

# 2017 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

---

**AMUSE** Coquille met gekonfijte appel

---

## Coquille met gekonfijte appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquille per 2 personen	1	
appels	2	

Snij 12 dunne plakken van de appel van 0,5 cm. (Geen klokhuis meesnijden). Maak met een steker rondjes ter grootte van de coquille. Bak de appel in de boter, voeg iets suiker toe. Halveer de coquilles. P&Z. Bak ze in een pan met anti aanbaklaag, zonder olie, tot ze even mooi bruin korsje hebben. Opmaak: Plaats een halve coquille op de gecaramelliseerde appel.

**Oester met spek en komkommer**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oester pp	1	
crème van ui		
kleine ui	1	
zonnebloemolie		
eiwit {eidooier naar het hert}	30	gr.
sushi azijn	20	gr.
yoghurt	25	gr.
zout		
komkommer	1,5	
zoetzuur marinade	0,7	dl
teen knoflook	1	
tijm	1	tak
xantana		
gepekeld buispek (2mm dik)	65	gr.
mosterd zaad	1	el
appelsap	0,7	dl
bakje borage cress		
rode peper	0,5	
suiker	130	gr.
water	130	gr.
azijn	130	gr.

Crème van ui: Snipper ui en fruit zachtjes. Laat caramelliseren. Draai glad in blender. Vermeng eiwit, azijn en yoghurt in staafmixer voeg uiprée en zout toe. Bewaar in de koelkast.

Komkommer: Maak ronde balletjes en schijfjes. Mariner in zoetzure marinade. Pers de komkommerresten uit in sap centrifuge. Snijd knoflook fijn en doe dit samen met de tijm in het sap. Zet sap min half uur in koelkast bind met Xantana en zeef.

Spek: Snijd de spek in vierkantjes van 3 bij 3 cm. Brand af met een gasbrander, zodat ze mooi opkruilen.

Mosterdzaad: Kook het zaad 5 min op zacht vuur in de appelsap. Giet in zeef en bewaar mosterdzaad in een spuitzak. Opmaak: Serveer in de oesterschelp of klein bordje. Oester, spek, spuit een stip uien crème. Schik de komkommersap erop, schenk voorzichtig het komkommersap erbij. Garneer met de cress. Zoetzuur marinade: Snijd de peper overlans door, verwijder de zaadlijsten. Kook alles op en laat 10 min trekken.

**Gerookte paling met zuurkoolbouillon en dadels**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen {eigenheimer}	400	gr.
melk		
room		
boter		
zout		
zuurkool	135	gr.
knoflook	1	tenen
laurierblaadjes	2	
sjalot	0,5	
karwijzaad	0,5	tl
gerookt spek	35	gr.
nouilly prat	35	gr.
kip bouillon	2,5	dl
z&p		
xantana		
zonnebloemolie		
dadels pp	2	
van de aardappelpuree	100	gr.
paling	0,5	filet pp
bulkspek	0,5	plak pp

Aardappelpuree: Maak aardappelpuree van de ingrediënten. Zuurkoolbouillon: Fruit de sjalot, de knoflook en de zuurkool aan in wat zonnebloemolie. Voeg het spek toe, laat kort bakken, voeg laurier en het karweizaad toe, blus af met Nouilly Prat. Voeg de kippenbouillon toe, laat ca 30 min trekken. Zeef de bouillon, breng op smaak met Z&P en bindt af met xantana.

Dadels: Rol de dadels tussen plastic folie plat met een deegroller. Hak de overige dadels fijn. Vermeng ze met de aardappelpuree. Rol er kleine bolletjes van (2 pp) en vries licht aan. Doe een bolletje aardappelpuree in de geplette dadel en vorm een mooi pakkeltje. Zet 20 min in een op 60 gr voorgewarmde oven. Snij paling in schuine plakjes van 8cm. Dek af met folie en zet in oven van 50 gr. Bulkspek: Laat smelten in de oven op 50 gr. Opmaak: Leg plak spek op bord met paling filets. Plaats de dadelbolletjes en overgiet met de bouillon. Garneer met wat sia.

