

# 2011 oktober

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

---

**VOORGERECHT** Zeekraalrisotto met kappertjes en koffie

---

## Zeekraalrisotto met kappertjes en koffie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	200	g
olijfolie		
gesnipperde sjalot	2	el
knoflook	1	teentje
risottorijst	150	g
witte wijn	15	ml
bouillon	500	ml
parmezaanse kaas, geraspt	30	g
gezouten boter	1	el
room	50	ml
kappertjes	50	g
limoen	1	
koffiegruis (fijngemalen koffie)	20	g

Risotto: Fruit de sjalot en fijngesneden knoflook in olie, voeg de rijst toe en laat licht meestoven, schenk de witte wijn erbij. Als de wijn is verdampt, schenk je de helft van de bouillon bij de rijst. Laat de bouillon verdampen en schenk weer bij met bouillon. Herhaal dit proces tot de rijst bijna gaar is. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas, olijfolie, boter en room toe. Dek af en roer na 10 minuten alles voorzichtig door elkaar tot een smeuge risotto. Meng de rauwe zeekraal (houd enkele topjes apart) en de kappertjes door de risotto. Fris op met wat limoensap. Afwerking: Besprenkel de zeekraaltopjes met olijfolie en steek ze in de risotto. Bestrooi met een beetje koffiegruis.

## Focacciadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
griesmeel	250	g
zout	15	g
suiker	1	el
gist	20	g
melk	625	ml
water	125	ml
olijfolie		
fleur de sel		

Meng bloem, griesmeel, zout en suiker. Laat de gist oplossen in een mengeling van water en melk en voeg dit met een scheut olijfolie toe aan het bloemmengsel. Draai het deeg ongeveer 5 minuten in een deegmenger of keukenmachine, kneed het goed door en laat het rijzen. Kneed het vervolgens nog eens goed door en rol het deeg uit tot het een plak van ongeveer een halve centimeter dik vormt. Laat dit zacht opkomen en besprenkel met olijfolie en fleur de sel. Bak het deeg 7 à 8 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.

## Hazelnootcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	150	g
gevogeltebouillon	15	ml
eidooiers	3	
druivenpitolie	20	ml
olijfolie	15	ml

Maal de hazelnoten fijn in een keukenmachine en houd 60 gram apart. Meng de rest van de hazelnoten met de gevogeltebouillon en de eidooiers. Monteer het mengsel met druivenpitolie en olijfolie tot het een mooie crème vormt.

## Focaccia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dun gesneden ganzenlever (maximaal 100 g)	12	plakjes
champignons de paris	4	
peper en zout		
olijfolie		
citroen	1	
langoustines	4	
rucolascheuten		
salade		

Steek de focaccia rond uit met een diameter van ongeveer 15 cm en beleg met de rauwe plakjes ganzenlever en versgemalen zout. Snijd de champignons dun en kruid ze met peper, zout, olijfolie en citroensap naar smaak. Bak de schoongemaakte langoustines kort in olijfolie en leg ze op de lever. Afwerking: Leg de focaccia op een bord en werk af met rucola, hazelnootschaafsel en gemarineerde champignons, en spuit er puntjes hazelnootcrème omheen.



## Soep van noordzeekrab, venkel en zeekool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noordzeekrab uit de poten	100	g
kreeftkarkassen	1	kg
krabkarkassen	1	kg
tomatenpuree	200	g
cognac	10	ml
witte wijn	30	ml
bouquetgroenten (1 ui, 1 wortel, 1 stengel bleekerderij, 1 fijnkneden prei, 1 venkel)	200	g
knoflook, fijnkneden	1	bol
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
peterselienstelen	4	
gevogeltebouillon	2	liter
room	15	ml
boter	1	el
melk	150	ml
venkel	300	g
venkelcrème	100	g
groentebouillon	200	ml
agar-agar	2	g
coulis van krab (gekookt vlees uit de kop + sappen, fijn gemalen en gezeefd)	10	ml
scheuten zeekool	4	jonge
zee gras	8	takken
vinkelpollen	1	el
schijfjes venkel	12	dunne

