

2008 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

AMUSE AMUSE DE GEULLE

KOUDE KOMKOMMERSOEP

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	grote
sjalotjes	6	
magere kwark	250	ml
bieslook		
peterselie		

Schil 1 heel grote komkommer, verwijder de pitjes en snijd hem in stukjes. Schil 12 kleine jonge uien en snijd ze in vieren. Maal de groenten in de mixer (met snijmesjes). Klop er met de elektrische garde(s) een gelijke hoeveelheid magere kwark met zout en peper door; het moet een pittig mengsel worden. Zet het tot het opdienen in de koelkast. Leng de puree aan met ijswater tot de consistentie van een wat dikke soep. Bestrooi hem met geknipte bieslook of peterselie.

Timbaaltjes van gerookte forel en zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filets van gerookte forel	8	
gerookte zalm	100	g
cream cheese (bv monchou)	250	g
eieren	2	
eidooiers	2	
citroensap	4	el
room	2/3	kopje
komkommer	1	
mierikswortel	2/3	kopje
bieslook	4	el

Doe de creamcheese, ei, eidooier, citroensap, forel en zalm in een foodprocessor en vermeng deze kort (3-4 op de knop drukken). Voeg voorzichtig de room bij. Op smaak brengen met peper en zout. Vul kleine schaalpjes, timbaalvormpjes of espressokopjes met dit mengsel. Dek de timbaaltjes af met folie en plaats deze in een bakblik, voor de helft gevuld met kokend water. Plaats in de oven, bij een temperatuur van 180, ongeveer 30 minuten (of tot het timbaaltje stevig aanvoelt). Voor de saus: Verwarm de room en mierikswortel heel langzaam in een pan en voeg dan de bieslook toe. Serveer de timbaaltjes op dunne schijfjes komkommer en draai er een rozet je van gerookte zalm bovenop ter decoratie. Druppel tenslotte de saus rondom.

LAUWWARME SALADE VAN HOUTDUIF MET FRAMBOZEN DRESSING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
samengestelde slasoorten	300	gram
borstfilets van houtduif	4	
frambozenazijn	3	eetlepel
gevogeltesfond	18	el
½ eetlepel frambozenlikeur	1	
walnotenolie	4	½ dl
frambozendressing	9	el
verse frambozen	12	

Was de sla zorgvuldig en slinger haar droog in de slacentrifuge. Braad de duiveborstjes in ganzevet – circa 2 minuten aan iedere kant - totdat ze rosé zijn, laat ze even rusten. Deglaceer het braadvocht met de azijn, gevogeltesfond, frambozenlikeur en laat de saus even doorkoken, giet er al roerend de walnotenolie bij. Maak de sla aan met de frambozendressing en schik ze op grote borden. Trancheer de duiveborstjes in plakjes leg ze om de sla heen, lepel de saus over het vlees. Garneer de salade met de verse frambozen.

FRAMBOZENDRESSING VOOR CIRCA 12 PERSONEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pulp van frambozen	1	eetlepel
frambozenazijn	2	el
poedersuiker	1/2	theelepels
gemengde pepers	1	theelepels
zeezout	1	theelepels
mosterd	1	theelepels
notenolie	1	dl
arachideolie	1	dl

Doe alle ingrediënten in een kom en zet daar zolang de staafmixer op tot een gladde saus ontstaat.

RISOTTO MET EEKHOORNTJESBROOD

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde porcini (eekhoorntjesbrood)	10	plakjes
verse porcini	300	g
boter	150	g
knoflook	3	tenen
droge witte wijn	1	½ dl
geurige kippenbouillon of groentebouillon	1	½ liter
uien	2	
arborio-rijst	400	g
fijngesneden peterselie	2	el
zout en peper		
koude boter in kleine blokjes	75	g
fijngeraspte parmezaanse kaas	100	g

