

2016 oktober

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

VISGERECHT KABELJAUW MET SNERT EN MIERIKSWORTELPARELS

Kabeljauw met snert en mierikswortelparels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw	600	gram
hojiblanca	40	g
olijfolie van valderrama		
zoete ui	2	stuks
diepvries doperwten	200	gram
kippenbouillon	40	gr.
gekneusde witte peperkorrels	4	stuks
roggebrood		
dungesneden gerookt buikspek	100	gr.
olijfolie		
verkruid frites roggebrood	500	g
peper		
melk	500	gram
yoghurt	500	gram
zout		
agar agar	5	gram
geraspte mierikswortel	100	gram
druivenpitolie		
cress		

Snijd de ui in stukken, bak deze rustig gaar en bestrooi met zout. Bak het buikspek in de Hojiblanca olijfolie volledig bruin en al het vocht is verdampt. Cutter met de staafmixer het spek tezamen met de gebruikte olie in de pan. Voeg de doperwten bij de ui in de pan en verwarm deze mee. Schenk de kippenbouillon erbij en bestrooi met witte peper. Verkruid het roggebrood en vermeng dit met de spekolie, maak op smaak met witte peper. Pureer de doperwten in de keukenmachine en zeef de massa. Bak de kabeljauw eerst knapperig op de huid, omkeren en andere zijde licht garen. De kabeljauw afmaken met een beetje Hojiblanca olijfolie. Mierikswortelparels: Los de agar agar en het zout op in de koude melk en yoghurt. Breng aan de kook met de mierikswortel. Zeef de massa en houd deze warm. Zuig met een spuit (zonder naald) de massa op en druppel in een bakje met koude druivenpitolie. Vanzelf ontstaan nu parels, zeef de parels vervolgens uit de olie. Presentatie: Schep een eetlepel snert op het midden van het bord. Dresseer de kabeljauw hierop. Strooi het roggebroodmengsel over de kabeljauw en nog een flinke eetlepel ernaast. Schep pareltjes over de kabeljauw met het roggebrood en garneer zo nodig over het bord. Maak het geheel af met een paar takjes Affilla Cress.

Gemarineerde komkommer gevuld met mousse en salade van zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	stuks
sushi azijn	1	dl
mirin	1 1/2	dl
peper en zout		
verse zalmfilet	160	gram
witte wijn	½	dl
witte wijnazijn	1	el
mosterd	½	tl
limoensap	1	el
zout, peper		
gelatine	2	blaadjes
slagroom	100	gr.
vastkokende aardappel	100	gr.
appel	¼	stuks
crème fraîche	½	el
mayonaise	½	el
beetje gembersiroop		
sjalot	½	el
knoflook	½	teentje
dille	2	el
mespunt mosterd		
olijfolie	½	dl
foreleitjes, oranje	25	gr.