Krabbouillon: Braad de karkassen aan in olie, voeg tomatenpuree toe en flambeer met cognac. Blus af met witte wijn. Voeg vervolgens bouquet, knoflook, tijm, rozemarijn en peterselienstelen toe. Bevochtig met gevogeltebouillon, laat alles ongeveer 2 uur trekken op zacht vuur, zeef en kook de bouillon tot twee derde zacht in. Voeg op het laatste moment de room toe en klop de soep met een mixer op. Venkelcrème: Snijd de venkel in stukken en stoof ze in boter. Voeg melk, room en bouillon toe, kook gaar en giet af in het mengsel af. Mix het mengsel tot een zalvige crème. Venkelgelei: Verwarm 100 gram venkelcrème met groentebouillon. Voeg agar-agar toe en meng tot een geheel. Stort het mengsel in een bak. Laat het geheel opstijven en steek er kleine rondjes uit. Krab: Kook de poten van de krab 2 à 3 minuten in court bouillon (water, bouquetgroenten, knoflook, tijm, rozemarijn, zout en veel peper) en laat afkoelen in eigen vocht. Maak ze schoon en snijd of pluk er klein. Afwerking: Kook de zeekolen in een paar minuten gaar in gezouwen water. Dresseer de krab in het midden, schik zeekool, zee gras, vinkelpollen en venkel eromheen. Sprenkel olijfolie random en druppel in de olijfolie een beetje krabcoulis. Giet de krabbouillon aan tafel over de garnituren.

**Coquilles met salade van lamsoor, jonge bloemkoolcrème en romanesco**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	8	
st. bernardus tripelbier	300	ml
eiwitpoeder	95	g
bloemkool	1	jonge
boter	2	el
room	10	ml
melk	10	ml
peper en zout		
gesnipperd	4	sjalotten
fijngneden	5	champignons
noilly prat	10	ml
gevogeltebouillon	20	ml
limoensap van 2 limoenen		
lamsoor	150	g
peper		
fleur de sel		
olijfolie	15	ml
citroensap	1	el
enkele bladjes munt		

Biermacarons: Klop het bier op met eiwitpoeder. Spuit het op een met bakpapier belegde ovensplaat af in een voorverwarmde oven van 90 °C gedurende 2 uur. Bloemkoolcrème: Fruit de roosjes van de jonge bloemkool in boter. Voeg de room en melk toe en kruid naar smaak met peper en zout. Kook de bloemkool gaar, giet af in een zeef en maal de roosjes in een keukenmachine fijn. Maak een mooie emulsie door eventueel nog wat boter, citroensap en olijfolie toe te voegen. Bier-limoenjus: Fruit de sjalot en de champignons in boter en blus af met Noilly Prat en een deel van het tripelbier. Reduceer het geheel tot een derde en voeg de gevogeltebouillon en een deel van het limoensap toe. Laat het mengsel licht inhouden, zeef de jus, voeg nog een beetje bier en limoensap toe en klop op. Lamsoorsalade: Snijd de romanesco in roosjes en fruit ze in boter. Laat de lamsoor zacht in boter stoven en kruid met peper. Coquilles: Snijd 4 coquilles doormidden en bak de helften kort om en om in een koekenpan met fleur de sel en peper. Snijd de overige 4 coquilles in dunne plakken en marineer die in olijfolie, citroensap en peper en zout. Afwerking: Smeer de bloemkoolcrème mooi dun op een bord. Leg hierop de gegrilde en gemarineerde coquilles, de romanesco en de getoofde bladjes lamsoor. Dresseer het gerecht met takjes munt en een beetje citroensap, serveer de bier-limoenjus er apart bij. Decoreer met de biermacarons.

