

# 2017 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

---

**AMUSE** Garnalenijsje

---

## Garnalenijsje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomkaas (naturel)	100	gram
hollandse garnalen, serfish	100	gram
cone naturel pp	1	
gehakte gemengde kruiden als bieslook en peterselie	1	eetlepel
zout en versgemalen peper		

1. Klop de roomkaas luchtig en meng met de Hollandse garnalen. 2. Breng op smaak met zout en peper. 3. Vouw het palet uit. 4. Knijp met een kleine ijsknijper bolletjes op de cones. 5. Garneer met de kruiden en zet ze in het palet.

## Champignons gevuld met Escargots

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
escargots (blik)	36	
grote champignons pp	2	
gerookt buikspek	4	plakken
knoflook	2	teentjes
boter	100	gram
peterselie, kervel		

Haal de slakken uit het blik en laat ze goed uitlekken. Snij de plakjes buikspek eenmaal middendoor in de lengte en eenmaal in de breedte. Rol elke slak in een stukje buikspek. Was de champignons, verwijder de steel en hol ze iets uit. Maak knoflookboter door 2 teentjes geperste knoflook te vermengen met 100 gram zacht geroerde boter. Doe in elke champignon een beetje knoflookboter en leg er slakken op. Beboter een braadslee en zet er de champignons in. Zet de braadslee gedurende 15 minuten in een oven van 200 graden C. Nu moet de rode wijnsaus klaar zijn, de peterselie en kervel gewassen en fijngehakt. Serveer op een bordje een lepel rode wijnsaus, zet hierop champignons, bestrooi deze met gehakte peterselie en kervel en serveer er warm stokbrood bij.

## Rode Wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	20	gram
bloem	16	gram
rode wijn	200	ml
bouillon	200	ml

Maak een bruine roux. Laat hiertoe boter smelten in een sauspan, voeg de bloem toe en laat deze op zeer klein vuur onder voortdurend roeren zeer langzaam hazelnootbruin worden. Kook wijn en bouillon samen tot de helft in, voeg dit bij de roux en roer, totdat er een mooie gladde saus ontstaat.

## Escargots in Deeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
escargots		
bloem	75	gram
ei	1	
olie	1	eetlepel
zout, peper		
peterselie		

Maak een beslag van de bloem die we aanroeren met de eidooier en de olie, en waarbij we een beetje lauw water voegen, zodat er een homogeen beslag ontstaat, dat niet te dun moet zijn. Geef er wat zout en peper bij. Laat dit beslag een uur rusten. Vlak voordat we het gaan gebruiken kloppen we het eiwit stijf en mengen het voorzichtig onder het beslag. We dopen de slakken in het beslag en bakken ze in een friteuse van 175 graden C. mooi bruin. Bak ook heel even wat peterselie in de friteuse. Laat escargots en peterselie even uitlekken op keukenpapier en serveer dan zo warm mogelijk.

**Pata Negra met puree uit de kidde, ganzenleversaus en rode bieten sorbet**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
in gesneden pata negra	200	gram
olijfolie grand cru	80	gram
sushi azijn	80	gram
bieslook	40	gram
rasp van citroen		
ganzenlever	200	gram
kalfsbouillon	120	gram
aardappels	350	gram
room	300	gram
gekookte rode biet	500	gram
glucose	30	gram
suikerwater (1 op 1=185 gram suiker/185 gram water)	370	gram
rode wijn azijn	50	gram
laurier	2	blaadjes
scarlet cress	2	bakjes

