

2019 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

VOORGERECHT WITLOF, ROQUEFORT EN VEENBESSEN

WITLOF, ROQUEFORT EN VEENBESSEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roquefort	75	g
boter, zacht	25	g
room	25	g
bieslook, fijngehakt	2	el
walnoten, fijngehakt	3	el
zwarte peper		
veenbessen	2	el
suiker		
scheutje port		
witlof	1	stronkje
cress		

Roquefort en boter glad maken. Room toevoegen, bieslook en walnoten. Op smaak brengen met peper. In spuitzak koel wegzetten (minstens 1 uur). Veenbessen verhitten met suiker. Op smaak brengen met port. Laten afkoelen. Witlof schoonmaken. 12 mooie blaadjes vullen met roquefortmengsel, drupje veenbes, gehakte walnoot en cress.

MAKREEL MET GEROOKTE BIET EN KOMKOMMER-GIN&TONIC

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	2	rode biet, rauw
olijfolie		
eidooier (van nagerecht)	1	eidooier
neutrale olie	250	ml
scheutje azijn of citroensap		
mosterd naar smaak		
zout		
kappertjes		
rookmot		
komkommer	1	
sjalot	1	sjalot + extra
sushiazijn		
makreel	1	flinke, kraakverse
suiker		
scheut gin mare (of een ander merk)		
scheut tonic		
limoensap	1	limoen

Kook de rode biet ongeschild gaar (30 – 60 minuten). Onder koud water afspoelen en afpellen. ½ biet naar zoetzuur 1½ biet halveren of in kwarten snijden en inwrijven met olijfolie. Rookmot verdelen over bodem van rookoven, daarboven de lekplaat en daarboven het rooster met de biet. Rookoven op vuur zetten en zodra rookmot het begint te doen het deksel dicht schuiven en vastklemmen. Vuur laag zetten en 15 minuten roken. Intussen mayonaise maken van eidooier, olie, azijn, mosterd en zout. Gerookte biet laten afkoelen, in zeer kleine blokjes snijden, mengen met voldoende mayonaise voor een samenhangende tartaar en fijngesneden kappertjes naar smaak. Snij van de komkommerschil 12 staafjes die je als roerstokje in de cocktail kunt gebruiken. Snij uit de komkommer 12 blokjes van 1,5 x 1,5 x 1,5 cm. Kleur de blokjes met de crèmebrûléebrander. Bestrooi met wat zout. Maak met de kleinste parisienneboor 12 bolletjes uit de resterende komkommer. Snij er ook wat heel kleine blokjes uit voor in de gin-tonic cocktail. Maak van alle komkommerrestanten sap door ze te pureren en indien nodig te zeven. Sap naar cheviche en komkommergin-tonic. Maak zoetzuur van ringetjes sjalot, sushiazijn en kleine stukjes rode biet. Maak de makreel schoon en fileer hem. Laat het vel zitten. Leg de filets 10 min in een zout-suikerpekelbad met 3% zout en 3% suiker. Spoel af en dep droog. Maak een marinade van gelijke hoeveelheden gin, tonic en komkommersap zodat de filets goed kunnen marinieren. Voeg aan de rest van de marinade nog zout, limoensap en evt wat suiker toe. Het moet een sterke, zure marinade worden. Leg hier de twee rugfilets met vel in en wacht tot het visvlees een witte kleur krijgt. Spoel de filets af en dep goed droog. Zet apart tot vlak voor het opdienen. Verwijder van de buikfilets het vel en maak een grove tartaar. Maak de tartaar aan met olie, peper, zout en heel fijn gesneden jalapeño, sjalot, steeltjes van koriander en stukjes van schil van de ingelegde citroen. Laat de smaken even op elkaar inwerken in de ijskast. Breng vlak voor het opdienen op smaak met limoensap. Maak een hoeveelheid cocktail voor 12 borrelglasjes. Gelijke delen komkommersap, Gin Mare en tonic. Zet koud weg tot gebruik. Geef à la minute de filets kleur

met de crèmebrûléebrander en verdeel in 12 stukjes. Leg op elk bord een stukje filet met de gebrande velzijde boven. Plaats een steekring op het bord en plaats daar een laag gerookte biettartaar in. Plaats hier een laag makreeltartaar op. Arrangeer hierop het zoetzuur van sjalot en een bolletje komkommer. Schik een blokje gebrande komkommer op het bord. Garneer met korianderblad. Vul de borrelglasjes met komkommer-gin&tonic, komkommerblokjes en een sliertje komkommer als roerstokje en presenteer dit naast het bord.

