

2019 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

Kaasbonbon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	4	
comté of gruyère	200	gr.
paneermeel of sesamzaad		
druivenpittenolie		
zout		
piment d'espelette		

Rasp de kaas. Klop de eiwitten met een snufje zout tot stijve pieken. Klop er dan voorzichtig de kaas door met wat zout en piment d'Espelette. Rol het mengsel met je handen tot bolletjes. Rol de bolletjes door het paneermeel of door sesamzaad. Verhit de olie in een hoge pan. Doe een paar bolletjes in de olie en keer ze om. Schep ze zodra ze mooi goudgeel zijn uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Herhaal met de rest van de bolletjes.

Glaasje Avocadocrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado's	4	
citroensap	3	dl
nootjes gekonfijte gember	2	
aardappelen	2	
room	4	dl
haringkaviaar	160	gram
neutrale olie		

Haal het vruchtenvlees uit de avocado's en voeg direct het citroensap toe. Draai dit samen met de gember tot een gladde massa in de keukenmachine. Wrijf dit door een zeef en zet het mengsel afgedekt onder aluminiumfolie in de koelkast. Schil de aardappelen en snij in lucifers. Snij de lucifers in hele kleine blokjes. Spoel deze goed af en droog ze. Frituur deze op 140 graden goudbruin. Breng de room op smaak met peper, zout en wat citroen en sla hem dan tot yoghurt dikte. Spuit met een spuitzak de avocadocrème in een glas. Hierop de kaviaar, dan een dun laagje aardappel en giet er tenslotte de room op.

Kwarteleitjes met tuinkers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	12	
blaadjes gelatine	2	
fino sherry	6	el
mayonaise	3	el
stijfgeslagen slagroom	4	el
peper en zout		
witbrood voldoende om 12 rondjes uit te halen		
doosjes tuinkers	2	
eidooier	1	
neutrale olie	1,75	dl
snufje zout		
citroensap of blanke azijn	1	tl
gladde mosterd	1	tl

Kook de eitjes hard en pel ze. Week de gelatine 10 minuten in koud water. Breng de sherry in een pannetje aan de kook. Neem van de warmtebron, los er al roerend de uitgeknepen gelatine in op. Laat het mengsel wat afkoelen en spatel er de mayonaise en slagroom doorheen. Breng op smaak met zout en peper, doe in een spuitzak. Rooster de boterhammen en steek er 12 rondjes uit. Spuit op ieder een krans, leg tuinkers in het rondje zodat er een nestje ontstaat en leg daar een kwarteleitje op. Maak een mayonaise van 1 eidooier, neutrale olie, zout, citroensap/azijn, en evt gladde mosterd. Zorg ervoor dat ei en olie op kamertemperatuur zijn.

Oesters aan een rozemarijntak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters p.p.	2	
rozemarijn takjes	12	
eieren	3	
water	2	el
mosterd	30	gr.
pankomeel		
eigeel	2	
oestervocht	1	dl
koude ongezouten boter in kleine stukjes	100	gr.
klein gesneden rozemarijn	2	tl
sap van een 1/4 citroen		
geslagen room	0,5	dl
neutrale olie		

Haal de oesters uit hun schelp, bewaar het vocht. Haal de blaadjes van de rozemarijntakken en snijd ze heel fijn. Houd de takken om later de oesters aan te spiesen. Klop de eieren met het water tot een schuimige saus. Smeer de oesters licht in mosterd, doop ze daarna in de eisaus en bedek ze met het pankomeel. Herhaal een keer. Steek de rozemarijn takken door de oesters en koel ongeveer een half uur. Klop au bain-marie de eierdooiers en oestervocht tot een romige saus. Doe de koude boter er al kloppend in kleine stukjes bij. Voeg naar smaak de rozemarijn en citroensap toe. Spatel de geslagen room er als laatste door. Verhit de olie in de pan en frituur de oesters goudbruin in een tot twee minuten. Serveer de oesters met de saus.

