

2015 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

VOORGERECHT Mousse van avocado met langoustinecrème en zalmeitjes

Mousse van avocado met langoustinecrème en zalmeitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	80	gr.
avocado's, rijpe	5	
citroen, sap van	1½	
zout, peper		
piment		
langoustine staarten, rauw en schoon	200	gr.
olijfolie	6	el
peper & zout		
zalmeitjes	75	gr.
notenolie	1	el
ongepelde rivierkreeftjes, à la nage	10	

Plaats 10 jockey glazen in de koeling. Klop de slagroom licht op en plaats deze in de koeling. Avocado-mousse: Snijd de avocado's in de lengte tot op de noot rondom in, draai de 2 helften van elkaar en wip de noot eruit. Schep er met één draaiende beweging het vruchtvlees er uit. Verwijder, indien nodig, de overrijpe zwarte delen. Mix het avocado-vlees samen met het citroensap in de keukenmachine tot een gladde mousse. Doe de avocado-mousse in een kom en breng op smaak met zout, peper en een klein beetje piment. Meng er vervolgens 2/3de deel van de licht opgeklopte koude room door. Zet weg op kamertemperatuur.

Langoustinecrème: Controleer de staarten op harde schaaldelen en verontreinigingen. Snijd het rauwe vlees in stukjes en mix het, samen met de olijfolie in de cutter tot een crème. Doe de crème in een kom en meng er de rest van de licht opgeklopte koude slagroom door. Breng op smaak met peper en zout, dicht af met plasticfolie en plaats de crème in de koeling.

Presentatie: Verdeel eerst de helft van de zalmeitjes over de koude jockey glazen. Lepel daar 1 el van de langoustine-crème op en daarbovenop 2 el avocadocrème. Druppel er 1 tl notenolie en 1 tl citroensap over en versier het glas verder met de rest van de zalmeitjes. Pel de kreeftjes tot aan de kop. Zorg daarbij dat het staartje aan de kop vast blijft zitten. Steek het staartje in de mousse en laat het kreeftje kopje nieuwsgierig over de rand van het glas kijken.

Crème van selderij met blauwe schimmelkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	2	
uien	3	
blue d'auvergne	200	gr.
olijfolie	0,5	dl
water	1	l
zout, peper		

Maak de knolselderij schoon en verdeel deze in stukken. Maak de uien schoon en hak ze in kleine stukken. Laat de uien in een soepketel licht smoren in een beetje olijfolie. Voeg daarna de stukken selderij toe en vul aan met het water. Breng het mengsel aan de kook en laat dit gedurende 40 min, afgedekt, zachtjes koken. Pureer het kookmengsel daarna, samen met de kaas, in de keukenmachine tot een crèmige soep. Druk de soep vervolgens door een grove zeef. Breng op smaak met peper. Mocht de soep te dik zijn, verdun haar dan met wat water. Presentatie: Giet de hete soep in hete soepkoppen. Verdeel er de verbrokkelde kaas over. Werk af met enkele druppels olijfolie.

TUSSENGERECHT Melange van tuinlekkernijen in een bladerdeegrolletje op een bedje van sjalottencrème

Melange van tuinlekkernijen in een bladerdeegrolletje op een bedje van sjalottencrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	55	gr.
boter		
kalfsvlees	55	gr.
varkensvlees	55	gr.
slakken, petit gris	130	gr.
wortel	55	gr.
meiraap	55	gr.
prei, wit	55	gr.
peterselie	10	gr.
knoflookteentjes, kleine	2	
ganzenlever, préparé koud	35	gr.
slagroom	2	el
eigeel	35	gr.
cognac	1	el
zout, peper		
nootmuskaat		
bladerdeeg, 12 cm	5	
bloem		
eigeel (1 st)	25	gr.
droge witte wijn	2	dl
sjalotten	200	gr.
peper		
kippensoep	2	dl
peper, zout		
bieslook	1	el

