

# 2021 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

---

**VOORGERECHT** Aardappel "beschuit" met bieslookcrème, paling en kaviaar

---

## Aardappel "beschuit" met bieslookcrème, paling en kaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappelen	4	
zonnebloemolie		
crème fraîche	4	el
sprieten bieslook	10	
ui	1	
aardperen	4	
water	150	ml
blanke natuurazijn	150	ml
witte suiker	2	el
repen gerookte palingfilet	6	
radijs	6	
handjes rucola	2	
potje kaviaar	1	

Aardappelbeschuit: Schil aardappel en maak met behulp van een japanse mandoline dunne slierten. Verdeel de slierten in ronde stekers en stoom ze gaar (12 min) in een stoommandje of zeef boven kokend water. Laat ze afkoelen en frituur ze op 165 graden goudbruin. GIET DE AFGEKOELDE ZONNEBLOEMOLIE NA ZEVEN IN EEN SCHONE FLES VOOR HERGEBRUIK

De crème: Rasp de ui fijn en snijd de bieslook in kleine ringetjes. Breng de crème fraîche op smaak met peper en zout, bieslook en de ui en klop op, bewaar in spuitzak.

Aardpeer: Schil de aardpeer, snijd in flinterdunne plakjes en zet ze een half uur in zoet zuur van 150 ml water, 150 ml natuurazijn en 2 eetlepels suiker. Kook en laat afkoelen.

Afwerking: Snij de paling filet in reepjes van 5 cm, halveer de paling overlans. Snijd de radijs in dunne plakjes. Leg de paling op het beschuit zoals je een brandstapel maakt. Spuit crème in de openingen. Garneer met radijs, aardpeer en rucola. Daarna een dot kaviaar op de top.

**Bloemkool met Pierre Robert kaas en lavasolie**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	1	kg
mini bloemkolen	2	
mini bloemkool	1	
pierre robert kaas	250	gr.
melk	250	ml
water, zoveel nodig om kool onder water te zetten		
lavaskruid	40	gr.
scheut olijfolie		
gebrande hazelnoten	100	gr.
witte wijnazijn	4	el
dijon mosterd	2	el
olijfolie	2	el
beurre noisette	6	el

Beurre Noisette: Snijd de roomboter in kleine blokjes en doe deze in pan met dikke bodem. (niet al te grote pan de bloemkool moet er later net inpassen). Laat de boter op een middelhoog vuur langzaam smelten tot het begint te borrelen en het water verdampt. Blijf roeren totdat de kleur goudbruin wordt. Haal de pan van het vuur, laat afkoelen. Giet door een keukenzeef met daarin keukenpapier om de donkere resten van de boter op te vangen. Zet de beurre noisette terug op middelmatig vuur. Snijdt overtollig groen van bloemkool maar laat de bloemkool heel (de bloemkool mag niet uit elkaar vallen). Bak bloemkool ca 20 min in de beurre noisette. De bloemkool moet onder staan. Draai de kool regelmatig om.

Bloemkoolcrème: Snijd de bloemkool in roosjes. Zet een pan op het vuur met de bloemkoolroosjes en de melk, en vul aan met zoveel water dat de roosjes onder staan. Kook gaar in 8-10 min. Doe de roosjes in de blender, snijd de bovenkant van het kaasje en lepel de kaas eruit en vermeng met de bloemkool. Draai tot een gladde crème. Evt iets roomboter toevoegen zodat de crème romig wordt. Breng evt op smaak met zout en peper.

Lavasolie: Draai de lavas met een flinke scheut olijfolie in de blender. Zeef met een keukenpapiertje.

Vinaigrette: Hak de hazelnoten fijn. Meng in een kom met 4 lepels witte wijnazijn, 2 eetlepels mosterd, 2 eetlepels olijfolie en 6 eetlepels van de beurre noisette.

Afwerking: Snijd de twee bloemkolen in 12 delen. Warm nog even op in de beurre noisette. Maak op het bord een spiegel van de bloemkool-kaascrème. Leg de bloemkool op de bloemkool-kaascrème. Schep de vinaigrette over de bloemkool. Druppel de lavas-olie rondom het gerecht.



## Tarbotfilet met topping van langoustine en bladpeterselie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilet pp	60	gr.
winterwortels	3	
uien	4	
stengels bleekselderij	4	
laurierblaadjes	4	
peperkorrels	20	
takjes bladpeterselie	5	
zelfgemaakte visbouillon	4	dl
scheut zonnebloemolie		
knolselderij	200	gr.
sjalotjes	2	
venkel	1	
bol knoflook	1	
takjes tijm	5	
noilly prat	4	dl
room	4	dl
zwarte peperkorrels	1	eetlepel
peterseliewortel	2	
zonnebloemolie		
langoustine pp	1	
limoen (rasp en sap)	1	
zeezout		
scheut olijfolie		
flinke klont boter		
2 kleine zakjes naturel aardappelchips à 40 gr	1	
paprikapoeder		

Maak de tarbot schoon en portioneer in 12 delen. Zet apart.

