

# 2016 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

---

**VOORGERECHT** Mousse van gerookte paling en venkel met tomatengelei en dille olie en crème fraîche

---

## Mousse van gerookte paling en venkel met tomatengelei en crème fraîche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gekruid tomatensap	1.8	dl
agaragar	3	gr.
tabasco		
zout, peper		
kleine venkelknol (250gr)	1	
sjalot	1	
knoflook	1	
boter	25	gr.
witte gelatine (5 gr)	2.5	bl.
witte wijn	1	el
pernod		
peper, zout		
citroensap, vers		
room	80	ml
gerookte paling	200	gr.
visfond	30	ml
plakken roomboterbladerdeeg	2	
eigeel		
zwart sesamzaad	1-2	el
dille	3	el
citroensap	1	el
mosterd	0.5	tl
druivenpitolie	0.5	dl
crème fraîche	2	el
blaadjes bulls blood		

Breng het tomatensap met de agaragar aan de kook en laat 1 min zachtjes koken. Breng op smaak met tabasco, zout en peper. Giet de massa in een volledig vlakke vorm in een 2 mm dikke laag. Laat eerst stollen en plaats dan in de koeling. Steek 12 rondjes uit de gelei zo groot als de gebruikte ringen. Maak de venkel schoon, verwijder de stelen en de harde kern. Verwijder "draden" met een dunschiller. Snijd 150 gr venkel in kleine stukken. Snipper de sjalot en de knoflook. Verwarm boter in een pan en fruit venkel, sjalot en knoflook licht aan zonder te laten kleuren. Gaar de venkel met deksel op de pan onder af en toe roeren. Pureer de gare venkel. Week gelatine 5 min in koud water. Verwarm wijn en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Meng deze wijn door de venkelpuree. Breng puree op smaak met Pernod, peper en zout en citroensap. Spatel, als de massa iets gegeleerd is, er de bijna stijfgeklopte room door. Neem 12 ringen met een doorsnede van 3-4 cm en + 3 cm hoog. Bekleed de binnenzijde met plastic tot de hoogte van de ring en maak de onderzijde dicht met plasticfolie. Doe in iedere ring 1/12 deel van de venkelmousse, strijk glad en laat deze even wat opstijven in de koeling. Pureer de paling met visfond tot een farce. Week de gelatine 5 min in koud water. Verwarm 1

el room en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Doe gelatine bij de farce en breng op smaak met peper en zout. Laat de massa wat afkoelen. Klop de rest van de room bijna stijf en spatel door de afgekoelde farce. Verdeel de palingmousse over de venkelmouse, strijk glad en dek af met een rondje tomatengelei. Zet in koeling. Prik het bladerdeeg in met vork. Bestrijk licht met eigeel en bestrooi met sesamzaad, iets peper en zout. Snijd het deeg in 3 repen en snijd de repen in de breedte doormidden. Bak in een oven van 175° in +15 min goudbruin. Pureer dille met citroensap, mosterd en olie tot een egale gladde massa. Breng op smaak met peper en zout. Proef af en voeg eventueel nog wat citroensap of suiker toe. Meng 1 el dille olie met de crème fraîche. Doe deze crème fraîche en de overgebleven dilleolie in een cornetje of spuitflesje. Presentatie: Zet op een koud bord een torentje mousse. Spuit wat streepjes crème fraîche op de gelei. Garneer rondom af met dille olie, blaadjes bulls blood en het bladerdeeg.

**Salade van gerookte eendenborst met kastanje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	gr.
eiwit	225	gr.
bloem	90	gr.
maïsmeeel (polenta)	90	gr.
poedersuiker	150	gr.
lindehoning	120	gr.
shiitake granulaat, sabarot	3	eetl.
eendenborst filet	400	gr.
kastanjes (zelf koken)	200	gr.
mesclun salade	200	gr.
dressing	12	el
dijon mosterd	2	eetl.
fijne kristalsuiker	3	theel.
rodewijn azijn	6	theel.
milde olijfolie	6	eetl.
water	200	ml
snufje zout		
eieren	4	
alfalfa	40	gr.
vijgenchutney, zelf maken	6	el