Canneloni met jonge geitenkaas en groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	250	gr.
ei	1	
eidooiers	3	
scheutje rode wijnazijn	1	
olijf olie	2	el
snuf zout		
tomaten	6	
olijfolie	1	dl
zeste van een sinaasappelschil	3	tl
grove zwarte peper		
zout		
honing	5	el
balsamico azijn	3	dl
bossen bieslook	2	
zonnebloemolie	1	dl
bos groene asperges		
haricots verts	300	gram
artisjokbodems	12	
verse geitenkaas	500	gram
dragon		
kervel		
crème fraîche	6	el
plakjes parmezaanse kaas	12	

Begin onmiddellijk met het maken van het deeg. Zeef bloem met zout in een ruim bekken. Meng alle andere ingrediënten en voeg in een keer toe. Maak een deeg met de deeghaak. Als het deeg te droog is voeg dan wat water toe. Rol het deeg op zonder vouwen erin tot een bol en pak het strak in plasticfolie. Laat dit minimaal 2 uur rusten in de koelkast. Rol het deeg daarna uit met de pastamachine tot de op een na dunste stand. Maak plakken over de hele breedte van de machine en snij hiervan stukken van zeven bij tien centimeter. De rest van het overgebleven deeg opwerken tot plakken en invriezen voor een volgende keer. Ontvel de tomaten. Verwijder het vocht uit de tomaten en de zaadlijsten. Snij partjes en leg ze op keukenpapier om te drogen. Leg ze dan op een met een olijfolie ingesmeerde siliconen mat, doe er wat zout, peper, sinaasappelzeste en het restant olijfolie over. Doe de partjes in een oven op 100gr voor ongeveer een uur tot de partjes gekonfijt zijn. Karamelliseer de honing in een kleine pan op laag vuur. Wacht tot er geen bellen meer uit de honing komen. Blus de honing af met de aceto en kook het daarna zacht in tot het een stroop is. Laat afkoelen en zet het afgedekt weg op een koele plek. Blancheer de bieslook heel even spoel direct daarna koud af, knijp goed droog en maal met de keukenmachine met een deel van de zonnebloemolie. Als het mengsel fijn is de rest van de zonnebloem- en olijfolie toevoegen. Laat de machine nog een minuut of twee draaien, giet het in een haarzeef of neteldoek en laat de olie eruit lopen. Niet doorwrijven! De dragon en kervel fijnhakken. De asperges, haricots verts en

artisjokbodems schoonmaken en blancheren. Daarna in gelijke blokjes snijden. De gekonfijte tomaat in gelijke blokjes snijden. Geitenkaas met een warm mes in vergelijkbare blokjes snijden. De gesneden groenten voorzichtig met elkaar mengen. De gekonfijte tomaat en de dragon en kervel toevoegen. Als laatste de geitenkaas. Breng het mengsel op smaak met peper en zout. Blancheer de pastavellen in water met zout en bieslookolie totdat ze beetbaar zijn. Koel af in ijswater en leg de vellen op een doek. Smeer één kant in met de crème fraîche. Dit zal de pasta zachter maken. Verdeel nu de vulling over de vellen en rol ze dicht. Leg ze daarna op een bakplaat en verdeel de Parmezaanse kaas erover. Verwarm ze in een oven van 150 graden en gratineer ze daarna nog even onder de bovengrill.

VISGERECHT Op de huidgebakken zeebaars met tempura van gefrituurde langoustine en saus van kokos en limoenblad

Op de huidgebakken zeebaars met tempura van gefrituurde langoustine en saus van kokos en limoenblad

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
preien	6	
klontje boter		
komkommers	3	
limoen	3	
zout		
suikerwater gemaakt van 1 deel water en 1 deel suiker	3	dl
kokosmelk	6	dl
kokoscoulis (merk bouron)	3	dl
gepelde langoustine p.p.	1	
tempurabloem	100	gr.
water	0,3	l
arachideolie		
zeebaarsfilet p.p.	60	gram