Was de komkommers en snijd ze in de lengte doormidden. Verwijder de zaadlijsten en snijd ze met snijmachine in de lengte in repen van 11/2 mm dik. Leg de repen in een platte schaal. Verwarm azijn en mirin tot 45° C en giet dit over de repen komkommer. Strooi er wat peper en flink zout over en laat minstens ½ uur marineren. Neem lage ringen van Ø 4 cm, maak de onderzijde dicht met plasticfolie en zet ze op een plaat. Laat de repen komkommer uitlekken en droog ze met keukenpapier. Leg in iedere ring kruislings enkele repen komkommer, zodat wand en bodem zijn bekleed en laat de repen iets overhangen. Verwijder van de zalm de donkere delen aan de velzijde. Snijd de zalm in kleine blokjes. Breng ½ dl wijn met de azijn aan de kook en gaar hierin de zalmblokjes gedurende 30 sec. Giet af door een zeef en pureer de blokjes. Breng het geheel op smaak met mosterd, limoensap, peper en zout. Week de gelatine 5 min in koud water. Knijp de gelatine goed uit, los op in 1 el witte wijn en meng door de zalmpuree. Klop de slagroom bijna stijf en spatel door zalmassa. Verdeel de mousse over met de komkommer beklede ringen, zodat een soort bodem ontstaat. Laat de mousse opstijven in de koelkast. Schil aardappel en snijd in blokjes van 3 mm. Doe bij aardappelblokjes zoveel water, dat ze net onderstaan, voeg zout toe en breng aan de kook. Controleer vanaf dat moment de gaarheid. Ze moeten beetgaar zijn. Koel direct in ijswater, laat uitlekken in een zeef en droog ze met keukenpapier. Snijd zalm en de geschilde appel in blokjes van 3mm. Meng alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de salade over de mousse en sla de overhangende komkommer over de salade. Meng de crème fraîche met de mayonaise en breng op smaak met gembersiroop, peper en zout. Snijd sjalot, knoflook en dille fijn. Doe voor de dilleolie de ingrediënten t/m de olie bij elkaar en pureer tot gladde olie. Voeg eventueel wat extra olie toe en breng op smaak met peper en zout. Presentatie: Plaats de ring met mousse op een koud bord en verwijder eerst de plastic en dan ring. Garneer rondom met crème fraiche/mayonaise en dilleolie. Trek met een vork of een satéstokje hierin strepen. Leg wat foreleitjes op de zalm.

VISGERECHT MOSSELEN OP AARDAPPELCRÊPES MET ASPERGESALADE, CROUTONS EN
BLOEMKOOLSCHAAFSEL

Mosselen op aardappelcrêpes met aspergesalade, croutons en bloemkoolschaafsel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	100	gr.
bleekselderij	100	gr.
rood pepertje	1	klein
grote mosselen (34/43)	1	kg
witte wijn	3	dl
noilly-part steek	¾	dl
boter		
aardappelen (bintjes)	150	gr.
aluminium folie		
eieren	2	stuks
slagroom	1/2	dl
foelie	1	blaadje
zout en peper		
boter om te bakken		
saffraandraadjes	1	mespunt
saffraanjus	2	dl
citroensap	1	tl
sojasaus	2	tl
wat munt		
wat dragon		
briochebrood	3	sneetjes
olijfolie		
bloemkoolrosjes	100	gr.
grote bl. veldsla	10	st
zeste van 1/2 citroen		
zeste van 1/2 sinaasappel		
suiker	1	el
groene mini asperges	10	st

Was en snijd de groentes brunoise. Verwijder daarbij ook de zaadlijsten van het pepertje. Was de mosselen in ruim koud water en verwijder eventueel de baarden van de schelpen. Gooi open schelpen en die zich na een tik niet sluiten weg. Breng de witte wijn en de Noilly-part aan de kook en voeg de boter en de brunoise van de groentes toe. Breng dat alles aan de kook en doe er dan de mosselen bij. Plaats een deksel op de pan en schud de pan af en toe op totdat alle mosselen open zijn. Zeef de mosselen eruit en bewaar het kookvocht. Haal de mosselen uit de schelp. Zet ze weg. Aardappelcrêpes: Verwarm de oven voor op 180° C. Was de ongeschilde aardappelen en verpak ze, elk apart, in aluminiumfolie. Pof ze in de oven in ca 45 min gaar. Controleer de gaarheid met een naald. Snijd de aardappelen doormidden, lepel het kruim eruit en wrijf dit door een haarzeef. Meng de puree met de eieren, de boter en de

