

2021 oktober

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

Citroengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen (sap)	1,5	
appelsap	200	milliliter
rode peper (fijngehakt)	0,25	
vissaus	1	theelepel
gember (fijngehakt)	1	theelepel
blaadjes gelatine	3	

Meng de appelsap, citroensap, rode peper en vissaus in een steelpan en breng aan de kook. Laat 2 minuten zachtjes doorkoken. Week intussen de gelatine in ruim koud water. Neem de pan van het vuur en los de uitgeknepen gelatine op in het vloeistof. Giet in een met vershoudfolie bekleed laag vierkant bakje. Zo til je de gelei er gemakkelijk uit. Laat minimaal 2 uur opstijven in de ijskast.

Limoentofu

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tofu	250	gram
sojasaus	2	eetlepel
honing	3	el
sherry manzanilla	2	el
losgeklopte eieren	2	
maïzena	4,5	el
zonnebloemolie	200	milliliter

Maak in de tussentijd alvast de limoentofu. Snijd de tofu in blokjes van 2 ½ cm. Doe ze in een schaal samen met de sojasaus, 1 eetlepel honing en de sherry. Schep alles voorzichtig om en laat 30 minuten marineren. Klop 2 eieren los en strooi 4 eetlepels maïzena op een plat bord. Haal één voor één de blokjes gemarineerde tofu eerst door het ei en wentel ze dan door de maïzena. Verhit de zonnebloemolie in een diepe koekenpan en bak de gepaneerde tofu in ca. 3 minuten krokant. Schep de blokjes uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. GIET DE AFGEKOELDE ZONNEBLOEMOLIE NA ZEVEN IN EEN SCHONE FLES VOOR HERGEBRUIK

Limoensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon (van het kabeljauwgerecht)	150	ml
limoen (sap)	1,5	
gekookte cocktailgarnalen	250	gram
takjes koriander	4	
kleine rode ui (in halve ringen)	0,5	

Breng de bouillon aan de kook samen met het limoensap en de rest van de honing. Roer de rest van de maïzena los met 1 eetlepel water en voeg deze bij de bouillon. Laat 2 minuten zachtjes koken, haal de pan van het vuur en meng dit met de gebakken tofublokjes. Snij de citroengelei in blokjes van 3 cm, leg ze op mooie lepels. Leg er ook een cocktailgarnaal, een half ringetje rode ui en wat koriander bij. Voeg als laatste het tofublokje erbij.

Shiitake tortellini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiitake (fijngesneden)	800	gram
tenen knoflook (fijngesn.)	6	
sjalotten (fijngesn.)	4	
olijfolie		
boter	40	gram
takjes tijm	4	
walnoten (geroosterd en fijngehakt)	200	gram
eekhoortjesbroodpoeder	1	eetlepel
silken tofu	400	gram
water	6	eetlepel
00 pastameel	420	gram
griesmeel	220	gram
kombu (gedroogd zeewier)	40	gram
gedroogde shiitake	100	gram
stuks steranijs	7	
sojasaus	10	eetlepel
bietensla		

Vulling: Bak voor de vulling de shiitakes, knoflook en sjalot op middelhoog vuur in de olijfolie en boter tot de paddenstoelen droog zijn en goudbruin. Voeg halverwege de tijm, de walnoten en het eekhoortjespoeder toe. Laat afkoelen. Deeg: Maal met een staafmixer de tofu, de olijfolie en het water tot een gladde massa. Meng met de 2 soorten meel en kneed in 10 minuten tot een stevig en elastisch deeg. Laat 1 uur rusten in de koelkast. Bouillon: Breng het water met de geweekte kombu en shiitakes langzaam aan de kook, zet het vuur uit en laat nog 1 uur trekken. Zeef de bouillon. Voeg de steranijs en sojasaus toe. Verhit opnieuw en laat 20 min koken. Breng op smaak met zwarte peper en eventueel extra sojasaus. Tortellini: Haal het deeg door de pastamachine tot het zo dun is als dik papier. Druk er rondjes uit van 10-12 cm. Leg 1 tl vulling in het midden van elk rondje. Maak de randen iets nat met water. Vouw het deeg dicht tot een halve maan. Vouw de ronde kant om en verbind de 2 uiteinden met elkaar. Knijp lichtjes vast. Kook de tortellini in 2 minuten in de bouillon. Schenk bouillon in een diep bord. Leg er minimaal 3 tortellini in en garneer met een blaadje bietensla.

