

2007 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

VOORGERECHT Eierencrème met gerookte paling en schuim van zoetzure komkommer

Eierencrème met gerookte paling en schuim van zoetzure komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
sushi-azijn	4	el
witte wijnazijn	1	dl
suiker	40	g
olijfolie	4	el
witte gelatine	3	blaadjes
eierdooiers		
arachide-olie		
eieren	5	
crème fraîche	3	el
citroen	1	
gerookte paling	4	filets

Komkommerschuim: Komkommers schillen, doormidden snijden en het zaad verwijderen. Snijd de komkommers in brunoise en marineer dit 2 uur in de tot marinade gemengde ingrediënten. Giet de gemarineerde komkommerstukjes af en pureer dit. Passeer de puree door een zeef. Verwarm een klein beetje komkommerpuree en los hierin op de geweekte gelatine. Meng de puree/gelatine oplossing door de rest van de komkommerpuree. Vul een Isl-fles met de komkommerpuree met gebruikmaking van 2 gaspatronen, zet koel weg. Regelmatig schudden om te voorkomen dat de gelatine naar de bodem zakt! Mayonaise: Maak op de bekende wijze de mayonaise. Eiercrème: Kook de eieren hard, pellen. Pureer met de staafmixer de eieren met de crème fraîche en de mayonaise. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Gerookt paling: Snijd de gerookte paling in kleine stukjes. Afwerking en presentatie: Gebruik rechte glaasje van circa 2½ cm Ø en 6 cm hoog. Doe de eiercrème in een spuitzak en spuit op de bodem van ieder glas een laagje van 2 cm. Verdeel de stukjes gerookte paling over de glazen. Spuit hierop het komkommerschuim. Onmiddellijk serveren.

Oesters met kaviaar en gemberjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	5	dl
gehakte verse gember	300	g
boter	125	g
zeeuwse oesters (0000)	30	
zeewier uit de verpakking		
eierdooiers	10	
fijne brunoise (wortel, prei, knolselderij)		
kaviaar		

Gemberjus: Breng de bouillon met de fijngesneden gember aan de kook en laat dit met gesloten deksel 30 minuten trekken. Zeef de bouillon. Laat de bouillon inkoken tot stroop. Klop met de garde de stroop met ijskoude boter glad tot de massa pakt. Oesters: Bewaar het zeewier voor de opmaak van de borden. Steek de oesterschelpen open en neem de oesters eruit. Vang het vocht op. Bewaar de bolle schelpen. Opbouw sabayon: Klop de eierdooiers au bain-marie tot binding. Voeg daarna de stroop in straaltjes toe. (à la mayonnaise) Voeg vervolgens het oestervocht eveneens in straaltjes toe en klop tot binding is verkregen (à la mayonnaise). Breng op smaak met peper en zout. Afwerking en presentatie: Bedek de borden met het zeewier en plaats op ieder bord 3 oesterschelpen. Schep de brunoise op de oesters. Schep hierover de schuimige gemberjus en gratineer met de brander. Schep vervolgens er een lepeltje kaviaar op.

HOOFDGERECHT Hert op twee manieren bereid, met eigen jus en een saus van grotchampignons, bietentaartje en Pommes Anna

Hert op twee manieren bereid, met eigen jus en een saus van grotchampignons, bietentaartje en Pommès Anna

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hertenvlees	1	kg
boter en olijfolie		
bosui	1	
prei	1	
winterpeen	1	
bleekselderij	1	stengel
laurierblad	1	
tomatenpuree	2	el
rode wijn	2	dl
hertenracket aan één stuk van 10 koteletten	1	
grotchampignons	250	g
sjalotjes	2	
knoflook		
salie		
roomboter		
tijm	4	takjes
knoflook uit de knijper	1	teentje
sherry, medium dry		scheutje
room	1	dl
gele bieten	10	
eieren	2	
spruitjes	500	g
nicolaaardappelen	10	
boter		klontje
geraspte parmezaanse kaas	100	g

Stoofvlees: Verwijder de pezen en de vliezen. Bak de kleingesneden parures (afsnijdsel) aan. Bestrooi het vlees met peper en zout en braad dit aan in olijfolie en boter. Bak in een andere grote pan het bouquet garni zachtjes aan, ontzuur de tomatenpuree. Leg hierop de parures en het hertenvlees. Blus af met rode wijn en doe er zoveel water bij totdat het vlees onderstaat. Dek de pan af met een deksel en stoof het vlees gaar. Laat het afkoelen; snijd het dan in plakjes en daarna in dunne reepjes. Zeef het kookvocht en kook dit in tot minstens tot een stevige saus. **Hertenkoteletten:** Verwijder de pezen en de vliezen, laat het haasje zitten en maak de botjes schoon. Voeg de parures toe aan het stoofvlees. Bind de racket(s) (zie foto) op. Bestrooi de racket(s) met peper en zout en braad ze aan in een mengsel van geklaarde boter en olie tot deze bruin is. Bak de racket(s) in een oven van 70°, haal het uit de oven en verpak in aluminiumfolie en houdt warm in de warmhoudkast. **Grotchampignons:** Fruit de kleingesneden grotchampignons, de sjalotjes en de knoflook aan in roomboter. Doe er de tijm en de salie bij en blus af met sherry. Voeg de room toe en wat peper en zout en zet circa 15 minuten op een zacht vuurtje. Maak de saus fijn met de staafmixer en breng nog wat verder