Smelt de boter en meng deze rustig met eiwit, bloem, maïsmeeel, poedersuiker en honing. Laat dit beslag vervolgens 10 min. rusten. Leg bakpapier of een siliconen matje op een vlakke bakplaat. Lepel er wat beslag op en smeer dit, met de bolle kant van een lepel, uit tot langwerpige vormen van ca. 5 cm breed en 25 cm lang, niet teveel tegelijk i.v.m. het vormen. Bestrooi met shiitake-granulaat en bak ze in een voorverwarmde oven van 180 graden goudbruin. Haal ze direct van de bakplaat en vorm ze rond een steker van 6 cm. doorsnede. Pas als de koek is afgekoeld en krokant is voorzichtig van de vorm verwijderen. Herhaal dit tot alle rondjes gereed zijn en bewaar ze op een droge plaats tot serveren. Snijd de gerookte eendenborst in grove (0.5 x 0.5 x 3 cm) julienne en de kastanjes in stukjes. Salade: Maak 2/3 van de sla aan met de dressing en meng er de eendenborst en de kastanjes doorheen. Dressing: Meng de ingrediënten en proef de dressing; indien te zuur voeg dan wat honing toe. Soezen: Verwarm de boter en het water in een pan. Roer er de bloem en het zout doorheen en laat op laag vuur onder voortdurend roeren, gaar worden. Haal van het vuur en roer een voor een de eieren er doorheen. Spuit dit soezenbeslag in grillige vormen (smalle reepjes) op een bakplaat, bestrooi met shiitake granulaat en bak ze af, in een voorverwarmde oven van 180 graden tot ze goudbruin zijn (ca 8 min.). Presentatie: Verdeel enkele achtergehouden mooie slablaadjes over de borden, zet de krokante ringen erop en vul deze met de eendenborst salade. Maak af met een plukje alfalfa, garneer met de versgebakken stengels van soezen beslag en drapeer wat vijgenchutney op het bord.

**TUSSENGERECHT** Sorbetijs van sinaasappel en zoete puntpaprika met een topping van sinaasappel-pompoenmousseline bekroond met een sinaasappel-sesamkletskep en gekonfijte sinaasappelschil

---

## Sorbetijs van sinaasappel en zoete puntpaprika met een topping van sinaasappel-pompoenmousseline bekrond met een sinaasappel-sesamkletskep en gekonfijte sinaasappelschil

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen (sweet star)	300	g
sinaasappelsap	200	ml
suiker	200	g
limoen	1	
dragon	8	takjes
olijfolie	2	el
zoete puntpaprika	500	g
rietsuiker	350	g
sinaasappels	3	
vlierbloesemstroop	100	ml
cointreau	50	ml
kardemom	2	
zout	1	mespuntje
boter	100	g
zwart sesamzaad	100	g
bloem	50	g
poedersuiker	160	g
water	300	ml
vanillestokje	1	
kardemompeul	1	
steranijs	0.5	
korianderzaad	0.5	el

Sinaasappel-pompoenmousseline: Verwarm de oven voor op 160 °C. Verpak de schijf pompoen in aluminiumfolie. Pof in circa 30 minuten gaar in de oven. Schep het vruchtvlies uit de pompoen. Verwarm het sinaasappelsap met de suiker, limoenrasp en limoensap en de dragon en laat circa 10 minuten trekken. Pureer het vruchtvlies in de keukenmachine met de sinaasappelstroop en olijfolie tot een gladde puree. Sorbetijs van sinaasappel en zoete puntpaprika: Verwarm de oven voor op 160 °C en pof de paprika's in circa 30 minuten. Verwijder de schil van de paprika. Verwarm de puntpaprika in een pan tot al het vocht is verdampt. Leg de puntpaprika in een schaal. Voeg rietsuiker, sinaasappelsap en -rasp, limoenrasp, vlierbloesemstroop, Cointreau, kardemom en een mespunt zout toe. Laat 10 minuten marinieren tot de suiker is opgelost. Pureer alles in de blender. Draai er ijs van in de ijsmachine. Sinaasappel-sesamkletskep: Smelt de boter in een sauteuse. Voeg sinaasappelsap toe. Schenk in een kom. Voeg sesamzaadjes, bloem, poedersuiker en een mespunt zout toe en roer tot een beslag. Laat het beslag circa 2 uur in de koelkast opstijven. Strijk het beslag in een cirkel circa 8 centimeter doorsnede uit op een bakmat of bakpapier. Gebruik hiervoor de achterkant van een lepel. Bak de kletskepken in circa 12 minuten goudbruin in de oven op 160 °C. Gekonfijte sinaasappelschil: Snijd de schil van de perssinaasappels. Snijd de schil in 24 repen van 3 millimeter dik. Zet ze op met koud water en breng aan de kook. Herhaal dit

