

2015 oktober

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

VOORGERECHT Tartaar met dragoncrème en jeneverbessen

Tartaar met dragoncrème en jeneverbessen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| ossenhaas | 500 | gram |
| olijfolie | 3 | el |
| dragon | 1 | bos |
| sjalot | 1 | |
| knoflook | 1 | teen |
| witte balsamico azijn | 35 | gram |
| kippenglacé | 50 | gram |
| druivenpitolie | 150 | ml |
| jeneverbessen | 8 | gram |
| karwijzaad | 3 | gram |
| mierikswortel | 1 | stukje |
| babyspinazie | 100 | gram |
| roggebrood | 20 | gram |
| boter | | |
| zout | | |

Tartaar: Ontvries de ossenhaas en schraap in de lengte met een scherp mes de vezels los. Probeer nog wat structuur in het vlees te houden en niet te fijn te hakken. Doe het over in een bekken en roer er wat olijfolie door. Zet afgedekt in de koeling tot gebruik. Dragoncrème: Pluk de blaadjes dragon van de takjes en spoel ze schoon. Maak de sjalot schoon en snij het fijn. Doe de dragon en sjalot in de Magimix en draai helemaal fijn. Voeg azijn en kippenglacé toe en meng goed. Voeg heel langzaam de olie toe tot een dikke crème ontstaat. Bewaar op kamertemperatuur. Jeneverbesspoeder: Rooster de jeneverbessen en karwijzaad in een droge pan tot de aroma's los komen. Maal daarna tot een grove poeder. Garnering: Schil de mierikswortel en rasp fijn met de Microplane. Snij de sjalot in fijne ringen en haal de ringen los. Was de spinazie, haal de steeltjes van de blaadjes en week ze in ijswater om krokant te laten worden. Verkruimel het roggebrood en bak het krokant in wat boter. Eindbewerking en presentatie: Vorm een rechthoek van de tartaar tegen de kant van een groot bord. Verdeel het roggebrood, de mierikswortel en de sjalotten over de tartaar. Leg de spinazieblaadjes daarop. Bestrijk deze met iets olijfolie opdat ze mooi gaan glimmen. Leg een lepel dragoncrème op het bord en smeer dit uit met een spatel of rechte pannenlikker. Strooi wat jeneverbesspoeder op het bord.

Rode Patrijs met Gevulde Uien

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------------|-------------|---------|
| patrijzen (1 patrijs voor 2 personen) | 6 | |
| uien | 10 | |
| blauwe kaas | 250 | gram |
| ui | 1 | |
| laurierblaadjes | 5 | |
| kruidnagels | 8 | |
| madeira | 0.25 | liter |
| kalfsjus | 2.5 | dl |
| shiitake | 30 | |
| boter | | |
| zout | | |
| peper | | |
| arrowroot | | |

Gevulde uien: De uien in een oven van 150° in 1½ uur gaar poffen. Snij de ui bijna doormidden, haal het vruchtvlees eruit en bewaar de schil. Vermeng met de blauwe kaas en bestrooi met zout (weinig) en peper. Vul hiermee de schil en zet vast met een houten prikker.

Saus: De poten van de patrijzen snijden en het laatste stukje rugkarkas. De poten uitbenen - langs het bot snijden en zo de peesjes laten zitten - het vlees in blokjes snijden. Het karkas en beentjes in stukken snijden en in een pan met boter laten kleuren. Doe de ui, laurier, kruidnagel erbij en de madeira; laat inkoken en vul aan met kalfsjus. Laat een uur zachtjes trekken, passeer door een fijne zeef en breng op smaak. Bind eventueel met arrowroot.

Bereiding: Snij het vlees van de poten in stukjes, bestrooi met zout en peper en braad in boter bruin en gaar. De shiitake en de ui in kleine stukjes snijden. Fruit de ui in boter, doe de shiitake erbij. Wanneer het gaar is op smaak brengen en bij het vlees doen. De patrijzen zouten en peperen, om en om bruin braden in boter en in de oven rosé braden. Laten rusten. Maak de uien, paddenstoelenmengsel en de saus warm. Snij de borsten van de patrijzen. Opmaak: Verdeel het paddenstoelenmengsel en de gevulde uien over de borden, leg hierop de patrijsborsten. Nappeer met de saus.

Gazpacho met zeevruchtenspiesje

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| komkommer | 1 | |
| tomaten | 300 | gram |
| puntpaprika's | 3 | |
| sjalotten, fijngehakt | 2 | |
| knoflook, fijngehakt | 3 | teen |
| visbouillon, afgekoeld | 1 | liter |
| chilipeper uit de molen | | |
| fruits de mer | 300 | gram |
| rivierkreeftjes | 200 | gram |
| zout | | |

Schil de komkommers en snijd ze in blokjes. Rook de tomaten in de rookpan (ca. 10 minuten). Daarna de tomaten ontvellen en de pitten verwijderen. Rooster de paprika's en daarna ontvellen en zaadlijsten en pitjes verwijderen. Pureer de komkommer met de tomaten, gegrilde paprika's, sjalot en knoflook in de keukenmachine. Voeg dan de bouillon toe en breng op smaak met zout en chilipeper. Laat de soep in de koelkast in minstens 1 uur op smaak komen en door en door koud worden. Maak de zeevruchten spiesjes; steek afwisselend Fruits de Mer en rivierkreeftje aan de tapasprikkers. Bewaar de spiesjes op een bord afgedekt in de koelkast. Schenk de gazpacho in (sherry)glaasjes en leg op elk glaasje een spiesje.

