

# 2014 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

---

**AMUSE** Canapés

---

## Medaillon d'anchois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels gesneden in plakken ter dikte van een ansjovis filet		
ansjovis filet in olie gemarineerd		
hardgekookte eieren	2	
gekweekte kaviaar		

Bak de aardappel schijven tot ze mooi goudkleurig zijn. Koel af, wikkel een ansjovisfilet om de rand. Garneer met verkruimeld hardgekookt ei en kaviaar

## Concombres a la Danoise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote komkommers	2	
gerookte zalm	250	gr.
gestoomde makreel	250	gr.
hardgekookte eieren	3	
wat geraspte mierikswortel		

Snij de komkommer in dikke plakken, schep de zaadjes er uit, snij ieder plak in een ovale baquette. Pureer de zalm en snij de makreel in kleine brunoise, hak de hardgekookte eieren fijn, meng alles door elkaar en vul de komkommer met geraspte mierikswortel

**Harengs a la Dieppoise**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse haringen	6	
boter	25	gr.
droge witte wijn	600	ml
witte wijn azijn	300	ml
worteltjes in dunne plakjes gesneden	2	
kleine uien	4	
sjalotten schoongemaakt en in ringen gesneden	2	
takje tijm	1	
laurierbladen	2	
takjes peterselie	4	
peperkorrels	10	
zout		
citroen gecanneleerd en in plakjes gesneden	1	

Vermeng alle ingrediënten voor de marinade en breng aan de kook laat 10 minuten doorkoken. Leg de haringen in een beboterde lage pan en bedek ze met de kokende marinade. Pocheer voor 12 minuten en laat in de marinade afkoelen. Laat de haringen daarna in de koelkast echt koud worden. Serveer echt koud met een enkele eetlepel marinade en garneer met wortel, ui en plakjes evt. gecanneleerde citroen.

**Bisque de crevettes**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortel geschraapt en in kleine stukjes gesneden	40	gr.
ui in kleien stukjes	40	gr.
takjes peterselie	2	
takjes tijm	1	
laurierblad	1	
boter	150	gr.
ongepelde hollandse garnalen	4,5	ons
z&p		
cognac	15	ml
droge witte wijn	200	ml
kalfsbouillon	450	ml
gevogelte bouillon	450	ml
langkorrelige rijst	100	gr.
slagroom	65	ml
piment d'espalette		

Bak de groenten en kruiden in 25 gram botergoudbruin. Voeg de meeste garnalen toe maar houdt enkele apart voor de latere garnering en bak alles nog enkele minuten. Maak het mengsel op smaak met z&p besprenkel met de cognac en de wijn en laat op een zacht vuur inkoken. Voeg 15 ml van de kalfsbouillon toe en laat alles zachtjes nog 10 minuten koken. Kook de rijst gaar in de gevogelte bouillon. Stamp de garnalen en groenten fijn of doe in de food processor, voeg de rijst en al het kookvocht toe. Druk het geheel door een fijne zeef. Verdun het geheel met de rest van de kalfsbouillon. Breng aan de kook en haal het nog een keer door een fijnmazige zeef. Maak de bisque af met de rest van de boter, slagroom en piment d'espalette. Garneer met de achtergehouden gepelde garnalen.

**Turbot a la St Malo**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarbot van ongeveer 2 kilo schoongemaakt	1	
arachideolie	3	el
visfond	200	ml
fijngehakte sjalot	2	el
droge witte wijn	4	el
eierdooiers	10	
boter	500	gr.
mosterd	1	el
enkele druppels ansjovis essence		

Maak aan beide zijden van de Tarbot ondiepe insnijdingen. Bestrooi de vis met z&p besprenkel met olie en grilleer zachtjes. Maak intussen de saus. Kook de visfond in tot de helft, stoof de sjalot in de witte wijn, Voeg als de fond een temperatuur heeft van 60 gr de eierdooiers toe en voeg beetje bij beetje de boter toe zodat een soort van sauce Hollandaise wordt verkregen. Roer op het einde de sjalotten mosterd en ansjovis door de saus.

**Selle de chevreuil Grand Veneur - Sauce Espagnole**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geklaarde boter	25	gr.
bloem gezeefd	40	gr.
kalfsbouillon	1¼	liter
doorregen spek in kleine blokjes	15	gr.
wortel grof gehakt	25	gr.
takje tijm	1	
laurierblad	1	
witte wijn	25	ml
tomaten puree	50	gr.

Maak een bruine roux door de geklaarde boter en bloem bij matige hitte onder voortdurend roeren in een pan met dikke bodem te vermengen tot een gelijkmatige lichtbruine kleur is ontstaan. Na het bereiden moet de roux glad zijn en een hazelnoot geur hebben. Breng de  $\frac{2}{3}$  van kalfsbouillon aan de kook, voeg onder voortdurend roeren toe aan de roux, draai het vuur laag en laat de saus zachtjes doorkoken. Bak intussen het spek in een droge pan uit, voeg groenten en kruiden toe en bak goudbruin, laat het vet zorgvuldig uitlekken en voeg aan de saus toe. Deglaceer de pan waarin het spek met de groenten is gebakken met de witte wijn kook tot de helft in en voeg toe aan de saus. Laat de saus drie kwartier zachtjes doorkoken. Schenk de saus door een puntzelf en druk het zachtjes uit. Voeg 300 ml van de bouillon toe en kook nog een uur door. Zeef en voeg nu de rest van de bouillon en tomaten puree toe. Laat de saus nog een uur zachtjes doorkoken schuim af en doe door een fijnmazige zeef.

