

2006 oktober

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

Garnalensbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
steurgarnalen per avond	1	kg
ui	1	
wortel	1	
preistengel	1	
groene selderij	1	tak
citroensap		
peper en zout		

Maak de garnalensbouillon voor het hele gerecht. Zet de garnalen aan, doe ze in een pan en zet ze onder koud water met een versnipperde ui, een wortel, een preistengel en een takje selderij. Voeg citroensap en peper & zout toe en laat enkele minuten inkoken. Zeef de bouillon.

Toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korstdeeg	200	g

Verdeel het deeg in drieën. Rol voor elk deelgerecht de gehakte ingrediënten in het deeg, uitrollen en afbakken. Maak een rijtje van twee glazen met een meerlagig gerechtje: Gelei van garnalen, Puree met garnalensjus en steek in elk glas een toastje gemaakt van korstdeeg.

Gelei van garnalen (glas 1) - Ansjovistoast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korstdeeg		
ansjovisfilets in olie	10	g

Maak de ansjovistoast door de ansjovis te pureren met wat olie en uit te smeren over 10 repen korstdeeg van 1 cm breed. Bak ze vervolgens af.

Gelei van garnalen (glas 1) - Garnalengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalensbouillon	4	dl
steranijs	1	
gelatineblaadjes	3	
dille	1	el
garnalen		
selderij	2	el

Laat de bouillon voor een derde inkoken met de gekneusde steranijs. Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en laat de bouillon afkoelen. Voordat de bouillon helemaal opgesteven is, meng je er de garnalen en twee eetlepels brunoise van selderij en dille door; breng dit mengsel over in de glaasjes. Laat verder opstijven.

Gelei van garnalen (glas 1) - Tomatensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
selderij	1	el
tomaten	3	
sjalot	1	
tabasco		
hollandse garnalen	150	g

Maak een koude soep met tomaat, sjalot, selderij en tabasco, door alle ingrediënten in een blender fijn te mixen en ze daarna te zeven.

Puree met garnalenjus (glas 2) - Citroentoast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korstdeeg		
rauwe citroenschil (zeste)	10	g
citroenolijfolie		drupje

Smeer wat citroenzestes en -olie op de repen korstdeeg van 1 cm breedte en bak ze vervolgens af.

Puree met garnalenjus (glas 2) - Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	300	g
sjalot	1	
garnalenbouillon	2	dl
peterselie		
olijfolie		
peper en zout		

Kook de aardappelen gaar in de garnalenbouillon met de versnipperde sjalot. Pureer alle ingrediënten met de pureeknijper. Mix de peterselie (zonder stengels) in de blender met de olijfolie, peper en zout.

Peterseliecoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	1	bosje
olijfolie	60	cc
gepelde hollandse garnalen	150	g

Mix de peterselie (zonder stengels) in de blender met de olijfolie, peper en zout.

VOORGERECHT Croustillant van jakobsschelpen, cremeux van bloemkool, aardappelkoekjes met ganzenlever

Aardappelkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappelen	4	
geklaarde boter		
zout en peper		

Schil en was de aardappelen. Snij/rasp ze in fijne luciferstokjes. Het schraapsel goed mengen met geklaarde boter. Breng op smaak met zout en peper. Maak koekjes m.b.v. een klein vormpje (4 cm) op een ovenplaat bedekt met bakpapier. Breng zo weinig mogelijk met weinig aardappelschraapsel aan (zo dun mogelijk). Bak de koekjes op 160° gedurende 8 minuten, draai de koekjes halverwege om.

Bloemkoolmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	
kippenbouillon	0.5	l
room	0.5	l
peper en zout		

Kook de bloemkoolroosjes in bouillon gaar en maal ze fijn in de blender. Kruid de bloemkoolmix met peper en zout, en bevochtig hem met de kippenbouillon. Mix hem nog even in de blender. Zet de bloemkoolmousse met de room op een zacht vuurtje tot de gewenste smeuïgheid.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paddenstoelen (mousserons of kringzwammen)	200	g
olijfolie		
zout en peper		

Borstel de paddenstoelen schoon en bak deze in de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

Ganzenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenlever	300	g

Snijd de koude ganzenlever met de vleessnijmachine in fijne schijfjes. Rol ze op en zet ze in de koelkast. De rest van de lever gaat naar het hoofdgerecht.

Sint-jacobsschelpen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sint-jakobsnoten	15	
olijfolie		
boter		

Verhit olijfolie in een pan en bak de sintjakobsnoten krokant. Doe er de mousserons bij. Snij de coquilles in tweeën.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook		
kaviaar		

Dresseer op elk vierkant bord drie rondjes bloemkoolmousse. Vervolgens op elk rondje mousse een halve sintjakobsnoot. Beleg een noot met het aardappelkoekje (met een toefje kaviaar), de volgende met paddenstoelen en op de laatste een ganzenleverkrul. Garneer de borden met fijn gesneden bieslook.

Wentelteefjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dungesneden plakken brood	20	
plakken ganzenlever van 6 mm	10	
eiwitten	5	

De boterhammetjes zonder korst met een deegroller dun uitrollen en dun bestrijken met eiwit. Tussen twee boterhammen telkens een plak ganzenlever van 1 cm dikte leggen, bestrooid met peper en zout. De boterhammetjes onder druk in de koelkast leggen.