Kalfszwezerik met knolselderij

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|------------|
| zwezerik (100 gram per persoon) | 1.2 | kilogram |
| bloem | 100 | gram |
| paneermeel | 100 | gram |
| knolselderij | 2 | |
| melk | | |
| water | | |
| witte chocolade | 100 | gram |
| zwezerik | | afsnijdsel |
| sjalotten | 3 | |
| boter | | |
| manzanilla sherry | | |
| gevogeltebouillon | 1 | liter |
| sneetjes witbrood | 2 | |
| slagroom | | |
| zout | | |
| peper | | |

Zwezerik: De zwezerik met koud water aan de kook brengen en daarna afspoelen. De zwezerik schoonmaken (bewaars de afsnijdsels) en in 10 minuten gaar pocheren. De zwezerik onder druk laten afkoelen. Snijd de zwezerik in plakken. Bestrooi de zwezerik met zout en peper. Roer de bloem en paneermeel door elkaar en haal de plakken zwezerik erdoor. Bak de zwezerik krokant en goudbruin in olie. **Knolselderijmousseline:** De knolselderij schillen en in blokjes snijden. Kook het gaar in half melk en half water. Afgieten en het kookvocht bewaren. De knolselderij door de passe-vite draaien. Roer de witte chocolade door de puree. Draai de puree tot een mousseline in de blender onder toevoeging van een beetje kookvocht. Breng op smaak met zout en peper. **Saus:** De sjalotten fijnsnijden en met het afsnijdsel van de zwezerik in boter aanfruiten. Voeg sherry toe en laat reduceren. Doe de gevogeltebouillon erbij en laat 20 minuten zachtjes koken. Passeer de saus en voeg het witbrood zonder korst toe. Laat 10 minuten tegen de kook aan trekken. Pureer de saus met de staafmixer en bind het met boter en slagroom. Zeef eventueel de saus. Breng op smaak met zout en peper. **Eindbewerking en presentatie:** Trek een streep van de mousseline op een bord. Nappeer met de saus. Leg de zwezerik op de mousseline.

Koffiesorbet met Haagse Hopjeschips en Mascarponecrème

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| koffie | 5 | dl |
| suiker | 60 | gram |
| blaadjes gelatine | 4 | |
| bloem | 50 | gram |
| amandelpoeder | 50 | gram |
| oploskoffie | 10 | gram |
| cacaopoeder | 10 | gram |
| zachte boter | 50 | gram |
| haagse hopjes | 40 | |
| agaragar | 4 | gram |
| mascarpone | 250 | gram |
| poedersuiker | 30 | gram |
| zout | 1 | tl |
| hunny cress | | |

Koffiesorbet: Maal koffie en zet zeer sterke koffie in de perculator. Wel de gelatineblaadjes in koud water. Los de suiker op in de koffie en roer de gelatine erdoor tot het opgelost is. Maak er sorbet van in de ijsmachine en maak kleine bolletjes sorbet op een stuk bakpapier en laat verder opstijven in de vriezer. Crumble: Meng bloem, suiker, amandelpoeder, oploskoffie en cacao poeder door elkaar. Wrijf zachte boter er met de hand doorheen tot een crumble ontstaat. Verdeel de crumble over een met bakpapier bedekte gastroplaat en bak het 20 minuten in een oven van 160°C tot goudbruin en knapperig. Chips: Maal de hopjes in de vijzel tot poeder. Strooi met een zeef een dun laagjes hopjespoeder op een stuk bakpapier en laat 1-2 minuten in een oven van 170°C smelten tot een dun laagje. Laat afkoelen en breek het daarna in mooie stukken. Koffiegel: Breng koffie met suiker en agaragar aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Stort de koffie in een bakje en laat opstijven in de koeling. Als het helemaal stijf is de gelei in de Magimix tot gel draaien en overdoen in een spuitzak. Mascarponecrème: Sla de mascarpone met poedersuiker en zout tot een crème en doe over in een spuitzak. Hopjescrème: Maal de hopjes fijn in de vijzel. Los hopjespoeder in heel weinig heet water op en klop door de mascarpone. Doe de hopjescrème over in een spuitzak. Eindbewerking en presentatie: Doe een klein hoopje crumble op de borden. Leg hier een bolletje koffiesorbet op. Spuit een bol mascarponecrème en een bol hopjescrème en decoreer met toefjes koffiegel. Versier met Honny cress en een stuk hopjeschip.