

2010 oktober

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

Tartaar van Grote Granaal in Kataifdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote garnalen	14	st
knoflook	1	teen
rasp van 1 limoen en wat sap	1	
zout en peper		
kataifdeeg (verpakking)	1/3	
olie om te frituren		
mayonaise (eigen bereiding)	100	g
verse gember geraspt	10	g
rasp en sap van 1 limoen	1	
yoghurt	40	g
verse koriander		

1. Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en hak tot tartaar. 2. Breng op smaak met limoen, knoflook, peper en zout. 3. Maak mooie hoopjes van het kataifdeeg en leg hierop een balletje tartaar. 4. Vouw het deeg mooi om de tartaar. 5. Bewaar in de koeling tot gebruik. 6. Meng de mayonaise met de geraspte gember, limoensap (voorzichtig) en rasp en de yoghurt. 7. Doe het in een spuitzak en bewaar in de koeling. 8. Neem een pan met flinke laag arachideolie en bak hierin de gambaballen vlak voor uitserveren goudbruin en krokant. Presentatie: 1. Neem een klein porseleinen pannetje en doe daar wat gembermayonaise in. 2. Leg hierop de grote granaal en garneer met verse koriander.

Bavarois van Foie de Canard

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine blaadjes	18	gr.
truffeljus	1	dl
water	1	½ dl
madeira	1	½ dl
eendenlever	500	gr.
krachtige bouillon	1	dl
franse cognac		scheutje
room	1	dl
zout, witte peper		
room, lobbij geslagen	1	dl
hazelnootolie	5	eetl.
zout		iets
gezeefd citroensap	1	eetl.
honing	2	eetl.
mosterd met tuinkruiden (van het merk: maille)	1	eetl.
witte peper, zo nodig wat zout		
tomaat	1	st
wat veld sla		
pijnboompitten		
notenolie		
schorseneer	1	
rode pepers		

Begin met de 12 kleine vormpjes in de vriezer te zetten. Maak eerst de gelei. Week hiervoor de gelatine in ruim koud water. Verwarm de truffeljus, water en Madeira. Los er de goed uitgeknepen gelatine in op en breng het op smaak met zout en witte peper. Laat de massa afkoelen. Giet de gelei in de ijskoude vormpjes, laat het even staan en giet het er direct weer uit. Laat de aanhangende gelei opstijven in de koeling. Herhaal dit zo nodig nog een keer om een mooie laag te krijgen. Zet ze nu in de koeling. Week de gelatine in ruim koud water. Maak de eendenlever schoon, verwijder de bloedvaatjes en alle plekjes waar zich bloed en/of gal bevindt en snijd de lever in grove stukjes. Verwarm de bouillon, Franse cognac en de 1 ½ dl room in een pannetje, doe er de eendenlever bij en laat het 1 à 2 minuten zachtjes trekken. Laat de lever net niet geheel smelten. Cutter de massa en passeer dit door een fijne zeef. Breng het op smaak met zout en witte peper. Los er de goed uitgeknepen gelatine in op en laat de massa op ijs afkoelen. Als deze lobbij wordt de lobbij geklopte room er door spatelen. Verdeel de massa over de 12 met gelei gevulde vormpjes. Zet het geheel koud weg om op te stijven. Los voor de vinaigrette iets zout in de hazelnootolie op en roer er dan citroensap, honing en de tuinkruiden mosterd door. Breng het op smaak met witte peper en zo nodig nog wat zout. Ontvel de tomaat, verwijder de zaadlijsten, dep het vruchtvlees droog en snijd het in kleine blokjes (brunoise). Maak de veld sla schoon, was ze en droog ze in de slacentrifuge. Bak de pijn-boompitten lichtbruin in de notenolie en laat ze op keuken-papier uitlekken. Was en boen de schorseneer goed schoon en snijd deze, ongeschild, op de snijmachine in plakjes van

2 mm dikte. Frituur ze in olie krokant en kruid ze licht met zout. Serveren: Leg een beetje veld sla aan de bovenzijde van elk bord en nappeer die met de vinaigrette. Leg in het midden van elk bord een eendenlever bavarois en garneer die met een paar rode pepertjes. Garneer het met wat tomatenblokjes, enkele pijnboompitten en wat gefrituurde schorseneer.

