoon	1/2	
boter		
suiker		
sushi azijn		
mosterd zaadjes	25	gr.
mosterdpoeder (zelf maken)	1	el
witte wijn azijn	25	ml
witte wijn	25	dl
water	25	dl
gerookte knoflook (zelf maken)	3	bollen
gerookt buikspek (zelf maken)	50	gram
ui	2	stuks
laurierblad	2	stuks
kalfs fond	3	dl
shii-take	250	gram
room	100	gram
la ratte aardappel	500	gr.

Grain fed Entrecote: Maak de entrecote schoon, verwijder eerst het dunne vliesje van de vetlaag en verwijder hierna voorzichtig het vet en vries dit aan zodat we dit in mooie kleine blokjes kunnen snijden en uitbakken tot kaantjes (bewaar deze op vetvrij papier in de warmkast tot doorgifte van het gerecht). Verwijder het vlies van de entrecote en vacumeer deze met iets ganzenvet, tijm en knoflook en laat zo gedurende 2 uur garen in de roner op 52,6 graden Celsius. Bewaar hierna op de werkbank in de vacuüm tot doorgifte van het gerecht. Peer&Mosterd: Schil de peren en steek uit iedere peer 2 kleine rondjes m.b.v. een steker met een doorsnede van 1,5 cm. Snijd de rest van de peer in dunne plakjes en hierna in dunne reepjes. Besprenkel deze met iets sushi azijn en bewaar afgedekt in de koeling tot doorgifte van het gerecht. Bak de rondjes van peer in een braadpan in bruisende boter aan beide kanten goudbruin, voeg iets suiker toe en laat Karamelliseren. Bewaar op de werkbank tot doorgifte van het gerecht. Doe de mosterdzaadjes, mosterdpoeder, witte wijn azijn, suiker, witte wijn en water bij elkaar in een pannetje, meng goed en laat zachtjes inkoken gedurende 10 à 15 minuten en bewaar hierna op de werkbank tot doorgifte van het gerecht. Jus van Gerookte Knoflook & Shii-take: Snijd voor de jus de knoflook bollen overdwers doormidden en stoof deze aan de open kant in iets boter goudbruin in een pannetje. Voeg het spek toe en bak kort mee. Snijd de ui in plakjes en bak kort mee. Voeg het laurierblad toe en blus af met de witte wijn en laat tot ½ reduceren. Voeg de fond toe en laat tot 2/3 reduceren. Zet zo weg op de werkbank om door te laten trekken. Zeef kort voor doorgifte van het gerecht. Snijd voor de crème van shii-take de shii-take in plakjes en stoof deze in de boter gaar met iets zout. Voeg

de room toe en breng aan de kook. Draai hierna geheel glad in de blender en zeef door een fijne haarzeef. Schil en kook ondertussen de aardappels en kook deze geheel gaar in licht gezouten water. Giet af, stoom droog en wrijf door een fijne zeef. Meng nu de nog warme shii-take room door het aardappelkruim tot een lopende zalvige massa. Breng op smaak en bewaar afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht. Opmaak: Haal de entrecote uit de vacuüm, breng op smaak en bak deze in een hete pan met olie en bruisende boter rondom goudbruin. Laat hierna kort rusten op de snijplank in aluminiumfolie. Giet het vet uit de pan en voeg kalfs jus toe en laat dik inkoken. Verwarm ondertussen de jus, de zelf van aardappel en shii-take, de mosterd en de peren in karamel. Verwarm de kaantjes in de oven totdat deze krokant zijn, breng op smaak met iets zout. Trek op ieder bord een lange golvende streep van de aardappel/shii-take crème. Portioneer de entrecote en glaceer deze in de braadpan in de ingekookte jus en leg direct hierna op ieder bord een portie van de entrecote. Leg op ieder bord twee stukjes peer en hierop iets van de julienne van peer en schep hier iets van de mosterdzaadjes op. Schep op ieder bord iets van de jus. Garneer. Serveer direct.

Parfait van Walnoten met Vijgencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	30	gr.
walnoten	60	gram
eidooiers	4	
suiker	30	gr.
melk	1	dl
eiwitten	2	
vanillestokjes (merg)	1½	
gelatineblaadjes	2	
honing	40	gram
slagroom	2	dl
notenlikeur		
vanillestokje	1	
eidooier	50	gr.
fijne kristalsuiker	50	gr.
witte chocolade	10	gr.
gelatine	½	blaadje
verse vijgen (indien geen verse vijgen verkrijgbaar te vervangen door 1 dl. vijgenpuree (met pitjes))	5	
rode wijn	2	dl
sinaasappel (sap)	½	
glucosesiroop	30	gram
kaneel		stukje
cacaopoeder	5	gr.
bloem	10	gr.
pure chocolade	10	gr.
wilde gedroogde vijg	1	
gekarameliseerde walnoot	1	

Croquante: Laat de 40 gram suiker op laag vuur smelten en dan licht karamelliseren. Neem de pan van het vuur en roer de walnoten erdoor. Laat de massa koud worden op een vel bakpapier en rol met een deegroller niet te fijn. **Parfait:** Sla de eidooiers met de suiker handwarm (37°C) tot lintvormig, voeg de melk toe en laat onder voortdurend kloppen afkoelen. Week de gelatine in koud water. Verwarm de honing en los de uitgeknepen gelatine erin op. Klop de honing door de dooiermassa en spatel het walnoten croquante erdoor. Klop de slagroom lobbige en spatel hem door de massa. Klop de eiwitten eveneens met de suiker en spatel er doorheen. Parfumeer met notenlikeur. Doe de compositie in een rechthoekige-of vierkante vorm en vries hem in bij -16°C. Los de parfait juist voor het uitserveren en snijd en gelijkmatige blokken van (8x8 cm.). **Vanilleschuim:** Week de gelatine in koud water. Breng de melk met de room en het doorgesneden vanillestokje aan de kook en bind met de eidooier (met de suiker losgeslagen), voeg de witte chocolade eraan toe; roer de uitgeknepen gelatine erdoor en laat afkoelen. Zeef de massa door en fijne zeef en doe het in een sifon met een

gaspatroon en leg het 3 uur in de koelkast. Chocoladeschot: Verwarm de oven tot 130 °C. Vermeng alle ingrediënten in een pan en roer het glad. Verwarm de massa al roerend op laag vuur tot hij gaar is, laat afkoelen. Strijk de massa op een siliconenmatje heel dun uit. Bak het in de oven in circa 10 minuten krokant en snijd er stukken in het gewenste model van. Laat ze op een rooster afkoelen. Vijgenjus: Schil voor de vijgenjus de vijgen dun en zet opzij. Breng de overige ingrediënten aan de kook en laat ze op halfhoog vuur tot sausdikte inkoken. Leg de geschilde vijgen erin en laat ze 10 minuten wellen. Passeer door een fijn mazig zeef en laat afkoelen. Laat 2 dl. rode wijn, sap van ½ sinaasappel, kaneel en 30 gram glucosesiroop inkoken tot sausdikte. Voeg vervolgens de vijgenpuree toe. Proef de zoetgraad, corrigeer indien nodig en zeef de saus. Laat afkoelen. Opmaak: Snijd de gedroogde vijg en de gecarameliseerde walnoot in blokjes. Giet vijgenjus in vier diepe borden en zet er een blokje parfait in. Smit er vanilleschuim overheen en garneer met blokjes vijg, walnoot en de krokante schotten.