Kabeljauw met citroengras en komkommergel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	3	
uien	50	gram
wortel	100	gram
prei	100	gram
selderij	100	gram
tomaten	100	gram
champignons	100	gram
peperkorrels	6	
laurierbladen	2	
platte peterselie	10	gram
takjes tijm	2	
takje rozemarijn	1	
olie	2	eetlepel
water	2	liter
gewassen mosselen	1	kilo
witte wijn	375	milliliter
sjalotjes (gesneden)	250	gram
gember (gesneden)	75	gram
teentjes knoflook (gesneden)	3	
boter	80	gram
bosje citroengras	1	
zelfgemaakte groentebouillon	1	liter
slagroom	250	milliliter
komkommers (geschild)	2	
chardonnay azijn	55	milliliter
suiker	15	gram
gellan gum (alternatief xantaan)	4	gram
zout	3	gram
sjalotjes	15	gram
fijngesn. koriander	1	theelepel
kabeljauwfilet (per persoon)	80	gram
zeezout	150	gram
bosje citroengras (in reepjes gesneden)	1	
zeegroenten (zeekraal, postelein of monniksbaard)		

Komkommerreepjes: Komkommer schillen met dunschiller. Verwijder het vruchtvlees rondom de zaadlijst. Zorg dat een heel dun laagje van het vruchtvlees rondom het zaadlijst achterblijft zodat het zaadlijst intact blijft. Bewaar het vruchtvlees voor later om hier sap van te maken voor de gel. Snijd de komkommer in plakjes van 1 cm, vacuüm verpakt en 1 uur in de zak

laten staan. Groentebouillon: Maak alle groenten schoon en snijd in kleine stukjes. Hoe kleiner de groenten, hoe meer smaak ze kunnen afgeven. Kneus de peperkorrels met de laurier en het boeket garni (bladpeterselie, tijm en rozemarijn) in de vijzel. Verhit de olie in een ruime koekenpan en bak de groenten met de peper in 2 delen op hoog vuur tot ze beginnen te kleuren. Doe over in een ruime pan. Giet er 2 liter koud water bij en breng de bouillon met de kruiden en laurier tegen de kook. Laat de bouillon 1 uur zachtjes koken. Laat een kwartiertje afkoelen en giet door de bouillon door een fijne zeef. Gebruik een goed uitgespoelde thee- of kaasdoek voor een extra helder resultaat. Mosselsaus: Verhit op hoog vuur olie in een grote pan. Doe alle mosselen in de pan en blus af met de witte wijn en leg meteen een deksel op de pan. Laat de mosselen 1-2 minuten koken of totdat alle mosselen open staan. Schud ondertussen de pan om alle mosselen goed te garen. Pluk de mosselen uit hun schelpen en houd apart. Kookvocht bewaren. Fruit in boter de sjalotjes, gember en knoflook. Voeg citroengras en de mosselbouillon toe. Reduceer tot de helft. Voeg nu de groentebouillon en slagroom en laat 20 min zachtjes doorkoken. Zeef het vocht en reduceer nog eens tot de helft. Komkommerketchup: Maak 420 ml sap van de komkommersnippers en de hele komkommers met behulp van de sapcentrifuge. Breng de Chardonnay azijn en suiker in een pan aan de kook en haal van het vuur om af te koelen. Breng 350 ml komkommersap in een ander pan aan de kook. Voeg de gellan (alternatief Xantaan) eraan toe en giet over in een blender. Mix gedurende 2 minuten. Zeef de inhoud in een kom die in een grotere kom staat met ijs, om de inhoud snel af te koelen zodat het opstijft. Eenmaal opgestijfd meng met de restant van komkommersap tot een zachte gel. Haal 60 gr komkommer uit de vacuümzak en snij brunoise. Meng 200 gr komkommergel met 30ml van het azijn/suikermengsel en spatel door de komkommerblokjes, sjalot en koriander. Kabeljauw: Los het zout in het water en pek de kabeljauw voor 15 min. Spoel nadien af en dep droog met keukenpapier. Leg het citroengras in een hete grill pan met olie. Leg hierop de kabeljauw en dek af met een pan of deksel en bak voor 5-6 minuten. Til de deksel niet te vaak op omdat je te veel hitte en rook verliest. Eenmaal gaar haal je de pan van het vuur en leg je de vis apart. Blancheer ondertussen de zeegroenten 30 seconden in kokend water. Opmaak: Haal vlak voor het serveren de overgebleven komkommer uit de vacuümzak en karamelliseer op een grill of in een zeer hete pan tot ze verschroeid zijn. Leg voor het serveren een portie kabeljauw in het midden van het bord met aan weerszijden stukjes geschroeide komkommer. Serveer enkele mosselen erbij. Schep er wat van de komkommerketchup over en garneer met zeegroenten. Schep de saus erover en serveer.

