

2010 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

Curry Mosseltjes en Thais Kipballetje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	28	st
ui	1	st
knoflook	1	teen
bleekselderij (stengel)	1	st
witte peperbolletjes	1	el
tijm	1	tk
cider	1.5	dl
sjalot	1	st
granny smith	1	st
currypoeder	1	tl
kokosmelk	0.5	dl
tomaat	1	st
koriander (incl 2 el voor de balletjes)	1	ds
limoen	1	st
peper, zout		
aluminiumfolie		
palmsuiker	3	tl
vissaus	1	el
kipgehakt	350	gr.
geroosterde pinda's (ongezouten)	120	gr.
broodkruim	40	gr.
thaise rode currypasta	1	el
limoensap	1	el
verse djerok peroet blaadjes (diepvries)	3	st
zoete chilisaus	2	el
cocktailprikkers	14	st
bananenblad voor de garnering	1	stuk

Mosselen. Snipper de ui en de knoflook en fruit in een klontje boter in een grote pan. Snijd de bleekselderij in stukjes. Was de mosselen en doe ze met de bleekselderij, de gekneusde peperkorrels en de tijm bij de gefruite ui en knoflook. Schenk er de cider bij en breng aan de kook. Schud 2x op. Als de schelpen open zijn de mosselen uit het vocht halen. Het vocht bewaren. Dek de mosselen af. Zeef het vocht en laat tot de helft inkoken. Snipper de sjalot. Schil de appel en snijd in fijne blokjes (brunoise). Fruit de helft van de sjalot en de helft van de appelblokjes in een beetje boter. Voeg hier de curry bij en blus af met het ingekookte mosselvocht en de kokosmelk. Laat weer tot de helft inkoken en zeef de saus. Breng op smaak met peper en zout en een beetje limoensap. Ontvel en ontpit de tomaat en snijd er kleine blokjes van. Doe de tomaat en de rest van de appel en sjalot bij de saus. Snijd de koriander fijn. Kip-pindaballetje. Meng de geraspte palmsuiker en de vissaus en voeg het kipgehakt, gehakte pinda's, broodkruim, currypasta, limoensap, chilisaus, 2 el gehakte koriander, zeer fijngesneden djerok peroetblaadjes toe. Meng alles goed en draai er 14 ballen van. Bak de

balletjes in de arachideolie goudbruin en gaar. Pas op dat je de olie niet te heet maakt want dan verbranden de ballen voordat ze gaar zijn. Knip 14 vierkantjes uit het bananenblad. Maak de mosselen verder open en breek er 1 schelpkant af, houd warm in de warmhoudkast. Leg de schelpen vlak voor uitserveren op een schaal. Schep de saus over de schelpen en plaats 2 schelpen op een bordje. Garneer met wat fijngesneden koriander. Leg een stukje bananenblad op het bordje en leg daar een kipgehaktballetje op, steek er een cocktailprikker in en druppel er wat chilisaus naast.

VOORGERECHT Huisgerookte Ganzenborst op een Saladetrio van Mandarijnen, Druiven en Bleekselderij

Huisgerookte Ganzenborst op een Saladetrio van Mandarijnen, Druiven en Bleekselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenborst	600	gr.
mandarijntjes (uitgelekt) blik	300	g
bleekselderij	12	stengels
grand marnier	25	ml
gelatine	5	blok
cashewnoten, gebrand en gezouten	100	g
druiven, witte	300	g
griekse yoghurt	2	dl
walnoten olie	0.5	dl
frambozenazijn	0.3	dl
citroensap naar smaak		
peper en zout		
gembersiroop	30	ml
bieslook	0.5	bs

Ganzenborsten kruislings insnijden en kruiden met peper en zout. De ganzenborst 6 minuten roken in de rookoven. Daarna 10 tot 12 minuten in een oven van 160 graden plaatsen tot het mooi rose is. Het vet eraf halen en de ganzenborst op kamertemperatuur houden in folie in de warmhoudkast. Salade. De bleekselderijstengels van de draden ontdoen. Van de stengels bleekselderij 3 mooie holle stukjes (per persoon) van ong. 3 cm afsnijden. De rest van de bleekselderij brunoise snijden. Deze 2 bereidingen blancheren en koud afspoelen. Druiven halveren en pitjes eruit halen. Mandarijnen pureren en op smaak brengen met wat citroensap en verwarmen. De in koud water geweekte gelatine uitknippen en in de hete puree oplossen. De grand marnier erdoor mengen. De mandarijnen gelei op een plat schaaltje gieten en op laten stijven. Noten fijnhakken. Wat achterhouden voor garnering. Voor het uitserveren de stukjes bleekselderij vullen met de mandarijnengelei en wat over is van de gelei in mooie blokjes snijden en als garnering gebruiken. Maak een dressing van de ingrediënten.

