

2021 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

Poffertjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	125	gr.
melk	100	ml
bietensap	100	ml
gedroogde gist	2,5	gr.
zout		
boter		

Meng bloem, melk, bietensap, gist en zout en laat 1 uur afgedekt rijzen. Bak poffertjes in de poffertjespan en houd warm.

Bietenmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele biet	200	gr.
zure room	125	gr.
verse rozemarijn	2	takjes
agar agar	1	mespunt
water	2	el

Kook de biet in de schil tot ze gaar zijn. Schil, pureer en passeer door een zeef. Meng met zure room en zeer fijngehakte rozemarijnnaaldjes. Meng agar agar met 2 el gekookt water, en meng door bietenmousse. Breng op smaak met zout en peper. Zet koel weg in een spuitzak.

Geitenkaasmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	100	gr.
zure room	6-8	el
verse rozemarijn	2	takjes

Klop genoeg zure room door de geitenkaas om er een mousse van te kunnen maken. Meng met zeer fijngehakte rozemarijnnaaldjes. Breng op smaak met zout en peper. Zet op kamertemperatuur weg in een spuitzak.

Geitenkaaskletskep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
harde hollandse geitenkaas	100	gr.

Rasp de geitenkaas grof en verspreid gelijkmatig op een bakplaat. Bak in ca 12 minuten krokant op 200 gr C. Breek in stukken.

Honingdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	1	el
olijfolie	2	el
sherryazijn	1	tl
pompoenpitten	5	el
tahoon cress		

Maak een dressing van honing, olijfolie en azijn. Rooster de pompoenpitten in een droge koekenpan. Start met de poffertjes. Plaats dotjes bietenmousse en geitenkaasmousse. Werk af met geitenkaaskletskopjes, pompoenpitjes, Tahoon Cress en druppeltjes honingdressing.

VOORGERECHT Coquille met sjalot-truffel dressing, risotto van linzen en gekarameliseerde pastinaak

Risotto linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte belugalinzen	250	gr.
roomboter	50	gr.
ui, gesneden	1	
witte kookwijn	1	dl
groentebouillon	1	l
geraspte parmezaanse kaas	100	gr.
citroen	1	

Smelt de boter in een lage pan en fruit de ui tot deze glazig is. Voeg de linzen toe en fruit even mee. Blus af met de witte wijn en laat de wijn weggokken. Voeg net als bij de bereiding van risotto telkens wat hete bouillon toe tot de linzen net gaar zijn. Laat enkele minuten rusten en werk vervolgens af met de boter en de geraspte Parmezaanse kaas. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Pastinaak honing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	4	
honing	1	el
tijm		
grof zeezout		
olijfolie		

Was de pastinaken zorgvuldig en schil. Bewaar een aantal mooie schillen. Snijd de pastinaken in dobbelsteentjes. Verwarm de oven voor op 160 °C. Leg de pastinaak samen met de olijfolie en de tijm in een ovenschaal en bestrooi met zeezout. Bak in ca. 20 minuten goudbruin. Karamelliseer de blokjes als laatste met de honing in een pan.

Pastinaak chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schillen van pastinaak		

Frituur de schillen op 140°C en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat zout.

Dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	2	dl
sjalotten	2	
aceto balsamico	4	el
jus de veau	0,5	dl
olijfolie	1	dl
truffelsalsa	2	mespunt
coquille pp	0,5	

Snipper de sjalotten en kook met de port een beetje in. Voeg de aceto balsamico, de jus de veau en 2 eetlepels water toe en kook weer in. Voeg de olijfolie toe en emulgeer met een garde. Roer als laatste de truffelsalsa erdoor. Snijd de coquilles doormidden. Bak de coquilles kort aan beide kanten. Doe in een diep bord een schepje risotto en daarop wat blokjes pastinaak. Leg daarop de coquille en werk af met de dressing en de pastinaak chips.

Zilveruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse zilveruitjes	40	
kippenbouillon	1	dl
klontje boter		

Kook de uitjes met schil 3 min in ruim kokend water en pel ze. Stoof de zilveruitjes warm in boter met een beetje kippenbouillon.

Knoflook

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflooktenen	24	
melk	0,5	l
witte suiker		
klontje boter		

Kook de knoflook in een beetje melk even op, giet af (gooi de melk weg) en herhaal dit nog twee keer. Bak de knoflook in boter en suiker tot hij lichtbruin kleurt.

Jus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jus de veau	1	pot
hazelnooten	160	gr.
peterselie	20	gr.

Kook eventueel de kalfsfond tot de helft in naar jus de veau. Meng de jus de veau met hazelnoot, fijngesneden peterselie en hazelnootolie.

