

2005 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

SOEP Witloofvelouté

Witloofvelouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witloof	1,25	kg
ui	1	
knoflook	2	teentjes
kippenbouillon	0,5	l
nootmuskaat		
kervel	5	g
boter	60	g
blauwschimmelkaas (roquefort)	60	g
walnoten	60	g

Maak het witloof schoon, snij de voet van de stronken en snij ze in stukken. Hak de ui en de look fijn. Smelt de boter in een grote pot met een dikke bodem en laat ui, look en witloof een 10-tal minuten zweeten onder deksel. Voeg na die 10 minuten de kippenbouillon toe. Breng aan de kook en laat 30 à 40 minuten zachtjes koken. Blender de soep en giet ze door een puntzeef. Kruid de soep met peper, zout en nootmuskaat. Walnoten even blancheren en fijnhakken. Afwerking: Schep de soep in kleine kopjes en garneer met gehakte noten en blokjes kaas. Versier met wat kervel.

VISGERECHT Gebakken coquille met gestoofde prei en cecina

Gebakken coquille met gestoofde prei en cecina

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote coquilles	10	
cecina (spaanse gedroogde runderham)	125	g
prei	1	kg
room	6	dl
aardappels (vastkokers)	500	g
truffel	1	

Tien mooie plakken cecina op de snijmachine snijden (zo dun mogelijk). Deze drogen in de oven. Prei in ringen snijden, wassen en in de room stoven. Pureren, zeven en inkoken tot de gewenste dikte. Aardappelen schillen en in kleine blokjes (5 mm × 5 mm × 5 mm) snijden. Heel kort blancheren en afbakken in de olijfolie. Strooi over de preisaus. De coquilles kort om en om bakken. Neem diepe borden. Hierin een spiegeltje prei/aardappel-crème. Leg de coquilles erop en daarop een plakje cecina. Schaaf er wat truffel overheen.

Parelhoenborst op koolrabi met soufflé van trompettes de mort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenborsten (met vel)	10	
trompettes de mort	400	g
eieren (gesplitst)	2	
melk	3,75	dl
nootmuskaat		
geklaarde boter	50	g
sjalotten	2	
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
boter	100	g
cognac (of witte port)	0,5	dl
kervel		
koolrabi	5	
slagroom	0,5	l

Soufflé: De paddestoelen geheel zandvrij maken. De helft van de paddestoelen in blokjes snijden (de rest wegzetten). 10 vormpjes invetten. De eierdooiers met de melk opkloppen en met een beetje zout en nootmuskaat op smaak brengen. Roer de paddestoelen erdoor. Sla de eiwitten stijf en lepel die voorzichtig het ei/melk-mengsel. In de vormpjes gieten en bak ze in de oven (220°) tot de soufflé gerezen is en een bruin kostje heeft. **Parelhoen:** De parelhoenborsten met zout en peper kruiden. Op de huidzijde in heet vet knapperig braden, kort de andere kant kleuren en weer op de huidzijde leggen. De sjalotten schoonmaken, fijnsnijden en samen met de kruiden toevoegen aan de parelhoen en het geheel gedurende 8 à 10 minuten bij 200° in de oven schuiven. Uit de oven halen en nog wat in boter nabraden. Met de vinger erop drukken, als er weerstand is uit de pan nemen en nog 5 minuten afgedekt op een warme plaats na laten garen. Bewaar het braadvocht. **Paddestoelen:** De sjalotten schoon maken, fijn snijden en in de boter aanbraden. Overgebleven de paddestoelen toevoegen, met de drank afblussen, ongeveer 5 minuten op zacht vuur sudderen; met zout en peper op smaak brengen. Kort voor het serveren de kervel erdoor roeren. **Koolrabi:** De koolrabi schillen en in julienne snijden. In de room beetgaar koken. Eruit halen en de room verder inkoken. De koolrabi weer toevoegen en op smaak brengen met zout en peper. Naar smaak op het laatst nog fijngesneden koolrabilblad toevoegen. **Presentatie:** De koolrabi in het midden van het bord plaatsen. De borst (met twee insnijdingen) op de koolrabi plaatsen. De trompettes de mort en de soufflé eromheen leggen. Tenslotte een beetje gevogeltejus op de borst gieten, het moet een beetje op de koolrabi 'marmieren'. Garneren met kervel.