HOOFDGERECHT Bavette met pastinaak, spliterwten en rode wijnsaus

Bavette met pastinaak, spliterwten en rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	gram
pastinaak (geschild en in blokjes)	600	gram
room	2	deciliter
water	3	deciliter
melk	4	deciliter
gelan (per liter)	8	gram
bosje dragon	1	
sojaolie	2	deciliter
spliterwten	600	gram
limoen (rasp)	1	
dragonolie	0,5	deciliter
zout	0,5	eetlepel
bavette (per persoon)	80-100	gram
peper		
rookmot		
ui	1	
knoflookteentje	1	
rode wijn	4	deciliter
jus de veau	2	deciliter
droge vermouthe	2	deciliter
laurierblaadjes	2	
stokje kaneel	1	
franse mosterd	2	theelepels
koude boter	200	gram
spruiten bieslook	24	
blaadjes redchart (bietensla)	36	
takjes frisee (alleen het lichtgele)		
pastinaak	1	

Pastinaakcreme: Zet de pastinaak aan in de boter en blus af met de slagroom, het water en de melk. Laat het geheel 20 minuten koken. Pureer het met de staafmixer en druk het daarna door een zeef. Laat afkoelen tot 4 gr C. en bind het dan af met 8 gr gelan per liter. Breng de crème weer aan de kook en draai hem dan glad in een keukenmachine. Dragonolie: Blancheer de dragon, knijp hem goed uit en draai hem met de sojaolie in een keukenmachine fijn. Laat uitlekken in een zeef met passeerdoek. Spliterwetencreme: Laat de spliterwten voor gebruik 2 uur weken. Laat ze vervolgens 40 minuten koken (of langer als de erwten niet lang genoeg hebben kunnen wellen) en druk ze dan door een vergiet en een zeef. Bewaar het lekvocht. Draai de spliterwten fijn in een keukenmachine met de rasp van de limoen en de dragonolie. Breng op smaak met zout. (De crème mag niet te dik zijn; draai hem indien nodig met wat lekvocht nog wat verder door in een keukenmachine). Pommes de terre sautées: Snijd de

aardappels in plakken van 1,5 cm dik en steek er met een kleine ronde steker rondjes uit. Leg de partjes in een pan - het is belangrijk dat de volledige bodem van de pan gevuld is - en vul aan met een laagje water dat net boven de aardappels uitkomt. Voeg het zout en de boter toe en zet de pan op middelhoog vuur: Verwarm tot het water is opgelost en de aardappels beginnen te bakken. Giet het vet af, draai de pan om en spoel de onderkant af met koud water zodat de aardappels loskomen. Schep ze vervolgens met een spatel uit de pan. Bavette: Ontdoe de bavette van vellen en vliezen smeer hem in met zout en peper. Prepareer een rookoven, verwarm de rookoven en leg het vlees er gedurende ongeveer 5 minuten in. (Laat het niet gaar worden maar wel de typische rookmaak verkrijgen). Haal het vlees uit de rookoven, snijd het in banen en bak die rondom krokant op de bakplaat. Zout na met zeezout. Pan met bakvocht en aanbaksels gebruiken voor de jus. Jus van rode wijn: Fruit de ui en de knoflook in boter aan, voeg de vermouth, rode wijn en de jus de veau toe. Doe de kaneel en het laurierblad er bij en vervolgens de mosterd. Breng aan de kook en laat zachtjes reduceren tot een stroperige massa. Haal de pan van het vuur en sla er de in klontjes gesneden koude boter door (één voor één op laten nemen in de saus). Zeef de saus en houd warm. Opmaak: Leg het vlees op het bord, overgiet met de saus, spuit er 3 doppen pastinaakcreme omheen, garneer deze met zeer dun gesneden plakjes rauwe pastinaak. Garneer met enkele bieslooksprietten, redchart en frisee. Schenk er wat dragonolie omheen.