Gnocchi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	600	gr.
bloem	200	gr.
parmezaanse kaas	70	gr.
eidooiers	4	
peper en zout		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Boen de aardappelen schoon en wikkel in aluminiumfolie. Pof ze in de oven in ca. 1 uur gaar. Haal met een lepel de warme gepofte aardappel uit de schil. Knijp de aardappel door een pureeknijper (passeer evt door een zeef), meng met de overige ingrediënten en breng op smaak met zout en peper. Maak bolletjes van ca 6 g (1 kleine koffielepel) en leg deze op een plateau met wat extra bloem. Druk de bolletjes plat met de bolle kant van een vork en rol ze op tot gnocchi. Kook de gnocchi in ruim kokend water met zout en wat olie tot ze komen bovendrijven.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanje champignons	250	gr.
sjalot	1	
peper		
fleur de sel		

Snipper de sjalot. Snijd de kastanjechampignons in kwarten. Fruit de sjalot aan in de boter, bak de kastanjechampignons mee, breng op smaak met peper en fleur de sel.

Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele zeebaars	0,25	
boter	50	gr.
peper		
fleur de sel		

Ontschub en fileer de zeebaars. Kop en graten naar semifreddo van spekbokking. Verdeel iedere filet in twee stukken. Smelt de boter. Haal de stukken zeebaars door de olie en grill ze op de huid op een warme grill in een ruitpatroon. Bestrijk met wat gesmolten boter en bestrooi met peper en fleur de sel. Gaar de zeebaars in de oven na: ca 5 min op 150°C. Serveer de zeebaars op de gnocchi en leg de zilverruitjes en paddenstoelen eromheen. Serveer met de hazelnootjus.

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijfels en graten van de zeebaars	1	kg
ui	1	
wortel	1	
laurierblaadjes	2	
citroen	0,5	
bosje platte peterselie		
peperkorrels	10	
witte kookwijn	200	ml
water	1,5	liter
scheutje olijfolie		

Spoel de graten en afsnijdsels goed af onder stromend koud water. Verhit de olie en doe ui, wortel, visafval en sap van een halve citroen hierbij. Voeg na 5 minuten zacht bakken water en wijn toe en breng op middelmatig vuur aan de kook. Schep het schuim van het oppervlak. Zodra er geen schuim meer boven komt liggen, peperkorrels, peterselie en laurier toevoegen. Max 30 minuten tegen de kook aanhouden. Giet door een bolzeef met een vochtige doek.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	1	
mosterd	1	tl
citroensap	1	el
zonnebloemolie	150	ml
zout		

Maak een mayonaise.

Spekbokking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spekbokking	250	gr.
slagroom	125	gr.
melk	375	gr.
zelfgemaakte visbouillon	125	gr.
blaadjes gelatine	3	
zelfgemaakte mayonaise	35	gr.
zure augurken	6-8	
amsterdamse uien	6-8	
gefermenteerde biet		

Laat de spekbokking gedurende 45 minuten trekken in room, melk en bouillon. Niet laten koken. Laat afkoelen. Zeef de spekbokkingroom en gebruik 250 gram. Week de gelatine. Verwarm $\frac{1}{4}$ van de spekbokkingroom en los hier de gelatine in op. Voeg aan resterende spekbokkingroom toe, en laat volledig afkoelen. Voeg 35 gr mayonaise toe. Giet in een siliconen matje met bolletjesvorm en vries aan. Snijd de augurken brunoise. Snijd de uien in kwarten en brand aan met de crème bruleebrand. Serveer een bolletje ijskoude spekbokking met augurk en ui, en optioneel de gefermenteerde biet.

HOOFDGERECHT Gebraden hazenrugfilet met jus van bockbier, rode kool, krokante schorseneer en spruitjes

Rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe dingesneden rode kool	500	gr.
ui	2	
zure appel	2	
laurierblad	2	
tijm	1	tl
kruidnagel	6	
rode kookwijn	2	dl
rode wijnazijn	1	dl
rode port	1	dl
bruine basterdsuiker	40	gr.
honing	100	gr.
klontje boter		

Snijd de appels en de uien zeer fijn. Meng het met de overige ingrediënten, stop in een vacuümzak en vacumeer. Laat zo lang mogelijk marinieren. Stoof het rodekoolmengsel minimaal 2 uur in wat boter gaar. Zeef voor serveren.

Schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	8	
citroen	1	
eiwit	1-2	
paneermeel		

Schil de schorseneren met een dunschiller. Snijd de schorseneren in stukken van ongeveer 6 cm. Kook ze in water met het sap van 1 citroen gaar en koel ze direct af met koud water. Haal ze vlak voor het serveren door wat eiwit en paneermeel en frituur ze goudbruin op 180 °C. Snijd de boven-en onderkant van de stukken schorseneer en snijd ze in 2 stukken.

Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	500	gr.
nootmuskaat		
boter		

Kook de spruitjes 5 min. in lichtgezouten water. Giet af. Smelt een klontje boter in een pan en laat de spruiten 15 à 20 min. afgedekt kleuren op een matig vuur. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Hazenrug

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenrug pp	80	gr.
boter		

Peper en zout de hazenrug. Gaar de hazenrug ongeveer 1 uur in de sous-vide op 48 °C. Braad even kort in de boter om een bruine kleur te geven. Trancheer de hazenrug. Schep wat rode kool op het bord en leg daar de plakken hazenrug op. Giet de jus er losjes omheen en plaats daarin de schorseneren rechtop en de spruitjes.