Melange: Snipper de uien. Smelt de boter in een kleine braadpan en voeg het vlees en de uien toe. Braad het geheel in ca 10 min aan. Haal het vlees met de uien eruit en smoor vervolgens de slakken enkele min in het braadvocht. Haal de slakken er ook uit en laat alles in een zeef afkoelen. Vang het afdruipeende braadvocht op en doe dat bij het achtergebleven braadvocht in de pan. Snijd de groentes in kleine blokjes van ca 3 mm. Smoor vervolgens dit groentemengsel 20 min in het braadvocht. Snijd het vlees en (let op!) 20 stuks van de gesmoorde slakken zeer fijn. Zet de overige slakken, voor later gebruik, koel weg. Hak de peterselie en de knoflook zeer klein. Snijd de ganzenleverpaté in blokjes van ca 4mm. Doe de fijngehakte slakken, het vlees, de gesmoorde groenten, de peterselie, de knoflook en de ganzenleverpréparé in een mengkom. Voeg daar de slagroom, het losgeklopt eigeel en de cognac aan toe. Vermeng het geheel daarna homogeen. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Laat daarna het mengsel op zeer laag vuur, al roerende, homogeniseren en binden. Koel af. Rolletje: Ontdooi de bladerdeegvellen en rol ze daarna uit tot vierkanten van ca 15cm. Gebruik bloem om plakken te voorkomen. Maak van 4 vellen een grote

aaneengesloten lap van 30 x 30 cm, rol de lasnaad even na en snijd er 9 vierkanten van 10 x 10 cm uit. Snijd 1 stuks uit het resterend vel. Hak de overgebleven gesmoorde slakken in grove stukken. Leg op elk vel een deel van de melange. Strijk dit uit tot op ca 1,5 cm van de randen. Verdeel de grof gehakte slakken over de melange. Rol het bladerdeegvel dicht. Indien nodig kun je, voor een betere hechting, de naad met wat eigeel of water bevochtigen. Sluit de uiteinden. Bestrijk het rolletje daarna rondom met losgeklopt eigeel. Leg de rolletjes op een beboterde ovenplaat en buig ze voorzichtig tot een halve maan. Sjalotten crème: Kook de witte wijn met de klein gesneden sjalotten en een beetje peper in tot ca 10 %. Voeg daarna de kippensoep en de slagroom toe en kook alles nog even door. Mix de crème en druk haar door een zeef. Breng op smaak met peper en zout. Zet warm weg. Afwerking: Plaats de ovenschaal met de rolletjes in een hete oven van 180°C en bak ze in ca 10 min goudbruin. Presentatie: Maak een bedje van sjalotten crème op een middelgroot warm bord en plaats hierin het gebogen rolletje. Strooi er wat gehakte bieslook en/of peterselie rondom heen.

Scholfilet met een crème van snoekbaars in zuringsaus en tagliatelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem, farina di grano tenero tipo 00	100	gr.
durumtarwe, semola di grano duro	100	gr.
eieren op kamertemperatuur	2	
zout	½	tl
rijstbloem tegen het plakken	50	gr.
scholfilets	10	st
zout, peper		
snoekbaarsfilet	250	gr.
sjalotten	25	gr.
eieren	2	
slagroom	2	dl
boter		
visfond	3,5	dl
blanke roux (korrels)		
olijfolie		
zuring, groen, en vers	300	gr.

Tagliatelle: Maak van de bloem en het fijne griesmeel op een schone werkbank een hoopje met een kuil in het midden de z.g. vulkaan. In die kuil doe je de eieren en het zout. Meng met je vingers of met een vork van buiten naar binnen. Handig is het om met de ene hand het mengwerk te doen en met de andere het bergje in stand te houden. Kneed 10-20 minuten fors met de muis van je hand tot het een mooie elastische bal is. Trek daarbij het deeg steeds uit elkaar, vouw het op en begin opnieuw te kneden. Als het deeg te plakkerig is, strooi er dan rijstbloem over. Indien het deeg te droog is, werk er dan nog een extra ei of 1 el water door. Het deeg moet elastisch zijn. Leg de deegbal minstens een uur, in folie verpakt, in de koelkast.

