

# 2010 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

---

**Brochette van oester en rozemarijn**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	24	
mosterd	30	gram
broodkruim	150	gram
rozemarijn takjes	12	
olie om te frituren		
eieren	3	
water	2	el
eierdooiers	2	
oesterwater		
gekoelde boter in kleine stukjes gesneden	100	gram
gehakte rozemarijn	2	theelepels
sap van een halve citroen		
lobbig geklopte room	3	el

Haal de oesters uit de schelp bewaar het vocht dat vrijkomt en zeef dat. Pluk de rozemarijn blaadjes van hun takken, hak de blaadjes klein gebruik de takken waaraan nog een aantal blaadjes moeten blijven voor de stokje om de oesters aan te rijgen. Sla 3 eieren met twee eetlepels water schuimig. Besmeer de oesters met mosterd, doe ze in het eimengsel, daarna in de broodkruimels, herhaal dit. Schuif twee oesters op een rozemarijn tak; koel voor een halfuur in de koelkast. Au bain marie sla de eierdooiers in en het oesterwater tot een cremige saus, voeg de gekoelde boter toe. Zorg dat de saus warm blijft maar niet kookt. Voeg de gehakte rozemarijn en citroensap toe. Vouw voorzichtig de geklopte room toe in de saus. Verhit de olie en frituur de oesters goud bruin in 1 tot 2 minuten

## Wafeltje van aardappel met zalm en citroencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
twaalf ronde plakjes gerookte zalm ter grootte van een espresso kopje	12	
creme fraiche	3	ons
citroen	1	
nieuwe aardappelen rattes of opperdoezes	400	gr.
eigeel	2	
ei	1	
bieslook, fijn gehakt		
zalmeitjes		

Schil, spoel de aardappels, kook ze en maak er puree van. Meng de puree met de 2/3 van de creme fraiche, eierdooiers en het ei, zout en peper en meng goed, doe in een spuitzak. Verhit wat arachide olie in een koekenpan en spuit de puree in lijntjes in de pan zodanig dat er een wafel vorm ontstaat iets kleiner dan de gerookte zalm plakjes. Bak gaar en goudbruin. Houdt warm. Meng in een kom de rest van de creme fraiche met citroensap. Voeg de bieslook vlak voor het opdienen toe. Lepel wat van de saus op het bordje leg de wafel erop met wat saus en leg dan de zalm losjes erop, sprankel er een paar zalm eitjes op.

## Kerrie soepje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerrie	1	theelepel
boter	1	eetlepel
steranijs	2	
citroen gras gekneusd	4	stengels
stukje gesneden gember van 1 cm		
rode peper doormidden gesneden zonder zaad	1	
bloem	2	el
kippen bouillon	5	dl
kokosroom	3	dl
limoensap naar smaak		
zout en peper		
iets melk		
garnalen	1	ons
in zeer kleine stukken gesneden komkommer	1	ons

Smelt boter; peper kerrie, steranijs gember en citroengras even meefruiten. Bloem toevoegen even meegaren, kippenbouillon toevoegen en aan de kook brengen, laten binden. Kokosroom toevoegen en 20 minuten zachtjes laten trekken. Op smal brengen met zout peper en limoensap. Vlak voor serveren melk toevoegen, schuimig kloppen. In glaasjes de stukjes komkommer en twee garnaaltjes leggen daarop de soep schenken.

## Drooggebakken Coquilles St Jacques met verse geitenkaas en Basilicum mousse met zoet zure pompoen en uiencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zachte geitenkaas	150	gram
melk	90	gram
room	90	gram
eierdooier	11/2	
gelatine blaadjes	3	
basilicum		
pompoen brunoise	400	gr.
ui	200	gr.
geplisseerde tomaten	150	gr.
kerrie	2	gr.
maple syrop	60	gr.
honing	15	gr.
champagne azijn of edik	20	gr.
wat gemengde sla		
kervel, dragon, bieslook		
coquilles	24	
dressing eigeel half noten olie half pindaolie en mosterd		
pompoenzaad olie		

