

2017 oktober

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

Mousse van kippenlevers met garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlevertjes	350	gr.
melk	1,5	dl
slagroom	1	dl
kleine sjalotjes	2	
klein teentje knoflook	1	
cognac	1,5	el
kippenbouillon	0,75	dl
agar agar	3	gr.
boter	85	gr.
kerriepoeder	4	gr.
gembersiroop	15	ml
limoensap	15	ml
eiwit	85	gr.
bloem	85	gr.
snufje zout		
bosui	1,5	stengel
bleekselderij	1,5	stengel
groene of zwarte olijven	10	
kappertjes	1,5	el
zonnebloemolie		
granny smith appel	1	
citroen of restje limoen		

Maak de levertjes schoon en leg ze minstens 30 minuten in de koude melk. Voeg hieraan een snufje zout toe. Klop de slagroom tot lobbige en zet koud weg. Snipper de sjalotten en de knoflook en fruit deze in wat olijfolie, blus af met cognac. Breng in een andere pan de bouillon aan de kook en voeg de agar agar toe, laat even doorkoken. Spoel de levertjes schoon en dep droog. Verhit olijfolie in een antikleefpan en bak de levertjes op hoog vuur bruin (van binnen roze). Pureer de levertjes met de sjalotten en de bouillon in een keukenmachine. Passeer de massa door een fijne zeef en spatel de room erdoor. Zet koel weg. Krokantje: Verwarm de oven voor op 140°C. Smelt de boter en voeg de kerrie toe tot alle aroma's goed vrijkomen. Laat een beetje afkoelen en voeg de gembersiroop, limoensap, eiwit en een snufje zout toe. Klop het beslag goed door en spatel er de bloem door. Bedek een bakplaat met bakpapier en strijk er met een silicone kwast in 1 beweging vegen op van ca. 10 cm. Bak in ± 8 minuten in een voorverwarmde oven flinterdunne goudbruine krokantjes. Laat deze afkoelen op keukenpapier. Garnituur: Snijd de bosui in dunne lange plakjes (niet het donkere groen) en leg in ijswater. Schil de selderij en schaaf op de keukenmachine dunne plakken in de lengterichting op stand 0,5 mm. Snijd vervolgens op een presentabele lengte en leg in ijswater. Halveer de olijven. Spoel de kappertjes, droog ze en frituur ze in de zonnebloemolie totdat ze knapperig zijn en laat uitlekken op keukenpapier. Schaaf op de snijmachine op stand 3 dunne plakjes van de appel, en steek er mooie rondjes uit. Bewaar deze op citroen-/limoenwater. Serveren: Leg op

een bord een quenelle levermousse en garneer met bosui, bleekselderij, appel, kappertjes, olijven en een kerrie krokantje.

VOORGERECHT Pakketje van zwart-witte pasta gevuld met tartaar van langoustines

Pakketje van zwart-witte pasta gevuld met tartaar van langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem (grano duro)	400	gr.
eidooier	230	gr.
eiwit	18	gr.
zout en peper		
inktvisinkt	10	gr.
olijfolie extra vergine		
grote langoustines	2	pp
citroen (sap en schil)		
knolselderij	335	gr.
koksroom	0,6	dl
basilicum blaadjes	0,5	bos
eerste persing olijfolie	3	cl
peper en zout		

Maak het deeg voor de witte pasta in een keukenmachine met de helft gr bloem, helft eidooier en helft eiwit en een snufje zout. Idem voor de zwarte pasta, plus de inktvisinkt. Rol beide degen 4 mm dik uit met een pastamachine. Leg de plakken op elkaar en snij ze bij tot alle zijden strak zijn. Vacumeer (indien mogelijk) het deeg en laat rusten. Snijd een plak van 1 cm en rol die met de pastamachine uit op de dunste stand. Blancheer de pasta en snijd hem in vierkantjes van 15 x 15 cm. Maak de langoustines schoon, verwijder het darmkanaal en hak ze tot een tartaar. (Karkassen kunnen gebruikt worden bij fond van volgende gerecht.) Breng de tartaar op smaak met peper, zout olijfolie en citroen. Snij de vierkante zwart-witte pasta in de vorm van een kruis. Maak pakketjes, vul het met tartaar en vouw het strak dicht. Schil de knolselderij en snijd blokjes van 2,5 x 2,5 cm en kook deze in licht gezouten water gaar. Giet af en laat nog droog stomen. Druk dit door een pureeknijper en draai door een zeef. Voeg de room toe en sla dit met een garde door de puree. Alle room moet opgenomen zijn. Maak op smaak met zout en peper. De basilicumblaadjes met de staafmixer fijndraaien, druppels gewijs de olijfolie toevoegen. De olie hoeft niet helemaal opgenomen te zijn. Op smaak maken met peper en zout. Presentatie: Pasta volgens recept. Een streep lauwarme puree met een lepel op het bord strijken, met de steel ruimte maken en daarin de basilicumolie gieten, afmaken met een paar druppels op het bord.

