

2019 oktober

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

AMUSE GEBRANDE APPEL MET GEITENKAAS, HAZELNOOT EN WATERKERS

Appelmoes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zure appels bv granny smith	3	
roomboter	50	gr.
cider	200	ml
zeezout		

Schil en snijd de appels. Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur en kook de appels tot ze licht gekarameliseerd zijn. Blus af met cider. Maak glad in een blender, breng op smaak met zeezout en wrijf door een fijne zeef.

Gebrande appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smiths	4	
appelsap (evt gemaakt van ca 60 gr appel)	30	ml

Schil de vier appels en snijd in plakken van 1 cm dik. Bak de plakken in een hete, droge koekenpan één kant donkerbruin. Snijd de plakken in grote blokjes en doe ze met het appelsap in een vacumeerzak. Vacumeer en laat staan tot gebruik. (Maak appelsap in de centrifuge.)

Hazelnoten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten, ongepeld	100	gr.
roomboter	20	gr.
zachte geitenkaas, in blokjes	250	gr.
waterkers	1	bos

Kraak de noten. Smelt de boter in een kleine pan en bak, zodra de boter schuimt, de noten goudbruin. Schep de noten uit de pan. Hak de helft grof, en rasp de andere helft op de microplane.

Opmaak

Start met een lepel appelmoes, plaats enkele appelblokjes in de appelmoes en schep de geitenkaas erover. Strooi grofgehakte noot en geraspte noot erover eindig met waterkers.

Ganzenkastanjeworstje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	50	g
ui	15	g
mager ganzenvlees	225	g
eiwit (eidooier naar pastagerecht)	1	
creme fraiche	200	ml
gekookte kastanjes (=ca 30 gr)	6	
tijm	2	tl
zout		
peper		
roomboter	1	klontje
specerijen en/of scheutje wijndestillaat / versterkte wijn		

Snijd de ui fijn en bak in boter glazig. Snijd het vlees in kleine stukken. Meng ui en ganzenvlees in een keukenmachine tot een glad mengsel. Voeg de kastanjes toe en zet de machine een paar keer op pulse. Zet een kom op ijs, schep het vleesmengsel erin en roer langzaam eiwit en room erdoor. Voeg tijm toe en breng op smaak. Schep in een spuitzak met een mondstuk van 2 cm. Spuit het mengsel op huishoudfolie in rollen van 15 cm lengte. Wikkel de huishoudfolie in de lengte over de rollen en draai de uiteinden vast. Pocheer 10 minuten in zacht kokend water en koel in ijswater. Verwijder de worsten uit de huishoudfolie en bak ze lichtjes in boter tot ze bruin zijn. Haal de worsten uit de pan en snijd in 12 stukken van ca 3 cm. Laat afkoelen.

Paddestoelkastanjepaté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	450	g
gedroogde paddestoelen	15	g
knoflook	3	teentjes
sjalot	1	
verse rozemarijn	2	takje
verse dragon	3	takjes
gekookte kastanjes	150	g
sherryazijn, naar smaak		
zout		
neutrale olie		
specerijen en/of scheutje wijndestillaat / versterkte wijn		

Hak de champignons grof. Snijd de knoflook fijn. Snipper de sjalot. Snijd de rozemarijnnaaldjes fijn. Hak de kastanjes grof. Week de gedroogde paddestoelen 10 minuten in warm water. Fruit knoflook en sjalot glazig in neutrale olie. Voeg verse champignons, rozemarijn en dragon toe en bak op zacht vuur uit. Voeg de kastanjes toe, verwarm en breng het mengsel over in blender. Pers overtollig vocht uit de geweekte paddestoelen (houd de weekvloeistof) en voeg de paddestoelen toe aan de blender. Meng tot een gladde pasta en voeg evt wat weekvloeistof toe of laat verdampen op vuur. Breng op smaak met zout en sherryazijn en laat afkoelen.

Melbatoast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casino wit boterhammen	3	

Snijd de korsten van het brood. Rooster het brood in een oven op ca 175 gr C tot de boterhammen lichtbruin zijn. Snijd iedere boterham in twee dunne sneetjes (door het zachte kruim heen). Snijd ieder sneetje diagonaal. Rooster de 12 driehoekjes af in de oven met de zachte witte kant naar boven.

Bramensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	25	gr.
sjalotten	1	
wildfond	0.5	pot
rode wijn	75	ml
bramenjam (of andere roodfruitjam of -gelei)	2	el
gemberwortel	1	cm
kaneelstokje	0.5	
ongezoete kastanjepuree	70	g
platte peterselie, fijngesneden	4	tl
een paar verse kastanjes, gepeld en ontveld		
dragon	Twee	takjes
zoutflakes		

Snipper de sjalot. Schil de gember en snijd in plakjes. Smelt 7 gr boter en fruit de sjalot. Voeg fond, wijn, jam, gemberwortel en kaneelstokje toe. Breng aan de kook en laat op matig vuur in ca 15 minuten tot 1/3 inkoken. Zeef de saus en schenk in een schone pan. Verwarm vlak voor serveren nog 1 minuut en klof van het vuur af de resterende boter snel door de saus.

Afwerking

Plaats een streep warme bramensaus op het bord. Plaats een worstje op de saus. Plaats een dopje kastanjepuree bovenop elk stuk worst en garneer met fijngesneden peterselie. Maak quenelles van de paté. Plaats een quenelle op de streep saus. Schaaf met de microplane de verse kastanje over de paté, werk af met dragonblaadjes en naar smaak zoutflakes. Plaats een melbatoastje naast de streep saus.

Tortellini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
eidooiers (van de aardappeltuile)	4	
olijfolie	8	gr.
heet water	8	gr.
saffraanpoeder	1	mespunt
pastameel (durum tarwe)	250	gr.

Meng olijfolie, saffraanpoeder en heet water tot saffraan is opgelost. Meng met ei en eidooiers. Zeef de bloem op een werkblad, maak een gat in het midden, giet hierin het eimengsel en kneed geleidelijk de bloem erdoor (ca 10 minuten, of tot deeg glad en elastisch is). Voeg zonodig meer water toe. Wikkel deeg in huishoudfolie en laat 1 uur rusten in ijskast. Rol het deeg uit met de pastamachine (dunste stand) en snijd 12 cirkels. Houd vochtig.

Pompoenvelouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	1	kleine
kippenbouillon/kippenfond	1	l pot
room	250	gr.
gemengde kruiden (peterselie, bieslook, etc)	8	gr.
olijfolie		
citroensap		
zout		
peper		

Verwarm oven op 180 gr C. Snij de pompoen in helften, leg op een bakplaat en besprenkel met olijfolie, peper en zout. Gaar de pompoen in ca 40 minuten. Schraap het vlees uit de pompoen. Verwarm de bouillon. Meng bouillon en pompoen tot een glad mengsel en haal door een zeef. Voeg room toe. Kook evt in of voeg extra bouillon toe voor juiste consistentie. Breng op smaak met citroensap en kruiden. Houd warm.

Kaas- en kippenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet, in blokjes	1	
colwick pierre robert kaas	55	gr.
eidooiers (1 van het worstje)	2	
slagroom	50-100	gr.
bieslook	10	gr.
zout		
peper		
cayennepeper		

Meng kip en zout (ca 30 seconden pulseknop) in een blender. Voeg eidooiers toe (ca 30 seconden pulseknop), en voeg langzaam de room toe. Breng op smaak met peper en cayennepeper, verkruimel de kaas erin en voeg fijngehakte bieslook toe. Breng over in spuitzak en bewaar koel tot gebruik.

Gepofte rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde rijst	50	gr.
olie, om te frituren		

Giet 6 cm olie in een pan en verwarm frituurolie tot ca 200 gr C. Frituur de wilde rijst totdat deze opgeblazen is. Vul de cirkels deeg in het midden met kaas- en kippenmousse. Vouw dicht tot een halve cirkel en breng de uiteinden naar elkaar toe. Strooi lichtjes bloem erover. Kook de tortellini in licht gezouten water ca 4-5 minuten.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoenpitten	6	el
shiso purple van koppert cress		
zorri cress (oostindische kers) van koppert cress		
colwick-pierre robert kaas	55	gr.

Rooster de pompoenpitten in een droge pan. Schep de warme pompoenvelouté in diepe borden. Leg in het midden van de velouté een tortellino. Garneer met gepofte rijst, cressen en pompoenpitten. Verkruimel de resterende kaas erover.

Aardappeltuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappel (la ratte d'ardeche)	300	gr.
roomboter	2	el
eiwitten (eidooiers naar pastagerecht)	4	
platte peterselie	50	gr.
zout		
peper		

Snijd de peterselie fijn. Kook de aardappel in de schil in een oven op 200 gr C gaar (ca 1 uur). Schil de aardappel. Wrijf de warme aardappel door een zeef. Klop de boter door de aardappelpuree tot een gladde massa. Voeg de eiwitten toe en klop tot deze opgenomen zijn. Voeg zout, peper en peterselie toe. Knip uit plastic (bv een dekseltje) een vierkant sjabloon dat enkele centimeters groter is dan de diameter van het timbaaltje. Plaats het sjabloon op een bakplaat met siliconenmat of bakpapier. Vul het sjabloon met aardappelmassa en strijk glad met een spatel tot een dunne, vierkante tuile. Herhaal 12 maal. Bak de tuiles in de oven op 120 gr C tot ze goudbruin zijn. Houd warm.

Worteltimbaaltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	1	kg
slagroom	4	el
eieren	3	
honing	2	el
parmezaanse kaas	2	el
verse tijm	0.5	tl
zout		
peper		
nootmuskaat		
paneermeel	2	el

Snijd de wortel in stukken en stoom gaar. Pureer de wortel en wrijf door een zeef. Voeg ei, slagroom, kaas en tijm toe. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Vet 12 timbaaltjes in en werk af met paneermeel. Vul de vormpjes met het wortelmengsel en bak 20 minuten of zoveel langer tot de massa droog is in een oven op 180 gr C. Houd warm.

Gekarameliseerde ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	3	
roomboter	30	gr.
suiker	2	el
honing	1	el

Snijd de ui in dunne ringen en bak zachtjes in boter. Voeg suiker en honing toe en laat karameliseren.

Schuim van parmezaanse kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	125	g
room	110	g
melk	110	g
witte peper		
verse tijmblaadjes	2	tl

Kook de melk met room op, voeg de fijngeraspte kaas toe en laat oplossen. Voeg peper naar smaak toe. Draai de massa fijn in de keukenmachine. Zeef vervolgens en giet in een sifon met twee patronen en plaats au bain-marie.

Afwerking

Plaats op een bord een vierkante aardappelstuile, stort daarop een worteltimbaaltje, garneer met ui en werk af met schuim en tijm.

Citroengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen, rasp en sap (ca 100 ml)	2	
suiker	25	%
agar agar	1	%

Rasp de citroenen en pers ze daarna uit. Meet het sap af. Bij 100 ml sap, voeg je 25 gr suiker toe en 1 gr agar agar. Kook rasp, sap, suiker en agar agar. Giet door een zeef in een plastic bak tot een hoogte van 2 cm, en laat zo lang mogelijk afkoelen en stijven. Snijd in kleine blokjes. Of vul een spuitzak met het mengsel en laat opstijven.

Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen (diepvries)	125	gr.
wortel in blokjes	1	
sjalot in blokjes	1	
witte wijn	300	ml
laurierblad	2	
paar takjes tijm		

Snijd wortel en sjalot in blokjes. Kook de mosselen met alle ingrediënten. Laat afkoelen en haal het vlees uit de schelp. Gebruik 125 gr voor het kroketje, de rest voor de beurre blanc.

Mosselkroketje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen (schoon gewicht)	125	gr.
boter	30	gr.
patentbloem, gezeefd	35	gr.
visbouillon, afgekoeld	250	ml
slagroom	20	ml
ei, gesplitst	1	
gelatine	2.5	blad
zout		
peper		
paneermeel		
panko		

Week de gelatine. Snijd de mosselen in kleine stukjes. Maak een roux: smelt de boter en laat uitbruisen (niet te bruin). Haal de pan van het vuur en voeg al roerende de bloem toe. Zet de pan terug op het vuur, verhit al roerend de roux en laat een paar minuten garen. Haal de pan van het vuur en roer het grootste deel van de afgekoelde (!) bouillon door de roux. Verwarm de massa al roerend op laag vuur en voeg, afhankelijk van de dikte, nog wat meer bouillon toe. Laat even goed doorkoken en haal de pan van het vuur. Roer de eidooier door de slagroom en voeg een scheutje van dit mengsel door de ragout voor extra binding en een volle smaak. Voeg de gelatine toe. Breng op smaak met zout en peper en roer de mosselen erdoorheen. Stort de ragout in een ovenschaal, dek af met plasticfolie en laat afkoelen en een paar uur opstijven in de koelkast. Vorm met een ijsknijper of lepel gelijkmatige gladde bolletjes. Rol door paneermeel, door losgeklopt eiwit en door panko. Zet weg tot gebruik.