## Selle de chevreuil Grand Veneur - Sauce Poivrade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olie	25	ml
wortel in kleine stukjes	50	gr.
ui kleingesneden	40	gr.
enkele takjes peterselie		
snufje verse fijngehakte tijm		
laurierblad verkruimeld	½	
wijnazijn	50	ml
apart gehouden marinade	200	ml
sauce espagnole	500	ml
peper korrels geplet	4	
boter	25	gr.

Verhit de olie in een pan, voeg groenten en kruiden toe en bak tot ze enigszins zijn gekleurd. Voeg de wijnazijn en 100 ml van de marinade toe. Kook in tot er een derde van over is. Voeg de Sauce Espagnole toe en laat alles 30 minuten zachtjes doorkoken voeg voor de laatste 15 minuten de geplette peperkorrels toe. Zeef de saus en druk stevig om alle smaakstoffen in de gezeefde saus te krijgen. Voeg nogmaals 100 ml van de marinade toe en laat op een laag vuur nog eens 20 minuten koken. Zeef opnieuw en maak af met boter. Doe voor de saus venaison de bessengelei en room door de saus poivrade en warm dat nog even op zonder koken.

## Selle de chevreuil Grand Veneur - Puree Marrons en Croquettes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjes uit blik	500	gr.
kalfs bouillon	600	ml
stengel bleekselderij	1	
suiker	15	gr.
boter	100	gr.
scheutje melk		
aardappelen	1	kg
z&p		
geraspte nootmuskaat		
eierdooiers	4	
bloem		
losgeklopt ei	1	
paneermeel	50	gr.
olie om te frituren		
sperziebonen gekookt en met boter gebonden		
hertenhaas	1½	kilo
vet spek in dunne plakjes	150	gr.

Doe de kastanjes in een pan, bedek ze met de bouillon, voeg de bleekselderij en suiker toe en kook voor 35 tot 40 minuten tot ze gaar zijn, pureer doe terug in de pan en roer er op het vuur de boter door en voeg zoveel melk toe dat er quenelles van kunnen worden gemaakt. Kook de aardappelen gaar in water met zout, zorg dat ze stevig blijven. Laat de aardappelen uitlekken en droog ze na in een oven op 160 gr, druk door de pureeknijper. Verwarm op een laag vuur de puree met wat zout peper en nootmuskaat, neem de pan van het vuur en roer de eierdooiers er door. Bestuif de handen met bloem om het plakken van de puree te voorkomen. Neem porties van 40 tot 50 gram maak er een vorm van, wentel door het losgeklopte ei en de paneermeel en frituur in olie van 190 gr tot ze mooi bruin zijn. Serveer direct. Kook de sperziebonen in water met zout, als ze gaar zijn rol ze door gesmolten boter. Marineer de haas in de marinade voor ongeveer een uur. Droog af en bedek met het spek. Braad even op 230 gr C in de oven en verlaag daarna de oven tot 190 gr C zodanig dat de binnen mooi roze blijft. Bestrijk af en toe met braadvocht. Verwijder het spek van de haas. Snijd de haas in plakjes. Drapeer de saus er om of over heen. Maak het bord verder mooi met de croquetten, de kastanje puree en de boontjes.

**Oranges en surprise**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels voor ongeveer een halve liter sap	6	
suiker	450	gr.
water	375	ml
sap van een citroen		
grote sinaasappelen	12	
toefjes citroenmelisse of munt	12	
basterdsuiker	300	gr.
eiwitten	6	

Pers de sinaasappelen uit, schil de sinaasappelen en bewaar de schillen zonder het wit. Breng het water met de suiker aan de kook schuim de siroop af en laat het twee minuten doorkoken. Voeg de schillen toe breng weer aan de kook en laat afkoelen. Voeg het sinaasappel sap en citroensap toe aan de afgekoelde siroop schenk het door een fijnmazige zeef in een sorbetiere. Snij van de grote sinaasappelen een flink kapje af en houd deze apart. Hol de sinaasappelen uit en plaats de schillen in de diepvriezer tot ze vrij hard zijn. Vul de schillen met het sinaasappel ijs en plaats ze terug in de vriezer. Vermeng de basterdsuiker met de eiwitten in een kom, verwarm het mengsel au bain-marie onder voortdurend kloppen met een garde tot er een dikke schuimige massa is ontstaan. Laat het schuim onder voortdurend kloppen afkoelen. Neem de gevulde sinaasappelen uit de vriezer en bedek het ijs met het schuim uit een spuitzak met een gekartelde spuitmond. Brand er een mooi bruine bovenkant op plaats het kapje erop en als laatste het toefje.