

2014 oktober

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

Drie zalmpjes op het droge

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| zalmsfilet met huid | 900 | gr. |
| balsamico | 3 | dl |
| sesamzaad | 3 | el |
| honing | | |
| z&p | | |
| wilde spinazie | 45 | blok |
| polenta | 100 | gr. |
| visfond | 500 | ml |
| witte wijnazijn | 3 | el |
| suiker | | |
| reep zalmsfilet | | |
| reep courgette met schil | | |
| reep rode paprika | | |
| dragon | 3 | takjes |
| eigeel | 1,5 | eigeel |
| gladde dijon mosterd | 1,5 | tl |
| citroensap | 1,5 | tl |
| zonnebloemolie | 3 | dl |
| gelatine | 6 | blok |
| stukje paprika | | |
| stukje courgetteschil | | |
| gebakken zalmhuid | | |
| zalm | 300 | gr. |
| olijfolie | | |
| zeer kleine bootjes witlof per persoon | 3 | |
| stukje courgette met schil | | |
| witte azijn | | |
| sjalotjes | 3 | |
| mayonaisse | 3 | el |

Ontschub indien nodig de zalmhuid. Haal de huid los van de zalm. Bewaar de zalm voor later. Bak de zalmhuid in een hete pan met antiaanbaklaag aan beide kanten totdat hij knapperig is. Laat afkoelen op keukenpapier. Snijd per persoon één rechthoekig stukje zalm uit de moot. Bewaar de rest voor de sushi en rilette. Bak in dezelfde koekenpan van de zalmhuid, de zalmsfilets met zout en peper rondom aan en zout na. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan goudbruin. Kook balsamico azijn in en zoet eventueel met wat honing. Lak de bovenkant van de zalm af met de ingekookte balsamico en bestrooi met sesamzaad. Ontsteel en was de spinazie. Overgiet de spinazie met kokend water. Laat uitlekken en dep droog. Kook de polenta gaar in visfond. Blijf goed roeren. Voeg de azijn en suiker naar smaak toe. Laat de polenta afkoelen. Snijd een reep zalm af en bewaar de rest voor de rilette. Snijd een reep

courgette af. Snijd een reep rode geroosterde paprika van het hoofdgerecht. Maak sushi van spinazie, polenta en een vulling van de zalm, paprika en courgette. Snijd de sushi in 3 schijven. Ontsteel de dragon en snijd de blaadjes ragfijn. Maak een mayonaise van eigeel, mosterd, citroen, olijfolie en maak op smaak met zout en peper. Verdun eventueel met wat visfond. Houd 3 eetlepel apart voor in de rilette. Roer de dragon door de rest van de mayonaise en laat de smaken intrekken. Laat 2 gelatineblaadjes minimaal 10 minuten weken in koud water. Kook de visfond in tot ca 150 ml. Haal de pan van het vuur, knijp de gelatine uit en laat deze oplossen in de fond. Snijd brunoises van de geroosterde paprika en courgette met schil. Blancheer de courgette en dep droog. Zet de geblancheerde blokjes onder de gelerende fond en laat opstijven in koelkast. Snijd in gelijkmatige blokjes en zorg ervoor dat in elk blokje 1 stukje groente zit. Verwarm de oven voor op 70 graden Celcius. Bestrooi de zalm met wat zout en plaats in een ovenschaaltje. Giet olijfolie over de zalm zodat deze net onder staat. Plaats in de oven gedurende 20-22 minuten. Snijd de courgette in fijne brunoise en zuur aan in azijn en wat suiker. Snipper de sjalot. Dep de zalm en pluk deze. Maak aan met de sjalot, gemarineerde courgette, de mayonaise, zout, peper en eventueel wat olie uit het ovenschaaltje. Vul de witlof hiermee. Plaats 3 blaadjes gevulde witlof op de zalmhuid. Presenteer alles op een groot bord.

Zeeduivel op sjalottenpuree en gekarameliseerde mandarijnen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|-----------|
| sjalotjes (netto gewicht) | 625 | g |
| boter | 30 | g |
| olijfolie | 30 | gl |
| room | 120 | g |
| mandarijnen | 8 | grote |
| olie om in te vetten | | |
| boter gesmolten | 125 | g |
| sap van ± 15 mandarijnen | 500 | ml |
| kookcognac | 5 | el |
| zeeduivel (2 pp) (à 40 gram) | 24 | mootjes |
| geklaarde boter | 60 | g |
| bieslook | 24 | sprietten |

