

2023 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

AMUSE Vocktail van wortel, gember en sereh

Vocktail van wortel, gember en sereh

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
penen	2	grote bossen
sinaasappelsap (van de 2 sinaasappelen van de zeste)	100	ml
ginger ale	400	ml
sereh	4	stengels
sinaasappelsap	400	ml
suiker	100	gr.
water	100	ml
sinaasappelen (de schil, sap naar wortelcocktail)	2	
bospeen	3	mini
koriander cress		
limoen cress		

Wortelcocktail: Houd 8 geschilde penen achter. Pers de rest uit met de sapcentrifuge. Meng met 100 ml sinaasappelsap en 400 ml ginger ale. Snijd de sereh in stukken en voeg toe. Laat een uur in de koelkast trekken. Zeef en vul er een schenkan mee. Bospeencreme: Vul een pan met 400 ml sinaasappelsap en 400 ml ginger ale en kook hierin de 8 geschilde penen gaar. Mix met staafmixer tot een gladde creme. Passeer eventueel. Doe in een spuitzak of fles. Suikersiroop: Los 100 gr suiker op in 100 ml water, breng aan de kook en laat afkoelen. Sinaasappelzeste: Haal met een dunschiller de schil van de sinaasappel. Snij in dunne reepjes. Doe de reepjes in koud water en breng aan de kook. Giet af en herhaal 2 keer. Bewaar de schillen in suikerstroop. Presentatie: Snij de mini-bospeen in de lengte in vieren en plaats in elk glas een stuk tegen de wand van het glas. Dit is het roerstaafje. Spuit de bospeencreme onder in de glazen. Garneer met limoen cress, koriander cress en de zeste van sinaasappel. Schenk de wortelcocktail aan tafel in het glas.

Millefeuille van rode biet met sojasaus-beurre blanc

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	3	grote
bietensap (a 750 ml per fles)	1,5	a 2 flessen
kombu	1	cm breed stuk
gedroogde paddestoel	1	
sojasaus minder zout	1	el
room	30	ml
zelfgemaakte vega dashi	1	el
sushiazijn	4	el
witte kookwijn	1	el
koude roomboter	100	gr.
peterselie	1	bosje
zonnebloemolie	75	ml

Rode bieten: Snijd de bieten in dunne plakjes, leg ze terug op elkaar en bind ze op met keukentouw. Zet de opgebonden bietenpakketjes rechtop in een pan. Voeg bietensap toe tot de bieten half onder staan. Breng aan de kook en laat een half uur koken. Draai de bieten om en kook nog eens een half uur. Zet het vuur laag en laat het bietensap inkoken tot een siroop met de bieten nog in de pan. Vegetarische dashi: Week de kombu 30 minuten in weinig gekookt water. Kook daarna nog ca 25 minuten. Voeg evt wat water toe. Week de gedroogde paddenstoel 30 minuten in weinig gekookt water. Knijp de paddenstoel daarna uit boven het weekvocht. Voeg beide weekwaters bij elkaar, proef op smaak, en kook evt nog wat in. Het geheel moet een sterke umamismaak hebben. Gebruik deze vega dashi voor de beurre blanc. Beurre blanc: Meng sojasaus, room, vega dashi, sushiazijn, wijn en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer er koude boter in klontjes door tot een emulsie ontstaat. Peterselie-olie: Draai de olie met de bos peterselie 2 minuten op vol vermogen in de magimix. Passeer en zet koel weg. Afwerking: Verwijder het touw voorzichtig van de bietenpakketjes. Snijd ze doormidden, zodat je vier gelijke stapeltjes krijgt. Verwarm de bietenstapeltjes kort in de oven en lak ze af met de bietensiroop. Leg de bietenstapeltjes op de borden. Meng de beurre blanc en de peterselie-olie door elkaar en schenk de saus naast het biet.