Snijd het wit van de prei in stukjes. Verhit in een pan voldoende water tot 90 graden, voeg zout en een klontje boter toe en stoof hierin de stukjes prei in 25 minuten gaar. Zorg er daarbij voor dat de prei onder water blijft. Schil de komkommer en snijd in stukken van circa 6 cm. Verwijder de zaadjes en snijd de komkommer in stukjes van ½ x ½ cm. Besprenkel de stukjes met een beetje olijfolie en laat ze lauwwarm worden in de oven. Snijd de limoen in flinterdunne schijfjes. Haal de schijfjes door suikerwater en leg ze dan op een met vetvrij papier beklede bakplaat. Laat ze circa 2 uur gaar en droog worden in een oven op 60 graden. Meng alle ingrediënten met elkaar. Laat snel opkoken en maak de saus mooi schuimig met een staafmixer. Meng de tempurabloem met het water en het zout. Haal de langoustines door het deeg en frituur ze circa 2 minuten in de arachideolie op 180 graden. Strooi peper en zout naar behoefte op zeebaars. Bak de zeebaars op de huid langzaam gaar. Maak een bedje van prei, daarop de zeebaars. Sprengel de saus eromheen. Leg de langoustine en de limoenschijfjes op de zeebaars. Rondom de komkommer.

Hazenrugfilet met witlof gevuld met appelcompote, bloedworst en calvados saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen, klein	3	
jonagold appels	2	
boter	15	gr.
snuf kaneel		
suiker	15	gr.
kleine witlof	12	
dunne plakjes jabugo ham	12	
klontje boter		
sjalot	20	gr.
jonagold appel	40	gr.
droge witte wijn	0,6	dl
wildfond	6	dl
calvados	15	gr.
klont boter		
plakken bloedworst	12	

Fileer de filets van de ruggen. Gebruik de beenderen voor de saus. Schil de appels en snij brunoise, stoof met boter, suiker en kaneel tot het gaar is. Snij ondertussen de bodems van de witlof en blancheer de blaadjes heel kort. Doe de witlof blaadjes in je hand zodanig dat je de blaadjes kunt vullen met de appelstoof sluit met de resterende blaadjes zodat het weer een witlof is, rol dit in een plak Jabugo ham. Rooster dit langzaam in boter tot het warm is. Bruin de appel, sjalotten en de beenderen van de ruggen in de boter. Deglaceer met de witte wijn en voeg na enige reductie de warme wildfond toe. Kook in tot ongeveer 3 dl, zeef bind met de boter en voeg naar smaak Calvados toe. Snij de bloedworst in kleine stukjes. Sauteer licht in boter tot het een mooie kleur heeft. Braad de hazenfilets bruin in boter en bak af in de oven van 160 graden voor 4 minuten. Haal uit de oven laat 6 minuten op een warme plaats tot rust komen. Snijd er mooie plakken van. Leg een witlof op een bord, doe de filets ernaast strooi losjes de bloedworst erbij en schenk de saus erbij.

Taartje van passievruchtenbavarois met sorbet en chocoladebereidingen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	100	gr.
witte basterdsuiker	125	gr.
bloem	100	gr.
eiwitten	5	
zaad van een halve vanillestok		
zout		
passievruchtencoulis	2	dl
eigeel (=3)	60	gr.
ei (=1½)	70	gr.
suiker	60	gr.
in stukjes gesneden koude ongezouten boter	120	gr.
blaadjes gelatine	3	
suikersiroop	5	dl
citroensap		
eidooiers (=10)	200	gr.
eiwit (=9)	300	gr.
cacaopoeder	100	gr.
eierdooiers	6	
melk	0,5	liter
vanille stokje	1	
witte chocolade	750	gr.
geslagen room	0,7	liter
pure chocolade met sinaasappel flavour	250	gr.
eiwit	3	
eigeel	3	
pure chocolade	200	gr.
zoete coulis	2	dl
blaadje gelatine	1	
munt		

