

2005 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

VOORGERECHT Duivenborst met bramen

Duivenborst met bramen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappelen geraspt	3	
fijngesneden prei	125	gr.
gehakte sjalotjes	3	
peper		
zout		
arachide olie		
peultjes	30	
duivenborsten	10	
wildkruiden		
bramen vers of diepvries	250	gr.
crème de cassis	50	cc
wildfond	0.5	dl
room	2.5	dl
boter	50	gr.

Schil de aardappelen en rasp ze;voeg er de fijngesneden prei en de gehakte sjalotjes bij.Verhit de olie in een kleine koekenpan en bak hier de pannenkoek aan weerszijde goudbruin in.Snijd er tenslotte op een plank 3hoekjes van. Kook de peultjes beetgaar. Ontdoe de borsten van vel en kruid ze.Laat de boter smelten en bak de borstjes snel om en om goudbruin en houd ze warm onder aluminium folie. Blus de pan af met de crème de cassis en voeg room en zout en peper naar smaak toe. Pureer de bramen op,30 na, met de wildfond en voeg de puree bij de saus en laat de saus even inkoken. Serveer de duivenborst in dunne tranches, op een warm bord,op een spiegel van wat saus en garneer met de peultjes,bramen en aardappel 3hoekjes

Pompoenrisotto met pancetta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pancetta in kleine blokjes	125	gr.
grote sjalotten fijngesneden	3	
kippenbouillon	1.5	liter
pompoenvlees in kleine blokjes van 1 cm	1250	gr.
olijfolie	6	el
arboriorijst risottorijst	500	gram
witte wijn	2.5	dl
mascarpone	4	el
parmezaanse kaas	100	gr.
zout en peper		

Bak in een koekenpan met anti aanbaklaag de kleine blokjes pancetta zonder boter knapperig en laat uit lekken. Verwarm de bouillon. Smoor de fijngesneden sjalot en pompoenblokjes in de olie en schep ong. 2 minuten de rijst mee. Schenk de wijn erbij en laat zachtjes inkoken. Giet de bouillon er in kleine etappes bij maar zorg steeds dat de bouillon volledig door de rijst is opgenomen voor er weer nieuwe aan toegevoegd wordt! Ga net zo lang door tot de rijst korrels gaar zijn; dit duurt 15-20 minuten! Roer er de mascarpone, pancetta en de helft van de Parmezaanse kaas door en Breng op smaak met peper en zout ; serveer op warme borden en strooi er de rest van de kaas over.

Hazerug met 2 sauzen en garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozijnen	50	gr.
kweeperen	2	
jonagold	4	
sap citroen		
suiker	150	gr.
spruitjes	400	
zout		
peper		
nootmuskaat		
boter		klont
rode kool	750	gr.
rode wijn	0.25	liter
kruidnagels	3	
geplette peperkorrels	6	
ontbijtkoek	1	dikke plak
rode wijnazijn		
haasaanbaksels		
wildfond	1	pot
jenever	1	el
room	0.25	dl
mosterd	1	el
hazerugfilets à 120 gr	10	

Appelcompôte: Week de rozijnen. Schil de kweeperen en snijd in 8ten en laat ze een ½ uur koken. Schil de appels en snijd ook in 8ten en laat ze met suiker, rozijnen, citroensap en kweeperen en wat water een ½ uur stoven. Spruitjes: Ontdoe de spruitjes van de buitenste blaadjes en het onderste deel van het stronkje en kook ze met zout in een pan beetgaar. Controleer met vork! Giet ze af en zet in ijswater. Voor serveren in wat boter smoren en bestrooien met zout, peper en nootmuskaat. Rode kool: Van buitenste bladeren ontdoen, raspen en aan de kook brengen met kruidnagel, peperkorrels, en laurier en rode wijn en schepje suiker en scheutje rodewijn azijn. Ongeveer 3 kwartier zachtjes laten koken. Bind de rodekool met een plak ontbijtkoek. Wildsaus: Haasaanbaksels afblussen met rode wijn en wildfond. Laat de saus even inkoken voeg jenever en room toe en breng op smaak met zout en peper. Mosterdsaus: Helft wildsaus mengen met mosterd en niet meer laten koken, wordt anders bitter. Hazerugfilets: Bestrooi met peper en zout en bak ze in de hete boter snel rondombruin. Zet ze nog 4 minuten in een voorverwarmde oven 180°C. Snijd de filets in tranches en houd ze warm. In midden warm bord tranches leggen met aan ieder kant een saus, rode kool, spruitjes en een quenelles compôte.

Gembermousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	4	
eiwitten	4	
gelatine	8	blaadjes
witte wijn	0.25	dl
slagroom	0.5	liter
suiker	100	gr.
fijngesneden gemberbolletjes	5	
gembersiroop	2	el
kiwi	5	

Gelatine weken in koud water; eidooiers stijf slaan met suiker en gembersiroop. Slagroom stijf slaan; eiwitten stijf slaan. Witte wijn verwarmen en er de gelatine in oplossen, dit mengen met eidooier mengsel en goed koud kloppen. Slagroom erdoor en fijngesneden gember en tot slot voorzichtig de stijfgeslagen eiwitten erdoor scheppen. Vul timbaaltjes of bakjes met mousse en laat in de koeling laten opstijven. Serveer de mousse met daaromheen aardbeien coulis en ½ schijfjes kiwi.

Aardbeien coulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	gr.
suiker	100	gr.
water	1	dl

Water met suiker koken tot suiker opgelost is. Aardbeien met suikerstroop pureren en weer laten afkoelen.