

2018 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

VOORGERECHT GEVULDE COURGETTEBLOEM MET LANGOUSTINE

Gevulde courgettebloem met langoustine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustinevlees	200	g
ei	½	
parmezaanse kaas	50	g
bieslook, fijngenhakt	1	el
bladpeterselie, fijngenhakt	1	el
courgettebloemen	8	
zoete aardappel, in blokjes	250	g
kurkumawortel, fijngeraspt	1	
boter	50	g
slagroom	50	ml
rode en gele eetbare bloemen		
frituurolie		
apple blossom (koppert cress)	1	bakje
geraspte kurkuma	25	g
bloem	100	g
bakpoeder (1 tl)	4	g
suiker	1	tl
zout	½	tl
bier	75 - 125	ml

Pureer het langoustinevlees met het ei, Parmezaanse kaas en groene kruiden. Knip de bladeren van de courgettebloemen voorzichtig open en verwijder de stamper. Schep kleine bolletjes van de vulling en vul de courgettebloemen ermee. Vorm de bladeren om de vulling en druk ze stevig vast. Breng de blokjes zoete aardappel aan de kook in een bodempje water met de geraspte kurkuma. Laat in 10 minuten garen met een deksel op de pan. Giet af en pureer met de boter en slagroom. Breng de puree op smaak. Verhit voor het bierbeslag de geraspte kurkuma met 100 ml heet water. Laat 10 minuten trekken en zeef. Duw zo veel mogelijk vocht uit de pulp. Meng de bloem met het bakpoeder, suiker, zout, ei, kurkuma-water en 50 ml van het bier tot een glad beslag. Roer de rest van het bier erdoor tot het beslag yoghurt dik is. Haal de gevulde courgettebloemen door het beslag en frituur ze in 5 minuten goudbruin. Serveer de bloemen op de zoete aardappelpuree en garneer met een paar takjes Apple Blossom.

Pompoensoep met zwammen en ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biologische oranje pompoen (van ca. 1 kilo)	1	
rode uien, in parten	3	
olijfolie	6	el
venkelzaad	1	tl
groentebouillon	1	liter
sinaasappel	1	
rozemarijn, fijngehakt		takjes
pastabloem	200	g
zout	2	g
kervel	1	bosje
geitenkaas	100	g
beukenzwammen	100	g
cantharellen, in stukken	100	g
kleine rode uien, in plakken van 1 cm	2	

Snijd de pompoen met schil in grote stukken en verwijder de zaden. Schep de stukken pompoen met de rode ui, 4 eetlepels olijfolie en het venkelzaad om. Bestrooi met peper en zout en rooster op een bakplaat circa 30 minuten in een oven van 200°C. Doe de groenten met de bouillon in een ruime pan. Rasp de schil en pers het sap van de sinaasappel erboven. Voeg de rozemarijn toe, breng de soep aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken. Pureer met een staafmixer. Kneed een soepel pastadeeg van de bloem en 100-110 ml water en zout. Haal het een paar keer door de pastamachine om het elastisch te maken. Rol het deeg uit in 4 dunne plakken (stand 7 of 8) en leg ze op een met bloem bestoven werkblad. Druk blaadjes kervel in 2 van de plakken en leg de andere 2 erop. Haal ze nogmaals op dezelfde stand door de machine zodat de blaadjes in het deeg worden geperst. Steek 24 rondjes van 5 cm uit het deeg. Beleg de helft met een theelepel geitenkaas. Bestrijk de randen met water en druk er een tweede deeggrondje op. Kook de ravioli gaar in ruim water met zout. Haal voor de garnering de beukenzwammen los. Schep alle paddenstoelen om met de uien en de rest van de olie en bestrooi ze met peper en zout. Rooster ze 10 minuten in een oven van 180°C. Serveer de pompoensoep in grote diepe borden met de kruidenravioli, rode ui en paddenstoelen. Garneer met een toef knoflookschuim en krokante wortelkrullen.