Week de gedroogde porcini in een kom water tot ze zacht zijn. Hierbij zal eventueel stof en vuil op de bodem achterblijven. Schep de porcini voorzichtig uit het weekwater en knijp ze uit. Het water heeft een zeer uitgesproken smaak en gebruik het daarom niet voor de risotto; ik vind het te bitter. Maak de verse porcini schoon en snijd ze overlangs in plakken. Smelt 20 gram van de boter in een koekenpan op laag vuur de knoflook erin, smoor hem gaar maar laat hem niet kleuren, hij moet echt gaar en zacht zijn, anders zullen er harde stukjes knoflook in de risotto zitten. Voeg de plakken porcini met 2 eetlepels wijn toe, schep ze op laag vuur een minuutje om en laat de paddenstoelen meer stoven dan bakken zodat ze bijna zullen smelten in de risotto en hem zijn karakteristieke bruine kleur geven. Breng op smaak met zout en peper, sluit de pan en zet hem opzij. Breng de bouillon aan de kook vlak bij de plaats waar u de risotto gaat maken, draai het vuur zo laag dat hij nog net beweegt. Smelt de overgebleven boter in een pan met een dikke bodem, doe de fijngesneden ui erin. Smoor hem zachtjes 5 minuten glazig is. Doe de geweekte porcini erin, gevolgd door de rijst goed zodat alle korrels met boter zijn bedekt en 'rooster'. Als alle korrels heet zijn kunt u de resterende wijn toevoegen. Laat hem volledig verdampen tot ui en rijst droog zijn. Voeg nu de bouillon toe, een of twee soepopscheplepels per keer en roer daarbij voortdurend over de bodem en de wand van de pan. Als de bouillon volledig is opgenomen, kunt u de volgende porti voegen. Ga op deze manier nog 15-17 minuten door en blijf Bouillon toevoegen. Bedenk wel dat de risotto niet te nat mag zijn als u boter en parmezaan toevoegt omdat hij anders te dun zal zijn. De risotto is klaar als de korrels gaar, maar in het midden nog al dente zijn. Draai het vuur laag en voeg de gebakken verse porcini en de peterselie toe. Laat de risotto een minuut met rust, meng dan de mantecatura met een houten lepel de blokjes koude boter en de kaas, stevig kloppend door de rijst en schud de pan daarbij flink op. Breng op smaak met zout en peper en dien hem op.

WILDE EEND MET VERSE VIJGEN IN EEN ZOETZURE SAUS MET CITROEN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden borsten	6	
verse vijgen	12	
citroenen	6	
jonge uitjes	12	
aardappelen	12	
sjalotjes	6	
peterselie	1	bosje
geraspte parmezaanse kaas	300	g
kristalsuiker	300	g
room	3	dl
fond van wilde eend	5	dl
droge witte wijn	5	dl
witte azijn	3	soeplepel
boter	450	g
grof zout		
peper en zout		

Giet het grof zout in een braadpan. Was de ongeschilde aardappelen en leg ze op of in het grof zout. Zet de pan 25 minuten in een voorverwarmde oven van 210°C. Haal de aardappelen uit de oven en verwijder het zout. Snij de deksels van de aardappelen en ledig ze. Bewaar de pulp. Reinig de sjalotjes en versnipper ze fijn. Was de peterselie in ruim water en versnipper ze eveneens. Giet de room in een pan en voeg de ui en de peterselie toe. Laat de room enkele ogenblikken inkoken en breng ze op smaak met peper en zout. Plet de aardappelpulp met een vork en meng ze onder de room. Vul de ledige aardappelen met de bekomen samenstelling. Bestrooi de aardappelen met geraspte parmezaanse kaas en glans ze met wat geklaarde boter. Bewaar ze. Pluim de eenden, haal ze leeg en schroei ze boven het vuur. Kruid de eenden langs binnen en langs buiten met peper en zout. Bak ze daarna in de oven en overgiet ze regelmatig met het bakvocht. Snij de vijgen bovenaan kruiselings in en plaats er een nootje boter in. Giet de suiker in een pan. Bevochtig met wat water en kook de suiker tot een blonde caramel bekomen wordt. Deglaceer met de witte azijn, de witte wijn en de fond van wilde eend. Schil de citroenen tot op het vruchtvlees en versnij ze in partjes. Voeg de velletjes van de citroenen bij de basis van de saus. Laat deze inkoken tot de gewenste dikte en passeer de saus door een fijne puntzeef. Warm de gevulde aardappelen en de vijgen op in de oven. Reinig de jonge rauwe uitjes en snij de uiteinden in de vorm van een palm. Leg ze in lichtgezouten water. Haal de billetjes van de eenden. Verwijder het vel van de eenden en versnij de borstjes in een waaier zonder deze van het karkas te verwijderen. Stop er afwisselend enkele partjes citroen tussen. Schik het vlees op twee dienborden. Vul de vijgen met de uipalmen. Oversaus. Versier met de aardappel en de vijgen. Bestrooi het gerecht met wat geraspte citroenschil.

