

2015 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

VOORGERECHT Krab soufflé

Krab soufflé

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krab	400	gr.
bloem	120	gr.
melk	0,7	l
boter ijskoud	70	gr.
eierdooiers	8	
zout		
mengsels van droge witte wijn, droge sherry en noilly prat naar eigen smaak	6	el
eiwitten	8	

Roer in een kom de bloem en de helft van de melk tot een glad mengsel. Breng de rest van de melk aan de kook en voeg het melk bloem mengsel er beetje bij beetje roerend aan toe. Blijf roeren tot er een vrij dikke saus is verkregen. Laat de saus 5 minuten heel zachtjes doorkoken. Klop op het eind de boter in kleine stukjes erdoor, zodra de boter is opgenomen de eierdooiers er door en van het vuur afhaken. Voeg het zout en het wijnmengsel er aan toe. Snijdt de krab in kleine stukjes en roer er door. Laat koud worden. Verwarm de oven voor op 180 gr bestrijk de bodem en wanden van de soufflé potjes licht met boter. Klop de eiwitten met een beetje zout stijf, spatel het zo luchtig mogelijk door de koude saus. Vul de potjes tot $\frac{3}{4}$ met de krabmassa. Plaats de potjes in een oven slee die met water is gevuld zodanig dat de potjes voor de helft tot $\frac{2}{3}$ in het water staan. Plaats de slee op een rooster net onder het midden van de oven. Reken op een oventijd van ongeveer 18 tot 20 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Dien direct op.

Coquilles St Jacques met boleten en laurierschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	30	
boleten (eekhoortjesbrood)	30	
melk	2,5	dl
gevogelte fond	2,5	dl
blaadjes laurier	5	

Ontdoe de boleten van de steeltjes en zet de steeltjes met de laurier in de melk en laat dit met een gesloten deksel trekken. Zet de gevogelte fond op en voeg de gezeefde melk toe. Bak de boleten kort en breng op smaak. Bak de St Jacobschelpen kort en hevig aan. Schuim de melk op en serveer

Noordzee tong gegaard in gerookte boter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongfilets	8	ons
stangen prei	4	
azijn	2,5	dl
suiker	140	gr.
laurierbladen	5	
boter	250	gr.
room	2,5	dl
citroengras	75	gr.
vis fond	2,5	dl
oesters	5	
aardappelen (kruimig)	2	
boter (gesmolten)	10	g
olijfolie	10	ml
volle melk	20	ml
slagroom	20	ml
nootmuskaat		

Boter smelten en rookoventje klaarmaken met rookmot. Boter roken in het oventje. Deksel op een kier laten staan. Citroengras fijn snipperen en in iets boter aanfruiten afblussen met visfond, room toevoegen en in ongeveer 30 minuten langzaam laten garen. Met een blender glad draaien en door een zeef terug in de pan. De azijn en de suiker met het laurier koken hierin de prei in zijn geheel (of in grote hele stukken) laten garen. Voor de aardappel mousseline: Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook ze in water met zout in 25 min. gaar. Giet af, doe terug in de pan en laat 10 min staan met de deksel op de pan. Hang een bolzeef in een andere pan en wrijf met de bolle kant van een lepel de aardappelen erdoor. Meng de boter en olie erdoor. Verwarm de melk met de slagroom 2 min. in een steelpan. Schep zo luchtig mogelijk door de puree. Het is de bedoeling dat de mousseline (fluweelzachte aardappelpuree) glad en een beetje vloeibaar wordt. Breng op smaak met versgeraspte nootmuskaat en peper en zout. De tongfilet licht zouten en in de warme gerookte botergaren (moet eigenlijk net niet gaar zijn). De Prei tot stammetjes snijden van twee cm hoog. Deze vullen met een halve oester, daar bovenop de aardappelmousseline daarop de gegaard tongfilet. De citroengras saus opmonteren met koude boter en opdienen.

Gebakken wilde eendenborst met grapefruit en portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden	5	
boter	200	gr.
grapefruits	5	
water	2,5	liter
gemengde grog gesneden groente (wortel ui prei bleekselderij)	500	gr.
bouquet garni van tijm laurier en peterselie		
peperkorrels	1	thee lepel
rode port	2,5	dl
rode wijn	1,25	dl
eendenbouillon	0,75	liter
mosterd	2	tl
dragon fijngehakt	2	tl
arrow root of evt maïzena om te binden		

Fileer de eenden zodanig dat we de poten en borst filets hebben voor het vlees en de rest voor de bouillon kan worden gebruikt. Hak de karkassen in stukken en breng met het water aan de kook schuim eraf scheppen als er geen schuim meer komt de groenten en bouquet er in doen. Bouillon 1 uur zachtjes laten koken. Door een haarzeef in een schone pan doen en inkoken tot er $\frac{3}{4}$ liter over is. Bestrooi de poten met zout en peper bak ze gaar en houd ze afgedekt warm. Schil de grapefruits tot op het vrucht vlees snijd de partjes zonder dat er enig wit op zit en vang het vocht op. Kook de port en wijn in tot $\frac{2}{3}$ giet de eenden bouillon er bij en breng aan de kook. Giet de saus door een neteldoek of haarzeef in een schone pan vermeng de arrowroot met mosterd en wat water tot een dik sausje en giet het al roerend in de saus tot de saus licht gebonden is. Smelt de vel van de eendenborst in de pan en verhit het vet dat daarvan afkomt en bak de eendenborstjes hierin 2 tot 3 minuten zodat ze van binnen roze blijven. Breng de saus aan de kook en roer er de dragon door. Verwarm de grapefruit partjes in het sap tot lauwwarm. Snijd de borsten in plakjes, bedel de spiegel van de voorverwarmde borden met een laagje saus leg om en om een plakje eendenborst en een plakje grapefruit. Met in het midden een boutje.

Gevuld appeltje met marsepein en citroen roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels elstar of jonagold	10	
witte wijn	1,5	liter
kaneel		
vanille		
suiker	2	ons
citroenen	2	
citroensap	4	dl
geraspte schil van 2½ citroen		
slagroom	7	dl
melk	7	dl
amandelspijs	150	gr.
eierdooier	3	
bloem	65	gr.
eiwit	60	gr.
poedersuiker	65	gr.
boter	65	gr.

Voor de citroenroomijs: Suiker, citroensap en -schil mengen tot de suiker goed is opgelost. Dit goed mixen met de slagroom tot een lobbige mengsel. Dan beetje bij beetje de melk erdoor mengen tot een geheel. 30 minuten draaien in de ijsmachine. Wat stukjes van de citroenschil in reepjes snijden en confijten (betekent een keer of 7 schil in steeds opnieuw water met suiker koken). Appels schillen klokhuis verwijderen. Samen met vanille, kaneel, citroen en suiker (afhankelijk van de zuurte van de appels) in de wijn pocheren en laten afkoelen. Bloem met suiker en eiwit met de gesmolten boter tot een gladde massa roeren. Met behulp van een spatel op silmat smeren in driehoeken van maken en afbakken in een oven van 175 gr. Terwijl nog warm en soepel hoorntjes van maken. Amandelspijs in de appels doen en 10 minuten in een over van 160 gr garen. Als het appeltje nog warm is het hoorntje met het citroenijs gevuld in de appel steken. Wat gekonfijte citroenschil erover doen.