Caponata, artisjok en burrata - artisjok en bleekselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken	2	
bleekselderij	1	stengel
citroen	½	
gezouten ansjovisfilets	8	
volle melk	75	ml
kleine sjalotten	2	
knoflook	4	teentjes
witte wijn	50	ml
krachtige kippenbouillon	150	ml
munt	3	takjes

Verwijder de steel van de artisjok; leg de artisjok op de rand van het werkblad zodat de steel uitsteekt, houd de artisjok vast en trek met een draaiende beweging van boven naar beneden de steel eraf. (meest draden uit de bodem). Snijd met een zaagmes de top van de artisjok op het breedste gedeelte weg. Snijd de stugge buitenblaadjes eraf tot het hart met de malse blaadjes overblijft. Schep met een kleine lepel het hooi eruit. Wrijf snel in met citroen, anders wordt het bruin. Blancheer 2 minuten. Snij de bleekselderij in grote blokjes. Leg de ansjovisfilets 10 minuten in de melk en spoel af. Snijd in reepjes. Snipper de sjalotten en snijd de knoflook in plakjes. Fruit in een pan met olijfolie de sjalotten en knoflook glazig. Voeg de artisjokbodems (geheel) toe en laat 2 minuten mee fruiten. Blus af met witte wijn en kippenbouillon en laat op laag vuur 20 minuten stoven.(beetgaar). Voeg na 10 minuten de stukjes selderij toe. Laat afgedekt liggen tot eindbereiding.

Caponata, artisjok en burrata - caponata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine pompoen	½	
courgette	1	
aubergine	1	
rode paprika	½	
ui gesnipperd	½	
bleekselderij	½	stengel
knoflook	1	teentje
cherry tomaten blokjes (mutti)	1	blikje
kappertjes (gespoeld)	½	el
frambozenazijn	30	ml
peper & zout		
suiker		
pijnboompitten		

Schep met een meloenschep pp 2 bolletje courgettes en pp 2 bolletjes aubergine uit. Snijd pp 1 bolletje pompoen uit. Frituur paar minuten in een laagje zonnebloemolie. Snijd de rest van de courgette, aubergine en de paprika's in blokjes van ca 1 cm. Frituur deze in zelfde pan in laagje van 2,5 cm zonnebloemolie. Snipper de ui en snijd de selderij in boogjes. Fruit in wat olie, bak knoflook kort mee en voeg vervolgens de tomaten en selderij erbij en laat 10 min zachtjes sudderen. Breng op smaak met frambozenazijn, suiker en peper en zout. Voeg de kappertjes en gefrituurde groenten toe (behalve de bolletjes) en warm kort mee. Uiteindelijk lauwwarm serveren. Rooster de pijnboompitten.

Caponata, artisjok en burrata - zoetzure groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	75	gram
kristalsuiker	75	gram
witte wijnazijn	75	gram
cherry tomaatje	1	pp
burrata	250	gr.

Meng water, suiker en witte wijnazijn en verwarm in steelpan tot suiker is opgelost. Laat afkoelen. Plicheer / ontvel de tomaatjes. (inkruisen, 30 seconden in kokend water, daarna meteen in koud water). Marineer de tomaatjes en groenten zo lang mogelijk in de zoetzuur. Verwarm de artisjokbodems en selderij. Verwarm de caponata. Maak een vierkant bord op met in het midden een ring (5 of 7 cm) caponata (lauwwarm), daaromheen de zoetzure groenten, de artisjok en de selderijblokjes netjes geschikt om de ring. Lepel met meloenschep plukjes burrata uit de schil en verdeel over het gerecht. Verdeel de pijnboompitten over het bord.

Haas met saus van rode biet en winterse groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haasfilet	80	gr.
peper en zout		
kleine sjalotjes, gesnipperd	2	
granny smith	½	
korianderzaad	5	gram
steranijs	5	gram
kruidnagel	5	gram
rietsuiker	1	eetl.
aceto balsamico	2	eetl.
rode biet, gekookt	400	gram
kleine blaadjes verse laurier	2	
wildfond	200	ml.
roomboter	75	gram
boerenkool	100	gram
water	300	gram
passeerdoek		
alkmaarse gort	75	gr.
boter	40	gr.
boerenkoolchlorofyl		
zout		
grote uien	2	
witte wijnazijn	5	gram
suiker	25	gram
fijne spruitjes	375	gram
knolselderij	300	gram
citroentijm	6	takjes
koksroom	3	dl.