Tomatenconcassé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	2	

Blancheer tomaten 10 seconden in kokend water en plaats direct in koud water. Verwijder het vel, het zaad en snijd het vlees in blokjes van 0,5 cm. Zet koel weg tot gebruik.

Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot, fijnggehakt	1	
droge witte wijn	150	ml
witte wijnazijn	2	el
laurierblad	1	
tijm	1	takje
peperkorrels	3	
roomboter	250	gr.
room	100	ml
zout		
peper		

Snipper sjalot fijn. Sjalot, wijn, azijn, laurierblad, tijm en peperkorrels aan de kook brengen en inkoken tot een kwart. Room toevoegen en inkoken tot de helft. Boter in blokjes er doorheen kloppen. Beurre blanc zeven door een fijne zeef, op smaak brengen en warm houden.

Zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	500	gr.
roomboter, koud en in blokjes	1	klontje
citroensap (van ongeveer 1.5 citroen)	60	ml
zout		
peper		

Spoel de zeekraal en verwijder de houtachtige uiteinden. Blancheer 1 minuut. Kook op laag vuur citroensap, zout en peper. Klop koude boter door het citroensap, voeg zeekraal toe en houd warm.

Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmzijde p.p.	75	gr.
olijfolie		
roomboter	1	klontje
zout		
peper		
olie om te frituren		

Verhit een scheut olijfolie op middelhoog vuur. Bak de zalm 3 minuten op de huid naar beneden. Draai de zalm om en voeg een klont boter toe. Schep de boter over de zalm. Bak nog 1 minuut. Haal de zalm uit pan en houd warm.

Afwerking

Frituur de kroketjes goudbruin in olie op 170 gr C. Voeg de mosselen en de tomaat concasse toe aan de beurre blanc, en verwarm op laag vuur. Plaats zeekraal op de borden en daarop zalm en een mosselkroketje. Werk af met beurre blanc rondom de zeekraal en blokjes citroengel.

Chocolade Marquise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
70 % chocolade	75	gr.
olijfolie	30	ml
basterdsuiker	50	gr.
eieren (kamertemperatuur)	1	
cacaopoeder	25	gr.
creme fraiche	150	gr.

Smelt chocolade met olijfolie au bain marie. Smelt de suiker tot 115 gr C. Klop de eieren in een hittebestendige kom op hoge snelheid met een elektrische garde. Voeg de warme suiker in een dunne straal toe, tot het mengsel is afgekoeld op kamertemperatuur. Voeg het cacao-poeder toe aan het chocolademengsel en klop goed door. Vouw de helft van de chocolade door het ei-suikermengsel, en daarna de rest. Voeg 1/3 van het chocolademengsel toe aan de creme fraiche en meng goed. Voeg nog 1/3 toe, meng goed, en eindig met het laatste 1/3 deel. Giet het mengsel in 12 siliconenvormen en vries in.

Chocoladesorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cacaopoeder	150	gr.
ijswater	375	ml
melkpoeder	15	gr.
basterdsuiker	100	gr.
glucosestroop	40	ml

Verhit op laag vuur alle ingrediënten voor de sorbet tot suiker en glucose zijn opgelost. Giet door een fijne zeef, laat afkoelen en draai er ijs van.

Gepocheerde peren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	750	ml
basterdsuiker	250	gr.
peren williams, geschild en heel gelaten	3	

Schil de peren maar laat ze heel. Verwarm de wijn met suiker op middelhoog vuur tot de suiker opgelost is. Pocheer de peren op laag vuur (deksel op pan). Laat afkoelen in het vocht. Snijd iedere peer in vieren en verwijder het klokhuis.

Korianderkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basterdsuiker	65	gr.
bloem	65	gr.
pistachenoot	20	gr.
gemalen amandelen	20	gr.
maizena	5	gr.
korianderblad	15	gr.
roomboter, in blokjes	60	gr.
creme fraiche	50	gr.

Meng suiker, bloem, pistachenoot, amandelen, maizena en korianderblad in een keukenmachine tot fijn poeder. Verkruiemel de boter door het poeder. Bak het kruim in de oven op 150 gr C gedurende ca 12 minuten. Verkruiemel het kruim verder en laat afkoelen.

Afwerking

Snijd de marquise in kleinere stukjes. Verdeel een kwart peer p.p. over de marquise. Leg een bolletje ijs ernaast, werk af met kruim, creme fraiche en korianderblad.