SOEP Geel-rode Paprikasoep met Speksoepstengels

Geel-rode Paprikasoep met Speksoepstengels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika	2	st
rode paprika	3	st
boter	50	g
droge witte wijn	4	el
kippenbouillon	1	l
aardappelmeel	1	el
peper en zout		
fijngesneden bieslook	2	el
crème fraîche	125	g
bladerdeeg	4	pl
ontbijtspek	7	pl
eidooyer		Beetje

1. De paprika's ontdoen van de zaadlijsten en in kleine stukjes snijden. 2. De boter smelten en de paprika's hierin 30 minuten laten smoren. 3. De bouillon, wijn en crème fraîche toevoegen en weer 5 minuten laten koken. 4. Pureer de soep in de keukenmachine of blender. 5. Als er nog harde velletjes inzitten even door een zeef drukken. 6. Weer aan de kook brengen en binden met het aardappelmeel. 7. Op smaak brengen met peper en zout. 8. Soepstengels. Rol met de deegroller 4 plakjes bladerdeeg iets uit en besmeer ze licht met eigeel. 9. Beleg 2 plakjes bladerdeeg met ontbijtspek en leg er de 2 andere plakjes bladerdeeg bovenop. 10. Rol nog een keer aan met de deegroller en vries ze licht aan in de snelvriezer. 11. Snijd dunne reepjes van ongeveer een halve cm. 12. Draai er spiraaltjes van en plak de uiteinden vast op de bakplaat met bakmat. 13. Bak ze goudbruin in de oven op 180 graden. Presentatie: 1. Serveer in een amuse kopje en garneer af met fijngesneden bieslook. 2. Leg er een soepstengel naast en zet de rest in een glas op tafel.

Champagne-Citroenspoom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	4	dl
suiker	250	gram
sap van 1 citroen	1	
eiwit	1	
champagne of mousserende wijn	2	fles
mint blaadjes	12	
witte druiven	12	

Zet eerst de glazen in de diepvriezer. Doe in pan water en los hierin de suiker op en laat afkoelen. Meng de suikersiroop met de citroensap. Laat het mengsel in ijsmachine bevriezen. Klop eiwit stijf en meng dit door ijs en laat nog enkele minuten meedraaien. Schep ijs in glazen giet er champagne bij en maak af met druif en een blaadje mint.

Parelhoenfritot met Knolselderijmousseline, Truffelolie en Rucola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilets	350	g
peper en zout		
paneermeel	100	g
pankomeel	100	g
bloem		Beetje
gepasteuriseerd eiwit		
zonnebloemolie om te frituren		
blaadjes rucola	20	g
truffelolie	½	dl
knolselderij	250	g
aardappels (bloemige)	250	g
koksroom naar smaak		
nootmuskaat		
prikkers		

1. Sla de stukjes vlees plat, snijd in 14 reepjes. Peper en zout de stukjes vlees. 2. Haal ze door de bloem en daarna door losgeklopt eiwit. 3. Meng de paneermeel met de pankomeel en paneer hiermee de stukjes vlees en rijg aan een prikker. Bewaar gekoeld en op het laatste moment de prikker frituren. 4. Mousseline. Kook de knolselderij en de aardappels gaar. 5. Giet af en maak er een mooie puree van met de koksroom tot er een smeūige massa ontstaat. 6. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe alles in een spuitzak en leg in de warmte kast voor later gebruik. 7. Maak de rucola op smaak met wat truffelolie. Presentatie: 1. Vul de ovale glaasjes met een laagje knolselderij mousseline. 2. Doe er wat rucola op die aangemaakt is met wat truffelolie. 3. Steek hier de prikker met de parelhoender bovenop zodat de parelhoender boven het glaasje uitsteekt of leg de prikker op het glaasje.

