

# 2013 september

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

---

## Marshmallow van komkommer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer sap	1,5	liter
azijn		
zout		
cortina	3	eetlepel
silvia schuimpoeder		kleine hoeveelheid
gelatine	30	blaadjes

Maak de helft van de komkommersap op smaak met azijn en zout. Mix deze helft van het komkommersap met de Cortina en de Silvia in een keukenmachine. Verwarm de andere helft van het komkommersap tot lauw, voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe. Schenk het gelatinemengsel druppelsgewijs bij de andere helft, mix het geheel stijf gedurende 15 minuten. Stort het geklopte mengsel op een plateau, uitstrijken, in de koeling gedurende 120 minuten laten opstijven. Uitsteken met een ronde sterker tot een mooi schuimpje.

## Coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles (2 pp)	24	stuks
sjalotje	3	stuks
fleur de sel		
peper		
dragon azijn		
arbequina olijfolie van valderrama		
notenolie		

Steek de coquille uit met behulp van een lepel, afspoelen onder de koude kraan. Laten uitlekken en gedurende 10 minuten ontvochten op een theedoek. Steek de coquille uit met een ronde steker. Snijd de uitgestoken coquille in drie ronde plakjes. Snijd de restanten van de coquilles in blokjes. Bestrooi de plakjes en blokjes van de coquille met de gesnipperde sjalotjes, fleur de sel en peper, besprenkelen met de dragon azijn, de Arbequina olijfolie en de notenolie.

## Zoetzure komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	liter
azijn	3	dl
suiker	300	g
kruidnagel	9	stuks
laurier	12	stuks
jeneverbes	9	stuks
zwarte peperkorrel	15	stuks
komkommer	3	

Breng het water, azijn, suiker, kruidnagel, laurier, jeneverbessen en de peperkorrels aan de kook. Laat het mengsel afkoelen en marineer hierin de plakjes komkommer.

## Gel van yuzu

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
yuzu citrusvrucht sap	0,5	liter
geleisuiker	0,5	kg

Het sap vermengen met de geleisuiker. Het mengsel langzaam al roerend aan de kook brengen en 4 minuten goed borrelend laten koken. De kooktijd gaat in op het moment dat het gehele oppervlak van de massa borrelt en dit niet meer door roeren ongedaan gemaakt wordt. Eventueel de gelei met een schuimspaan afschuimen. In een vierkant bak doen en laten afkoelen. Tenslotte kleine blokjes snijden.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anna kaviaar	2	blikjes
livarham		
cornabria blossom van koppert cress		
frisee sla		kleine takjes
salty fingers van koppert cress		
ocal olijfolie van valderrama		
yuzu citrusvrucht		

Kies een rechthoekig bord. Vul een stekertje, om en om, met een plak coquille, en een plakje komkommer, doe dit twee of driemaal, plaats deze op het bord. Vul de steker met de blokjes coquille, druk aan met een tonic stampertje, plaats deze tweemaal op het bord, om en om met de torentjes van coquille, zodat één rechte lijn van ingrediënten ontstaat. Plaats een marshmallow aan de uiteinden van de lijn. Dek deze af met een theelepels kaviaar. Garneer het gerechtje met de prachtige Cornabria Blossom en de frisee sla. Maak het gerecht af met de Salty Fingers en de reepjes livarham. Besprenkel het gerecht met Ocal olijfolie. Rasp wat schil van de Yuzu citrusvrucht over het gerecht, completeer het gerecht daarna met de gel van het Yuzu sap.

**Frisse Zomerse Kreeft met Artisjokken**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken	12	
grof gesneden sjalotten	6	
olijolie van valderama (0cal)		
zeezout		
sinaasappelsap	1,5	liter
kreeften van 800 gram	3	
arbequina olijfolie		
waterkers	3	bos
groentebouillon		
agar agar	9	gram
citroen	3	stuks
shiso green		
limon cress		
limoen	3	
witbrood	12	snee

Maak de artisjokken schoon. Breek de steel waardoor de haartjes uit het artisjokhart verwijderd worden. Snijd de top af ter hoogte van de bovenkant van het hart. Verwijder de resterende blaadjes aan de zijkant. Haal de restjes achtergebleven groen van het hart met een dunschiller. Deel de artisjokharten in parten en verwijder de haartjes aan de binnenzijde. Verwarm de helft van de gesneden sjalotten met de helft van de parten artisjokhart met een scheut Valderrama. Voeg zeezout en de sinaasappelsap toe en laat 20 minuten zachtjes inkoken. Doe de kreeft in kokend water en laat 6 minuten koken, laat vervolgens 10 minuten rusten. Maak de kreeft schoon en haal het vlees uit de schaal. Verwijder de darm en snijd het vlees in delen. Doe alle delen kreeftvlees in een kom, beschenk met de Arbequina en zet in de bordenwarmer weg. 'Scheer' met een mes de blaadjes van de bosjes waterkers. Doe de blaadjes zeer kort in kokend water. Verwarm 9 dl groentebouillon en voeg agar agar toe en laat deze goed oplossen. Voeg de blaadjes waterkers toe en draai het geheel glad in de keukenmachine. Druk door een fijne zeef en stort uit op een plat bord. Smoor de andere helft van de artisjokharten met het citroensap, de rest van de sjalotten en de groentebouillon tot deze gaar zijn. Draai deze massa samen met de Valderama in de keukenmachine tot een puree. Verdeel de puree binnen een vierkante mal op het bord. Vermeng de delen artisjokharten met de shiso green. Droog dunne rondjes wittebrood in de oven en steek rondjes van gelijke grootte uit de agar agar met bouillon en waterkers. Plaats deze op de rondjes brood. Leg drie delen artisjokhart op de puree tezamen met wat shiso. Verdeel drie delen kreeft over het gerechtje. Schenk de sinaasappelsaus afkomstig van de artisjokharten over het gerecht. Garneer met limon cress en wat rasp van de limoenschil. Bedruip met de Arbequina tenslotte.

