

2008 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

VOORGERECHT Avocado met krab

Avocado met krab

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krabvlees	600	gram
avocado's	6	
paprikapoeder		
mayonaise	4	dl
cayennepeper		
citroen	1	
waterkers	1	bos
eidooiers	2	
olie	3,5	dl
mosterd	2	theelepels
azijn		
worcestersaus		
zout		
peper		

Snij de avocado's in de lengte doormidden. Haal er de pit uit. Haal er de halve dikte van het vlees uit en snij dit in fijne kleine blokjes. Meng deze met het krabvlees. Besprenkel dit mengsel met citroensap. Meng er de helft van de mayonaise door. Doe dit voorzichtig in verband met het tere avocado vlees. Meng wat cayennepeper door de rest van de mayonaise. Vul de avocadohelften met het mengsel van krabvlees en avocado. Spuit er met een spuitzak met kleine gekartelde spuit de rest van de mayonaise decoratief over heen. Strooi er nog wat paprikapoeder over. Mayonaise: Meng de dooiers met de mosterd in een kom. Giet er, in het begin heel voorzichtig, olie bij, onder voortdurend roeren. Wanneer de dooiers zijn opgenomen en de saus bindt, kan men iets sneller olie bijgeven. Wanneer de saus te dik wordt slappen we ze af met citroensap en azijn. Wanneer alle olie op is, voegen we nog citroensap of azijn toe tot de oliesmaak verdwenen is. Breng de mayonaise, die een stevige dikke massa moet vormen op smaak met zout, peper en worcestersaus. Serveer koel. Maak het niet te lang van tevoren, anders wordt het avocadovlees zwart. Leg wat waterkers om de avocado. Uitserveren om 21:00 uur

Bospaddestoelenvelouté met scampi's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
partyscampi's (diepvries)	200	gr.
ui	2	st
boter	2	el
bospaddestoelen	600	gr.
bloem	3	el
wildbouillon pasta voor 1,6 ltr. wildbouillon	100	gram
eierdooier	4	st
room	3	dl
peper en zout		
peterselie		
stokbrood	1	st

Vorbereiding: Laat de scampi's ontdooien en dep ze droog. Bereiding: Snipper de ui zeer fijn. Smelt de boter en voeg de ui toe en laat deze glazig worden. Voeg de bospaddestoelen toe en bak ze even mee. Bewaar een aantal bospaddestoelen voor de garnering. Roer bospaddestoelen en ui om en strooi er de bloem over. Voeg de wildbouillon toe. Laat het geheel 15 min. zacht koken. Mix de soep vervolgens zeer fijn. Dien de Velouté zo snel mogelijk op. Dit om het teruglopen van de heerlijke smaak te voorkomen. Voor het uitserveren: Voeg de scampi's toe en laat ze zachtjes verwarmen. Roer de eierdooiers los in de room en meng door de soep. Serveren: Snij het restant van de bospaddestoelen in stukjes en doe ze bij de soep. Strooi wat fijngesnipperde peterselie over de soep en serveer er schijfjes stokbrood bij. Uitserveren om 21:30 uur

TUSSENGERECHT Roulade van fazantfilet met ganzenlever en carpaccio van truffel**Roulade van fazantfilet met ganzenlever en carpaccio van truffel**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazantfilet	12	stuks
groene kool		
ganzenlever	600	gram
tartufette	1	pot
verder alles wat voor een smaakvol resultaat nodig geacht wordt en in de keuken aanwezig is		

Dit gerecht is voor de culinaire durfals. Enig houvast is een foto van het gerecht en de tip dat het 35 minuten aan 78 graden gegaard moet worden. Voor noodgevallen is het recept bij de chef aanwezig (in gesloten envelop). Uitserveren om 22:00 uur

HOOFDGERECHT Gebraden wildzwijnhaas met pastinaakmousseline en stoofpeertjes

Gebraden wildzwijnshaas met pastinaakmousseline en stoofpeertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijnshaas a.e. stuk	1200	g
salie	1	bosje
gedroogde rozemarijn	2	tl
gedroogde tijm	2	tl
knoflook	3	tenen
peperkorrels	15	g
korianderkorrels	15	g
citroen (rasp v.d. schil)	1	
sinaasappel (rasp v.d. schil)	1	
boter	50	gr.
bloem	35	gr.
port	5	dl
wildfond	5	dl
ahornsiroop	1	el
sjalotten	2	
jeneverbessen, geplet	5	
laurier	12	blaadjes
even grote kleine gieser wildeman	12	
rode port	1	fles
suiker	100	g
glühweinkruiden	2	tl
kleine spruiten	1	pond
plakjes katenspek	125	g
sjalotjes	2	
bildstar/redstar	1	kg
grote pastinaken	7	
melk	3	dl
ganzevet	3	dl
peper		
zout		
nootmuskaat		
geklaarde boter	75	g
olijfolie	75	g
wildjus	2	dl

