

2013 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

Kipfilet a la gamba

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	6	ons
verse salie		bos
pancetta	2	ons
zp		

Snijd de kipfilet in reepjes ter grootte van een gamba. Snijdt de reepjes in de lengte zover in dat ze goed open te vouwen zijn. Snij de nerf uit de salie blaadjes zp in de kipfilet leg daar een salieblaadje(s) op vouw dicht rol in de pancetta bak tot de buitenkant mooi gaar en goud bruin is en de filets nog sappig zijn. Vouw ze in een rondje zodat ze er uit zien als een gamba doe ze in een glaasje of leg ze op een klein bordje.

Aardappelsalade met een gegrilde coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	12	
kropsla	1	
peultjes	150	gr.
parmezaanse kaas	12	plakken
grote aardappels	3	
mayonaise	3	el
notenolie	0.25	dl
poedersuiker	0.5	el
mosterd	0.5	tl
azijn	0.5	dl
water	0.5	dl
olijfolie	2.5	dl
eierdooier	0.5	

Snij gelijkmatige heel kleine blokjes van de geschilde aardappels, kook kort tot ze half gaar zijn, laat ze warm uitlekken op een zeef, als het vocht is verdampt de nog warme blokjes toevoegen aan de mayonaise en de dressing. Laat buiten de koelkast langzaam afkoelen. Haal de peultjes af en blancheer ze maak ze aan met een klein beetje dressing. Was de kropsla ne droog zorgvuldig. Grill de coquilles in een grillpan. Leg wat aardappelsalade op een bordje of beter amuselepel leg hierop de coquille werk af met peultje, wat blad sla en wat flinters Parmezaanse kaas

Luchtige sorbet van rode biet met Stellendamse garnalen, zeekraal en chioggiabiet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suikerwater	3	dl
bietensap	1.5	liter
eiwit	60	gr.
witte wijnazijn	3	dl
zout		
stellendamse garnalen	300	gr.
chioggia bieten	3	
zeekraal	150	gr.

Meng de sorbet ingrediënten draai ze in een sorbetière tot een luchtige massa. Smit de melange in met behulp van een spuitzak in voor-gekoelde cocktail glaasjes en zet ze in de vriezer. Afwerking; haal de sorbets na maximaal 1uur uit de vriezer bedek de rand van de glaasjes met de Stellendamse garnalen, snijdt de Chioggia biet in fijne julienne steek de sliertjes samen met de rauwe zeekraal in de sorbet

VOORGERECHT Gegrilde tarbot met cantharellen saus

Gegrilde tarbot met cantharellen saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vis fond	2	dl
room	1	dl
boter	200	gr.
cantharellen	200	gr.
tarbot filets	900	gr.
zeekraal	350	gr.

Breng de fond aan de kook voeg de room toe kook in tot de gewenste smaak en consistentie. Kook de cantharellen, nadat u deze goed en zorgvuldig heeft schoon geborsteld, in de saus tot ze zacht zijn en haal ze eruit. Doe van het vuur boter in kleine stukjes toevoegen tot de saus de gewenste dikte heeft. Op smaak brengen met z&p Gril de filets in een grillpan en doe ze daarna in een oven van 150°C tot ze mooi gaar maar niet droog zijn Was de zeekraal doe met boter en weinig water even aan sauteren In het midden van het bord een bedje van zeekraal leggen de Tarbot daarop, de saus in een cirkel daarom heen en verdeel de cantharellen door de saus.

Wilde eendenfilet met frambozensaus het pootje confit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden	6	
boter	200	gr.
frambozen	600	gr.
suiker	200	gr.
water	2	dl
blanke azijn	4	tl
wild fond	4	dl
koude boter	100	gr.
z&p		
prei	250	gram
wortelen	250	gram
tomaten	250	gram
tijm		
gekneusde peperkorrels		
wat foelie		
laurier blaadjes	4	
jeneverbessen	4	
kleine witlofjes	12	
aardappelen	700	gr.
melk	3	dl
room	3	dl
gruyère geraspt	100	gr.
knoflook heel fijn	4	tenen
zout		