Laat de slager of traiteur de Pata Negra op de snijmachine zeer dun snijden. De minder mooie stukjes verwijderen en vervolgens zéér fijn snijden, in een bakje doen met een mengsel van Grand Cru olijfolie van Valderrama en sushi azijn in de verhouding '1 op 1', een weinig citroenrasp (let op: rasp niet het wit van de citroen mee) en wat fijn gesneden bieslook. Kook de kalfsbouillon en haal van het vuur. Snijd de ganzenlever in kleine blokjes. Doe de ganzenlever stukje voor stukje in de runderbouillon, terwijl je met de staafmixer mengt. Wrijf het mengsel door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. De saus mag zeker niet meer heet worden !!! Kook de aardappels gaar in water met zout. Pureer daarna de aardappels door middel van een pureeknijper of een passé vite. Meng de puree en de room met een garde glad en breng op smaak met zout. Doe de gladde massa in een 'kidde' (slagroomspuit) met 1 gas patroon. Mocht u geen 'kidde' hebben, gebruik dan iets minder room en dien de puree zo op. Blender de gekookte bieten fijn in een blender te samen met de glucose, het suikerwater en de rode wijn azijn, tot een gladde massa. Wrijf het geheel daarna door een fijne zeef en draai het tot ijs in een ijsmachine. Gebruik een diep bord. Giet hierin een klein laagje (spiegeltje) van de ganzenlever saus. Spuit hierop m.b.v. de kidde de aardappelpuree. Leg op de puree een tweetal kleine quenelletje rode bieten sorbet. Bedek het geheel met de Pata Negra plakken. Giet op het laatste moment de dressing over het gerecht en dresseer de Scarlet Cress.

**Heldere paddenstoelensoep**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunne preien	2	
bleekselderij	2	stangen
uien	2	kleine
wortels	3	
witte koolbladeren	2	
sla	1/2	krop
platte peterselie	4	takjes
verse tijm	1 1/2	tl
laurier blaadjes	2	kleine
water	1 1/2	l
zout naar smaak		
gemengde paddenstoelen (cantharel, eikenblad, shi-take, oesterzwam enz.)	300	gr.
bouillon		
madeira	1 1/2	el
peper en zout		

Snijd de prei in dunne plakjes; de bleekselderij fijn; de uien in dunne ringen; de wortels in dunne ringen; de koolbladeren en sla tot een chiffonade snijden. Hak de peterselie en tijm fijn. Doe alle ingrediënten in een ruime pan en breng langzaam aan de kook. Afschuimen en de deksel schuin op de pan leggen en alles ± 45 minuten laten sudderen. Zeef de groenten eruit en passeer de bouillon door een passeerdoek boven een kom. De paddenstoelen in gelijke stukken snijden, in een hete pan met deksel doen. Dit samen met een kopje bouillon laten zweten. Houd de temperatuur laag en ca. 5 minuten laten smoren (niet koken). Houd de paddenstoelen warm in de warmhoud kast. Verwarm de bouillon, voeg de Madeira toe en maak op smaak met peper en zout. Verdeel de paddenstoelen over de borden en voeg de bouillon toe.

**Konijn op Italiaanse wijze met cannelloni van zoetzuur**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenbout pp	1	
rauwe ham, fijngehakt	100	g
uien, gesnipperd	4	
knoflook, fijngehakt	4	teentjes
bleekselderij, gesneden	2	stengel
wildfond, gemaakt van 45 gr concentré en water	1 1/2	liter
citroenen, elk in 8 parten	4	
salie	1	bosje
suiker	4	el
amandelmeel	100	g
rozijnen	100	g
extra pure chocolade (70+ %)	100	g
knoflook, fijngehakt (gremoulata)	1	teentje
bladpeterselie, fijngehakt	2	el
citroenzeste, fijngehakt	1	stukje
saffraandraadjes	1	mespunt
witte wijn	2	glazen
sinaasappels	2	
risottorijst	300	g
gevogeltebouillon (3 potjes)	1	liter

1. Week voor de sinaasappel-saffraanrisotto de saffraan in de witte wijn. 2. Rasp een kwart van de sinaasappelschil, pers het sap eruit en roer de rasp erdoorheen. 3. Fruit de sjalot in de boter en voeg de rijst toe. Bak even mee en schenk de saffraanwijn en het sinaasappelsap erbij. 4. Kook de risotto al roerende gaar met de gevogeltebouillon. 5. Bestrooi de konijnenbouten met versgemalen peper en zout en wentel ze door de bloem. Braad de delen circa 10 minuten aan in olie tot ze bruin zijn en deels gaar. Haal uit de pan. 6. Voeg eventueel nog wat olie toe en bak de ui, knoflook en bleekselderij in het braadvocht. Doe de wildfond, citroenparten, helft van de salieblaadjes en suiker erbij en breng tegen de kook. Voeg de konijndelen toe en gaar het konijn circa 90 minuten in een oven van 130°C. 7. Haal het gare vlees en de citroenparten uit de saus. Breng de saus aan de kook en laat 10 minuten inkoken. Roer het amandelmeel, de rozijnen en pure chocolade door de saus. Laat nog 5 minuten zachtjes koken tot de saus goed bindt. 8. Meng voor de gremoulata de knoflook, peterselie en citroen. 9. Bak de rest van de salieblaadjes in een beetje olie tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer de konijnenbouten met flink wat saus, de sinaasappel-saffraanrisotto, gestoofde citroenparten, gremoulata en gebakken salie. Leg de cannelloni ernaast.

