

2013 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

AMUSE Lapsang Souchong Dim Sum

Lapsang Souchong Dim Sum

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flinke rijstbladeren (toko)	6	
vellen nori	3	
zakjes lapsang souchong thee	3	
stukjes wilde gerookte zalm	12	
potje kappertjes		
kleine stukjes gemberpickle (toko)	12	
steviapoeder	2/3	tl
wasabipoeder		mespunt
tandoorisaus		scheutje
hennepolie	2/3	el
gepeld hennepzaad		
limoenen	2	

Leg de rijstbladeren even in lauw water om te wellen. Snij dan de nori-vellen in vieren en plak die met de ruwe kant tegen het rijstblad. Snij uit op de maat van de nori. Voor twaalf hapjes, doe je dat dus drie keer. Leg de gerookte wilde zalm net boven het midden. Leg er de kappertjes op en een paar kleine stukjes van de gemberpickle. Een heel klein beetje steviapoeder er over. Nu nog wat peper. De rijstnori-bladen tot een pakketje vouwen. Met water plakken. Leg een theezakje lapsang tussen de pakketjes en leg er een in het water van de stoompan. Nu tien minuten stomen. Zet intussen nog wat lapsang thee met het derde zakje met heel weinig water. Een dl is genoeg. Doe een puntje wasabipoeder bij de gitzwarte thee, een klein beetje scheutje tandoori (saus) en klein beetje biologische hennepolie en schud het geheel tot een mooie dressing. Beetje verse limoen erbij en gepelde hennepzaadjes over de dim sum heen.

Tarbot in lardo met topinamboer & truffel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken lardo/vetspek (3 per portie)	36	
tarbotfilet	1200	gram
dunne plakjes zomertruffel	24	
truffelolie		drupje
aardappel	6	
blikjes truffeljus	12	
kippenbouillon	2	liter
inktvisinkt per portie		enkele druppels
xantana	15	gram
sjalotten	20	
potjes truffeltapenade	10	
witte wijn	1	liter
room	2	liter
topinamboer (aardpeer)	12	
suiker		
wittewijnedik		
bakjes knoflookcress	5	
takjes peterselie fijngesneden	36	
zout en versgemalen peper		

Plaats de plakjes lardo op een snijplank. Leg de tarbot er in het midden bovenop en daar weer bovenop de truffelplakjes met een paar druppels truffelolie. Wikkel de lardo er omheen. Snijd de aardappels heel fijn julienne. Rol deze om de tarbot. Bak de tarbot in geklaarde boter gedurende 6 à 7 minuten goudbruin. Kook de truffeljus met de helft van de kippenbouillon in tot 2 deciliter. Voeg een paar druppels inktvisinkt en een klein snufje zout toe. Voeg voor het afbinden de xantana toe en meng het geheel met een staafmixer. Fruit voor het truffelschuim de sjalotten en voeg vervolgens de tapenade toe. Blus af met witte wijn en voeg meteen daarna de rest van de kippenbouillon toe. Breng het mengsel aan de kook en doe de room erbij. Breng op smaak met zout en peper. Gebruik een staafmixer om het mengsel te laten schuimen. Schil de topinamboer en blancheer deze tot hij beetbaar is. Karamelliseer een beetje suiker in de koekenpan en blus af met wittewijnedik. Voeg de topinamboer toe en verhit het mengsel even goed door (roer op het eind eventueel een beetje boter door het mengsel) tot het zoetzuur als een siroop om de topinamboer blijft hangen. Maak het bord op met de truffeljus en plakjes topinamboer. Strooi daar de peterselie overheen. Leg de tarbotfilet op de topinamboer en garneer het gerecht af met knoflookcress en truffelschuim.