Schol met komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scholfilet (pp)	80	gr.
wortel	40	gr.
ui	40	gr.
prei	40	gr.
bleekselderij	40	gr.
witte wijn	0,85	dl
klein laurierblaadje		
takje tijm		
venkel	0,5	
enkele peperkorrels		
schil van 1/3 citroen		
sjalot	0,5	
schil van 1/3 citroen zonder het wit		
peperkorrels	3	
noilly prat	0,4	dl
droge witte wijn	0,4	dl
riesling	0,15	dl
room	1	dl
visfond	1,2	dl
crème fraîche	1	tl
kippenfond	0,6	dl
komkommer	1	
maïzena dragon		
cantharellen	100	gr.
citroen	0,5	
citroenolie		
coquille (vers dus geen diepvries)	1	pp
sneetje casino wit	0,5	pp
eidooier	0,5	
mosterd	0,5	tl
azijn	1	el
zonnebloemolie	1,25	dl

Maak de schollen schoon en snijd de filets er uit. Verwijder het vel en portioneer de filets in voor ieder één mooi rechthoekig stuk. Visfond: Snijd de groenten klein. Voeg deze samen met de overige ingrediënten en de graten samen in een grote pan. Voeg 6 dl water toe en breng aan de kook. Zodra het kookt, vuur laag en 30 minuten laten trekken. Daarna zeven door een doek. Inkoken tot 2 dl om te gebruiken in de visjus. Visjus: Snipper het sjalot en zweet deze samen met de citroenschil aan in wat olie. Voeg de gekneusde peperkorrels toe. Blus met Noilly Prat, witte wijn en riesling. Breng aan de kook. Roer de fond, voeg de room en de crème

fraïche toe en laat tot ongeveer de helft inkoken. Even kort de staafmixer er in en zeven. Schil de komkommer en halveer deze. Verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommer in brunoise. Kook de komkommer in licht gezouten water beetgaar. Giet af en bewaar de fond, vermeng de komkommer met enkele eetlepels kippenfond. Voeg naar smaak gehakte dragon toe. Bind licht af met de maïzena (oplossen in beetje water). Verder op smaak brengen met citroensap. Maak de cantharellen schoon. Snijd uit het brood per persoon één strak rechthoekig toastje. Bak deze lichtbruin in olie of in de oven. Snipper de sjalot. Pureer deze vervolgens met mosterd en azijn. Voeg de dooier toe en klop met een garde langzaam de olie door het geheel zodat een mayonaise ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Serveren: Snijd de coquilles in dunne plakjes en marineer deze enkele minuten in citroenolie. Bak de vis. Bak de cantharellen. Breng de cantharellen op smaak met wat gehakte dragon. Besmeer de toastjes met de mayonaise en beleg deze met plakjes coquille. Verwarm de visjus en schuim deze op. Leg op elk bord een fillet. Schep hier wat komkommer over/om. Leg op de vis een toastje. Garneer met cantharellen en werk af met wat schuimige visjus.

Beef Wellington met gefrituurde courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	1	kg
olijfolie	2	el
bananensjalotten, gepeld en gesnipperd	2	
weidechampignons of portobello's, fijngehakt	5	
knoflook, gepeld en gesnipperd	3	teentjes
blaadjes van een paar takjes verse tijm		
truffelolie, plus truffelolie om te napperen bij de presentatie	1	theelepel
platte peterselie, gehakt	0,5	bosje
plakken parmaham	12	
bloem om te bestuiven		
bladerdeeg, ontdooid	450	g
eidooiers van grote scharreleieren, geklopt	2	
plasticfolie		

Leg de ossenhaas op een snijplank en bestrooi hem flink met zout en zwarte peper. Verhit 1 lepel olijfolie in een koekenpan en bak het vlees aan alle kanten bruin in ongeveer 8 minuten. Zet apart en laat afkoelen. Verhit de andere eetlepel olijfolie en voeg de sjalotten aan dezelfde pan toe en bak ze 2 minuten. Voeg de champignons toe en bak ze 10 minuten of tot ze zacht en bruin worden. Voeg tijdens de laatste minuut de knoflook, tijm, truffelolie (als je die gebruikt) en peterselie toe. Haal van het vuur en laat 10 minuten afkoelen. Neem een dubbel stuk plasticfolie van ongeveer 40 cm en leg dat op een werkvlak. Leg daar een andere dubbele laag plasticfolie op, waarbij deze laag de eerste laag met ongeveer 10 cm overlapt. Leg nu, beginnend bij de onderkant, 6 plakken parmaham in het midden van de folie waarbij de plakken elkaar overlappen. Leg de volgende 6 plakken op dezelfde wijze op deze laag. Verspreid de champignons over de ham. Leg de ossenhaas aan één kant van de ham en rol hem met behulp van de folie in de ham, wikkel de folie stevig rond de ossenhaas. Leg het geheel 30 minuten in de koelkast. Bestuif een werkvlak met bloem. Haal het bladerdeeg uit de koelkast, leg het op een met bloem bestoven werkvlak en rol het uit tot een rechthoek van 40 x 30 cm. Ontdoe de in ham gewikkelde ossenhaas voorzichtig van zijn plasticfolie. Leg de breedste zijde van het bladerdeeg naar je toe en leg de ossenhaas aan de onderkant van het deeg. Rol de ossenhaas in het deeg. Snijd de randen bij. Maak van het overvloedige deeg figuurtjes, zoals bladeren of sterren. Kwast met een invetkwastje het geklopte eigeel over het deeg. Leg de deegfiguurtjes op het deeg en bestrijk ze met nog meer eigeel. Leg de beef Wellington 30 minuten in de koelkast en verwarm de oven voor op 200 °C / gasstand 6. Haal de ossenhaas uit de koelkast en bak hem 35 minuten in de oven of tot het deeg goudgeel en knapperig is. Het vlees is gaar en zal medium rare zijn. Laat 15 minuten rusten voor je het serveert.