## Cannelloni van zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	1	blaadje
lekvocht van zoetzure augurken	150	ml
agar agar	1 1/2	g
zoetzure augurken, in kleine blokjes	120	g
gerookte knoflook, fijngehakt	2	tenen
sjalot, gesnipperd	1	
shiitake, fijngehakt	60	g
oestersaus		
daikon cress		

1. Week de gelatine in koud water. Breng het lekvocht aan de kook en los de agar agar erin op. Laat even koken, haal van het vuur en los de gelatine erin op. 2. Stort uit op een dienblad of bakplaat van circa 30 x 40 centimeter en laat opstijven tot een dunne gelei. 3. Snijd de gelei in vierkanten van circa 8 centimeter. 4. Fruit de gerookte knoflook met de sjalot en shiitake een paar minuten in wat olie. Schep de blokjes augurk erdoor en laat afkoelen. Leg een beetje vulling in een baan over een velletje gelei en rol op tot cannelloni. Serveer met een paar druppels oestersaus en top af met blaadjes Daikon Cress



## Taartje met karnemelkschuim & cranberry's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	3	blaadjes
melk	100	ml
karnemelk	250	ml
suiker	25	g
tarwebloem	200	g
(automaten)suiker	65	g
zout	1	g
boter	100	g
dooier	40	gr.
blindbakvulling: pak gedroogde bonen		
karnemelk (vulling)	2	liter
honing	130	g
room	200	ml
boter (vulling)	50	g
maldon zoutflakes	1	tl
witte chocolade	200	g
suiker (gekonfijte cranberry's)	125	g
honing (gekonfijte cranberry's)	1	el
cranberry's	125	g

1. Week voor het karnemelkschuim de gelatine in koud water. Verhit de melk met de suiker en los de gelatine erin op. Laat 5 minuten afkoelen en roer de karnemelk erdoor. Giet in een sifon met 1 patroon. Schud goed en zet in de koeling. 2. Meng voor het deeg de bloem, suiker, het zout en de boter tot een kruimeldeeg in de keukenmachine. Voeg de dooier en 2 eetlepels ijskoud water toe en draai kort tot een samenhangend deeg. Wikkel in plasticfolie en laat een paar uur opstijven in de koeling. 3. Rol het deeg dun uit en vul er ingevette taartvormpjes van 8 à 10 centimeter mee. Bak 15 minuten blind in een voorverwarmde oven van 150°C. Verwijder de blindbakvulling en bak ze nog eens 5 minuten. Laat afkoelen. 4. Breng voor de vulling de karnemelk op laag vuur aan de kook. Zeef de karnemelk zodra deze schift. Passeer door een fijne zeef. 5. Meng het vocht met de honing en kook in tot het lichtbruin is. Voeg de boter en room toe en verhit naar 108°C. Zeef en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Roer de zout flakes erdoor en laat opstijven in de koeling. 6. Smelt voor de witte-chocoladeschotsen 135 g van de witte chocolade au bain-marie naar maximaal 40°C. Haal de kom uit het warme water en spatel de rest van de chocolade erdoor tot deze is gesmolten. 7. Spreid uit op een marmeren plaat of op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat afkoelen, steek los en breek in schotsen. 8. Verwarm voor de gekonfijte cranberry's de suiker met de honing en 65 ml water tot de suiker oplost. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. 9. Prik de cranberry's een paar keer in met een speld (om knappen te voorkomen) en roer ze door de siroop. Laat nog even koken tot de siroop 115°C is. 10. Haal de cranberry's er een voor een uit en laat ze drogen op bakpapier. Wentel ze door fijne kristalsuiker. 11. Schud de sifon met karnemelkschuim goed en houd deze ondersteboven tijdens het spuiten. Spuit een toef

karnemelkschuim op de taartjes. Zet er witte chocolade schotsen tegenaan en garneer met de gekonfijte cranberry's.