

# 2023 april

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

**VOORGERECHT** Steak Tartaar van Tomaat

## Steak Tartaar van Tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomedori tomaat	1	stuk
tomatenketchup	8	el
chilisaus	8	tl
dijon mosterd	2	el
bluemeat radijs (alternatief: blueskin radijs, pink meat radijs, groene radijs, rettich)	1	stuk
sushi azijn	8	el
sesamzaadjes	10	el
sesamolie	8	tl

Ontvel de tomaten. Snijd de tomaten in kwarten, verwijder de zaadlijst en bewaar, gooi pitjes weg, bewaar het vocht. Snijd de rest van de tomaat in kleine blokjes. Voeg tomatenketchup, chilisaus en mosterd toe. Meng goed door elkaar. Snijd de radijs in dunne langwerpige plakjes met de mandoline. Snijd de plakjes bij zodat er mooie langwerpige plakjes ontstaan. Marineer deze kort in de sushi azijn. Rooster de sesamzaadjes. Gebruik een stekertje, vul met de tomatenblokjes en stamp aan. verwijder het stekertje en vouw de radijs om het torentje van de tomaat. Paneer de zaadlijst met de sesamzaadjes en leg deze voorzichtig op de tomaatjes. Maak een vinaigrette van het tomatenvocht en sesamolie. Druppel over het gerecht.

**Surprise-eitjes met gerookte makreel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei p.p.	1	stuk
overgebleven ei	1	stuk
azijn	1	el
dijon mosterd	1	tl
zonnebloemolie	200-250	ml
verse makrelen	2	stuk
crème fraîche	30	g
mayonaise	60	g
sesamolie	24	g
citroen	1	stuk
sjalotjes	4	stuk
maldon zout		
zwarte peper		
komkommer	100	g
venkelknol	100	g
granny smith	100	g
sushi azijn	50	ml
bloemige aardappel	300	g
slagroom	150	ml
roomboter	50	g
nootmuskaat		
peper zout		
viseitjes (bv zalm)	1	potje

Ei: Open de eitjes met een eiertikker zodat alleen het bovenste deel van de schil verwijderd is. Kook de lege eierschalen ca. 10 minuten om mogelijke bacteriën te doden. Verwijder de vliesjes en droog de eieren ca. 1 uur op 60/70°C in de oven. Mayonaise: Maak mayonaise met 1 overgebleven ei, azijn, mosterd en olie. Makreel: Fileer en rook de makreel. Meng de makreel met ragfijn gesneden sjalot, crème fraîche, mayonaise, sesamolie, rasp en sap van citroen en breng op smaak met zout en peper. Schep de massa in een spuitzak met gladde spuitmond en bewaar tot gebruik in de koeling. Salade: Verwijder het venkelgroen en snijd heel fijn, reserveer het groen. Snijd de venkel, appel en komkommer in blokjes van 0,5 centimeter. Breng op smaak met sushi azijn, peper en zout. Aardappelschuim: Schil en kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn. Giet de aardappels af en vang het vocht op (150 ml). Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de slagroom, het kookvocht en de boter. Breng op smaak met zout en nootmuskaat en giet nog warm in de sifon. Plaats een patroon en houd warm op maximaal 70°C. Presenteren: Vul de eitjes met de salade, de makreel en à la minute het aardappelschuim. Garneer met venkelgroen en zalmeitjes.