slagroom en breng op smaak met een snuf verpulverde foelie, zout en peper. Het deeg moet enigszins lopen. Smelt steeds een beetje boter in een koekenpan en bak kleine dunne crêpes van ca Ø 3 cm x 3 mm dik. Er moet net een mossel op passen. Saffraanjus: Week de saffraan ca 20 min in wat water. Breng het gezeefde stovvocht van de mosselen aan de kook en voeg de saffraandraadjes met het weekwater toe. Zet de hoeveelheid jus voor de aspergesalade apart en laat dit afkoelen. De rest wordt gebruikt om er de mosselen in op te warmen. Aspergessalade: Maak sinaasappelsuiker door de zeste van de citroen en die van de sinaasappel met de suiker fijn te hakken. Snijd ca 1 cm van de onderkant van de asperges en snijd de stengels in lange zeer dunne reepjes. Maak een dressing van de saffraanjus, een druppeltje citroensap en een beetje sojasaus. Breng de salade op smaak met de dressing, enkele topjes munt en dragon en de sinaasappelsuiker. Bewaar wat dressing voor op de bloemkool. Snijd de sneetjes brioche brood in kleine blokjes en bak ze rondom in wat olijfolie knapperig goudbruin. Schaaf de bloemkoolroosjes. Was en droog de sla. Presentatie: Warm de mosselen even op in zeer hete saffraanjus. Leg op warme borden in elk vak een warme crêpe met daarop een blaadje sla en een mossel. Versier een vak verder met wat aspergesalade, een met een paar stukjes briochebrood en een met geschaafde bloemkool met daarop wat dressing en snijd de rode peper in julienne en versier daar de mossel mee.

Gevulde konijnenrug met Parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenruggen (2 filets op het karkas incl. de lever)	2	stuks
spinazie	100	gr.
parmaham	70	gr.
puy-linzen	30	gr.
pruimtomaten	2	stuks
kippenfond	2	dl
koude boter	30	gr.
bieslook		
sherry-azijn naar smaak		
tomatensap	1	l
tijm		
knoflook	1	teen
couscous	150	gr.
kipfilet	150	gr.
room	1	dl
pastabloem	200	gr.
grove mosterd	1	tl
dragon		
melk	1	dl
slagroom	1	el
boter	15	gr.
zoethout essence	8	gr.
kleine wilde paddenstoelen	150	gr.

Ontbeen de konijnenruggen, zodat de filets aan elkaar blijven zitten. Maak de levers schoon (eventueel kippenlevers), halveer deze. Omwikkel de leverhelften samen met spinazie, zodat een lange rol ontstaat. Plaats deze in het midden van de konijnenruggen. Bedek een stuk aluminiumfolie met Parmaham, hierbij moet het vierkant wat ontstaat groter zijn dan de konijnenrug. Rol het geheel op en draai stevig in het aluminiumfolie. Deze rollen worden in ca. 17 minuten op 180°C afgebakken. Na 10 minuten moeten de rollen een halve slag gedraaid worden. laat vervolgens 5 tot 10 minuten rusten alvorens te snijden. serveer 2 plakken per persoon. Linzensaus: Kook de linzen in ca. 25 - 30 minuten gaar. Ontvel de tomaten. Snijd ze in vieren en verwijder zaad en zaadlijsten. Kook het kippenfond in tot ca. 1 dl. Snijd de tomaten in brunoise en hak 2 tl bieslook. Couscous: Kook het tomatensap samen met tijm en knoflook in tot het met de helft is ingedikt. Doe de couscous in een schaal en vermeng deze met het kokende tomatensap. Dek de kom vervolgens af. Tortellini: Maak van de bloem met de dooiers een pastadeeg en laat in folie rusten in de koeling. Maal de kipfilet in de keukenmachine en voeg de room al mixend toe en draai tot een farce. Meng de farce met de mosterd en 1 tl gehakte dragon. Verwerk het pasta deeg tot een dun vel, steek er rondjes uit van 8 cmØ. Maak hier met kippenfarce gevulde tortellini van. 2 per persoon. Zoethoutsaus: Maak deze saus vlak voor het serveren! Doe alle ingrediënten behalve het zoethout essence in een pan. Breng deze tegen de kook aan en voeg naar smaak de zoethoutessence toe.