Verwarm de ovengrill voor op 200°C. Snijdt de sjalotten in plakken of blokjes (hoeft niet heel precies). Bak de sjalotjes aan in de boter en 1 el olie. Laat ze rustig garen op laag vuur in een afgesloten pan. Let op dat de massa niet aankeekt. Voeg de room toe en laat ze nog 5 minuten garen. Breng op smaak met peper en zout. Maak er in de Magimix een puree van. Houd warm. Smeer een bakplaat licht in met olie en leg de partjes mandarijn erop. Druppel de gesmolten boter eroverheen en bestrooi ze met peper. Laat de mandarijntjes onder de grill karamelliseren (houdt dit goed in de gaten, en afhankelijk van de temperatuur kan het wel 3 kwartier duren). Kook ondertussen het mandarijnensap met de cognac in tot een siroop. Bestrooi de zeeduivelmootjes met fijngemalen peper en zout en bak ze in geklaarde boter aan beide zijden mooi bruin. PRESENTEREN: Zorg voor 2 sprietten bieslook per bord van ± 5cm ieder, snipper de rest van de bieslook fijn. Maak met behulp van een ring een laagje op de borden van sjalottenpuree, daarop de zeeduivel mootjes, partjes mandarijn en plaats bovenop 2 bieslooksprietten en de rest van de bieslook rondom op het bord. Druppel tot slot de mandarijnensiroop erover, ook over de vis.

HOOFDGERECHT Met ossenstaart gevulde pijlinktvis, geroosterde kastanjepaddenstoelen en artisjokpuree

Met ossenstaart gevulde pijlinktvis, geroosterde kastanjepaddenstoelen en artisjokpuree

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|------------|
| rode port druivenpitolie | 4 | eetlepel |
| ossenstaart | 16 | stukken |
| gehakte wortel | 100 | g |
| gehakte bleekselderij | 100 | g |
| gehakte spaanse ui | 200 | g |
| tomatenpuree | 6 | eetlepel |
| rode wijn | 375 | cc |
| gembersiroop | | |
| boter | 1 | el |
| bloem | 1 | el |
| fijngehakte koriander | 4 | eetlepel |
| fijngehakte jalapeñopeper | 2 | eetlepel |
| limoensap | 2 | theelepels |
| pijlinktvissen | 12 | |
| beur culinair | 2 | el |
| artisjokbodems | 300 | gr. |
| room | | |
| zout, peper, suiker | | |
| kastanjechampignons | 800 | g |
| knoflook | 2 | tenen |
| rozemarijn | 2 | takjes |
| tijm | | |
| olijfolie | 4 | el |
| paddenstoelenbouillon | 3,6 | dl |
| mosterdolie (zelf maken) | | |

Zet grote borden warm. De ossenstaart en z'n smoorvat: Verhit de olie in een grote (zwarte) steelpan en schroeï er de stukken ossenstaart in dicht. Neem de ossenstaart uit de pan. Doe in de snelkookpan allereerst de tomatenpuree en ontzuur. Doe vervolgens de gehakte wortel, bleekselderij en ui erbij en bak tot alles caramelliseert. Blus af met de rode wijn en doe de ossenstaart in de pan. Giet er zoveel heet water over dat de ossenstaart onder staat en breng aan de kook. Laat 45 minuten sudderen tot het vlees gemakkelijk van het bot komt, c.q. gaar is. Neem de ossenstaart uit de pan en passeer het suddervat door een (fijne) zeef. Laat het vocht met de rode port inkoken. Maak af met zout, peper en eventueel wat gembersiroop.

Beurre manié: Meng 1 volle eetlepel bloem met 1 volle eetlepel boter en zet in de vriezer. Doe als de saus ingekookt is stukjes koude beurre manié erbij en monteer tot een volle, gebonden saus.

Met ossenstaart gevulde pijlinktvis: Haal het vlees van de stukken ossenstaart. Maak het vlees wat fijner in de keukenmachine. Doe het vlees in een steelpan. Voeg de koriander, zout, peper en het limoensap toe en laat 2 tot 3 minuten koken op een middelhoog vuur. Maak de pijlinktvis schoon en snij er de tentakels af. Bewaar deze. Breng alles op smaak met

zout en peper. Vul de pijlinktvissen met het ossenstaartmengsel, maar niet te vol (inktvisseren slinken bij verwarming). Doe een prikker door de bovenkant. Sauteer de inktvisseren 2 tot 3 minuten in een pan; keer regelmatig om. Bak in gloeiend hete olie de tentakels knapperig. Gebruik dit voor de garnering. Artisjokkenpuree: Kook de bodems in water tot ze gaar zijn (uit blik, dan eerst afspoelen en niet meer koken) en draai in de Magimix tot puree, passeer vervolgens de puree door de passe vite en meng daarna de room door de puree. Breng op smaak met zout, peper en suiker en eventueel verse oregano. Gebakken kastanjechampignons: Snij de paddenstoelen in plakken van 0,6 cm dikte en bak ze even in een pan met geklaarde boter (beur culinair). Bak de ui, knoflook, rozemarijn, tijm en olijfolie apart. Doe de paddenstoelen erbij en roer de paddenstoelenbouillon erdoor en breng op smaak met zout en peper. Afwerking en presentatie: Leg een schep artisjokkenpuree in het midden van een bord, hierop 2 gevulde en gebakken pijlinktvissen, rondom in een ring de verwarmde plakken gebakken paddenstoelen. Schep saus rond de inktvisseren. Garneer de tentakels.