Wildzwijnshaas 1. Begin direct met dit onderdeel!!! Hak de kruiden en de knoflook, kneus de korrels. Borstel citroen en sinaasappel onder de kraan goed schoon en rasp de schil. Meng alles door elkaar en strooi het mengsel op alufolie, wentel de zwijnshaas hierin en zet ingepakt koel weg tot gebruik. Beurre manié. Roer de boter zacht. Zeef de bloem. Meng de bloem goed

door de boter. Bewaar tot gebruik in de koelkast. Laurierjus 1. Kook de port samen met gepelde en gesnipperde sjalot, gekneusde jeneverbessen en knoflook tot de helft in. Voeg wildfond, ahornsiroop en laurierblad toe en reduceer weer tot de helft. Passeer door een fijne zeef, daarna door een natgemaakte doek en beng op smaak. Stoofperen. Snij van de onderkant van de peren een plakje af en schil de peren verder. Breng port, rode wijn, suiker en kruiden aan de kook, leg de peren in de pan, sluit deze, zet het vuur laag en laat de peren stoven tot ze gaar zijn en kleuren. Haal de peren uit het vocht en zet afgedekt warm weg. Kook het vocht in tot een lichte stroop. Giet de stroop over de peren en zet opnieuw warm weg. Spruiten. Maak de spruiten schoon en kook beetgaar. Spoel koud en zet weg. Snij het katenspek klein en pel en snipper de sjalotten. Zet weg. Mousseline. Schil de aardappelen en drie pastinaken en snij de laatste in stukken. Kook apart gaar. Pureer aardappelen met pureeknijper en pastinaken in de keukenmachine. Wrijf pastinaakpuree door een zeef. Vermeng beide purees. Roer de boter erdoor. Breng de melk aan de kook en voeg al kloppend met de garde beetje bij beetje toe aan de puree. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Schil de overige 4 pastinaken en snij over de lengte in vier kwarten. Bak de 15 punten goudbruin in wat ganzevet en voeg daarna de rest van het ganzevet toe. Laat rustig doorgaren op 70°C tot beetgaar. Wildzwijnshaas 2. Maak de haas schoon en dep droog. Braad de haas in ruim geklaarde boter en olie aan alle zijden bruin. Laat in de oven doorbraden tot een kerntemperatuur van 55°C. Kook 2 dl laurierjus in tot deze begint te geleren, lak de haas hiermee af. Laurierjus 2. Warm de rest van de laurierjus door en bind met beurre manié. De saus mag hierna niet meer koken!!! AFWERKING EN PRESENTATIE: Bak katenspek krokant en fruit op het laatst sjalotknippers mee. Bak tot slot de spruitjes even mee. Trancheer de zwijnshaas, schik de plakken op de onderste helft van de borden. Leg linksboven een lepel spruiten. Spuit een streep mousseline rechtsboven het vlees en leg daarin de puntige, gebakken pastinaak. Zet tussen beide garnituren in het midden een stoofpeer. Nappeer het vlees met de laurierjus. Uitserveren om 22:30 uur.

In wijn gepocheerd appeltje met ijs en mangosaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	0,5	liter
melk	2	dl
suiker	120	g
vanillestokjes	2	
eierdooiers	6	
walnoten fijngehakt met het mes	12	halve
amaretto	1	borrelglas
mooie handappels	13	
cider	2	flessen
mango (0,5 l) (sap gebruiken in de saus)	2	blikjes
citroen	1/2	
sinaasappels (uitgeperst)	2	
grand-marnier		
muntblaadjes		
chocolade pijpjes of krullen		
walnoten	12	halve

Maak eerst het ijs. Slagroom en melk langzaam aan de kook brengen, 60 g suiker en de vanille stokjes opengesneden toevoegen, 10 à 12 minuten zachtjes laten trekken. Vermeng intussen de losgeklopte eierdooiers en de rest van de suiker (60g). Goed opkloppen. Neem de vanillestokjes uit het melkmengsel en giet van dit mengsel 2 à 3 grote lepels bij de losgeklopte eierdooiers onder voortdurend kloppen. Verwijder het merg uit de vanillestokjes en voeg dit weer toe aan het mengsel. Het gehele dooiermengsel daarna bij de rest van de room doen. Op heel klein vuur zetten en al roerend doorverwarmen tot de vla enigszins is gebonden. (Let op: laat het niet schiften). Laat de vloeistof afkoelen en verwerk het in de ijsmachine. Als het ijs wat steviger wordt, de gehakte noten en de amaretto toevoegen. De appel: Schil de appels en snijd er van boven en van onderen een plakje af. Hol ze met een mes mooi recht uit, zodat er een bakje ontstaat, waar het ijs mooi in past. Zet de appelbakjes in een pannetje met cider en pocheer ze (pocheertijd is afhankelijk van de soort, daarom 1 extra appel mee pochieren om te testen) tot de appels beetgaar zijn en nog wel een mooie stevigheid hebben. Zet de appels daarna weg in de koelkast. Mangosaus: Snijd uit het vruchtvlees 12 mooie stukjes voor de garnering. Pureer de rest met het sap in de keukenmachine. Voeg sinaasappelsap toe. Daarna eventueel suiker en citroensap naar smaak toevoegen. Als laatste een scheutje Grand Marnier erbij. Serveren: Zet de appels midden op de borden. Giet er de mango saus omheen en leg een bolletje ijs in de appel. Garneer het geheel met de stukjes mango, een walnoot, muntblad en chocolade pijpjes of krullen. Uitserveren om 23:00 uur