proces nog 3 keer. Breng 300 ml water met 300 g suiker aan de kook. Zet het vuur laag. Verwarm de schillen circa een uur in de suikersiroop. Haal ze uit de stroop en laat de suiker afkoelen en hard worden. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Vijzel suiker met de specerijen en vanillemerg fijn. Wentel de helft van de sinaasappelschil door de specerijensuiker. Eindbereiding en presentatie: Doe het sorbetijs in een lang glas. Spuit de compote erop. Steek de kletskep erop. Steek de gekonfijte sinaasappelschil ernaast.

**HOOFDGERECHT** Hertenhaas met vlierbessensaus, selderijgratin, appelpartjes en courgette

---

## Hertenhaas met vlierbessensaus, selderijgratin, appelpartjes en courgette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	teentjes
sjalotten	2	
winterwortel	100	gr.
prei	100	gr.
knolselderij	100	gr.
jeneverbessen	5	
peperkorrels	6	
laurierblad	1	
boter	50	gr.
kalfsfond	2	dl
wildfond	2	dl
rode port	1	dl
rode wijn	2	dl
vlierbessensap	1	dl
boter voor monteren	50	gr.
peper en zout		
hertenhaas per persoon	80	gr.
geklaarde boter	50	gr.
groene courgette	1	
gele courgette	1	
olijfolie		
middelgrote knolselderij	1	
room	1	dl
melk	1	dl
peper, zout		
knoflook, gesnipperd	1	teen
tijm	2	takjes
rozemarijnnaalden	12	
eieren	2	
geraspte kaas, belegen	100	gr.
grote appels elstar	3	
beetje boter		
poedersuiker		

Vlierbessensaus: Maak de groenten schoon en snijd in stukken. Fruit groenten en kruiden in boter. Blus af met fond, port en wijn. Laat saus inkoken tot  $\pm 1/4$  en zeef de saus. Voeg vlierbessensap toe, laat inkoken tot gewenste smaak. Verwarm vlak voor het uitserveren en monteer met boter; breng op smaak met peper en zout. Hertenhaas: Hertenhaas

schoonmaken en het dunne deel opbinden met rolladetouw. Hertenhaas aanbraden in boter en daarna kruiden met peper en zout. Laat de hertenhaas of in oven van 100°C of in de pan garen tot kerntemperatuur 54°. Filet in oven van 50° 15-30 min. laten rusten in een voorverwarmde schaal. Filet trancheren in plakjes. Courgette: Snijd courgettes in stukken van 4 cm lang. Verdeel ieder stuk in 8 of 12 gelijke delen; afhankelijk van de dikte van de courgette. Tourneer deze in de vorm van een banaan. Zorg voor 5 á 6 stukjes per persoon. Bak voor het uitserveren de courgettestukjes op laag vuur in wat olijfolie gaar in ongeveer 8 min. Kruid met peper en zout. Selderijgratin: Selderij schillen en in lucifergrootte reepjes snijden. Kook de reepjes in water met wat zout beetgaar, afgieten en goed uit laten lekken. Laat de room, melk en kruiden 10 min. zachtjes trekken, zeef massa en laat afkoelen tot 60°. Roer de eieren erdoor en daarna de selderijreepjes. Breng op smaak met peper en zout. Schep massa in een beboterde ovenschaal, strooi de kaas erover en gratineer in oven van 220° tot gratin mooi bruin en gaar is. Snijd de gratin in stukken of maak rondjes of driehoekjes met een steker. Appels: Schil appels en snijd in 12 partjes; verwijder het klokhuis. Bak partjes in beetje boter; bestrooi direct met wat poedersuiker. Bak partjes goudbruin. Presentatie: Leg op ieder bord 5 á 6 stukjes courgette en leg er de gratin naast. Verdeel vlees over de borden en nappeer de helft van het vlees met wat saus. Garneer met 3 appelpartjes.