op smaak met peper en zout. Gele bietentaartjes en spruitjes: Kook de gele bieten gaar in gezouten water. Snijd van de gare gele bieten eerst flinterdunne schijfjes en bedek de bodem van de vormpjes hiermee. Pureer de rest van de bieten in de Robotcoup. Laat de puree uitlekken in een passeerdoek. Voeg aan de uitgelekte puree de losgeklopte eieren en wat room toe, breng op smaak met zout en peper. en verdeel de bietenpuree in de vormpjes. Bak op het laatste moment de vormpjes au bain marie in de oven op 180°. Maak de spruiten schoon, keep in en kook deze op het laatste moment beetgaar. Pommes Anna: Schil de aardappelen en snij ze op de snijmachine in flinterdunne schijfjes. Smelt de boter. Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs in een ronde uitsteker van 5 cm op de bakplaat met teflonmatje en maak zo drie laagjes. Bestrijk elk laagje met boter en strooi er wat zout op. Bestrooi het bovenste laagje met geraspte Parmezaanse kaas. Maak zo 10 taartjes en bak deze circa 15 minuten in een oven van 200°. Afwerking en presentatie: Zet de gesneden bosuitjes (circa ½ cm) aan in wat boter aan en verwarm hierna het vlees hierin. Plaats een uitsteker van 5 cm op ieder bord en vul met de reepjes vlees/bosuitjes en de warme grotchampignonsaus. Stort de bietentaartjes op de borden. Plaats vervolgens een hertenkotelet op het bord, de spruitjes en "pommes Anna" er naast. Schep de eigen jus bij de koteletten.

DESSERT Bluf van mokka/vanille-ijs, espresso granité, whiskykaramel en krokante amandelcrunch

Bluf van mokka/vanille-ijs, espresso granité, whiskykaramel en krokante amandelcrunch

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	450	g
melk	150	g
suiker	1500	g
vanillestokjes gehalveerd en uitgeschraapt	2	
eierdooiers	90	g
stabilisator	½	tl
vanillecompositie	400	g
tia marina	½	dl
whisky	½	dl
witte gelatine	2	blaadjes
mokkaextract, naar smaak		
grand marnier	40	cc
water	2½	dl
citroen	1½	rasp
koffie	¾	dl
mokka-extract (uit flesje)		enkele druppels
amandelschaafsel	150	g
eiwit, losgeklopt	½	dl
suikerwater (1 deel suiker en 1 deel water)	125	cc
poedersuiker	25	g

Werk zeer koud! Zet de cocktailglazen in de vriezer. Vanillecompositie: Breng slagroom, melk, suiker en vanille aan de kook en laat met gesloten deksel ca. 30 minuten zachtjes trekken. Bind dit mengsel met de eierdooiers op een zacht vuur. Gebruik hiervoor een pannelikker. Controleer of de compositie gaar en voldoende gebonden is door met een vinger een streep te trekken over de likker. Passeer de compositie door een zeef en laat afkoelen. Bluf van mokka: Meng alle ingrediënten, inclusief de geweekte gelatineblaadjes en vul hiermee een 1l fles (1 l), zet koud weg. Vanille-ijs: Draai de vanillecompositie en de Grand Marnier in een ijsmachine tot vanille-ijs. Maak ijsbollen en bewaar deze op een bakplaat met bakpapier in de vriezer. Esspressogranité: Breng het water met suiker aan de kook. Voeg de citroenrasp toe en laat 30 minuten onder een deksel trekken. Passeer door een haarzeef en voeg dan de koffie toe. Schep in een bakje en plaats in de vriezer. Roer om de 10 minuten met een garde totdat er een fijne korrelige massa (granité) is ontstaan. Whiskykaramel: Kook water en suiker tot een dikke stroop. Voeg de room toe en breng weer aan de kook. Voeg het mokka-extract en de whisky toe. Schenk vervolgens in plastic doseerfles. Amandelcrunch: Meng alle ingrediënten zorgvuldig en laat in ca. 30 minuten in een oven van 150° goudbruin kleuren. Roer om de 5 minuten om. Presentatie: Formeer een treintje. Neem de cocktailglazen. Spuit hierin een beetje whiskykaramel en daarop een beetje bluf. Schep een bol ijs in het midden en vervolgens 2 eetlepels granité. Spuit op met een klein beetje bluf en whiskykaramel. Garneer met de amandelcrunch.