Vis: Snijd de dunne zijkant van de filets en bestrooi de vis licht met zout en peper. Snijd de snoekbaarsfilet in stukken en cutter het samen met de schoongemaakte sjalotten tot een fijne crème. Vermeng er daarna de eieren (eiwit en geel) onder en doe er de slagroom bij. Smeer een vuurvaste ovenschaal in met boter. Hak de sjalotten fijn en verdeel ze over de ovenschaal. Giet er de visfond bij en verdeel de platvisfilets over de schaal. Sla de filets dubbel en plaats er een hoedje van snoekbaarscrème bovenop. Zet koel weg. Vervolg tagliatelle: Snijd een stuk van het deeg en begin eerst 4 keer met de hoogste stand van de pastamachine. Gebruik rijstbloem om plakken tegen te gaan. Vouw het deeg na elke doorloop weer dubbel. Draai het deeg daarna telkens op een lagere stand door de machine, tot op stand 2. Laat het gewalste vel 10 min rusten voordat je er de tagliatelle uitsnijdt, maar wacht er ook niet te lang mee! Bestrooi het vel met rijstbloem en rol het niet te strak op tot een rol van ca Ø 5 cm. Snijd er nu plakjes van, van ca 2 tot 3 mm breedte en haal die helemaal los. Laat de sliertjes een tijdje drogen, hangende over bv een bezemsteel. Afwerking: Zet de ovenschaal gedurende ca 10 min in een hete oven van 200°C tot het hoedje bruin kleurt. Verdeel de vispakketjes over de warme borden en houd deze warm. Giet de het braadvocht door een zeef en bind met wat roux korrels. Kook de tagliatelle in 2 tot 3 min beetgaar in water met zout. Controleer de "bite". Werkt royaal olijfolie door de nog warme pasta om plakken te voorkomen. Was de zuring, verwijder de grove nerven en snijd de blaadjes in repen van ca 4 mm. Presentatie: Warm de

saus op en roer er de zuring doorheen. Giet een bodempje van de saus op een warm middelgroot bord en plaats hierop het vispakketje. Garneer de tagliatelle rondom de vis.

TUSSENGERECHT Citroensorbet met Marc d'Alsace de Gewürtztraminer

Citroensorbet met Marc d'Alsace de Gewürtztraminer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	0,9	l
suiker	350	gr.
marc d'alsace de gewurztraminer	1	dl
citroen, sap van	1	

Plaats 15 coupes in de vriezer. Voeg de suiker bij het water en verwarm het zachtjes totdat alle suiker opgelost is. Roer regelmatig. Laat het afkoelen en voeg vervolgens het citroensap en de Marc d'Alsace de Gewürtztraminer toe. Proef af en voeg, indien nodig, nog wat citroensap toe. Doe de afgekoelde vloeistof in de ijsmachine en draai er ijs van. Presentatie: Lag in elke ijskoude coupe een bolletje ijs.

HOOFDGERECHT Haascannelloni in een spiegelkje wildsaus met een pompoenkoekje en veenbessenjam

Haascannelloni in een spiegelkje wildsaus met een pompoenkoekje en veenbessenjam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen met karkas (netto 700 gr haasfilet)	2	st
olijfolie		
uien	100	gr.
wortel	50	gr.
selderij	20	gr.
tomatenpuree	30	gr.
rode wijn	2	dl
laurier	1	blok
kruidnagels	1	
jeneverbessen	4	
peperkorrels	6	
pimentkorrels	4	
tijm	1	takje
water	1	l
appels	1	
witte wijn	3	el
suiker	½	el
eendenlever (koud)	100	gr.
cognac	3	el
port	3	el
zout en peper		
paddenstoelen, wilde, gemengd	125	gr.
wildragout	300	gr.
zout, peper		
wildspecerij		
slagroom	200	gr.
crème fraîche	75	gr.
belgische spinazie	150	gr.
grote aardappelen, super-bonken	½	kg
varkensnet		
toastbrood, wit zonder korst	175	gr.
sjalotten, flinke	1	
ei	1	
eigeel	75	gr.
zout, peper, nootmuskaat		
flespompoen	2/3	st
boter		