Jus van bockbier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus de veau	6	dl
flesje bockbier		
klontje boter		

Giet een flinke scheut bockbier bij de jus de veau en kook in tot sausbijte. Monteer vlak voor serveren met koude blokjes boter en breng op smaak met peper en zout.

DESSERT Bladerdeegje met gebakken kaneelappeltjes, crème royale, karamel en mascarpone ijs

Mascarpone ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	0,5	
slagroom	100	ml
melk	150	ml
honing	50	gr.
eidooiers	2	
suiker	75	gr.
mascarpone	250	gr.

Schraap het merg uit het vanillestokje en doe deze samen met de slagroom, melk en honing in een steelpan. Breng dit aan de kook. Doe de eidooiers met de suiker in een kom en klop dit kort door. Schenk het kokende mengsel al roerend op de eidooiermassa en klop alles goed door. Giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden. Om te controleren of het goed is, doop je een spatel in de custard en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de custard niet meer doorloopt, is deze goed. De temperatuur moet ongeveer 80-82 °C zijn, laat het mengsel vooral niet koken. Haal de custard van het vuur en schenk deze (eventueel door een zeef) in een kom. Voeg de mascarpone toe aan het mengsel en meng alles met een staafmixer tot een glad geheel. Dek de ijsbasis af met plasticfolie en laat deze helemaal afkoelen in de koelkast. Draai de ijsbasis in de ijsmachine tot een glad mascarpone ijs.

Bladerdeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pak roomboter		
bladerdeeg a 450 gr		

Laat de vierkante plakken bladerdeeg ontdooien. Als de plakken bijna ontdooid zijn snijd je er per persoon 2 rechthoeken uit van 4 cm bij 8 cm. Uit een plak bladerdeeg haal je 3 rechthoeken. Bedek een bakplaat met bakpapier. Leg daarop rechthoeken, prik ze in met een vork en bedek met een tweede vel bakpapier. Leg daarop een tweede bakplaat en bak af op 200°C tot het bladerdeeg krokant is.

Karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne kristalsuiker	200	gr.
water	120	gr.
room	320	gr.
boter	30	gr.

Smelt de suiker in een sauspan op een laag vuur. Voeg het water toe zonder te roeren. Laat de suiker karamelliseren. Wrijf regelmatig met een vochtig kwastje de suiker van de zijanten af. Warm de room op en giet deze samen met de boter bij de karamel. Laat doorkoken tot een gladde massa, giet door een zeef en laat afkoelen.

Krokant koekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde hazelnoten	100	gr.
loempiavellen	1	pak
ahornsiroop	4	el

Hak de hazelnoten fijn. Ontdooi loempiavellen en snijd in repen van 4 cm bij 8 cm. Bedek een bakplaat met bakpapier. Leg daarop repen loempiavel en strijk ze in met esdoornsiroop. Bestrooi met wat gehakte hazelnoten. Dek af met een bakmatje en bak af op 180 °C tot de koekjes goudbruin zijn.

Crème royale

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	0,5	
melk	250	ml
eidooiers	2	
maizena	20	gr.
fijne kristalsuiker	50	gr.
room 40%	100	gr.

Schraap het merg uit het vanillestokje. Breng de melk met de vanillemerg en het vanillestokje aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker tot een wit schuim. Los de maizena op in wat melk en giet het bij de opgeklopte eidooiers. Haal het vanillestokje uit de melk en giet de hete melk langzaam onder voortdurend roeren bij de eidooiers. Giet alles terug in de pan, breng al roerend aan de kook en laat even doorkoken tot alles mooi gebonden is. Giet de crème op een schoon koud oppervlak om snel af te koelen. Spatel de crème voortdurend om totdat deze afgekoeld is. Je hebt nu banketbakkersroom. Klop de room op tot slagroom en spatel de room door de banketbakkersroom. Let op dat de crème niet te vloeibaar wordt.

Appels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
golden delicious	5	
boter	60	gr.
fijne kristalsuiker	60	gr.
kaneelpoeder		

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in 8 gelijke parten. Laat de boter smelten in een pan met een antiaanbaklaag. Bak de appeltjes, bestrooi ze met suiker en ze goudgeel karamelliseren. Bestrooi ze met wat kaneelpoeder en houd warm. Leg een reepje bladerdeeg op een bord en schik er 3 appelpartjes op. Spuit de crème royale op de randen van een tweede reepje bladerdeeg (1) en spuit wat karamelsaus (2) tussen de crème royale. Leg bovenop de appeltjes. Dek af met het gebakken loempiavelletje. Nappeer wat karamelsaus op het bord en leg daar een bolletje mascarpone ijs in.