Zet sous-vide aan op 50 graden. Kruid de haasfilets met peper en zout en trek vacuüm. Gaar 20 minuten in de sous-vide van 50°C. Bak à la minute kort in roomboter. Dit is alleen voor de smaak want de garing is al perfect. Vijzel het korianderzaad, steranijs en kruidnagel tot een poeder, gebruik 1 eetlepel van deze specerijenmix. Snipper de sjalotten en snijd appel in kleine stukjes. Fruit de gesnipperde sjalot en appel in de boter en karamelliseer met de rietsuiker en de specerijenmix. Voeg de aceto balsamico toe en laat reduceren tot een siroop. Voeg de in stukken gesneden bieten, wildfond en laurierblad toe en laat rustig inkoken. Verwijder het laurierblad en pureer de saus met een staafmixer. Duw door een zeer fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Monteer bij opdienen met klontjes koude boter. Was de boerenkool. Maal met het water in de keukenmachine tot heel fijn. Het groen moet heel fijn gemalen zijn anders komt er niet genoeg bladgroen vrij. Zet een fijne zeef in een passende pan en giet de gemalen kruiden op de zeef. Vang het vocht op (dit is wat je verder gaat het gebruiken!). Verwarm het vocht in de pan tot ongeveer 80°C. Het chlorofyl gaat nu scheiden

van het water. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is. Wat achterblijft op de passeerdoek is het chlorofyl. Leg het doek op een snijplank en schraap het chlorofyl ervan af. Kook de gort in water (40 min, kan zonder weken) met zout gaar en laat afkoelen. Warm à la minute op in een pannetje met boter en naar smaak boerenkoolchlorofyl en zout toe tot een soort risotto ontstaat. Maak de uien schoon en snijd in stukken. Kook de gesneden ui in water met het zout en de witte wijnazijn circa 15 minuten. Schep de ui uit het water en gooi weg. Voeg de suiker aan het water toe en kook heel rustig in een brede pan in tot een stroop. Giet in een spuitfles je en laat afkoelen. De spruitjes schoonmaken en blancheren in water met zout (minuut of 5). Later a la minute kort stoven met boter. Snijd de knolselderij in grove stukken en kook samen met de citroentijm gaar in de Koksroom. Verwijder de citroentijm, pureer in de blender en wrijf door een fijne bolzeef. Breng op smaak en zet weg in warmhoudkast. Monteer de rode bietensaus met de boter (kleine stukjes boter invriezen..). Bak de spruitjes kort in boter. Bak de haasfilets kort in roomboter en trancheer. Glaceer met een beetje saus. Verwarm de boerenkoolgort. Plaats alle componenten op de borden en werk af met de koude uienstroop.

Chocoladevarianten en passievrucht - passiegelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	g
water	60	g
citroensap	30	g
passiecoulis	115	g
agar agar	3.5	g
gelatine	2	blaadjes

Breng suiker, water, citroensap en passiecoulis aan de kook. Voeg al roerend de agar-agar en gelatine toe en breng nog eens aan de kook. Gebruik een grote pan. (Je moet er straks pp 2 bolletjes uit kunnen halen). Laat de massa afkoelen en opstijven.

Chocoladevarianten en passievrucht - passieganache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passiecoulis	50	g
glucose	23	g
gelatine	1.5	blaadjes
melk chocolade	125	g

Doe de passiecoulis en glucose bij elkaar en verwarm zodat de glucose kan oplossen. Voeg dan de gelatine toe en meng goed. Smelt de chocolade en meng dit daarna met de massa en laat afkoelen.

Chocoladevarianten en passievrucht - witte chocoladegelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	12	g
glucose	12	g
room	250	g
zout	2	g
fijne suiker	25	g
agar agar	2.5	g
gelatine	½	blad
witte chocolade	100	g

Doe water, glucose, room, zout en suiker in een pan en breng al roerend aan de kook. Voeg de agar-agar toe en laat nogmaals 1 minuut doorkoken. Haal de pan van het vuur en los de geweekte gelatine op in de massa. Doe dan de chocolade erbij en roer tot de chocolade gesmolten is. Mix de massa nog met een staafmixer zodat alles goed vermengd is. Bekleed een kleine bakplaat (circa 30* 50 cm) met bakpapier en stort daar de massa op en laat opstijven in de koeling.