**Kort gebakken inktvis met chorizo en groene asperges**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chorizo	30	gr.
kleine verse inktvis	150	gr.
arbequinaolijfolie	15	ml
citroen	1	
garam masala	1	mespunt
knoflook	1	grote teen
olijfolie	15	ml
peper		
zout		
asperges	16	groene
boter	2	el
gezouten boter	2	el
inktvisinktkoekjes		
rucolascheutjes	2	bakjes

Inktvis: Maak de inktvissen schoon en snijd ze in gelijke reepjes. Bak de inktvisreepjes kort in een hete pan met een beetje olie. Voeg fijngesneden knoflook en chorizo toe. Verfris met citroensap en kruid met garam masala en peper en zout. Voeg de Arbequina-olijfolie toe en zet van het vuur. Asperges: Snijd de onderkant van de asperges en kook ze in gezouten water met boter in 5 tot 8 minuten gaar. Besprenkel de asperges met gesmolten boter. Leg de warme asperges op de borden en dresseer de inktvisjes ertussen. Besprenkel met het bakvocht van de inktvis en werk af met rucolascheutjes en eventueel inktvisinktkoekjes.

**Gelakt buikspek met een frisse tartaar van gamba's, lamsoor en zure room**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
buikspek van elk 75 g	4	stukken
hoi sinsaus	35	g
sesampasta	35	g
bruinebonenpasta	35	g
sojasaus	70	ml
suiker	125	g
five spice-pasta	15	g
druivenpitolie	20	ml
olijfolie	10	ml
sesamolie	1	el
yuzusap	1	el
limoensap	1	el
sushi-azijn	2	el
gambatartaar	120	g
lamsoren	60	g
citroen	1	
peper en zout		
zure room	4	el
bieslooksprietjes		
snuf zwarte peper		
snuf gemalen korianderzaad		

Lak: Meng alle ingrediënten en zet koud. Buikspek: Smeer het buikspek aan beide kanten in met de lak en laat 2 uur marineren. Gaar het spek vervolgens 17 uur zacht in een oven van 65 °C. Dressing: Meng alle ingrediënten en breng eventueel op smaak met versgemalen peper. Kruid de tartaar van gamba (rauwe, grof gemalen gamba's) met peper en zout, citroensap en 2 eetlepels dressing. Kruid de lamsooren en zout en besprenkel ze met citroensap en olijfolie. Snijd het gegaarde spek in rechthoeken, besmeer de stukken met lak en laat ze onder een salamander of in de oven goed warm worden. Afwerking: Trek een streep lak op een bord. Beleg het warme spek met gambatartaar, spuit er zure room tussen en steek er takjes lamsoor en bieslook in. Bestrooi met gemalen korianderzaad en zwarte peper.

**Chocoladechips met bolusroomijs en vanillecrème**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bolussen	3	Zeeuwse
chocolate	400	g
water	800	ml
decorsuiker	200	g
suiker	160	g
glucose	40	g
xantana	4	g
eidooier	100	g
melk	500	ml
room	500	ml
gedroogd en fijngemalen	2	bolussen
in kleine stukjes gesneden	1	bolus
ongezouten boter	200	g
poedersuiker	50	g
vanillestok		van 1/4
citroensap		

Chocoladechips: Voeg alle ingrediënten samen en verwarm tot 70 °C. Mix alles 13 minuten in een keukenmachine en laat 1 nacht rijpen. Giet het chocolademengsel op een met ingesmeerd bakpapier belegde ovensplaat af om bakpoeder belegde ovensplaat af. Bak ongeveer 30 minuten af op 120 °C. Maak grillige vormen. Bolusroomijs: Sla een ruban° van de eidooiers en de suiker. Breng de melk met de vanillestok aan de kook en giet voorzichtig op de ruban. Meng alles, zeef en zet koud weg. Voeg de room toe zodra het mengsel afgekoeld is. Voeg het boluspoeder toe en turbineer° tot ijs. Voeg stukjes verse bolus toe. Vanillecrème: Klop de boter samen met poedersuiker, vanille en wat vers citroensap tot een crème. Afwerking: Trek een mooie streep vanillecrème op het bord met daarop bolusroomijs en verschillende vormen van chocoladechips.