Drie bereidingen van bloemkool met kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	200	gr.
grof zout	500	gr.
volle melk	½	liter
bladselderij	enkele	blaadjes
knoflook	2	teentjes
tijm	1	takje
laurierblaadje	1	
ui	1	
kruimige aardappels	300	gr.
pigment d'espelette	1	mespunt
eierdooier	1	
olijfolie	15	ml
citroensap	1	el
mascarpone	45	gr.
gerookte paling	15	gr.
peper		
zout		
bloemkolen	2	
boter	1	klontje
gevogeltebouillon (tablet of pot)	500	ml
room	300	ml
nootmuskaat		
garnaalkoppen e/o vellen	400	gr.
cayennepeper		
groene bladselderij	12	tal blaadjes
eierdooiers	4	
witte kookwijn	50	ml
koud water	50	ml
koude roomboter	70	g
garnalenroom	150	ml
citroensap of dragonazijn		
sjalotten, fijngesneden	2	
bieslook	2	el
romanesco-kool	1	mini
roomboter	1	Klontje
geschaafde hazelnoten	40	gr.
kervel		paar takjes

Brandade van kabeljauw: Bestrooi de kabeljauw met grof zout en laat ½ uur pekelen. Spoel af en leg in de melk. Voeg de selderijblaadjes, knoflook, tijm, laurier en de gesneden ui toe. Breng op smaak met peper en zout en laat de vis garen op een zacht vuur. Haal de kabeljauw uit de melk en leg de vis in een keukenrobot met een deeghaak. Schil en kook de aardappels. Maak er een puree van (totaal 250 gr), passeer eventueel en houd warm. Voeg 250 gr warme aardappelpuree toe aan de kabeljauw. Draai voorzichtig en voeg de rest van de ingrediënten toe. Houd in een spuitzak warm tot serveren.

Bereidingen van bloemkool: Verdeel de bloemkool in roosjes. Fijngesneden bloemkool: Snijd van enkele roosjes het bovenste gedeelte in dunne schijfjes af. Gaar de schijfjes eventjes in kokend water. Maak van een klontje boter beurre noisette. Bak de schijfjes aan in de beurre noisette. Kruid met peper en zout. Zet warm weg. Roosjes: Neem 6 mooie roosjes en snijd ze in twee. Haal ze door wat olijfolie en grill ze in een grillpan op de platte zijde. Bak daarna aan in bruisende boter, en kruid met peper en zout. Zet warm weg. Creme: Breng de rest van de kool aan de kook in de bouillon met de room, peper, zout en nootmuskaat. Kook de roosjes rustig gaar en giet af door een zeef. Bewaar het kookvocht. Pureer in de keukenrobot en voeg eventueel wat van het kookvocht en een klontje boter toe. Breng op smaak met peper en zout. Zet warm weg.

Garnalenroom: Leg de garnaalkoppen in de melk en de room, voeg de selderijblaadjes en wat cayennepeper toe en breng tot aan het kookpunt. Laat 20 minuten trekken op een zacht vuurtje. Zeef en kook in tot je ongeveer 150 ml overhoudt.

Mousseline van garnaal: Meng de dooiers met de witte wijn, koud water, peper en zout. Klop het mengsel luchtig op een matig vuur tot er een mooie binding ontstaat. Neem de pan van het vuur en voeg dan de harde boter, klontje voor klontje, toe. Meng de geklopte saus door de garnalenroom. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Voeg op het laatste moment de rauwe fijngesneden sjalotjes en de gesneden bieslook toe.

Presentatie: Stoom de roosjes romanesco-kool gaar, en bak ze kort op. Plaats een dresseerring op een warm bord en spuit er verschillende punten brandade in. Vul de gaten op met de bloemkoolcrème, de gegrilde bloemkool en de schijfjes bloemkool. Werk af met de mousseline, geschaafde hazelnoten, een paar takjes kervel en enkele opgebakken roosjes romanesco.

Taartje van rode kool, aardappel, appel en eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	1	Klont
uien	2	
rode kool	1,2	kg
kruidnagels	4	
(riet)suiker	4	el
maizena of allesbinder		evt
kruimige aardappels	1	kg
melk	350	ml
zout/peper		
nootmuskaat		
goudrenetten	2	
suiker	2	el
kaneelpoeder	1	snuf
verse salie	2	takjes
escalopes van eendelever p.p.	40	gr.

Rode kool: Snijd de ui in ringen en fruit in boter zacht en lichtbruin. Voeg de zeer fijngesneden rodekool, kruidnagels, zout en suiker toe en roer alles goed om. Giet er 200 ml water bij en breng het aan de kook. Schep even om en laat, met deksel op de pan, onder af en toe omscheppen, in circa 90 minuten gaar stoven. Breng op smaak met zout en peper. Bind de saus eventueel met wat maïzena of allesbinder. Aardappelpuree: Schil de aardappelen en kook gaar. Giet af. Stamp de aardappels, passeer evt door een zeef, en maak af met boter en roer er dan de warme melk doorheen tot een zachte maar stevige puree. Breng goed op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Houd warm. Appel: Schil de appel en snijd in dunne parten. Bak in boter, bestrooi met suiker en kaneel. Houd warm. Afwerking: Bak de salieblaadjes in boter. Laat de kool uitlekken. met behulp van een kookring een taartje maken: een laag puree, een laag rode kool, een laag appel. Herhaal. Bak de eendelever snel aan. Plaats bovenop het torenje met daarop de gebakken salie.

