

2009 oktober

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

Coquilles met appelsaus, een venkel/appeltaartje en een kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	10	
olijfolie	4	el
bruine basterdsuiker	2	el
gedroogde tijm	1	tl
fleur de sel		
appelsap	5	dl
citroen	1/2	
boter	100	gr.
koude boter	50	gr.
bloem	50	gr.
zout		mespunt
kaneel	1/2	tl
lichtbruine basterdsuiker	150	gr.
amandelschaafsel	30	gr.

Halveer de tomaten, verwijder het zaad en laat uitlekken op keukenpapier. Leg de tomaten met het snijvlak naar boven op een bakplaat, besprenkel met wat olijfolie, strooi er wat tijm, basterdsuiker en peper en zout over. Laat 90 min drogen in een oven van 120 graden. Meng het appelsap met het sap van de 1/2 citroen. Verwarm dit en laat een poosje trekken. Klaar de 100 gr boter. Voeg de geklaarde boter toe aan het sap en laat het 10 minuten zachtjes koken. Mix het goed door elkaar. Vlak voor het uitserveren monteren met koude boter. Doe de bloem en het zout in kom, voeg de boter toe en snijd deze in stukjes door de bloem. Doe er de gezeefde basterdsuiker bij, de kaneel en het appelsap. Hak het amandelschaafsel fijn, voeg toe en meng tot een stevig deeg. Laat een poosje koelen. Leg bolletjes op een flinke afstand op een silpat op een bakplaat en bak in de oven op 200 graden, ongeveer 8 min. (let op dat ze niet te bruin worden). Haal ze van de plaat en laat afkoelen.

Venkeltaartje met appel en olijf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	500	gr.
granny smith	3	
zwarte olijven zonder pit	30	
coquilles	15	
olijfolie		
fleur de sel		
kervel	6	takjes

Snijd de venkel in reepjes en zweet deze aan in wat olijfolie, breng op smaak met wat zout en peper. Halveer de olijven en voeg toe aan de venkel. Was de appels en snijd ze in julienne. Blancheer de julienne van appel. Dresseer de venkel met olijven in een ring van 5 cm diameter op een diep bord en leg er 2 stukjes gekonfijte tomaat bovenop. Leg de appeljulienne op de tomaten. Halveer de coquilles en bak ze in de grilpan met wat olijfolie. Bestrooi licht met wat fleur de sel. Haal de ring weg en leg een klets kop op het rondje en versier met takje kervel. Dresseer de halve coquilles naast de venkel. Nappeer saus rondom.

Steak tartare van hert met een salsa van oesters en koudgerookte tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nz hertenvlees 'a la minute' grof gehakt	750	gram
versgemalen peper uit de molen		
fleur du sel		
olijfolie extra vergine		
tomaten in parten gesneden en koud gerookt	10	
oesters 'fine de claire' geopend en fijngehakt	10	
saffraandraadjes	1	plukje
shiso purper cress	1	bakje
shiso green cress	1	bakje
limoen cress	1	bakje
mustard cress	1	bakje
rucola cress	1	bakje
sjalotten fijn gesnipperd	2	
kappertjes fijngehakt	2,5	eetlepel

Maak het versgehakte hertenvlees aan met de versgemalen peper, zout en olijfolie, meng er ook een klein deel van de fijngehakte sjalot door. Verdeel het aangemaakte hertengehakt in vieren en vorm er strakke tartaartjes van. Bewaar afgedekt in de koelkast. Snij het vrucht vlees uit de koud gerookte tomaat en leg het uitgesneden pitvlees op een fijne zeef. Zet onder druk en vang het uitleksap op. Verwarm het sap van de tomaat samen met de saffraandraadjes en zeef de saffraan uit dit mengsel. Snij de tomaatpartjes in 'brunoise' blokjes. Meng dit met de overige gehakte sjalot, kappers, sap van halve citroen en de gesneden oester. Verwerk dit geheel met de bouillon van saffraan en tomaat. Snij alle cress-soorten en meng tot een microsalaade. Plaats een tartaartje op een mooi bord. Schep de oester met tomatenbouillon in een oesterschelp en top af met de microcress-salade. Plaats de schelp op het tartaartje. Aan tafel pas mengen en eventueel zout en peper toevoegen.

Granité van crémant d'Alsace

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
crémant d'alsace	1/2	l
citroen	1	
vanille stokje	1	
water	1/4	l
suiker	150	gr.
rijpe peren conference	2	
witte druiven zonder pit uit blik	20	
zwarte druiven	10	

Was de citroen en rasp er 1 tl zeste van. Breng de wijn met het water en de suiker aan de kook en voeg de zeste en het opengesneden vanille stokje toe. Roer totdat de suiker opgelost is. Zeef de zaadjes en de zeste uit de siroop. Bewaar de zeste voor de garnering. Controleer de smaak van de siroop. Laat de siroop zo snel mogelijk afkoelen. Gebruik daarvoor een grote platte schaal en plaats deze eerst enige tijd in de koeling. Draai de siroop vervolgens in de sorbetière tot ijs. Was de peren en snijd er in de lengte op de snijmachine 20 plakken van 1 mm dikte uit. Halveer de witte druiven. Leg in elk ijskoud glas een zwarte druif en vul de glazen aan met granité, steek hierin een plakje peer en versier het ijs met de gehalveerde witte druiven en de zeste. Dien direct op want het ijs smelt snel.