Begin met de basilicum in wat kokend water te pureren voor 10 minuten. Giet door een passeer doek bewaar het vocht. Breng het vocht weer aan de kook terwijl constant roeren, laat het afkoelen tot 95° dan scheidt de chlorofyl zich van het vocht. Doe weer door de doek wat nu in de doek achterblijft is de chlorofyl die door de geitenmousse moet. Lukt het niet gebruik dan de gekookte basilicum. Week de gelatine op in koud water, los de geitenkaas in warme melk op en voeg de gelatine toe. Zet koud tot de massa lobbijg wordt. Voeg de lobbijg geklopte room toe en de chlorofyl. Doe dat zo dat de chlorofyl de mousse marmert. Rol de helft van de mousse in plasticfolie in een dunne lange rol en leg in de vriezer of koelkast. Houdt de rest lauw. Sauteer de pompoen brunoise licht in een beetje olie voeg toe eerst de kerriepoeder en op het eind de tomaten en ui. Deksel op de pan en zachtjes tot gaar laten stoven; van het vuur maple siroop, honing en azijn toevoegen. Kook het resterende vocht weg en zet koud weg. Maak een kleine salade en dresseer dit met een beetje olijfolie vlak voor het serveren. Snijdt de coquilles doormidden en bruin ze in een pan met een beetje hete olijfolie voor een minuut en bak ze af in een oven van 170° voor 2 minuten. Dresseren van het bord; Leg een stuk rol geitenkaas mousse op het midden van het bord; spuit een slinger lauwe mousse op het bord. Maak twee quenelles van de pompoen. Decoreer de salade op de rol geitenkaas mousse; leg de vier halve coquilles en doe nog een paar druppels dressing en pompoenzaadolie.

## Kabeljauw haasje met korstje van chorizo, witte bonen creme en peterselie boter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stukken kabeljauw van 70 gr	12	
zout en espallete peper		
chorizo	75	gr.
boter	90	gr.
pequillo's	25	gr.
paneer meel		kop
fleur de sel		
peterselie 2 knoflook tenen		bos
babysquids	450	gr.
olijfolie	2	el
champions de paris	300	gr.
ham	45	gr.
peterselie	20	gr.
knoflook gehakt	2	tenen
gehakte sjalot	25	gr.
zout en espellette peper		
witte bonen uit een pot	300	gr.
wortels	2	
ui	2	
bouquet garni		
ham in kleine stukjes	90	gr.
gezouten boter	120	gr.

Kabeljauw in vierkante stukken snijden. Maal in de foodprocessor de chorizo, en pequillo's tot een fijne massa, voeg daarna de paneermeel en zachte boter en zout toe en mal het tot een smeuge massa. Doe het tussen twee plastic folie en rol het plat koel het. Wanneer het gekoeld is snijdt het in stukken ter grootte van de kabeljauw. Maak de peterselie boter door de ingrediënten te mixen tot een massa doe in een spuitzak. Maak de squid schoon snijdt in kleine stukken sauteer in olijfolie en giet af. Snijdt champions in kleine stukken en bak ze apart. Bak de sjalotten zachtjes in de boter. Doe champions, sjalotten ham peterselie en knoflook en voeg zout en espallete peper naar smaak toe. De witte bonen met wortel, ui en bouquet garni koken in een pan met ruim water tot ze erg zacht zijn. Giet af gooi het bouquet garni weg en maal de bonen in de food processor tot een smeuge massa. Zout en peper de kabeljauw filets en leg een stuk van de chorizo korst op de kabeljauw. Kook in een op 180° voorverwarmde oven voor ongeveer 5 minuten of tot de korst borrelt. Spreidt een eetlepel witte bonen puree op het bord, maak een bedje van het squid mengsel plaats daarop de kabeljauw filet; spuit de peterseliebouter als een streep over de witte bonenpuree.

## Fazant filet gebraden op het karkas de pootjes als kleine gehaktballetjes met bleekselderij, appel walnoot en roomsaus met ganzenlever

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	3	
boter	150	gram
jenever	300	ml
wild/gevogelte bouillon	600	ml
ei	1	
jeneverbes, tijm, zout peper en bloem, wat bloem en wild/gevogelte bouillon		
bleekselderij in brunoise gesneden	180	gram
aardappelen	300	gr.
granny smith appelen	90	gr.
blaadjes bleekselderij	15	
walnoten	30	gr.
champignons	300	gr.
blaadjes laurier	3	
tijm	3	takjes
room	600	ml
ganzenlever in blokjes in dunne reepjes	60	gr.