Drie nectarines op de maan

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| nectarine puree | 225 | gr. |
| limoensap | 6 | gr. |
| zest van 3 limoenen | | |
| gelatine | 6 | gr. |
| italiaanse meringue | 135 | gr. |
| slagroom geklopt | 210 | gr. |
| eiwit | 90 | gr. |
| suiker | 150 | gr. |
| water | 75 | gr. |
| glucose | 18 | gr. |
| nectarinepuree | 235 | gr. |
| likeur | 6 | gr. |
| eiwit stijfgeslagen | 45 | gr. |
| nectarine sap | 150 | gr. |
| dragon | 30 | gr. |
| room | 285 | gr. |
| melk | 285 | gr. |
| eidooier | 175 | gr. |
| bloem | 300 | gr. |
| poedersuiker | 420 | gr. |
| boter gesmolten | 240 | gr. |
| witte chocolade | 90 | gr. |
| vanillemerg | | |
| vanillestokje | | |
| poedergelatine | 5 | gr. |
| koud water | 25 | gr. |
| sesamzaad | 60 | gr. |
| zout | 3 | gr. |
| witte choc | 250 | gr. |

Week de gelatine in koud water, 5 minuten. Los de Gelatine op in een beetje hete nectarine-puree en bij de rest van nectarinepuree, vermengen met zeste van 1 limoen. De stijfgeslagen slagroom erdoor spatelen en dan de Meringue erdoor. In gewenste vorm(pjes) gieten, in koeling laten opstijven. In een pannetje suiker en water koken tot 121 °C, Bij 110 °C de eiwitten gaan kloppen. Als deze bijna stijf geslagen zijn, schakel dan de mixer op de laagste stand en voeg in een straaltje de siroop toe. Zet de mixer weer in een hogere stand en klopt zolang totdat de massa is afgekoeld. Zet glaasjes of schaaltes in de vriezer en koel deze goed aan. Water met de suiker en glucose verwarmen tot 50°C tot dit is opgelost, laten afkoelen. De nectarine-puree erdoor mixen en evt. de gewenste likeur. Lichtjes laten aanvriezen/koelen en het eiwit erdoor mengen. Eiwit van de meringue gebruiken. Ijs van draaien. In vorm brengen

en in de vriezer zetten tot gebruik. Voor het serveren deze in gekoelde glaasje scheppen. Week de gelatine in koud water, 5 minuten. Breng de helft van het nectarinesap aan de kook in een pannetje en los hierin de gelatine op. Giet dit bij het overige nectarinesap en meng. Doe in spuitzakje, leg weg tot gebruik. Gelatine weken in koud water. Melk en gehakte dragon in pan verwarmen, laten trekken totdat de dragon zacht is en de melk een sterke dragon smaak heeft. Pureren en Zeven. Room lobbig kloppen. Eidooiers met suiker wit kloppen, Kloppend warme melk toevoegen en dan verwarmen tot 80°C. Uitgeknepen gelatine toevoegen. Laten koelen tot temperatuur van de room. Beiden samenvoegen. Koelen. Voor gebruik doorkloppen en in spuitzak doen. Bloem, vanillemerg en Poedersuiker mengen. De boter met garde erdoor kloppen en als laatste het eiwit toevoegen. Sjabloneren of gewoon uitstrijken op de bakmat/bakpapier. Op 160°C rustig bakken. Na 2 á 3 minuten de gewenste vorm snijden en terug in de oven voor ongeveer 7 á 8 minuten. Smelt w.chocolade au bain marie. Let op mag niet boven 45°C komen. Met een kwastje de onderkant van de oublie bestrijken. Room met vanillestokje verwarmen en 15 minuten laten trekken. Gelatine toevoegen, dan de chocolade erdoor roeren. Passeren door fijne zeef. Koelen tot gebruik. Voor het serveren kloppen in koude kom tot bijna stijf en in spuitzak doen. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan. Zaad in vijzel zo fijn mogelijk maken en mengen met de rest. Tot gebruik koelen. Maak zeer kleine sesambolletjes (4 tot 6 pp). Smelt de chocolade au bain marie. Verwarm deze naar 45°C. Tempeer de chocolade, door deze uit te gieten op het zeer schone werkblad of marmeren tegel. Houd de chocolade in beweging, de temperatuur zal dalen ga tot 24 °C, dit 5 °C onder de werkingstemperatuur. Doe de chocolade terug in de schaal en verwarm, weer au bain marie tot 29°C. Verwerk deze dan zoals gewenst. Strijk deze uit en maak evt. schotsen. Steek deze bij het serveren bij het ijs. Presenteer het dessert op een koud bord en plaats het glaasje of schaaltje met sorbetijs erbij.