Chocoladevarianten en passievrucht - pure chocoladegelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suikerwater 1/1	12	g
glucose	12	g
room	250	g
zout	2	g
suiker	25	g
agar-agar	2.5	g
gelatine	½	blad
pure chocolade	100	g

Doe water, glucose, room, zout en suiker in een pan en breng al roerend aan de kook. Voeg de agar-agar toe en laat nogmaals 1 minuut doorkoken. Haal de pan van het vuur en los de geweekte gelatine op in de massa. Doe dan de chocolade erbij en roer tot de chocolade gesmolten is. Mix de massa nog met een staafmixer zodat alles goed vermengd is. Stort de massa op een plaat en laat opstijven in de koeling.

Chocoladevarianten en passievrucht - chocoladechips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	50	g
suiker	40	g
xantana	½	g
glucose	5	g
water	100	g

Verwarm de ingrediënten in een pannetje op de inductiekookplaat tot max 70°C en probeer deze op deze temperatuur te houden onder continue roeren voor zo'n 10 minuten. Meng heel goed en laat afkoelen. Smeer dun uit op de gladde kant van een siliconenmat van een grote bakplaat en bak in 1 uur af op 120°C in oven. Zet de ovendeur op een kier.

Chocoladevarianten en passievrucht - chocoladebiscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	110	g
suiker	180	g
gemalen amandelen	75	g
cacao	15	g
heel ei	200	g

Leg de boter op een enigszins warme plaats. Verwarm de oven voor op 160°C. Maal de suiker in een keukenmachine fijn en meng daar de gemalen amandelen en cacao door. Roer de boter in een mengkom met een bishop tot een smeelige massa, niet luchtig. Voeg in een keer het drogestofmengsel toe aan de geroerde boter en meng dit rustig tot een homogene massa. Voeg heel ei toe tot je een mooi beslag hebt. Bekleed een kleine bakplaat (30*50 cm) met bakpapier en stort daar de massa op. Bak de biscuit gedurende 20 minuten in de oven. Laat de biscuit afkoelen tot deze op kamertemperatuur is en haal hem dan uit de bakplaat. Bekleed de bovenkant van de biscuitplak met de plak witte chocoladegelei. Snij de plak doormidden (2*25*30 cm) en leg de delen op elkaar. Laat verder afkoelen in de koeling.

Chocoladevarianten en passievrucht - chocolade-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	180	g
pure chocolade	100	g
eidooier	25	g
suiker	40	g
room	60	g

Breng de melk aan de kook en smelt de chocolade erin en breng opnieuw aan de kook. Klop de eidooier in voeg in aantal keer de suiker toe. Meng de chocolademassa met de eidooiers en voeg de room toe. Draai er ijs van.

Chocoladevarianten en passievrucht - afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchten	4	

Pak grote ronde borden met opstaand randje. Snij de (2 stukken) vierlagen bruin-witte plak strak af. Snij er een reep van circa 1,5 cm af, keer deze een kwart, leg plat, en herhaal dit drie keer en schuif de repen (plat) stevig tegen elkaar aan. Herhaal dit alles nogmaals voor het tweede stuk. Je hebt dan twee plakken met witte en bruine lagen. Deel elke plak in pp een half deel: 'zebra-repen'. Leg op elk bord zo'n 'zebra-reep'. Steek uit de pure chocoladegelei pp 2 kleine rondjes en leg twee schijfjes op elk bord. Haal pp 2 kleine balletjes met de meloenbolletjesboor uit de passiegelei en leg op elk rondje chocoladegelei een bolletje. Draai de rest van de passiegelei fijn tot een gel, bij voorbeeld in een bakje met een staafmixer. Doe de gel in een spuitzak met een glad mondje. Maak pp 2 quenelles (of kleine bolletjes met de kleinste ijsbol) van het chocolade-ijs en leg er twee op elk bord. Doe de passie-chocoladeganache in een spuitzak met een kartelmondje. Spuit twee (of meer) mooie rozetjes van de chocoladeganache op de borden. Steek in de 'zebra-reep' en de ijsbolletjes enkele chocoladechips. Maak het bord af door er her en der kleine dotjes passiegel op te spuiten.