Terrine van kazen en appel/peren-siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kaas (roquefort of andere blauwschimmel)	100	g
kaas (wijnendaele)	300	g
boter	30	g
oude goudse kaas	200	g
rozijnen (geweekt)	150	g
appel/peren-siroop		
chartreuse (groen)	1	borrelglas

De boter, Wijnendaele en blauwe kaas met behulp van een keukenrobot mengen tot een romige massa. De oude kaas in blokjes van ½ cm snijden en mengen met de crème. Een passende vorm kiezen. De vorm bekleden met plasticfolie. Een laag kaas op de bodem uitstrijken. Bestrijken met een streep siroop. Deze handelingen twee maal herhalen. De bovenkant bestrooien met rozijnen. De terrine in de koelkast zetten en de kaas laten stijven. Saus: 2 eetlepels stroop mengen met 1 eetlepel zoete balsamico en 1 borrelglas chartreuse. Serveer 2 plakken p.p. en trek 2 strepen stroop/chartreuse op het bord.

DESSERT Chocolade cake met een vloeibare kern en wit koffie-ijs

Chocolade cake met een vloeibare kern en wit koffie-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocola	125	g
slagroom	130	ml
witte chocola	160	g
boter	290	g
lichtbruine basterdsuiker	250	g
grote eieren	5	
zelfrijzend bakmeel	410	g
vanille-essence	1	theelepel
beetje melk		
room	0,5	l
melk	0,5	l
vanillestokje	1	
suiker	200	g
eierdooiers (300 g)	10	
glucose	1	eetlepel
koffiebonen	50	g
kumquats	15	
grand marnier	1	glas
kaneel		
zwarte peper		
kardamon		
kruidnagels		

Cake: Smelt voor de vulling de pure chocola in een kom boven een pan met kokend water. De bodem van de kom mag het water niet raken. Roer de chocola glad. Roer de room erdoor en schenk het mengsel in een ijsblokjesvorm (ingevet) om 10 blokjes te maken. Laat ze minstens een uur in de vriezer staan. Smelt voor het beslag de witte chocola in een kom boven een pan met kokend water. De bodem van de kom mag het water niet raken. Roer de chocola glad en laat afkoelen. Klop de boter in een grote kom romig met een mixer en voeg langzaam de suiker toe. Klop als het mengsel licht en luchtig is de losgeklopte eieren telkens met 1 eetlepel tegelijk toe. Klop goed na elke toevoeging. Schep er het meel, een mespunt zout en dan de gesmolten chocola door. Roer er de vanille-essence en genoeg melk om het mengsel dik vloeibaar te maken. Vet 10 vormpjes in en vul ze half met beslag. Haal de chocolablokjes uit de ijsblokjesvorm en doe een blokje in elk vormpje. Vul de vormpjes verder aan met beslag tot tweederde. Zet de vormpjes in een blaadslee en bedek ze losjes met goed ingevette folie. Bak de cakejes circa 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180°. Ijs: Room melk vanille en de glucose aan de kook brengen. Giet dit op de hele koffiebonen en dit laten trekken gedurende 30 minuten. Gebruik hele bonen, anders kleurt het mengsel te sterk. Dan passeren en de vanille uitschrapen. Dooiers wit kloppen en daarna de suiker toevoegen, hete compositie hierop gieten. Weer voorzichtig al kloppend opwarmen tot binding. Dit kan nu opgedraaid worden in de ijsmachine. Bewaren in de vriezer. Maak een suikersiroopje (½ water ½ suiker).

Voeg kruiden en likeur toe. Konfijt hierin de citrusvruchten (in vieren gesneden) tot marmelade. Serveer het cakeje en het ijs gegarneerd met marmelade.