Visbouillon: Spoel kop en graten van de tarbot grondig af, verwijder de ogen. Maak met de langoustineschalen, de groenten en kruiden in ca 30-40 minuten een bouillon. Zeef, giet in een schone pan en kook in tot ca 4 dl.

Beurre blanc: Verwarm de visbouillon in een pan. Snijd knolselderij, sjalot (ongepeld), bleekselderij en venkel in grove stukken. Halveer de knoflookbol (houd ongepeld). Verwarm de sojaolie op hoog vuur en voeg alle groenten toe. Voeg tijm toe. Bak gedurende 3 min. Roer goed om. Blus af met Noilly Prat, laat alcohol verdampen. Voeg warme visbouillon en room toe, laat 10-15 min sudderen. Maak wat peperkorrels fijn en voeg toe. Schenk de beurre blanc door een zeef voeg evt limoensap toe. Houd de beurre blanc warm.

Peterseliewortel: Snijd peterseliewortel in kleine brunoise. Bak aan in olie en voeg naar smaak

peper en zout toe. Als blokjes mooi bruin zijn apart wegzetten en wat beurre blanc toevoegen.

Peterselie: Frituur de peterselieblaadjes heel kort in een beetje olie.

Langoustines: Maak de langoustines schoon verwijder darmkanaal. Schalen naar visbouillon. Hak de langoustines fijn, breng op smaak met limoenrasp, limoensap en zeezout.

Tarbotfilet: Bak de tarbotfilets in olie met wat zout op middelhoog vuur totdat ze aan beide kanten goudbruin zijn. Voeg de boter toe en gaar de vis op laag vuur.

Afwerking: Verkruiemel met de handen de chips. Serveer in diep bord. Plaats een spiegel beurre blanc en daarop een lepel peterseliewortel. Dan de tarbotfilet met daarop de langoustine. Garneer met de verkruiemelde chips. Bestrooi met een zeefje de paprikapoeder erover en werk af met bladpeterselie.

## **TUSSENGERECHT** Champagnesorbet

---

### **Champagnesorbet**

<b>Ingrediënt</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
hoge glazen	12	
kristalsuiker	100	gr.
citroen (rasp naar nagerecht)	1	
5 dl water	1	
cava	6	dl
5 citroen	0	
eiwit	25	gr.
fles cava	1	
munt		

Glazen: Pers een citroen uit boven een schoteltje en strooi de kristalsuiker op een ander schoteltje. Rol de bovenkant van de glazen door het sap van de citroen en daarna door de kristalsuiker. Vul de glazen met een klein laagje water en plaats deze tot het uitserveren in de vriezer.

Sorbet: Doe de suiker en het water in een kookpan en laat al roerend opkoken. Laat de suikerstroop goed afkoelen en voeg 6 dl Cava toe, pers een halve citroen erbij. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er een mooie zachte sorbet van. Klop het eiwit luchtig en voeg dit halverwege de draaitijd toe.

Afwerking: Schep een bolletje ijs in de glazen en verdeel de cava over de glazen. Garneer met een muntblaadje.



## Hertenfilet met herfstgroenten en peertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildresten (botten etc)	2	kg
olijfolie	3	el
winterwortel	1	
uien	2	
gekneusde tenen knoflook	4	
5 l volle rode kookwijn	0	
gekneusde jeneverbessen	6	
takken tijm	2	
laurierblad	1	
takjes peterselie	4	
takje salie	1	
pot wildfond (optioneel, alleen ter versterking van de smaak)		
fles licht zoete witte wijn	1	
kristalsuiker	50	gr.
citroen (schil en sap)	1	
gember	3	cm
steranijs	5	
pitloze witte druiven	18	
peer dooyenne	4	
hertenfilet pp	90	gr.
boter		
kleine rode bieten	3	
kleine gele bieten	3	
takjes tijm	4	
takjes rozemarijn	2	
tenen knoflook	2	
oesterzwammen	2	ons
spruitjes	6	
klontje boter		
knolselderij	1	
gekookte rode bietjes	8	
eiwitten	2	
bloem		
paneermeel		
cocktailprikkers		
zonnebloemolie		
sjalotjes	2	
gekneusde pepers	25	gr.

aalbessengelei	60	gr.
rode wijnazijn	30	gr.
zelfgemaakte wildfond	1	l

#### BEGIN DIRECT OM 18 UUR MET DE WILDFOND

Wildfond: Snijd wortel en ui klein. Bak de wildresten in de hete olijfolie bruin. Voeg de klein gesneden groenten en gekneusde knoflook toe en bak 5 min mee. Blus af met de wijn en reduceer tot de helft. Voeg 2 liter water toe, breng aan de kook en schuim af. Voeg de rest van de van de ingrediënten toe en laat 1,5 u trekken. Zeven en inkoken tot 1/3.

Peertjes: Verwarm de wijn met de suiker, 2 el citroensap en citroenschil. Voeg de in plakjes gesneden gember toe, steranijs en zout. Doe de geschilde peertjes erbij en kook ca 1 uur. Let op dat ze niet te gaar worden. Voeg daarna de druiven toe. Haal de peertjes, druiven en kruiden met een schuimspaan uit de wijn. Passeer de wijn. Kook in tot de wijn licht stroperig is. Snijd de peertjes in 4-ren en leg terug in de siroop. Snijd de druiven doormidden bewaar apart.