Perentaartje met balsamico-karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	gram
boter	75	gram
extra boter om in te vetten		
suiker	75	gram
ei	1	
bakpoeder	8	gram
citroen (rasps chil)	0,5	
zout (snuffje)		
water	1	eetlepel
handperen (conference)	3	
citroen (sap)	1	
kaneelstokjes	2	
calvados	30	gram
chocolade	200	gram
eieren	2	
eidooiers	4	
bloem (gezeefd)	60	gram
amandelsnippers	50	gram
perssinaasappelen (rasp en sap)	3	
room	7,5	deciliter
eierdooiers	10	
balsamicoazijn	25	gram

Taartbodem: Smelt boter en laat weer afkoelen. Meng bloem, suiker, bakpoeder en citroenschil en vorm een kuiltje in het midden. Voeg de afgekoelde boter, het ei en zout toe. Roer goed door elkaar en kneed op het laatst tot een samenhangende bal. Wikkel in huishoudfolie en laat een half uur rusten in de koeling. Neem een bakplaat en bekleed met bakpapier. Rol het deeg wat uit en leg op het papier. Bedek met plasticfolie en wrijf met de platte hand het deeg uit over de bakplaat tot 1 cm dikte. Het deeg in ongeveer 10-12 minuten licht gekleurd afbakken in een oven van 175°C. Laat afkoelen en steek er 10 rondjes uit. Gebruik dezelfde uitsteekringen voor de bereiding van de taartjes. Vulling: Schil de peren, snijd in blokjes en kook zachtjes in 20 minuten (of tot de peren gaar zijn; is afhankelijk van het soort peer) in water met wat suiker, citroensap, kaneelstokjes en calvados. Haal voorzichtig uit het vocht en laat goed uitlekken. Laat het lekvocht inkoken tot siroop met specerijen naar keuze om langs het gerecht te druppelen. Beslag: Klop de eieren en de eidooiers met de suiker op hoge snelheid met de mixer. Smelt de chocolade met de boter au bain-marie en laat weer iets afkoelen. Voeg de afgekoelde chocolade bij het mengsel. Voeg de gezeefde bloem toe, klop goed door. Roer de blokjes peer door het chocolademengsel. Vul de beboterde en met bloem bestoven ringen met het deeggrondje en schep er 2 volle el van het chocolademengsel op. Bestrooi met amandelschaafsel. Dek af met aluminiumfolie en bak af in 20 minuten op 170°C. Verwijder na 10 minuten de aluminiumfolie. (Let op dat het amandelschaafsel niet zwart wordt). Sinaasappelroomijs: Rasp de schil van de sinaasappels en pers ze uit. Breng rasp en

room aan de kook en laat 20/30 minuten trekken. Doe de eierdooiers met de suiker in een beslagkom en roer dit schuimig met een mixer. Giet het ei/suikermengsel bij de room (familie maken) en verwarm de massa al roerend tot à la nappé. Laat enigszins afkoelen. Voeg het sinaasappelsap toe. Giet door een fijne zeef en draai er ijs van in de ijsmachine. Balsamico-karamel: Los de suiker op door zachtjes te verwarmen en breng vervolgens aan de kook. (Nu niet meer roeren). Laat de siroop inkoken tot een hazelnootkleurige karamel. Neem de pan van het vuur en blus af met de balsamicoazijn. Roer door tot de karamel is opgelost en voeg de boter toe. Koel af. Opmaak: Zet een veeg balsamico-karamel op het bord, links het taartje en rechts een bolletje ijs.