

2014 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suikerwater	2	dl
bospeensap	1	l
eiwit	40	gr.
witte wijnazijn	2	dl
zout		

Meng alle ingrediënten en laat ze in de ijsmachine tot een luchtige massa draaien. Spuit de melange met een spuitzak in voorgekoelde glaasjes en zet ze in de vriezer. Laat niet langer dan een uur opstijven.

Kokoschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokoscoulis	400	gr.
gelatine	2	blaadjes

Breng de kokoscoulis aan de kook en los hierin de gelatine op. Doe de kokosmelk in de kofschep, twee patronen, schudden, in de koeling plaatsen.

Zoetzure wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	1	
zoetzuurbasis	4	dl

Snij voor de zoetzure wortel de winterpeen in fijne brunoise. Breng het zoetzuur vocht aan de kook, voeg de wortel brunoise toe en laat de wortel in het vocht afkoelen. Neem ze uit het vocht en laat ze uitlekken. Snij voor de garnering een lange, dunne reep van de winterwortel en geef die de zelfde behandeling als hierboven.

Suikerwater

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	dl
suiker	200	gr.
limoen	½	

Kook totdat de suiker is opgelost.

Zoetzuurbasis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	1	dl
witte wijnazijn	1	dl
suikerwater	1	dl
honing	50	gr.
plakjes verse gember	50	gr.
een paar peperkorrels		
limoenschil	2	stukken

Kook alles, laat afkoelen, zeef.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt		

Dresseer de brunoise over het sorbet mengsel. Spuit het kokosschuim erop, werk af met een muntblaadje en een lange stengel zoetzure wortel.

Basisrecept kippendijen rol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen	12	
limoen	1	
zout		
peperkorrels		

Maak eerst de pekel, dit is een zout badje voor de kip met kruiden zout en water. Meng 1 l water, 100 gr zout, 10 gr peperkorrels, roer. Leg de kippendijen 15 min in de pekel en spoel daarna goed af. Snij de kippendij in de lengte richting open. Haal het botje eruit laat het vel aan de dij zitten, maar maak het aan de randen los. Schrap het vet van het vel. Rasp wat limoen over de kippendij, rol dan de dij op in zijn vel en vervolgens in plastic folie en knoop de uiteinden vast. Stoom met stoommandje (groen van kleur) 10 min.

Kippenhuid

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenhuid	400	gr.
pekelwater		

Leg de huid eerst in pekelwater, spoel af, lege even in de vriezer. Bak in hete pan krokant. Leg een tweede pan op de huid om de huid vlak te houden.

Mini Mais

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini mais	12	stuks
afsluitbare plastic zak		

Doe de mini mais in een afsluitbare zak met wat zonnebloem olie en wat zout. Stoom 6 min. Voor het opdienen de mais halveren en even met de branden licht blakeren.

Mais crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskorrels	300	gr.
room	60	gr.
zout		
xantana		mespunt

Kook de mais met het zout en de room tot ze gaar is. doe in blender en pureer tot een gladde massa. Zeef en breng op smaak met zout. Voeg daarna een beetje xantana toe. Doe in spuit zak.

Abrikozencreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
abrikozen	300	gr.
abrikozen coulis	100	gr.
vanille stokje	1	
kardemon	10	gr.
suiker	40	gr.
witte wijn	1	dl

Snij de abrikozen fijn. Voeg witte wijn, coulis, vanille, kardemon, suiker toe. kook, laat afkoelen haal de abrikozen uit het vocht en doe ze in de blender maak mooie gladde crème. (voeg wat vocht toe indien noodzakelijk). Bewaar het overgebleven vocht!!

Eendenlever bonbon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	150	gr.
sinaasappelsap en schil		
limoenrasp		
chilisaus	40	gr.
wortelsap	40	gr.
cocktailpikkers		
abrikozen sap		
agar agar		

Kook de chilisaus en de wortelsap half in. Maak lever schoon, rode zeentjes verwijderen. Druk door een zeef. Meng met de chilisaus/wortelsap, sinaasappelsap limoenrasp sinaasappelrasp en sap. Breng crème op smaak met P&Z. Doe de crème in een spuitzak en spuit op een silicone mat, doe er prikkertjes in. Zet in de vriezer. Als de mousse hard is Haal je de balletjes door het abrikozensap mengsel. Gebruik het overgebleven abrikozensap en doe er een klein beetje agar agar bij. laat even goed doorkoken. Laat een beetje afkoelen, haal voordat het sap opstijft de eendenlever bonbons door het sap.

Polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
polenta	500	gr.

Bereid de polenta op de aangegeven wijze. Als ze gaar is maak een dikke plak 2 cm, steek met een ring van 4 cm rondjes uit de plak verwijder het midden deel van de polenta met een kleinere ring, zodat je deze kan opvullen met mais crème. Voordat je de crème spuit eerst de polenta aanschroeien met de brander.

Kip/lever bal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen	100	gr.
eendenlever	100	gr.
witte port		
kikoman		
popcorn		

Gaar de kippendijen met een weinig P&Z en een beetje kikkoman. Laat afkoelen en snij heel fijn. Vermeng de eendenlever met een scheutje witte port en druk door een zeef. Vermeng de kip en de lever. Controleer smaak op P&Z. Draai kleine balletjes. Doe popcorn in blender en rol hier de balletjes doorheen. Bak de kiprolletjes krokant. Snij in delen van 2 a 3 cm en zet ze op snij kant op het bord. Vul de polenta met mais crème. En maak het bord feestelijk op met de overig bereide producten voeg wat sla toe voor de kleur.

Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensla		

Bloemkoolsoep met venusschelpen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venusschelpen	1	kilo
sjalotjes	2	
witte wijn	500	ml
grote bloemkool	2	
kerriepoeder	6	tl
visfond	4	potten
slagroom	300	ml
paddestoelen	150	
dorade filet pp	70	gr.
cres		

Doe de venusschelpen in een schaal met zout water en laat ze 30 min in koelkast staan. Spoel daarna af. Verhit in pan olijfolie en de helft van de sjalotjes, laat zweten. Voeg de venusschelpen toe en blus af met witte wijn. Doe deksel op de pan en schud, breng opnieuw aan de kook. Schep de schelpen eruit en bewaar het vocht. Verdeel de bloemkool in kleine roosjes en snijdt de stronk in stukken. Houd 36 (3pp) apart. kook water en blancheer de 36 bloemkoolroosjes. Spoel af met koud water. Verhit olijf olie bak kerrie op een laag vuur blus af met 200 ml venusschelp vocht, voeg visfond toe en 0.5 l water. Voeg overgebleven bloemkool en room toe. Laat gaar koken pureer met staafmixer zeef breng op smaak met Z%P. Bak het andere sjalotje met de paddenstoelen. Bak dorade filet op het vel op hoog vuur. keer de vis, zet vuur laag. Doe de bloemkool soep op bord. Verwarm de bloemkoolroosjes, leg de vis in het midden leg de overige ingrediënten om de vis. Werk af met een blaadje cres.

Knoflook puree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	200	gr.
kalfsjus	50	ml
olie		

Bak de teentjes op een laag vuur tot ze goudbruin zijn blus af met de jus en dek de pan af met folie. Zet de teentjes weg op een laag vuur. Laat staan voor 1 uur. Pureer en breng op smaak met P&Z. Doe in spuitzak.

Kalfsjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortel peen ui en selderij	500	gr.
venkelzaad	1	lepel
laurier	5	blok
tijm	5	takjes
peperkorrels		
kalfsfond	1	l
rode wijn	1	fles

Zet de groente aan met wat olie. voeg de kruiden toe. Blus af met rode wijn, laat inkoken, voeg kalfsfond toe laat verder inkoken, zeef en breng op smaak met P&Z.

Knolselderijcreme

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	grote
room	200	ml
groentebouillon		
witte chocolade	20	gr.

Snijdt de knolselderij in blokjes en kook ze in de groente bouillon. Pureer tot een mooie gladde crème ontstaat. Voeg op het eind de chocolade toe draai tot ze mooi is opgelost.

Aardappel-biet kroket

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	12	
rode biet	10	
bloem		
eiwit		
panko		
olie		
satéprikkers		

Snijdt de biet en de aardappel in dunne plakken, 2 a 3 mm. Steek er ronde ringen uit 3 cm. Blancheer de aardappelplakken. Spoel af met koud water. Stapel om en om de aardappel en de biet tot een torentje van ca 5 cm. Steek er een satéprikker in. Wentel ze door de bloem eiwit, panko, nogmaals door eiwit en panko. Maak 1 pp. Bak ze in frituur olie goudbruin.

Cantharellen en entrecote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	500	gr.
entrecote pp	100	gr.

Bak cantharellen op een hoog vuur. Bak de entrecote met P&Z op hoog vuur tot mooie bruine kleur ontstaat, laat ze rosé.

Opmaak

Maak met een lepel een veeg knolselderij. Daarop het vlees. Snijdt de kroket in tweeën. Verwijderstokje. Leg overige ingrediënten rond het vlees.

DESSERT Panna Cotta met Vadouvan kruiden, gemarineerde aardbeien en koude bouillon van Rose cremant

Panna Cotta met Vadouvan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1	l
suiker	250	gr.
gelatine	10	blaadjes
ei dooiers	8	
vadouvan kruiden	2	el

Week de gelatine blaadjes in koud water. Kook de room op met 250 gr suiker vadouvan kruiden 2 eetlepels. Dek af met plastic folie laat van het vuur af 30 min trekken. Verwarm opnieuw en voeg gelatine en eidooiers toe. Stort in bakjes.

Gemarineerde aardbeien

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	gr.
water	4	dl
suiker	400	gr.
vadouvan		
citroensap		

Laat 4 dl water opkoken met een kleine hoeveelheid vadouvan en met 400 gr suiker. voeg citroensap toe. Laat afkoelen. Maak aardbeien schoon en vermeng ze met suiker stroop.

Koude bouillon van Rose cremant

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	500	gr.
rose cremant	500	ml

Verwarm de frambozen (Houd 3 frambozen pp apart voor garnering) met de rosé 10 min au bain Marie (80gr). Laat afkoelen in koelkast. Zeef de bouillon als ze is afgekoeld en zet koel weg.

Opmaak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoencres		

Stort panna cotta in het midden van een rond diep bord dresseer de gemarineerde aardbeien schenk de bouillon om de panna cotta. Garneer met frambozen en cres.