azijn		
maïzena		
veenbessen	250	gr.
perssinaasappel, sap van	1	

Haal de filets van het karkas en verwijder vliezen, etc. De afsnijdsels gaan in de bouillon. Snijd de filets aan de uiteinden bij en zet ze koud weg. De spits uitlopende punten gaan in de farce. Wildsaus: (Begin hier direct aan). Hak het karkas in kleine stukken en braad ze samen met de afsnijdsels aan in hete olijfolie. Maak de groentes schoon en snijd in stukken. Voeg ze bij de botten en braad deze gedurende ca 8 min mee. Bruin alles goed en giet dan de overtollige olie er af. Voeg de tomatenpuree er, al roerende, bij. Zet het vuur lager. Blus af met rode wijn. Doe er de specerijen en de tijm bij en vul het aan met water. Breng alles aan de kook en laat het minstens 2 uur zachtjes trekken. Schuim regelmatig af. Zeef de bouillon door een doek en kook ze vervolgens in tot een mooie saus. Haascannelloni: Het rolletje bestaat achtereenvolgens uit: 1 varkensnet, 2 aardappelschijfjes, 3 farce, 4 champignonschijfjes, 5 spinazieblad, 6 hazenrugfilet, kern van appel en ganzenlever, gewikkeld in spinazieblad. Kern: Schil de appels en maak vierkante staafjes van 6mm. Glaceer de staafjes vervolgens in de suiker/wijn oplossing en laat ze afkoelen. Snijd ook staafjes van 6mm uit de eendenlever. Maak een marinade van de cognac, port, zout en peper en marineer de eendenleverstaafjes 15 min hierin. Zet koud weg. Farce: Maak de paddenstoelen schoon en snijd in kleine stukjes. Bak ze licht aan in olijfolie. Laat afkoelen. Doe de afsnijdsels bij de bouillon. Ontdoe het ragoutvlees van vlies, vet en pezen. Cutter het vlees, samen met de specerijen, de tijmblaadjes en de afsnijdsels van de hazenrug, in twee porties, tot een zeer fijne farce. Koel de farce minstens 30 min. Vermeng dan, voor zover nodig, de slagroom en de crème fraîche langzaam en homogeen met de farce. Werk er als laatste de paddenstoelen door. Zet koud weg. Divers: Was de spinazie, haal de steel en de grove nerf eraf en blancheer ze tot ze zacht zijn. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in fijne schijfjes. Bak ze in olijfolie licht aan. Doe de afsnijdsels in de bouillon. Schil de aardappelen en snijd er op de snijmachine lange repen van 2 mm dikte van. Blancheer de aardappelrepen kort tot ze flexibel zijn. Droog ze. Samenstellen van de kern: Leg een kwart van de spinazie op een doek over een breedte van ca 5cm en 4 cm langer dan de lengte van de filets. Druk de blaadjes aan en leg telkens 2 appels 2 eendenlever staafjes, als mozaïek, tegen- en op elkaar. Rol de spinazie er rondom. Sla de uiteinden om. Rol alles stevig in plasticfolie. Zet koud weg. Afwerking cannelloni: Maak het rolletje door eerst een groot stuk plastic folie met daarop (1) een stuk varkensnet uit te spreiden. Bedek dat met (2) aardappelschijven, groot genoeg om dadelijk het rolletje te kunnen omvatten. Bestrijk de aardappelschijfjes met (3) farce en verdeel er (4) de champignonschijfjes over. Dek af met (5) spinaziebladen en plaats daarop een ingesneden, opengeslagen en enigszins geplette (6) filet op. Verwijder de folie van de (7) kern en leg die in het midden. Maak er een stevige rol van. Pompoenkoekje: Snijd het brood in blokjes. Neem 40 gr van de blokjes en rooster deze kort in een hete oven van 200°C. Blijf erbij! Verwarm de slagroom en giet deze over de resterende broodblokjes. Laat afkoelen. Snipper de sjalotten erg fijn. Vermeng daarna de alle broodblokjes, de losgeklopte eieren, de eigelen en de sjalotten. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Maak van dit mengsel Ø 4cm dikke rollen m.b.v. dubbelgevouwen alu-folie. Het rolletje moet waterdicht zijn. Kook de rol 20 min en laat het in koud water afkoelen. Snijd de rol vervolgens in 30 plakken en bak ze in hete olijfolie om en om. Schil de pompoen en verwijder de pitten. Steek er 10 schijfjes van Ø3 x 0,6cm uit. Bak de schijfjes, aan beide zijden, licht aan in boter. Snijd de rest van de pompoen klein. Compote: Kook 150 gr van klein gesneden pompoen 5 min in een laagje water met een weinig zout. Giet af maar bewaar enkele lepels kookvocht. Mix het met wat kookvocht en druk