Maak de boter zacht en romig. Mix met de poedersuiker en dan de bloem. Voeg de eiwitten toe, voeg de vanille zaadjes toe en roer tot een zacht beslag. Smeer een theelepel van dit mengsel apart van elkaar op een ingevet ba papier en bak in een op 200 gr voorverhitte oven tot ze goud bruin zijn, vorm ze terwijl ze nog warm zijn in een cupje tot 12 tuiles. Week de gelatine. Sla het eigeel en suiker tot een gladde massa. Verwarm au bain-marie; sla er dan de fruit coulis door tot het romig is voeg de geweekte gelatine toe. Doe in een grote kom met de stukjes koude boter en gebruik een blender tot het rijk, romig en schuimig is. Maak 5 dl suikersiroop van gelijke delen water en suiker. Breng dat aan de kook tot de suiker helemaal is opgelost. Laat afkoelen in de koelkast. Mix de coulis met de suikersiroop en voeg naar smaak het citroensap toe. Draai ijs in de sorbetiere. Mix de eidooiers met de 200 gr suiker tot een

dikke romige substantie. Sla de eiwitten in een andere kom sla de eiwitten tot pieken. Voeg al slaand de 50 gr suiker toe. Mix de bloem met 100 gr cacaopoeder. Meng dit door het eierdooiermengsel. Spatel daarna door het eiwitmengsel. Om een licht luchtig biscuit te krijgen is het belangrijk goed te vouwen (teveel vouwen en kloppen maakt het beschuit te zwaar en lobbijg). Vet een bakplaat in met boter en doe het beslag erin. Duw het beslag aan de randen iets omhoog om een gelijkmatig resultaat te bereiken. Het midden rijst sneller dan de rand. Bak het in een tot 180 gr voorverwarmde oven gedurende 15 minuten. Haal het eruit en laat afkoelen op een rooster. Als het is afgekoeld snij het in drie dunne schijven. Maak een creme Anglaise. Breng hiervoor de melk en de helft van de suiker en het vanillestokje aan de kook. Laat ongeveer 10 minuten sudderen. Klop de eidooiers met de rest van de suiker tot een schuimige massa en klop de kokende melk erdoor. Doe in een pan en verwarm tot 85 gr terwijl je klopt. Zeef de crème door een fijne zeef en laat afkoelen. Week de gelatine. Meet 450 gr crème Anglaise af en warm deze op tot 80 gr. Voeg de geweekte gelatine toe. Smelt de witte chocolade au bain marie en vouw in de warme creme. Laat afkoelen tot 45 gr. Vouw de helft van de geslagen room erdoor tot opgenomen. Vouw de rest van de room erdoor. Chocola au bain marie smelten. Sla het eigeel met 70 gram suiker. Separaat daarvan de eiwitten tot pieken slaan en 40 gr suiker toevoegen. Mix het schuimige eiwit met het eigeel en vouw de geslagen room erin. Giet de chocolade erbij en vouw het door het mengsel. Laat het in de koelkast afkoelen. Smelt au bainmarie in aparte pannen de witte en de pure chocolade. Doe de gesmolten chocolade in aparte spuitzakken met een klein gaatje. Vet bakpapier in met boter. Spuit diagonaal kruislings dunne lijntjes van zowel witte als donkere chocolade. Rol het papier op met chocolade aan de binnenkant zodat het een koker wordt. Plaats in de vriezer en verwijder het papier na ongeveer 30 minuten. Maak 12 rollen. Verwarm de coulis, los er de geweekte gelatine in op. Laat de coulis afkoelen tot hij een beetje hangt. Vul een kookring met een dunne plak chocoladebiscuit en vervolgens vullen met passievruchtenbavarois. Zet in de vriezer. Neem een iets grotere ring (bekleed de bodem en de wand met plasticfolie) en giet er een laagje witte chocolademousse in. Haal de, inmiddels halfbevoren bavarois uit de kleine ring en druk deze voorzichtig in de witte chocolademousse. Giet vervolgens de vorm vol met de witte chocolademousse. Dek af met een chocolade biscuit bodem. Bevrries. Als de taart stevig is uit de vriezer halen. Geleer de taart met de coulis. Schep een bolletje sorbetijs in de tuille. Snij de bavarois taart door. Maak een quenelle van de pure chocolade mousse. Leg er de chocolade rol bij. Garneer met een blaadje munt, gebruik het kroontje.