Kalfstartaar met Hollandse garnalen op zoetzure groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	500	g
kalfshaas (tartaar)	600	g
mini courgette	6	st
bloemkool roosjes	240	g
bospeen	3	st
dragon azijn	150	g
natuur azijn	600	g
cayenne peper	1	g
xantana texturas	1.5	g
suiker	300	g
steranijs	3	st
tomaten	1500	g
sjalot	3	st
mayonaise	150	g
kappertjes surfines	150	g
ansjovis gestrekt in zonnebloem bakje	30	g
borage cress		
salty fingers		

Tartaar snijden van de kalfshaas (eventueel gehaktmolen fijne plaat). Tartaar aanmaken met mayonaise, kappertjes, anjovis en peper/zout. Tartaar in spuitzak, opspuiten op slagersfolie en inrollen tot cilinder. Tartaar in koeling laten opstijven. Tomaten cutteren in blender met $\frac{1}{4}$ sjalot, massa uithangen op een doek. Azijn, water, suiker en steranijs opkoken, tot de suiker is opgelost. Mini courgettes in fijne plakjes snijden. Wortel in fijne plakjes snijden en uitsteken met een ronde steker van 1cm. Zoetzuur in drie delen, groentes hierin licht garen. Dragon azijn mengen met het heldere tomatenvocht. Dressing afmaken met cayenne peper en xantana. Kalfstartaar uit het plastic halen, om en om beleggen met de garnalen. Gerecht afmaken met Borage Cress en Salty Fingers.

HOOFDGERECHT Tournedos van hazenrug op een bedje van knolselderijpuree, vergezeld met koriander-crèmesaus en een crème brûlée van eendenlever

Tournedos van hazenrug met koriander-crèmesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen (3 rollades)	6	
knolselderij (totaal 1 kg)	2	
eieren	2	
vetspek	750	gr.
zout		
peper		
slagroom	2	dl
melk	2	dl
totaal van 2 wortels, 2 prei, 2 stengels bleekselderij, wat peterselie, laurier, 1 takje tijm	500	gram
gekneusde jeneverbessen	20	
kruidnagels	4	
gekneusde korianderkorrels	30	
tomatenpuree	2	el
mosterd	1	el
takjes koriander, blaadjes apart en fijngesneden	4	
cranberrycompote	1	el
rode wijn	2	dl
room	1	l
gevogeltefond of kippenfond		scheut
boter (koud)		
peper en zout		

Begin eerst met de crèmesaus! Ontbeen de hazenruggen en maak in de Magimix van de helft van de afsnijdresten en de kleine filets (haasjes) een farce. (De andere helft van de afsnijdresten wordt gebruikt voor de saus.) Voeg de eieren toe en breng op smaak met peper en zout. Maak nu een rollade van de haas door 4 filets met farce ertussen aan elkaar te "plakken" en dan in vetspek te rollen en strak in folie te rollen. Maak er drie. Zet koel weg. Later (zie uitserveren) koud in plakken snijden en als tournedos braden. koriander-crèmesaus: Hak de karkassen in stukken zet ze aan in boter (voor een crèmesaus nooit olie gebruiken) en voeg de reststukjes en overgebleven haasjes toe. Voeg in stukken gesneden wortel, prei, bleekselderij en de rest van de kruiden toe, bak dit even mee en blus af met de rode wijn. Voeg de cranberry compote toe, breng aan de kook en voeg de room toe en zoveel fond en water toe zodat alles onder staat, laat minstens twee uur trekken, hoe langer hoe beter. Zeef de saus door een fijne zeef en kook in tot de gewenste dikte. Monteer de saus met koude boter en roer de fijngesneden korianderblaadjes erdoor. Knolselderijpuree: 600 gr knolselderij in blokjes gaarkoken in slagroom en melk en pureren en vervolgens door de zeef wrijven. De puree afmaken naar eigen inzicht. De rest van de knolselderij in kleine blokjes snijden en later gebakken ter garnering.

Crème brûlée van eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	400	gr.
groene kool	1	
rode port	2	dl
rietsuiker	100	gr.
balsamico azijn	1/2	dl
frambozen	12	st
peper en zout		
soufflébakjes	12	