Kalfszwezerik met Parmezaan-Truffel Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hartzwezerik	850	g
parmaham	150	g
tomaten	4	st
grote friet aardappelen	2	st
sjalotjes	2	st
rucola	100	g
haricots vert	150	g
taugé	100	g
balsamico stroop	1	dl
kruidenbouillontablet	2	st
witte wijn azijn	1	dl
truffel afsnijdsel	1	blik
geraspte parmezaanse kaas	220	g
melk	250	g
room	250	g
glucose	100	g

Blancheer de hartzwezerik in de kruidenbouillon, laat deze afkoelen en ontvlies en maak verder schoon. Zet de zwezerik onder druk en snijd er 14 plakken van. Snijd de ham in reepjes en bak even tot ze krokant zijn. Ontvel de tomaten, verdeel in 14 partjes en ontpit ze. Bestrooi ze met peper en zout en wat gedroogde tijm bestrijk met olijfolie en konfijt ze een ruim uur in een oven 110°C. Direct mee beginnen. Blancheer de haricots vert en snijd ze in kleine stukjes. Zet de taugé heel kort aan. Verdeel de gekonfijte tomaat in kleine blokjes. Vermeng een fijn gesnipperd sjalotje, de haricots vert, de rucola, de taugé en de tomaat en breng op smaak met een vinaigrette van olie, azijn, peper en zout. Snijd ragfijne chips van de aardappel en frituur deze. Verwarm de room en de melk, smelt de Parmezaanse kaas er in, en voeg glucose toe, laat afkoelen en draai er ijs van. Bak de zwezerik in geklaarde boter mooi krokant.

Hazenrugfilet in Jus van Cassis en Tarte Tatin van Sjalotten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazenrugfilets 100 gr per stuk	14	st
boter, olie		
peper en zout		
cocktailprikkers		
rode wijn	3	dl
crème de cassis	1.5	dl
rode ui	0.5	st
winterwortel	75	g
knolselderij	75	g
wild fond	5	dl
tijm	3	tak
laurierblaadjes	2	st
gekneusde peperkorrels	4	st
geplette jeneverbessen	4	st
rode bessengelei	1	el
olie		
allesbinder		
aardappelen	750	g
boter, melk		
spruitjes	500	g
crème fraîche	4	el
peper, zout en nootmuskaat		
sjalotten	1	kg
bladerdeeg	5	pl
honing	1	el
jeneverbessen	10	st
suiker naar smaak, peper, zout		

Hazenrugfilets: Vouw de punten van de filets naar binnen en zet vast met een prikker. Bestrooi met peper en zout. Zorg dat de hazenrugfilets op kamertemperatuur zijn voordat ze gebraden worden. Verwarm de boter en olie in een koekenpan en bak hierin de hazenrugfilets aan alle kanten bruin. Doe dit vlak voor uitserveren en houd de filets warm in een oven van 60 à 70 graden. Saus: Doe de rode wijn en de crème de cassis samen in een pan en laat inkoken tot 1,5 dl. Zet de gesnipperde rode ui en de in stukjes gesneden wortel en knolselderij aan in de olie. Voeg de wild fond en de rest van de ingrediënten, behalve de allesbinder en de geleï, toe en laat inkoken tot 2 dl. Voeg de ingekookte wijn toe. Passeer de saus door een zeef en bind eventueel met allesbinder. Breng de saus op smaak met de rode bessengelei. Tarte tatin van sjalotten: Pel de sjalotten en laat ze heel. Kook ze 2 minuten in gezouten water, giet af en laat afkoelen. Stoof de sjalotten gaar in boter en een klein beetje water samen met de geplette jeneverbessen in een koekenpan, afgedekt met aluminiumfolie + deksel. Breng op smaak met peper en zout en voeg de honing en de suiker toe. Laat dit karameliseren en blus af met een

klein scheutje water. Laat het water eventjes inkoken en laat dan alles afkoelen. Schik de sjalotten in een beboterde taartvorm en giet de jus erover. Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze uit tot een cirkel die iets groter is dan de omtrek van de taartvorm. Prik de deeglap hier en daar in met een vork, leg die over de sjalotten en duw de zijkant in de vorm. Bak de taart gedurende ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven op 230 graden.