Hertenfilet: Verwarm de oven op 90 gr. Prepareer het vlees door de vliezen ed eraf te snijden en bewaar deze voor de saus. Bestrooi met peper en zout. Schroei dicht in olijfolie, voeg daarna boter toe. Plaats in de oven met kerntemperatuur meter tot een kerntemperatuur van 53 graden. Als temperatuur is bereikt uit de oven halen en 15 min laten rusten onder alu folie.

Groenten: Verwarm de oven op 150 gr. Boen de bieten goed schoon. Per soort biet: schil de biet en leg op bakfolie voeg per pakketje 2 takjes tijm, 1 takje rozemarijn en 1 teen knoflook toe. Voeg peper en zout toe en olijfolie. Vouw goed dicht en zet 1 uur in oven (controleer garing). Snijd de oesterzwammen in repen en bak ze in boter, breng op smaak met peper en zout. Kook de spruiten beetgaar. Snijd de onderkant eraf en maak de blaadjes allemaal los.

Knolselderij-biet-kroketje: Schil de knolselderij, snijd op de mandoline dunne plakken 3 mm, neem een ronde steker en steek rondjes uit van 3 cm. Snijd van de rode biet plakjes van 3 mm dik, steek met de zelfde steker rondjes uit de plakjes biet. Maak een torentje (ca 4 cm) van achtereenvolgens de biet en de knolselderij, steek er een cocktailprikker door zodat hij niet uit elkaar valt. Maak één torentje pp. Klop het eiwit licht op, haal het torentje door de bloem en vervolgens door het eiwit, rol het daarna door het paneermeel. Frituur de torentjes mooi bruin. GIET DE AFGEKOELDE ZONNEBLOEMOLIE NA ZEVEN IN EEN SCHONE FLES VOOR HERGEBRUIK

Saus (sauce grand veneur): Fruit de sjalotjes. Voeg de pepers toe evenals de vliezen en afsnijdsels van de hertenfilet. Voeg aalbessengelei toe. Blus af met de wijnazijn en 1 liter zelfgemaakte wildfond. Kook in en zeef. Breng op smaak met peper en zout.

Afwerking: Verwijder de prikkertjes uit de kroketjes en snijd ze overlans door. Snijd ieder biet in kwarten. Zorg dat de groenten warm zijn door ze even in de pan met wat boter te sauteren. Snijd de filet in 2 à 3 plakken pp. Maak een spiegel van saus, leg het vlees erop, een kwart rode en een kwart gele biet. Werk af met een kwart peer, zo mogelijk rechtop, 3 halve druiven en een doormidden gesneden kroketje. Garneer met losse spruitblaadjes.



## Granaatappel, blauwe bes en rode wijnazijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bessensap	175	ml
eidooier	55	gr.
suiker	25	gr.
blaadjes gelatine	2	
zachte boter in klontjes	45	gr.
boter	50	gr.
bloem	45	gr.
amandelmeel	45	gr.
kristalsuiker	60	gr.
blauwe bessensap	300	ml
rode wijnazijn	100	ml
glucose	10	gr.
agar agar		mespunt
eiwit	60	gr.
water	50	ml
25 citroen (rasp) (van tussengerecht - sorbet)	0	
bakje blauwe bessen	1	
granaatappel	1	

Blauwe bessen cremeux: Week de gelatine. Vul een pan met bessensap, suiker en eidooier. Verwarm en los de gelatine er in op. Monteer met klontjes boter. Giet de massa in de siliconevorm.

Crumble: Smelt boter op laag vuur, meng bloem, amandelmeel en suiker in magimix en voeg de gesmolten boter toe. Puls kort voor fijne crumble. Bak in oven van 150 gr C roer om de 5 min om. Laat afkoelen.

Blauwe bessensorbet: Verwarm 200 ml bessensap en los de suiker er in op. Voeg de rest van het sap, de rode wijnazijn en de cortina toe. Laat afkoelen. Draai er ijs van.

Blauwe bessengel: Kook bessensap 1 minuut met suiker en agar agar. Stort in bak laat opstijven. Draai glad met staafmixer en doe de massa in een spuitzak.

Blauwe bessen schuimpjes: Verwarm de oven op 150 gr C. Klop eiwit op en voeg bessensap toe. Kook suiker met water. Giet het suikermengsel al kloppend bij eiwitmengsel. Voeg citroenrasp toe. Vul een spuitzak. Spuit doppen op een bakplaat met siliconemat en droog twee uur in de oven.

Afwerking: Pel de granaatappel. Plaats de cremeux in het midden van het bord. Spuit er stippen van de bessengel omheen. Plaats de schuimpjes aan weerszijde van de cremeux. Schep de crumble aan de zijkant. Schep een lepel sorbetijs op de crumble. Garneer met blauwe bes en granaatappelpitten.