door een zeef. Breng op smaak met suiker en azijn en bindt de compote zo nodig met wat maïzena. Maak torentjes van telkens 3 koekjes welke ingesmeerd zijn met de compote. Plaats er een pompoenschijfje bovenop. Veenbessenjam: Was en kook de bessen met het sap tot zij openbarsten. Haal de pan van het vuur en roer er de suiker door. De jam mag niet te zoet zijn. Afwerking: Plaats de cannelloni in een hete oven van 140°C tot een kerntemp. van 45°C bereikt is. Warm de saus op en breng op smaak met zout en peper. Presentatie: Snijd de cannelloni in mooie plakken van ca 2 cm breedte. Plaats het pompoentorentje op een groot, warm bord. Lepel wat saus op het bord en plaats hierin de cannelloni plakken. Geef er veenbessenjam bij.

Peertje, gestoofd in witbier met chocolade sorbet en sesamkletskep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	
citroen	1	
peertjes, 50/55 wilde giezeman	10	
witbier	1	l
witte suiker	200	gr.
vanille stokje	1	
melk chocolade	160	gr.
pure chocolade	150	gr.
bruine basterdsuiker	240	gr.
water	0,5	l
boter	50	gr.
eiwit	3	tl
zout		
sesam zaad	60	gr.

Plaats 10 diepe "design" borden in de vriezer. Borstel de waslaag van de schil van de citrusvruchten met warm water af en snijd de vruchten dan in schijfjes. Schil de peren, maar laat het steeltje er aan. Leg ze in een nauw passende pan waarin het bier, de suiker, het opengesneden vanille stokje en de ongeschilde, in schijfjes gesneden, citrusvruchten zijn gelegd. De peertjes moeten net onder staan. Breng het geheel langzaam aan de kook en laat ze enkele minuten, tot ze bijna gaar zijn, zachtjes doorkoken. Koel ze daarna in de vloeistof af. Chocolade sorbet: Hak alle chocolade grof en maal ze vervolgens fijn in de cutter. Breng het water, met daarin de suiker, aan de kook en laat het ca 3 min inkoken. Haal van het vuur af. Giet de warme siroop voorzichtig in de draaiende cutter. Laat de machine nog even na draaien. Giet het gesmolten mengsel door een zeef in een kom en laat het afkoelen. Draai er, na voldoende afkoeling, in de ijsmachine een sorbet van. Sesamkletskep: Laat de boter zacht worden en klop de boter met de bruine suiker en het eiwit tot een schuimige massa. Voeg een mespuntje zout en de sesamzaadjes toe. Leg bakpapier op een bakplaat en beboter het bakpapier. Verdeel de massa in 10 porties en druk deze met een tweede bakpapier uit elkaar tot een dun koekje. Plaats de bakplaat gedurende 10 min in een hete oven van 180°C. Verwijder het bovenste bakpapier zodra het koekje hard wordt. Presentatie: Leg het peertje, met steeltje omhoog, in een diep, zeer koud, bord en plaats een bolletje chocolade sorbet ernaast. Breek het sesamkoekje in grove stukken en steek deze in het sorbet en rondom het peertje. Giet een beetje kookvocht over het peertje.