TUSSENGERECHT TOPINAMBOERSCHUIM MET PADDESTOELPOEDER

TOPINAMBOERSCHUIM MET PADDESTOELPOEDER

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	600	g
prei	1	
ui	1	
slagroom	250	g
melk	½	liter
water	½	liter
tijm	2	takjes
laurierbladje	1	
gedroogde eekhoorntjesbrood of gedroogde gemengde paddestoelen	2	el
neutrale olie		
zeezout		
tahoon cress	1	bakje

Boen de aardperen schoon en smeer ze in met olijfolie. Pof ze 30 minuten in een oven van 175°C. Snij ze in stukjes. Snij prei en ui in stukjes en fruit aan in wat olie. Voeg aardperen toe samen met slagroom, melk, water, laurier en tijm. Breng aan de kook en laat rustig koken tot alles zacht is. Haal de laurier en tijm uit het vocht en pureer glad in de blender met het vocht. Zeef door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Voeg eventueel Pro Espuma toe voor extra stabiliteit van het schuim. Doe over in een sifon en breng op druk met 2 patronen. Schud zeer krachtig. Houd warm in een bak met heet water 65°. Maal de gedroogde paddestoelen tot poeder in een blender. Boen de aardperen schoon en snij ze in flinterdunne plakjes (met schil) op de mandoline. Dep de plakjes droog en frituur ze goudbruin en krokant in olie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Schud regelmatig de sifon. Let op, hij is heel erg warm! Spuit ruim aardpeerschuim in komborden en strooi royaal porcini poeder erover. Versier met chips en cress.

VISGERECHT RODE MUL MET CHORIZO, PAPRIKA, ZWARTE OLIJVEN EN GECONFIJTE
AUBERGINEPUREE

RODE MUL MET CHORIZO, PAPRIKA, ZWARTE OLIJVEN EN GECONFIJTE AUBERGINEPUREE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine + wat over is van chips	500	gr.
basterdsuiker	75	gr.
citroensap	2	el
knoflook	1	teen
tijm	1	klein bosje
hazelnootolie	4	el
rode paprika	425	
rode ui	1	
verse chorizo	110	gr.
ras el hanout	1	tl
pittige tomatenketchup	2	el
zwarte olijven	10	
enkele takjes koriander		
olijfolie	2	el
zout		
peper		
aubergine	1	kleine
neutrale olie		
zeezout		
rode mul	½	rode mul p.p.
korianderblad		

Oven verwarmen op 200 gr C. Bakplaat bekleden met folie. Aubergine schillen, in kleine blokjes snijden, en mengen met suiker, citroensap, fijngehakte knoflook en fijngesneden tijm. Verspreiden op bakplaat en afdekken met een ander stuk folie. Plaats in oven en bak 45-55 minuten (roer ondertussen 2-3 om) tot aubergine zacht en licht gekarameliseerd is. Breng direct over naar een keukenmachine en meng tot een ruwe pasta. Terwijl de motor loopt de hazelnootolie toevoegen tot een glad mengsel. Puree in schone pan uitdrogen op heet vuur. Op smaak brengen met zout en peper. Rooster de paprika tot het vel blakert (in oven of op vuur). Leg 5 minuten in een plastic zak en verwijder het vel en zaadlijsten. Snijd in dunne repen. Hak de ui fijn. Hak de worst fijn. Halveer de olijven en verwijder de pit. Bak 3-4 minuten op middelhoog vuur ui, chorizo en ras el hanout toe. Voeg de paprika's toe, bak even mee. Voeg ketchup en olijven toe. Breng op smaak met zout en peper en roer fijngehakte koriander erdoor. Snijd de aubergine in de lengte in 12 zeer dunne plakjes. Rest van aubergine naar gekonfijte aubergine. Bak de aubergine in olie 190 gr C en bestrooi met zout. Snijd de rode mul in filets. Verwijder op graten en schubben. Bestrooi met zout en peper. Verhit de olie en bak de filets 2-3 minuten op het vel. Keer om en bak nog ca 30-60 seconden, tot de vis net gaar is. Plaats een lepel aubergine in het midden van ieder bord. Daarop een mulfilet gegarneerd met een auberginechip en koriander. Serveer de pittige paprikasaus rondom.