GEKARAMELLISEERDE PEREN-TATIN MET GORGONZOLA-IJS EN WALNOTENROOM

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kant-en-klaar bladerdeeg	1500	g
williams-peren	6	
ongezouten boter	150	g
fijne tafelsuiker	150	g
melk	250	ml
room	250	ml
eierdooiers	6	
gorgonzola verkruid	125	g
walnoten zonder vlies licht geroosterd gehakt	50	g
ingekookte lichte karamel		
gedroogde plakjes pear	6	

Maak eerst het ijs. Breng de melk en room langzaam aan de kook in een pan met dikke bodem. Klop intussen de eierdooiers en suiker in een grote kom. Schenk de romige melk langzaam en al kloppend erbij wanneer deze begint te koken. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een schone pan. ZET HET MENGSEL OP LAAG VUUR en roer met een houten lepel tot het iets dikker wordt, als dunne vla. Voeg de stukjes gorgonzola toe en roer tot ze gesmolten zijn en de vla glad is. Laat de vla volledig afkoelen; roer af en toe, zodat er geen vel op het oppervlak ontstaat. Schenk de vla in een ijsmachine en laat de machine draaien tot het ijs bijna hard is. Schep het ijs in een ondiepe diepvriesbak en zet het enkele uren of een nacht in de diepvries, tot het hard is. BEREID DE WALNOTENROOM. Roer de room en suiker in een pan met dikke bodem op laag vuur tot de suiker opgelost is. Zet dan het vuur hoger en wacht tot het mengsel bijna kookt. Neem het van het vuur en voeg de walnoten toe. Laat het mengsel 10 min. afkoelen. Pureer het in de blender tot het glad is. Schenk het door een fijne zeef in een kom en druk de stukjes walnoot in de zeef aan met de bolle kant van een lepel. Klop het mengsel met een mixer tot er zachte pieken ontstaan. Dek het af en zet het tot gebruik in de koelkast. MAAK DE PEREN-TATINS. Zet zes ronde vuurvaste bakvormen van 9 cm klaar. Schil de peren, snijd ze doormidden en schep het klokhuis eruit met een balletjessteker. Leg een stuk keukenpapier in een schaal en leg de halve peren erop. Dep ze droog met een ander stuk keukenpapier. Laat ze enkele uren onafgedekt drogen of leg ze bij voorkeur een nacht in de koelkast; het is niet erg dat ze verkleuren, want ze worden later bedekt met karamel. ROL HET BLADERDEEG dun uit op een met bloem bestoven werkvlak. Snijd er zes rondjes uit (die iets groter zijn dan de bakvormen) met behulp van een bord van 11-12 cm. Leg een stuk bakpapier op een schaal en leg de deeggrondjes erop. Dek ze af en zet ze in de koelkast terwijl u de peren en karamel bereidt. SNIJD DE BOTER IN DUNNE PLAKJES en verdeel ze over de bodem van de bakvormen. Strooi de suiker erover. Zet de bakvormen op laag vuur tot de boter en suiker gesmolten zijn en er een lichte karamel ontstaat. Voeg de peren toe en verhit het geheel ongeveer 8 min., tot de karamel amberkleurig wordt en de peren goudbruin zijn. Neem het mengsel van het vuur en laat het afkoelen. KEER DE PEREN indien nodig, zodat ze met de snijkant naar boven liggen. Leg voorzichtig het deeg erop en druk de randen tussen het perenmengsel en de zijkant van de bakvormen. (U kunt de tatins nu enkele uren in de koelkast bewaren en een halfuur voor het serveren bakken.) VERWARM DE OVEN VOOR OP 200 graden. Zet de tatins in de oven en bak ze 20-25 min., tot het deeg goudbruin en krokant

is. Laat de tatins enigszins afkoelen. DRUPPEL INDIEN GEWENST een beetje ingekookte karamel in een mooi patroon op de borden. Stort de tatins voorzichtig op de borden. Schep er een bolletje gorgonzola-ijs en een lepel walnotenroom naast en garneer indien gewenst met gedroogde plakjes peer. Serveer meteen.