Haal de pootjes en het vel van het karkas. Laat het vel in een pan zachtjes op het vuur smelten en gebruik dit vet evt aangevuld met ganzenvet om de pootjes op lage temperatuur (80°C) in een paar uur te laten garen. Snijdt de filets van de karkassen. Voor het maken van de wild fond; Doe de karkassen in het water met de groenten en de kruiden zodanig dat de karkassen net onder water staan. Laat dit zo lang mogelijk trekken. Doe door een zeef in een pan een uur voordat de eend moet worden opgediend, kook in. Indien nodig, vul aan en breng op smaak met de wild fond uit een pot. Kook de frambozen, (houdt er een aantal apart voor de decoratie) de suiker en het water tot een puree in circa één minuut. Pureer de massa in een blender. Vang de puree, door een zeef, op in een bak. Doe de azijn in een sauspan en kook op een hoog vuur tot deze praktisch is verdampt. Voeg de puree en de wild fond toe. Laat het geheel inkoken gedurende 20 minuten. Roer er koude klontjes boter door en breng op smaak. Bestrooi de filets met zp. Bak ze op hoog vuur in ca 3 minuten mooi bruin en laat ze nagaren voor 15 minuten op 70 tot 80°C tot ze mooi roze zijn, snijdt ze in dunne plakken en leg een filet op ieder bord. Kook de witlof in zijn geheel en plaats dit ook zo op het bord. Snij de aardappelen in dunne plakjes. Beboter een vuurvaste schaal en leg hierin een laag van 1 cm aardappelplakken, bestrooi met wat gruyère, knoflook en zout, herhaal dit enige malen. Giet

melk en room over het gehaal en bestrooi tot slot met de rest Gruyère. Zet in een op 180°C voorverwarmde oven voor ongeveer 30 minuten tot de aardappelen een mooie bruine korst krijgen en goed gaar zijn. Steek er 12 kolommen uit en plaats deze op het bord. Drapeer de saus naast de filets.

KAAS Lauwwarme geitenkaas met sherry

Lauwwarme geitenkaas met sherry

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
st maure geitenkaas (moet absoluut jonge kaas zijn)	3	rollen
notenbrood	26	plakjes
oude sherry	6	dl
mooie virgin olijfolie	0.5	liter
zachte honing		
rucola		
eierdooier	0.5	
notenolie	0.25	dl
poedersuiker	0.5	el
mosterd	0.5	tl
azijn	0.5	dl
water	0.5	dl
olijf olie	0.25	liter
z&p		

Maak de dressing door de eierdooier samen met azijn, water, mosterd en poedersuiker los te kloppen en al kloppend de notenolie en de olijfolie toe te voegen tot de gewenste dikte. Breng op smaak met zp Beleg de plakken notenbrood met de geitenkaas, besmeer ze met een likje honing, plaats ze in een oven van 180°C. Meng de oude sherry met de olijfolie Maak de sla aan met de dressing, dresseer op het bord. Leg hierop de lauwwarme toastjes met de geitenkaas. Besprenkel deze royaal met de sherry vinaigrette

Palecsinta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	gr.
eieren	2	
eierdooier	1	
melk	2	dl
suiker	5	gr.
zout		
water	1	dl
boter		
walnoten	200	gr.
dunne honing		
lauwe melk		
kwark	200	gr.
zure room	2	el
in rum geweekte rozijnen	1	el
citroenrasp	1	tl
bittere chocola	100	gr.
room	2	el
zwarte koffie	2	el

Roer een glad beslag van bloem, eieren, eierdooier, melk water, zout en suiker en bak hiervan in een weinig boter 12 soepele dunne flensjes, vul ze met de onderstaande vullingen, rol ze op en doe er de chocoladesaus over eventueel wat verwarmde rum die je aan kunt steken voor het echte effect Notenvulling; maal de noten grof en voeg er zoveel dunne honing en lauwe melk bij tot een soepele vulling Kwarkvulling; wrijf de kwark door een zeef en roer dit tot een soepele massa met de zure room, citroenrasp, suiker wat zout en de geweekte rozijnen
Chocolade saus; neem de stukken chocolade smelt samen met de room, koffie en suiker (laatste is afhankelijk van de zoetheid van de chocolade dus proeven) Roer enkele malen goed zodat een mooie gladde saus ontstaat en gebruik het warm.