Wildspiesjes met Bosvruchtensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbiefstuk	300	g
wildzwijnbiefstuk	300	g
hazenrugfilets	2	st
decoratieve satéprikkers		
stoneleeks	4	st
bosvruchtenjam	4	el
sjalotten, fijn gesnipperd	2	st
knoflook	1	teen
wildfond	4	dl
sambal	1	tl
allesbinder (eventueel)		
prikkers		

1. Het vlees in blokjes snijden en op een satéprikker 3 verschillende soorten steken. 2. De stoneleeks in schuine ringen snijden voor de garnering. 3. SAUS: Sjalotjes fruiten in wat boter met de geperste knoflook. 4. De jam toevoegen en even bakken tot het bij begint te karameliseren. 5. Dan de wildfond en sambal erbij doen en inkoken tot de saus mooi op smaak is. 6. De saus op het laatste moment eventueel binden. 7. De prikkers in een licht ingevette antiaanbakpan aan beide zijde bruinen daarna bestrooien met peper en zout. 8. De satéprikkers in een oven op 55 graden laten nagaren en zorg dat het vlees van binnen rosé blijft. Presentatie: 1. Leg op een bordje een spies van wild. 2. De saus erbij schenken en garneren met de stoneleeksringen.

Cranberrysoufflé

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	1	st
melk	2	½ dl
suiker	175	g
eierdooier	150	g
eiwitten	225	g
bloem	50	g
boter (voor het invetten)	25	g
mascarpone	250	gr.
cranberry gelei	125	g
citroen	1	st
poedersuiker	100	g

1. Splits de vanillestokjes en laat deze in de opgekookte melk geruime tijd trekken. Schraap ze leeg in de melk. 2. Klop de eierdooiers met 175 gr suiker op tot het mengsel als een lint van de garde loopt, voeg wat citroen toe. 3. Voeg de bloem toe en blijf nog even kloppen. 4. Breng de melk tegen de kook aan en doe de helft van de melk bij het eierdooier mengsel en vervolgens het hele mengsel bij de rest van de melk 5. Laat het beslag nog even doorkoken en roer voortdurend met een garde. Zodra het bindt van het vuur nemen en blijven roeren. Zeef en laat afkoelen 6. Meng de cranberry gelei door de Mascarpone, voeg wat suiker toe. 7. beboter soufflébakjes en rol er de rest van de suiker door zodat de binnenkant geheel besuikerd is. 8. Klop de eiwitten niet te lang van te voren met een beetje suiker tot pieken 9. Doe onder in de bakjes voorzichtig een 2 cm dik laagje van het mascarpone mengsel 10. Roer een gedeelte van het soufflébeslag door een gedeelte van de eiwitten en spatel er vervolgens alle eiwitten door; zodat een luchtige massa ontstaat. Vul daarmee de soufflé bakjes. 11. Draai met de duim de bovenste rand van het potje schoon, zodat de soufflé niet blijft hangen 12. Bak de soufflés in de Rational zonder hete lucht op 180 à 200 gr in ca 20 minuten af. Ze rijzen dan mooi boven de potjes uit. Presentatie: 1. Zet de potjes op een passend bordje, bestrooi met poedersuiker en serveer direct uit.

Ijsbonbons met Gember en Rozemarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemberbolletjes	4	st
gembersiroop	½	dl
eierdooier	150	g
melk	2	½ dl
slagroom	2	½ dl
suiker	100	g
vanillestokje	1	st
espresso oplospoeder	2	zak
rozemarijn	1	bos
chocolade couverture	150	g

1. Snijd de gemberbolletjes ragfijn. 2. Breng melk, slagroom en gespleten vanillestokje aan de kook en laat even trekken 3. Los de koffiëpoeder hierin op. 4. Sla eierdooiers en suiker met een mixer tot een blank lint 5. Verwijder het leeg geschraapte vanillestokje en giet de melk, de dooiers en de gember bij elkaar en zet de pan weer op de hittebron. Laat voorzichtig binden onder voortdurend kloppen. De massa mag niet koken! 6. Snipper 1 tl. Rozemarijnblaadjes ragfijn en voeg toe aan de massa. 7. Draai er ijs van in de ijsmachine. 8. Knijp er per persoon 1 niet te grote bol van en zet ze in de vriezer tot punt 9 aan de beurt is. 9. Smelt de couverture langzaam, doop de ijsbol daarin tot halverwege en zet op een blaadje met folie bekleed, terug in de vriezer tot vlak voor uitgifte. Presentatie: 1. Zet de ijsbol op een klein schoteltje 2. Garneer met een plukje rozemarijn