Haal de pootjes van het karkas en het schrap het vlees van de pootjes vermeng met kruiden en ei. Maak 12 kleine balletjes. Bebloem en braadt zachtjes aan tot goudkleurig. Voeg bouillon toe en laat langzaam verder garen. Bestrooi vogels met peper en zout, en braad rondom goudbruin aan in de boter, te beginnen met de zijkanten en eindigend met de rug. Blus de braadboter af met jenever en bouillon. Laat de fazanten afgedekt op matig vuur onder regelmatig bedruipen verder garen. Voor de garnituur: Schil bleekselderij, aardappel en appel in blokjes van ½ x ½cm. Snijdt de blaadjes in dunne reepjes. Kook in ruim water met zout eerst de aardappel zacht dan de bleekselderij knaperig beetgaar. Giet de groenten af, meng aardappel, bleekselderij en appel bij elkaar doe er dan de reepjes bladselderij bij en vermeng op het eind met de walnoten. Roomsaus: Bak de champignons aan in de boter. Voeg laurier tijm en de bouillon toe en laat alles tot eenderde inkoken. Houdt omdat wij bouillon uit flessen gebruiken rekening met het zoutgehalte. Voeg room toe en kook in tot de saus gaat binden. Passeer door en fijne zeef, giet de fazanten braadjus erbij en kook in tot de gewenste dikte. Voeg van het vuur de in kleine stukjes gesneden ganzenlever toe en laat het smelten. De saus mag niet meer koken. Opdienen: Snijdt de filets van het karkas, snijdt in kleine plakjes. Maak een bedje van het groenten mengsel. Leg de plakjes en het gehaktballetje erop. Schuim de saus op en drapeer die rond het bedje van groenten.

**Bavarois van kwark met gebuind schuim en ananas**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	350	gr.
kwark	350	gr.
blaadjes gelatine	4	
eierdooiers	50	gr.
suiker	100	gr.
eiwitten	3	
poedersuiker	75	gr.
zanddeeg moet kant en klaar gekocht worden	300	gr.
frangipane (gemaakt van 30 gr boter, 45 gr amandel poeder, 45 gr poedersuiker, 30 gr eieren en 10 gr bloem)	150	gr.
ananas in kleine blokjes gesneden	300	gr.
suikerstroop	3	dl
vanillestokjes	2	
stukjes ananas	36	
kruidnagels	72	
rietsuiker	75	gr.

Week de gelatine in koud water, klop eierdooiers en suiker luchtig, los de gelatine op in een lepel heet water en werk dat door het eierdooier/suiker mengsel, meng vervolgens de kwark en de half opgeslagen room door het mengsel. Vul de 12 ringen met het mengsel en laat de bavarois in de koelkast opstijven. Klop twee eiwitten met 1/3 van de poedersuiker luchtig, voeg tijdens het opkloppen de rest van de poedersuiker toe en klop het eiwit verder stijf. Vul dan de ringen met de gekoelde bavarois tot aan de rand met het eiwit mengsel en strijk dit glad met een mes. Brandt met de hobby brander er een bruin laagje op. Rol het zanddeeg uit en vul hiermee 12 ovale taartvormpjes. Spuit de frangipane in de vormpjes en bak ze goudbruin af in een oven van 180 graden. Steek in ieder stukje ananas twee kruidnagels, bestrooi met de helft van de rietsuiker en laat een uur marineren. Strooi de resterende rietsuiker over de ananas en karameliseer de stukjes onder de grill. Verdeel ze daarna over de afgebakken frangipane bakjes. Kook de suikerstroop licht in voeg het merg uit het vanille stokje toe met de 300 gr ananas toe. Kook dit even en laat afkoelen. Verwijder de bavarois uit de ringen en plaats ze op de borden, schil de compote en ananas bakjes rondom.