Tagliata van Nieuw-Zeelands hert op pompoenrisotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nz hertenbiefstuk liefst aan 1 stuk	1,2	kg
versgemalen peper uit de molen		
fleur du sel		
olijfolie extra vergine		
halve zongedroogde tomaten	10	
parmezaanse kaas	100	gram
rucola	2	bosjes
cantharellen	250	gram
oude balsamico azijn		

Haal hertenbiefstuk(jes) uit de koelkast en wrijf in met zwarte peper, zeezout en olijfolie. Laat 30 minuten op kamertemperatuur komen. Maak cantharellen schoon van aarde en was en droog de rucola. Snij de gedroogde tomaat in reepjes en maak met een kaasschaaf Parmezaanse krullen. Grill de hertenbiefstuk kort rood op een grill(pan) en laat 20 minuten rusten in een voorverwarmde oven van 80C. Maak de rucola aan met een scheutje olijfolie en bak de cantharellen in een droge wok en hou warm. Trancheer de hertenbiefstuk(jes) in dunne plakken en garneer de schaal. Leg op elk voorverwarmd bord de getrancheerde hertenbiefstuk in een lange lijn over het bord. Garneer met aangemaakte rucola, drooggebakken cantharellen, partjes zontomaat en krullen Parmezaanse kaas. Besprenkel met maagdelijke olijfolie, oude balsamico en zeezout.

Pompoenrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde pistachenoten	2,5	kopje vol
kruidenbouillon	2,5	blokje
gesnipperde ui	2,5	
risottorijst	625	gr.
witte wijn	2,5	glas
geraspte gruyère	250	gr.
olijfolie		scheut
pompoen	1250	gr.
boter	75	gr.
gemberwortel		stuk
crème fraîche	250	ml

Schil pompoen en snij het vruchtvlees in blokjes. Kook 2,5 liter water en los hier bouillonblokjes in op. Hou warm. Smelt de boter in grote pan en voeg de pompoen toe. Gaar een kwartier, haal er dan 10 eetlepels nog net stevige blokjes uit. Zet die apart en laat nog 5 minuten garen. Voeg af toe bouillon toe om verbranden te voorkomen. Verwarm olijfolie en fruit daarin de ui samen met de rijst, laag vuur, goed roeren, doe er na 3 minuten de wijn bij. Als de wijn is opgenomen begin je soeplepel na soeplepel met de bouillon bij de rijst te doen, roeren tot het vocht is opgenomen, nieuwe lepel erbij, duurt ongeveer 25 minuten. Rasp intussen een stukje gemberwortel en rasp het. Pureer de pompoen samen met de gember. Meng er de crème fraîche door en brengt op smaak met peper en zout. Voeg nu toe aan de rijst samen met de gruyère, en de achtergehouden pompoen. Breng nog één keer op smaak en strooi er dan voor het opdienen de pistachenoten over. Per bord opdienen met scheutje olijfolie of klontje boter.

Frangipanetaartje met peer, extract van rode wijn en peren sorbetijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe peren dooyenne de commice	250	g
suiker	250	g
perensap	1/4	l
citroensap	1	theel
poire williams	3	el
eiwit	1	
conference peren	8	
rode wijn	5	dl g
filodeeg	4	vellen
gesmolten boter		
suikersiroop		
zachte boter	200	g
poedersuiker	200	g
amandelpoeder	200	g
eieren	4	

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes. Breng suiker, citroensap, perensap en de helft van de Poire Williams aan de kook, voeg de stukjes peer toe en kook ze 5 minuten. Pureer alles met de staafmixer, wrijf het mengsel door een bolzeef, proef of er suiker bij moet. De compositie moet hoog op smaak zijn. Laat afkoelen en draai er ijs van, voeg tijdens het vriezen draaiproces het eiwit en de andere helft van de likeur toe. Snijd van het filodeeg acht rondjes met een doorsnede van ongeveer vijftien centimeter en plak twee rondjes op elkaar met behulp van gesmolten boter. Pocheer twee geschilde en gehalveerde peren in suikersiroop. Meng voor de frangipane alle aangegeven ingrediënten. Haal de gegaarde peren uit het vocht en snijd ze in dunne plakken. Besmeer de filorondjes met de frangipane en beleg met de peer. Bak in 15 minuten gaar in de oven van 180 graden C. Breng rode wijn met suiker aan de kook. Snijd de overgebleven peer in brunoise en kook deze gaar in rode wijn. Zeef het vocht en kook het in tot een stroperig extract. Serveer het taartje lauwwarm en leg hier met behulp van een steker een rondje gepocheerde peer op en plaats hierop een bol van het peren sorbetijs. Druppel het extract langs het taartje.