Snijdt de ganzenlever in kleine blokjes en marineer die gedurende minstens een uur in de port. Zeef de blokjes uit de port en doe ze in een diep bord. Prak de blokjes met twee vorken fijn en voeg zo nodig een beetje portvocht toe, tot dat een smeelige massa ontstaat. Breng de massa op smaak met peper en zout. Vul de soufflébakjes met de massa tot iets onder de rand. Strijk de oppervlakte glad met de punt van een tafelmes. Veeg de rand schoon met een stukje keukenpapier. Vries de pannetjes aan in de vriezer zodat de massa hard is. Strooi een laagje suiker op de massa zodat deze volledig bedekt is. Druppel enkele druppels balsamico azijn in de suiker. Let op: niet te veel. Smelt met een gasbrander de suiker zodanig dat de druppels uitvloeien en er een mooi zoet zuur suikerlaagje ontstaat. Laat de bakjes op kamertemperatuur, niet te warm, komen. Presentatie: Leg een framboos midden op het bakje bij uitserveren. Groene kool: De oven voorverwarmen op 80°C. 15 Bladeren van groene kool van de nerven ontdoen. De bladeren kort blancheren en op een schone theedoek laten drogen. De koolbladeren vervolgens door de gesmolten boter halen en op een rooster in de oven in ongeveer 30 min. laten drogen. De blaadjes uit de oven nemen zodra ze knisperig zijn en op keukenpapier laten afkoelen. Het gedroogde koolblad als garnering bij het gerecht serveren. UITSERVEREN: begin 15 minuten voor het uitserveren. De hazenrug koud in plakken snijden en als tournedos braden (2 min. aanbakken en 10 min. op 150°C op geperforeerde plaat in de oven). De puree op het bord vegen en de tournedos erop leggen. De saus eromheen draperen of druppelen. Het soufflébakje op het bord zetten. Het gedroogde koolblad als garnering bij het gerecht serveren evenals de gebakken blokjes knolselderij.

Pandan cake met kokosijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
fijne suiker	300	gr.
pandan extract (te vinden bij de toko)	3	el
bakpoeder	2	tl
zout		snufje
bloem, gezeefd	300	gr.
kokosmelk	150	ml
water	3	el
groene kleurstof (ook bij de toko)	3	el
melk	2.5	liter
suiker	500	g
gemalen kardemom	1	theel
eidooiers	6	
maïzena	9	el
room	9	dl
rozenwater	6	theel
geraspte kokos	225	g
gepelde pistachenoten	225	g
rozijnen	150	g

PANDAN: Het is belangrijk dat het kloppen van de eieren voldoende aandacht krijgt, anders krijg je de luchtigheid niet goed. Voor een goed resultaat worden de eieren gesplitst en apart geklopt. Verwarm de oven voor op 175gr. Vet een tulbandvorm of pandan cake vorm goed in. Klop de eieren met een handmixer of met de keukenmachine zeer luchtig. Voeg daarna de suiker, pandan extract, zout en bakpoeder toe en mix door totdat de suiker is opgelost. Voeg de bloem in delen toe en blijf goed kloppen voor de luchtigheid. Als laatste komt de kokosmelk en water (eventueel groene kleurstof) erbij: ook nu goed blijven kloppen. Giet het mengsel in de bakvorm en laat deze 60 min bakken in de oven. Let op: tussentijds niet de oven openen! Cake kan inzakken. Laat de cake goed afkoelen. **KOKOSIJS:** Rooster de geraspte kokos licht in een droge koekenpan. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Hak de pistachenoten en de rozijnen grof. Verhit de melk, de suiker en de kardemom in een pan en roer tot de suiker is opgelost. Klop de eidooiers los en voeg ze met de maïzena door de melk. Giet de room erbij en breng alles aan de kook. Laat op laag vuur zachtjes doorkoken en blijf ± 10 minuten roeren. Zet, als de massa indikt, het vuur uit en roer er het rozenwater, de geroosterde kokos, de pistachenoten en de rozijnen door. Laat het mengsel afkoelen. Giet het mengsel in een lage bak of in bakjes voor grote ijsklontjes. Dek af met plasticfolie. Zet de bak in de vriezer en roer het ijs na een uur met een vork door. Dit hoeft niet als je het ijs in bakjes voor grote ijsklontjes hebt gegoten. Zet het ijs opnieuw in de vriezer en laat het helemaal bevriezen. Haal het ijs ± 15 minuten voor het serveren uit de vriezer. Ijsklontjes kun je zo op een schoteltje of schaalpje leggen. Als je het ijs in een lage bak hebt gemaakt, kun je er mooie, niet al te grote ruiten van snijden.