Zoethoutessence: 1 dl water en 5 gr zoethoutpoeder tegen de kook brengen tot een pasta. Voor de saus 8 gram toevoegen. Presentatie: Zorg dat alles weer warm is. Smoor de spinazie in wat boter. Bind de kippenbouillon voor de linzensaus met koude boter. Voeg vervolgens de linzen, tomaten en bieslook toe. Breng op smaak met de sherry-azijn. Kook de tortellini gaar. Bak de paddenstoelen. Verdeel de couscous over de borden. Nappeer de linzensaus over het konijn. Schuim de zoethoutsaus met een staafmixer en plaats dit tegen de tortellini. Garneer de borden met paddenstoelen en spinazie.

AMUSE DESSERTAMUSE PANNACOTTA MET MANGOSAUS

Pannacotta met mangosaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine (1½ blaadje)	2	gr.
room	100	gr.
melk	40	gr.
vanille stokje	1	stuks
suiker	20	gr.
witte rum	30	gr.
rijpe mango	1	stuks
vloeibare honing	1	el
poedersuiker	1	el
kookwijn	2	el
citroensap		
takje munt		

Pannacotta: Week de gelatine in koud water. Breng room, melk, opengesneden vanillestokje, suiker en rum op laag vuur aan de kook. Haal van het vuur, verwijder het vanillestokje, schraap het merg eruit en doe het merg terug bij de room. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en laat deze oplossen. Laat alles wat afkoelen en verdeel over 10 kleine glaasjes. Zet glaasjes in de koeling. Mangosaus: Schil de mango en haal het vruchtvlees van de pit. Snijd het vruchtvlees klein en doe met honing, poedersuiker en prosecco in een food processor. Pureer tot gladde saus en passeer door zeef. Proef af en voeg eventueel nog wat citroensap of honing toe. Maak de munt schoon, verwijder de hoofdnerf en snijd in ragfijne reepjes. Presentatie: Doe op de gestolde pannacotta een dun laagje saus en garneer met reepjes munt.

Gepocheerde wijnperzik met eigen siroop en roomijs van witte chocolade en steranijs met een karamelhekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote wijnperziken, bijna rijp	4	stuks
suiker	40	gr.
gedroogde lavendelbloemen	2	el
witte wijn	½	l
crème de cassis	½	dl
slagroom	2	dl
melk	2	dl
steranijs	4	stuks
eigeel	100	gr.
witte chocolade	100	gr.
water	10	dl
glucose	5	gr.

Was de perziken en doe deze heel en ongeschild in een pan, waarin deze net op de bodem passen. Voeg suiker, lavendelbloemen, witte wijn en crème de cassis toe. Bedek de perziken met bakpapier en een bordje, zodat deze onder het vocht blijven. Breng langzaam aan de kook en houd daarna net onder het kookpunt (90o C). Laat de perziken 30 min pocheren en daarna afkoelen in eigen vocht. Haal de perziken uit het vocht en bewaar de perziken afgedekt. Zeef het kookvocht en kook het in tot siroop. Doe de afgekoelde siroop in spuitfles. Breng slagroom met melk en steranijs aan de kook en laat op laag vuur 15 min trekken. Verwijder de steranijs. Klop suiker met eigeel tot witte crème. Giet de hete slagroom met melk al roerend over de crème. Voeg de witte chocolade toe, roer 5 min goed door tot de chocolade volledig is opgelost. Zeef de compositie en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine. Kook de suiker met water en glucose tot een lichtbruine karamel. Maak van de karamel 10 hekjes (rasters) door met een lepel dunne straaltjes karamel eerst in ene en daarna in de andere richting op bakpapier te laten lopen. Zorg dat de karamel in de pan niet te erg afkoelt. Laat de hekjes hard worden en verwijder deze van het bakpapier. Bewaar de hekjes op een droge plaats. Presentatie: Snijd de perzik doormidden, verwijder de pit, pel de perzik en trancheer de halve perzik in dunne plakjes. Leg deze dakpansgewijs in het midden van een koud bord. Doe enkele druppels siroop op de perzik en maak rond de perzik een dunne ring van siroop. Leg op de perzik een bolletje ijs en plaats het karamel hekje in over het ijs. Serveer direct.