De patrijzen - Patrijzenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patrijzen	5	
patrijsskarkassen		
bouquet van ui, prei, wortel en knolselderij		
armagnac	1	dl

Fleer de borsten en de poten. Braad de karkassen goed aan, afblussen met armagnac, voeg het bouquet garni toe en vul af met water. Gebruik een gedeelte voor het garen van de pootjes en verwerk de rest tot saus.

De pootjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patrijspootjes		
bouillon/jus		

De afgesneden pootjes gaar stoven in de bouillon/jus met de karkassen stoven op matig vuur. Neem de pootjes uit de bouillon en bewaar deze warm maar niet te warm!

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patrijzenbouillon		
boter		

Kook de patrijzenbouillon met de bouillon van de pootjes in en laat verder reduceren tot saus. Monteren met wat boter en daarna de saus in een schone pan zeven.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paddenstoelen (eekhoortjesbrood)	500	g
olijfolie		
knoflook		mespunt
peper en zout		

Paddo's aanbakken in olijfolie en op smaak brengen met een mespunt knoflook, peper en zout.

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
struikjes witlof	10	
olijfolie		
suiker	2	el
zout en peper		

Het witlof schoonmaken en halveren. Daarna het witlof in olijfolie aanzetten en bestrooien met suiker. Vervolgens de warmtebron laag draaien en het witlofstruikjes circa 15 minuten zachtjes laten garen in de olijfolie. Op smaak brengen met peper en zout.

Wentelteefjes (vervolg)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	5	
kaneel		mespunt
geklaarde boter		
knoflook		

De wentelteefjes uit de koelkast bijsnijden en in driehoekjes snijden. Een eierdooier loskloppen met een mespunt kaneel, de wentelteefjes door de eierdooier halen en in wat geklaarde boter ongeveer 30 à 40 seconden per kant bakken in een met knoflook ingewreven pan.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
satestokjes		

Wat witlof op de borden scheppen en de borstfilets ernaast en de pootjes op het witlof leggen. Garneren met een wentelteefje van ganzenlever en een spies (satestokje) met paddenstoelen. Saus waarin de pootjes gestoofd zijn eromheen napperen.

DESSERT Perenbavarois met bitterkoekjesspijs en een salade van rode vruchten en limoenschuim

Plakjes zanddeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	125	g
boter	50	g
suiker	50	g
ei	1	
vanillestokje	1	
zout		snufje
frambozenconfiture	3	el

Schraap het vanillemerg uit het stokje. Meng de eieren, boter, suiker, zout en merg door elkaar en werk er geleidelijk de bloem door. Laat in de koelkast afgedekt rusten. Rol het zanddeeg uit en steek 10 bodems uit met dezelfde diameter als de bavarois (6 cm). Bak ze af in een oven van 180°. Laat de plakjes afkoelen en besmeer ze met de frambozenconfiture. Leg op elk plakje een bitterkoekbolletje en zet de ring rond de harde-wenerbodempjes.

Bitterkoekjesspijs (bolletjes)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bitterkoekjes	100	g
armagnac		beetje
eiwit	1	

Mix de bitterkoekjes met de armagnac en iets eiwit voor de smeugheid. Vorm hiervan 10 bolletjes.

Perenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe handperen	5	
witte wijn	0.5	l
water	1	l
vanillestokje	1	
suiker	300	g
sap en schil van een citroen		
sap en schil van een sinaasappel		

Schil de peren en verwijder het klokhuis. Pocheer de peren in de pocheersiroop. Laat de peren uitlekken en pureer ze in de keukenmachine. Weeg voor de bavarois 250 gram puree af. Bewaar het kookvocht.

Perenbavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perenpuree	250	g
room	2	dl
blaadjes gelatine	4	
eiwit	100	g
poedersuiker	80	g
poire williamlikeur	2	el

Week de blaadjes gelatine in koud water. Verwarm de perenpuree en los er de uitgelekte gelatine in op en laat de puree afkoelen. Roer dan de Poire William door de puree. Klop de room op tot deze lobbijg is. Klop het eiwit en de poedersuiker tot een mooi stevig schuim. Meng de afgekoelde perenpuree met de slagroom en spatel vervolgens het eiwitschuim in twee delen door de bavarois. Schep de bavarois op de zanddeegbodempjes in de ringen en strijk ze met een paletmes 2 mm onder de rand glad. Laat de bavarois opstijven in de koelcel.

Perengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perenpocheersiroop	4	dl
blaadjes gelatine	6	

Week de gelatine in koud water. Verwarm $\frac{1}{4}$ liter van de eerder gebruikte pocheersiroop en los de gelatine hierin op. Laat de gelei afkoelen en dek de opgesteven bavarois hiermee af.

Limoenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	6	
geraspte limoenschil	1	
poedersuiker	100	g

Klop het eiwit en de poedersuiker tot een stevig schuim. Verwerk de geraspte limo en er als laatste door.

Frambozensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	1	doosje
basterdsuiker	75	g

Pureer met de staafmixer 1 doosje frambozen met 75 gram basterdsuiker en passeer vervolgens door een zeef.

Rodevruchtensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	1	doos
frambozen	1	doos
blauwe bessen	1	doosje
frambozensaus	2	dl

Meng de vruchten met de frambozensaus.

Afwerking en presentatie

Neem de bavarois voorzichtig uit de ringen. Dit gaat gemakkelijker als de ringen vooraf licht zijn ingevet of met cellofaanpapier zijn bedekt. Spuit een cirkeltje limoenschuim op de borden en kleur dit met een hobbybrander lichtbruin. Meng de vruchten met de frambozensaus en schep die in de schuimcirkel. Leg tenslotte de bavarois naast de vruchten.