Fazant met druiven en zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenborst pp	100	gr.
rozemarijn		takjes
boter	100	gr.
pitloze druiven	500	gr.
rood druivensap	300	ml
appelsap	100	ml
sjalotjes	2	
bruine suiker	2	el
gemalen kummel		
dijonmosterd	1	tl
zuurkool	800	gr.
droge witte kookwijn		
roomboter	1	klontje
kruimige aardappelen	800	gr.
zonnebloemolie		
pistachenoten	100	gr.
notenolie		
spek	8	plakjes dun gesneden
bladpeterselie		
gebruneerde boter		

Fazant: Spoel de fazantenborsten koud af. Droog met keukenpapier. Doe ze met rozemarijn in kookzak, vacumeer. Gaar in 40 min op 56 gr. Schroei ze met zeezout dicht op matig vuur. Druiven: Halveer de druiven. Doe ze met de overige ingrediënten in een kookzak. Vacumeer gaar in 15 minuten in waterbad van 75 gr. Haal uit de kookzak. Vang het vocht op en kook in tot het stroperig wordt. Zuurkool: Fruit de sjalotjes in de boter. Voeg suiker toe, laat karamelliseren. Strooi er kummel over, roer er de mosterd door. Voeg appelsap en witte wijn toe. Laat inkoken tot het stroperig is. voeg zuurkool toe en laat 25 min koken. Voeg evt wat zeezout toe. Pommés pailles: Schil de aardappelen en snijd ze in flinterdunne frietjes van 2 mm breed. Spoel af in ruim koud water en dep droog. Verhit de olie tot 170 gr C en bak goudgeel. Uit laten lekken en bestrooien met zout. Opmaken: Hak de pistachenoten grof en rooster ze in koekenpan met weinig notenolie. Bak spek krokant en verkruimel. Garneer met peterselie en gebruneerde boter

Witte chocolade en citroen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	160	gr.
room	230	ml
gecondenseerde melk	60	ml
gelatine	2	blaadjes
eiwit	170	gr.
suiker	440	gr.
water	100	ml
citroen geraspt	1	
citroen	150	ml
citroensap	90	ml
eieren	2	
boter	70	gr.
napoleon lemon snoepjes	4	
limoen cress		

Witte chocolademousse: Smelt de chocolade au bain-marie. Verwarmde gecondenseerde melk en los er de gelatine in op. Meng alles tot een mooie egale luchtige massa. Stort de massa in siliconevormpjes zet 3 uur in de vriezer. Citroen marshmallow: Klop eiwit luchtig met 40 gr suiker. Week de gelatine. Kook 400 gr suiker met 100 ml water tot precies 121 gr. Zet de pan kort in ijskoud water om het caramelliseren te stoppen, voeg de uitgeknepen gelatine toe. Giet de suikerstroop langzaam bij het opgeslagen eiwit. Voeg rasp van 1 citroen toe en vul een spuitzak met dit mengsel. Spuit dopjes op bakpapier en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Citroenschuimpjes: Verwarm de oven op 120 gr. Kook suiker met 130 ml water tot 121 gr. Klop eiwit op en voeg geleidelijk citroensap toe. Giet hier de suikerstroop op als die 121 gr is. Klop alles luchtig en voeg rasp van een citroen toe. Vul een spuitzak en spuit dopjes op een bakplaat, droog minimaal 2 uur in de oven. Citroencreme: Doe citroensap, suiker en eieren in een pan en verwarm al roerend tot 85 gr. Voeg boter in blokjes toe. Roer tot een egale massa en stort in een bak. Laat een uur afkoelen in de koelkast en vul er een spuitflesje mee. Napoleon chips: Verwarm de oven op 150 gr. Draai de snoepjes tot poeder in de blender. Strooi met een bolzeef uit op bakpapier. Zet 1 min in de oven zodat een flinterdun laagje ontstaat. Zet apart. Presentatie: Zet de mousse in het midden van het bord. Plaats hier 3 schuimpjes en 3 marshmallows op en tegenaan. Garneer met citroencreme, gebroken Napoleon chips en wat limoen cress