**Heilbot met pata negra en morilles**

**TUSSENGERECHT** Spoom (Luchtige sorbet van rode biet met Stellendamse garnalen, zeekraal en Chioggia biet)

---

## Luchtige sorbet van rode biet met Stellendamse garnalen, zeekraal en Chioggia biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
water	100	ml
bietensap	600	ml
eiwit	1	
witte wijnazijn	55	ml
zout		
stellendamse garnalen	200	g
chioggiabiet	1	
zeekraal	75	g
roomboter		

**SORBET:** 1. Plaats cocktail glazen in de vriezer. 2. Los de suiker in het water op. 3. Voeg het bietensap, zout en de witte wijnazijn TOE. 4. Draai de massa in de ijsmachine tot een luchtige sorbet. 5. Klop het eiwit en voeg op het laatste moment toe aan de ijsmassa. 6. Als klaar, schep met ijsbolletjesschep in ieder voor-gekoelde cocktail glaasje 1 bolletje sorbet en zet terug in de vriezer totdat je uit gaat. **AFWERKING:** 7. Snijdt de Chioggiabiet biet in fijne julienne. 8. Bak de zeekraal kort in wat roomboter en plaats in de vriezer om te laten afkoelen. 9. NB als er geen Chioggiabiet biet is, dan eventueel met 1 rode biet, (niet voorgekookt, ook in fijne julienne, en kort geblancheerd en terug gekoeld in de vriezer. Deze stap kan ook vervallen. **PRESENTEREN:** 10. Bedek de sorbets met respectievelijk wat zeekraal en biet. Garneer rondom de rand van de glaszjes met de Stellendamse garnalen.



## Hertenbiefstuk Grand Veneur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel in dunne plakjes	65	gr.
ui in ringen	65	gr.
sjalot in dunne ringen	25	gr.
bleekselderij in stukjes	25	gr.
teentjes knoflook fijngehakt	2	
peterseliesteeltei	20	gr.
tijm	0,5	takje
laurier	1,5	blaadje
peperkorreis	4	
droge witte wijn	1	fles
wortel grot gehakt	1,5	dl
sauce poivrade	4	dl
geborsteld selderij	25	gr.
knoflook	1	teentje
gesmolten boter puree		
gladroom	55	ml
puree de marrons		
verse kastanjes (gekaramel olié)	300	gr.
kalfsbouillon	300	ml
kleingesneden	1	eetpel
suiker	10	gr.
dankerl-takjes peterselie	65	gr.
scheutje melk		
verse fijngehakte tijm		snufje
wijnazijn	35	ml
aardappelen {eigenheimer}	6	ons
gehouden marinade	250	gr.
boter gerapste	65	gr.
noodzakelijk sauce espagnole		
eieren doorsla {elwit bewaard voor het dessert}	3	
boter	50	gr.
laseklokkak van 60 gr pp	1	
paneermeel	35	gr.
olie d'rôtiveteak in dunne		
speerblaadjen gekookt en met boter gebonden z&p		

Croquettes de pommes de Terre: Kook de aardappelen gaar in water met zout, zorg dat ze stevig blijven. Laat de aardappelen uitlekken en pureer ze samen met de botercroq. Meng deze puree goed door, zorg dat de mengeling mooi glad wordt. Zorg voor een mooie kwaliteit

puree. Zorg voor een mooie houding puree. Rol ze in kleine blokjes. Zorg voor aardappelgerecht. Het voornaamste is dat je werkt aan het bloemgerecht. Neem porties en maak er zeer mooie croquettes van. Zorg voor aardappelgerecht. Kook de croquettes in olie, tot ze goudbruin zijn. Garnituur: Purée de marrons, Groenten in fijne julienne, Pépinière, Bleekes (klein olié), Pépéronnata, Bol gegroente spek, Marinierpot haas in de marinierpot. Knolselderij, aan 't rode seldou in dunne Speerblaadjes gekookt en met boter gebonden Z&P. Voor de marinade: 65 gr wortel in dunne plakjes, 65 gr ui in ringen, 25 gr sjalot in dunne ringen, 25 gr bleekes seldou in stukjes, 2 teentjes knoflook fijngehakt, 20 gr peterseliesteelei, 0,5 takje tijm, 1,5 blaadje laurier, 4 peperkorrels in bnm blokjes, 1 fles droge witte wijn, 1,5 dl wortel grot gehakt. Voor de saus Venalson: 4 dl sauce poivrade, 25 gr geborsteld seldou, 1 teentje knoflook, gesmolten boter puree, 55 ml gladroom. Voor de garnituur: Puree de marrons, 300 gr verse kastanjes (gekaramel olié), 300 ml kalfsbouillon, 1 eetlepel Kleingesneden, 10 gr suiker, 65 dankerl-takjes peterselie, scheutje melk, snufje verse fijngehakte tijm. Croquettes Pommes de Terre: 35 ml wijnazijn, 6 ons aardappelen {Eigenheimer}, 250 gr gehouden marinade, 65 gr boter gerapste, noodzakelijk sauce Espagnole, 3 eieren doorsla {elwit bewaard voor het dessert}, 50 gr boter, 1 laseklokkak van 60 gr pp, 35 gr paneermeel, olie d'rôtiveteak in dunne Speerblaadjen gekookt en met boter gebonden Z&P.

**DESSERT** Mousse van pandanrijst met bramen en yoghurtijs

---

## **Mousse van pandanrijst met bramen en yoghurtijs**