Gefrituurde courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine courgettes	4	
bloem	50	g
witte wijn	200	ml
ei	1	
chilivlokken	2	g
zout		
olijfolie	50	ml
citroenen	2	

Snijd de courgettes in patat reepjes. Roer de bloem met de wijn en eidooier tot een glad beslag en breng dit op smaak met chilivlokken en zout. Laat het beslag 20 minuten staan. Verhit de olie in een frituurpan tot 175 °C. Klop het eiwit stijf en spatel dit door het beslag. Haal de courgettes om de beurt door het beslag en frituur ze met enkele tegelijk goudbruin in de hete olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Snijd de citroenen in partjes. Presentatie: Snijd de beef in plakken en garneer met de courgette en een partje citroen. Nappeer het bord met drupjes truffelolie.

DESSERT Chocolade-sherrycake met hazelnoten met sherry roomijs, rozijnen en sherry-rozijnenroom

Chocolade-sherrycake met hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	60	g
boter	35	g
droge fino sherry	45	ml
eieren	3	
kristalsuiker	65	g
hazelnoten	70	g
zout		
zelfrijzend bakmeel	20	g
cacaopoeder	20	g
poedersuiker		

Vet een springvorm van 22 cm doorsnee in en bekleed de bodem met een vel bakpapier. Doe de chocolade met de boter en sherry in een kom en plaats deze boven een pan met zachtjes kokend water. Verwarm het mengsel onder af en toe roeren tot het gesmolten is en laat afkoelen. Klop de eierdooiers met 50 g suiker licht en romig. Rooster de hazelnoten. Voeg het afgekoelde chocolademengsel en 25 g van de geroosterde en gehakte hazelnoten toe. Klop de eiwitten met 15 g suiker tot vrij stijve pieken. Schep met een metalen lepel een flinke lepel eiwit door het chocolademengsel. Schep de rest van het eiwit met het meel, cacaopoeder en zout er voorzichtig door. Schep het beslag in de springvorm. Bak de cake 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. NB boven en onderwarmte. Geen ventilator aan. Steek een satépen in het midden: als deze er schoon uitkomt, is de cake klaar. Laat hem anders nog 5-10 minuten in de oven staan, waarbij je het regelmatig controleert met de satépen. Laat de cake een halfuur afkoelen in de bakvorm en neem hem uit de vorm.

Sherry-rozijnenroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele rozijnen	100	g
oloroso sherry	100	ml
slagroom	200	ml
griekse yoghurt	50	g
poedersuiker	20	g

Verwarm in een pannetje de rozijnen met de sherry bijna tot het kookpunt. Neem de pan van het vuur en laat de rozijnen afkoelen in de sherry. Klop de slagroom stijf en roer er de yoghurt en poedersuiker door. Voeg de rozijnen met hun weekvocht toe. Proef en voeg naar smaak nog wat poedersuiker toe.

Roomijs met sherry en rozijnen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	200	ml
vanillestokje	1	
eierdooiers	3	
kristalsuiker	45	g
rozijnen	60	g
pedro ximénez sherry	50	ml
slagroom	160	ml
poedersuiker		

Doe de melk in een pan, schraap het merg uit het vanillestokje en voeg zowel merg als stokje het toe. Verwarm de melk bijna tot het kookpunt. Neem de pan van het vuur en laat de melk met de vanille 20 minuten aromatiseren. Week de rozijnen in de PX sherry. Klop de eierdooiers met de suiker licht en romig. Verwarm de melk opnieuw bijna tot het kookpunt en verwijder het vanillestokje. Klop de melk geleidelijk door het eimengsel. Zet de kom boven op een pan met zachtjes kokend water en verwarm het eimengsel al roerend met een houten pollepel tot het licht begint te binden: de custard is klaar als hij de bolle kant van de lepel goed bedekt. Laat de custard afkoelen. Roer 45 g van het rozijnenmengsel door de custard. Klop de slagroom lobbig en voeg hem toe aan de custard. Draai dit custardmengsel in een ijsmachine tot ijs. Presentatie: Bestuif de cake met een beetje poedersuiker en strooi 25 g van de hazelnoten erover. Bestrooi nog een keer met een beetje poedersuiker. Serveer de cake, sprenkel wat rozijnen nat over. Plaats daarnaast een bolletje op de rest van de hazelnoten. Leg een quenelle room op het bord en garneer het bord met het restant van de rozijntjes.