**DESSERT** Bavarois van yoghurt en pistachebavarois; Cocotte met crème brûlée; Glaasje blauwe bessenmarmelade

---

### Bavarois van yoghurt en pistachebavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	7	blaadjes
suiker	135	gr.
glucose	15	g
water	70	gr.
amandelspijs	80	gr.
pistache compound	35	gr.
romige boerenyoghurt	425	gr.
slagroom	3	dl
pellets	320	gr.
reep pure chocolade	40	gr.
kersen	1	pot
citroensap		
honing		
kersenlikeur		
maïzena		
muntblaadjes		
poedersuiker		

Week de blaadjes gelatine in wat koud water. Verwarm suiker, water, amandelspijs en de pistache compound. Laat het niet koken. Zeef het mengsel. Verwarm het vocht opnieuw en voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine en de yoghurt toe. Laat alles afkoelen en spatel er dan de lobbige geslagen room door. Vul 12 ronde ringen van 6 cm, bekleed met folie, met deze massa en plaats deze zo lang mogelijk in de koeling. Rasp 50 gr chocolade en bewaar dat voor de garnering. Smelt de rest van de chocolade bij een lage temperatuur, bij voorkeur au bain marie, en laat dit op een vlak blad stollen. Versnipper vervolgens de gestolde chocolade. Breng het vocht van de kersen aan de kook, voeg naar smaak suiker, citroensap, honing en kersenlikeur toe. Bind massa licht met wat in water aangemaakte maïzena. Voeg kersen toe en laat opnieuw even aan de kook komen. Laat massa licht afkoelen. Presentatie: Zie bessenmarmelade.

## Cocotte met crème brûlée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	3.5	dl
melk	3.5	dl
suiker	120	gr.
vanillestokjes	2	
eigeel	230	gr.
rietsuiker		
muntblaadjes	12	

Let op: maak de cocotte ruim van te voren en laat ze geheel afkoelen. Breng room, melk, gewone suiker en opengesneden vanillestokjes aan de kook. Haal van het vuur en laat afkoelen. Schraap het merg uit de vanillestokjes en gebruik dat in het recept voor marmelade. Klop het eigeel los en klop dit door het mengsel. Giet massa door een bolzeef. Klop massa nog even op en verdeel het over 12 schone cocottes. Plaats deze gedurende 20 tot 25 min in voorverwarmde oven van 100° C. Controleer deze na 20 min of bovenste laag gaar is. De crème moet binnen in nog een beetje zacht blijven. Controleer dus goed. Laat bakjes geheel afkoelen en bestrooi ze daarna gelijkmatig met rietsuiker. Brand de suiker krokant met gasbrandertje of plaats ze even onder de grill. Presentatie: Zie bessenmarmelade.

## Glaasje blauwe bessenmarmelade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe bessen	300	gr.
crème de cassis	1.3	dl
geleisuiker spéciale	120	gr.
citroensap	30	ml
room	2.5	dl
druppels marasquin		
suiker	35	gr.
vanillestokje (merg komt van de bereiding van cocotte)	1	
muntblaadjes	12	

Bessen, crème de cassis, citroensap en geleisuiker al roerend tot tegen de kook brengen en daarna koud wegzetten in ijswater. Sla de room, samen met de suiker, enkele druppels Marasquin en wat vanillemerg lobbij. Presentatie: Vul glaasje half met bessenmarmelade en vul verder op met de lobbij geslagen room. Garneer af met muntblaadje. Presentatie algemeen: Versier de rand van koele zwarte borden met wat chocolade rasp en poedersuiker. Plaats cocotte, het glaasje en bavarois op het bord. Dresseer rondom de bavarois de kersen en garneer af met blaadje munt en de chocoladesnippers en serveer uit.