**Tomatensorbet met Mint**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	2	kg
water	2	dl
bloemsuiker	400	g
citroensap	2	el
mint in het gerecht	4	blaadjes
tabasco	2	th lepel
mint voor de garnering		blaadjes

Halveer de tomaten en verwijder de pitjes. Leg ze met de snijkant naar beneden op bakpapier. Zet 15 min in een hete oven van 200°C. Laat ze afkoelen en verwijder dan de schil en de groene steelaanzet. Breng het water met de bloemsuiker aan de kook. 1 Min laten koken en van het vuur nemen. Pureer de tomaten met het suikerwater, het citroensap, de mint en tabasco. Laten afkoelen in de koelkast en in de ijsmachine gieten. Garneer de sorbet met blaadjes mint.

## Marokkaanse Vissaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	300	g
knoflook, geperst	3	teentje
gemalen komijn	3	tl
saffraandraadjes	3	tl
ras al hanout	3	tl
citroenrasp	3	tl
grof zeezout	3	tl
muntolie		
bospeen, in blokjes	3	
rode paprika, in blokjes	3	
rode ui, gesnipperd	3	
tomaat, vruchtvlees in blokjes	3	
koude roomboter, in blokjes	150	g

Meng in een kom de visgraten met de knoflook, specerijen, citroenrasp, zeezout en een scheutje muntolie. Laat ze afgedekt minstens anderhalf uur in de koelkast marineren. Doe de visgraten met de marinade en de fijngesneden groenten met een heel klein beetje water in een snelkookpan (hierin gaat geen vocht verloren, dus alle smaak en sappen blijven bewaard). Zeef na 30 min koken het vocht boven een sauspan. Klop er snel de blokjes boter door. Houd de saus warm.

## Venkelcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel, grof gesneden	3	
pernod		scheut
steranijs	3	
koude roomboter, in blokjes	150	g

Doe de venkel met de Pernod en de steranijs in een (snelkook)pan. Kook de venkel gaar en pureer deze dan met de blokjes boter in een keukenmachine of met een staafmixer. Houd de crème warm.

## Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	3	
rode uien, in ringen	4	
bloem		beetje
olie om te frituren		
zwarte olijven, fijngesneden	24	
salie		paar blaadjes
muntolie		

Verwarm intussen de oven voor op 220°C. Pof de paprika op een bakblik tot het vel blakert. Laat afgedekt afkoelen, trek het vel eraf en verwijder de zaadlijsten. Snij de paprika in reepjes. Verhit de frituurolie tot 140°C. Haal de uiringen los en schud ze om met de bloem. Frituur de uiringen in porties, laat ze uitlekken op keukenpapier en strooi er wat zout over.

## Zeeduivel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelfilet (elk 60 gram)	12	stukken
ras al hanout	3	tl
arachideolie		scheut

Bestroi de stukken zeeduivel met ras al hanout en bak ze in een scheutje olie goudbruin en gaar. Leg de stukken vis op de borden, schenk de Marokkaanse vissaus erover en garneer met de venkelcrème, paprikareepjes, uiringen, gesneden olijven en wat salieblaadjes. Druppel er wat muntolie erover.

## Appelcompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
santana appels	1	kg
citroensap	40	ml
sinaasappelsap	35	ml
bruine suiker	45	g
kristalsuiker	45	g
kaneelpoeder		

Schil de appels en snijd ze in blokjes van ½ bij ½ cm. Kook het citroensap, sinaasappelsap en suiker tot een siroop. Roer de massa door de appeltjes. Kruid met kaneelpoeder. Smeer de appeltjes uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in 15 tot 20 minuten op 220°C tot de appeltjes een gouden kleurtje krijgen. Roer de resterende appelblokjes erdoor.

## Bladerdeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg		

Plaats het bladerdeeg op een siliconenmatje op een bakplaat. Plaats op het bladerdeeg nog een siliconenmatje en vervolgens een bakplaat om het rijzen in de oven tegen te gaan. Bak gedurende 30 minuten in de oven op 180°C. Steek 12 rondjes uit het bladerdeeg met een diameter van 10 cm.

## Vanillecrème anglaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillepeul	3	
volle melk	375	ml
room	375	ml
suiker	75	g
eieren	9	dooiers van grote eieren

Snijd de peul doormidden en haal met een mes het vanillemerg eruit. Doe de melk en de room in een pan en voeg daar het vanillemerg en de vanillepeul aan toe; zet op het vuur. Doe de dooiers in een kom en roer met een klopper de suiker erdoor. Voeg 1/3 van het kokende roommengsel toe aan de dooiers en roer voortdurend. Giet het mengsel terug in de pan en verwarm het onder voortdurend roeren met een klopper op een laag vuur tot de massa bindt. Verwarm tot 84°C. Neem de pan van het vuur en bewaar de anglaise in de kom in de koeling en dek af met plasticfolie, waarbij de folie in contact staat met de crème om velvorming te voorkomen.

## Afwerking

Bestrijk de taartjes met de crème en bedek gelijkmatig en volledig met de appelcompote. Druppel nog wat anglaise op het bord.