Spruitjespuree: Maak de spruitjes schoon en kook gaar in water en zout. Giet af en spoel met ijskoud water. Pureer de spruitjes in de keukenmachine en voeg zoveel crème fraîche toe als nodig is voor een smeuïge puree. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Houd warm.

Aardappelknolselderijpuree: Kook de aardappels met de stukken knolselderij gaar en maak er een smeuïge puree van.

Chocoladecarré met een Zoet Muntsausje en een Gembersausje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	60	gr.
cacaopoeder	5	gr.
suiker	100	gr.
maïzena	20	gr.
eieren (gesplitst)	3	st
zout		
bittere chocolade	500	gr.
slagroom	5	dl
water	1	dl
melk	2.5	dl
eidooiers	3	st
verse muntblaadjes	30	gr.
crème de menthe	1	el
gekonfijte gember	2	el
gembersiroop	2	el

Chocolade biscuitgebak: Verwarm de oven voor op 160°C. Vet 2 bakblikken van 22 x 30 cm in met boter en bestuif met bloem. Klop de eidooiers dik met de suiker en een snufje zout in een voorverwarmde kom. Klop de eiwitten stijf en vouw ze door het dooiermengsel. Zeef de bloem met de cacao en de maïzena en vermeng dit met het eimengsel. Strijk het deeg uit over de geprepareerde bakblikken en bak het biscuitdeeg af in circa 35 minuten op 160 graden. Doe over op een rooster en laat afkoelen. Suikerstroop: Doe de suiker en het water in een steelpan op een laag vuur en roer om de suiker op te lossen. Breng het mengsel daarna aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Daarna laten afkoelen. Het mengsel moet nu licht stroperig zijn. Chocolade glazuur: Smelt de chocolade in een ruime kom au bain marie. Klop de room half stijf en voeg ze met kleine porties tegelijk al roerende toe aan de gesmolten chocolade. Laat het mengsel daarna afkoelen tot circa 25 graden. Opbouw van taart: Neem een roestvrijstalen vorm van 22x30x4 cm en bedek de bodem met bakpapier. Snij het afgekoelde biscuitdeeg in de maat 22 x 30 x 2 cm en leg dit op het bakpapier. Bevochtig de bovenkant van het deeg met wat suikerstroop en strijk daarna met een paletmes de chocolade glazuur in een dikke laag uit over het gebak. Leg hierop een tweede laag biscuitdeeg, bestrijk ook deze met wat suikerstroop en een dunnere laag chocolade glazuur. Plaats de vorm eerst in de vriezer en vervolgens in de koelkast. Chocoladegarnituur: Smelt 175 gram chocolade au bain marie. Druppel in attractieve krullen op een met vetvrij papier bekleed bakblik. Laat in de koelkast stevig worden. Alternatief: Spuit met behulp van een eigengemaakt puntzakje van bakpapier een sierlijk motief op het bord en vul de openingen met de twee sauzen. Zoete muntsaus: Breng de melk aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker dik en romig. Giet de hete melk al kloppend over het dooiermengsel. Giet het mengsel terug in de steelpan en laat al kloppend met een spatel op een laag vuur opwarmen (tot circa 80 graden) tot de custard iets dikker wordt. Laat hem niet aan de kook komen. Voeg er terwijl hij nog heet is de gehakte munt aan toe. Dek af en laat afkoelen. Klop er tot slot 2 el pepermuntlikeur door. Gembersaus: Breng de melk aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker dik en romig. Giet de hete melk al kloppend over het dooiermengsel. Giet het mengsel terug in de steelpan en laat al kloppend

met een spatel op een laag vuur opwarmen (tot circa 80 graden) tot de custard iets dikker wordt. Laat hem niet aan de kook komen. Dek af en laat afkoelen. Roer er voor een subtiele gembersmaak de gekonfijte gember en 2 eetlepels gembersiroop door.