HOOFDGERECHT FAZANTENBORST GEVULD MET EEN FARCE VAN EENDELEVER MET
KWEEPERENCOMPOTE

FAZANTENBORST GEVULD MET EEN FARCE VAN EENDELEVER MET KWEEPERENCOMPOTE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazant	½	fazant pp
eendelever pp	25	gr.
ontbijtspek pp	1	plakje
room	50	gr.
varkensnet		
port		
madeira		
eiwitten	2	
geklaarde boter		
cognac		
koude boter		
gevogelte fond	3	dl
kweeperen	3	
kaneelstokjes	1	
kruidnagelen	1	
steranijs	1	
suiker	75	gr.
witte port		
aardappelen	3	
pastinaken	3	
scheutje room		
klontje boter		
peper		
zout		
spruiten p.p.	3	

Haal de filets van het karkas en snij de filets voor $\frac{3}{4}$ in. Haal het vlees van de pootjes, snij fijn. Snij de eendelever in dobbelsteentjes. Peper en zout. Maal het vlees van de pootjes en de eendelever in magimix tot fijne puree. Voeg hieraan toe: room, 2 lepels port, 2 lepels madeira (pas op dat het niet te vochtig wordt). Laat machine heel even draaien totdat het goed is gemengd. Zet weg in koelkast en laat opstijven. Bestrijk de ingesneden fazantborsten met eiwit en vul ze met de verkregen farce. Pak ze in het varkensnet. Braad voorzichtig rondom bruin. Haal de fazantborsten uit de pan en bewaar in alufolie. Schep het vet uit de pan op 1 eetl na. Pan met aanbaksel naar saus. Gaar de borstjes nog 5 min na in oven van 180 gr C. Laat 15 min rusten. Bak de ontbijtspek knapperig in de oven of in een droge koekenpan. Schraap aanbaksel van fazantborst los met 6 eetlepels port en 6 lepels madeira. Laat indampen tot $\frac{1}{3}$ volume. Voeg de fond toe en de warm gemaakte room toe. Laat nog even indikken. Breng op smaak met zout en peper, en monteer met blokjes koude boter. Boen kweeperen schoon onder stromend water. Geen pluisjes meer. Kook de ongeschilde kweeperen in water met de kruiden en suiker. Verwijder na een half uur de steranijs en

kruidnagel als het water te sterk doordrongen wordt van deze kruiden. Kook de peren gaar. Haal ze door een zeef, voeg eventueel suiker toe en een scheutje witte port. Houd warm. Kook aardappels en pastinaak in licht gezouten water. Maak een puree en haal door een zeef. Breng op smaak met een klontje boter, scheutje room, peper en zout. Kook de spruiten beetgaar en houd warm met klontje boter. Snij mooie plakken van de gevulde fazantenborst. Maak een bolletje puree steek daarin het uitgebakken ontbijtspek. Spuit de kweeperen compote in 3 dotjes rondom. Plaats drie spruiten erbij. Lepel de saus over het vlees en rond het gerecht.

MERINGUEROL MET FRAMBOZEN, ROZEN EN PISTACHE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit (van ca 4 eieren)	120	g
suiker	250	g
vanille essence	10	ml
witte wijnazijn	10	ml
maïzena	10	gr.
slagroom	400	ml
mascarpone	100	g
poedersuiker + iets extra	1	el
rozenwater	1,5	el
verse frambozen	150	g
rozenblaadjes	2	el
diepvriesframbozen, ontdooid	125	gr.
geleisuiker	50	gr.
citroensap	¼	citroen
frambozenliqueur of soortgelijk		
pistachenoten, gepeld en grof gehakt	2	el

Verwarm de oven op 160 gr. Bekleed een lage ovenschaal of braadslee (33×24 cm) met bakpapier. Laat bakpapier ongeveer 1 cm boven de vorm uitsteken. Ontvet de mengkom en garde en klop de eiwitten stijf. Voeg al mixend de suiker in delen toe. Klop tot een stevig glanzend schuim. Vouw de essence, azijn en maïzena door de eiwitten. Spreid dit mengsel in de bakvormen uit, strijk glad met een paletmes. Let op: een dunne laag; het eiwit rijst nog. Bak in 30 min tot er een korstje op zit en de meringue gaar is maar nog wel zacht. Laat afkoelen. Kiep de afgekoelde meringue uit de vorm op een nieuw stuk bakpapier, zodat de onderkant boven komt te liggen. Trek voorzichtig, met kleine rukjes, het bakpapier van wat nu de bovenkant is, af. Doe de room en mascarpone in een kom met het rozenwater en de poedersuiker. Klop stijf. Smeer de room over de voormalige onderkant van de meringue. Laat een smalle rand vrij. Strooi de frambozen en driekwart van de rozenblaadjes over de room. Rol de meringue vanaf de lange kant voorzichtig op, gebruik daarbij het bakpapier om het rollen te vergemakkelijken. Leg de rol op een snijplank. Zet minstens 30 minuten in de ijskast. Breng frambozen, suiker en citroensap aan de kook en laat 3 minuten zacht doorkoken. Voeg naar smaak liqueur toe. Passeer door een zeef en laat afkoelen. Breng nonchalante slierten frambozensaus aan op de borden. Snijd de rol in 12 stukken en verdeel over borden. Bestrooi met wat poedersuiker en strooi de rest van de rozenblaadjes en de pistaches erover.