## Risotto met gestoofde kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartel p.p.	0.5	stuk
prei	400	gr.
winterwortel	600	gr.
ui	250	gr.
bleekselderij	3	stengels
tijm	1	takje
witte peper		
paar stukjes foelie		
laurierblad	2	stuk
tomatenpuree (1 el naar stoofpot)	1	klein blikje
rode kookwijn	200	ml
water	4	liter
rozemarijn	3	takjes
laurier	2	blaadjes
kleine wortelen	2	stuk
sjalotten	2	stuk
pancetta	60	g
olijfolie		
tomatenpuree (van het blikje van de bouillon)	1	el
kwartelbouillon		
grote ui	1	stuk
roomboter	65	g
carnaroli rijst	500	g
witte kookwijn	1.5	dl
koude boter in blokjes	80	g
parmezaanse kaas geraspt	125	g

**BEGIN DIRECT MET FILEREN EN HET MAKEN VAN DE BOUILLON.** Fileer borst en boutjes van kwartelkarkas. Bewaar karkas en vleugels. Bouillon: Karkas en vleugels met groenten, kruiden en specerijen bruinen in de oven. Leg hiervoor eerst de grofgesneden groenten (ui met schil) in een braadslee, leg daarop de karkassen en vleugels. Meng puree met rode kookwijn en giet over de karkassen. Zet drie kwartier in de oven a 200 gr C. Giet er vier liter water bij, en laat zo lang mogelijk opstaan tot ingekookt is tot een een goede smaak. Zeef halverwege. Kwartelstoofpot: Maak een bouquet garni van rozemarijn, salie en laurier. Bewaar wat blaadjes salie om te frituren als garnering. Hak wortelen, sjalotten, bleekselderij en pancetta fijn. Smoor groenten, pancetta en bouquet garni zonder te kleuren tot de groenten zacht worden. Zet kwartelborst en boutjes in een andere pan aan tot goudbruin en bestrooi met peper en zout. Leg in de pan met groenten en schep 3 - 4 minuten om. Voeg tomatenpuree toe en kippenbouillon tot kwartels net bedekt zijn. Stoof 30 minuten, voeg evt. bouillon toe. Haal de boutjes uit de pan, laat afkoelen en pluk vlees uit elkaar. Stop terug in de pan. Risotto: Snijd ui fijn en smoor in boter glazig. Voeg rijst toe en bak totdat de korrels heet zijn. Blus af met wijn

en laat volledig verdampen. Voeg telkens soeplepels met bouillon toe en laat opnemen door de rijst. Na 10 minuten de borstjes uit de kwartelstoofpot halen en warmhouden in oven op lage temperatuur. Voeg de stoofpot toe aan de risotto. Gaar door en voeg evt. bouillon toe totdat de risotto gaar is en niet te nat. Mantecatura: Laat de risotto een minuut rustig staan. Klop voor de mantecatura met een houten lepel de boter en kaas door de risotto. Schud daarbij de pan flink heen en weer. Breng op smaak met zout en peper en serveer direct. Afwerking: Frituur salieblaadjes in een klein laagje olie. Serveer de risotto met daarop een borstje in plakjes. Garneer met gefrituurde salieblaadjes.



## Nestje van zeeduivel met kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	125	gr.
sjalotten (kontjes naar de kokkels)	2	stuk
knoflook	1	teen
laurierblad	2	stuk
peperkorrels	2	stuk
witte kookwijn	500	ml
room	250	ml
zeeduivel p.p.	100	gr.
paar el bloem		
klont roomboter		
zeekraal p.p.	50	gr.
bimi p.p.	50	gr.
kruimige aardappels	1	kg
volle melk	100	ml
olijfolie extra vierge	150	ml
kokkels	1	kg
olijfolie		
sjalotkontjes van de beurre blanc saus		
peterselie	1	bos

Gerookte beurre blanc saus: Verdeel een dun laagje rookmot over de bodem van de rookdoos en sluit af. Zet op laag vuur, zodat de rookmot rustig begint te smeulen. Haal de rookdoos van de hittebron af, zodra hij is gevuld met rook. Plaats hierna snel de boter in de rookdoos, zonder al te veel rook te verliezen. Laat een aantal minuten aromatiseren tot de gewenste rooksmaak. Laat goed koud worden in de ijskast. Zet sjalot en knoflook aan in wat olijfolie met laurier en gekneusde peperkorrels. Blus af met witte wijn en laat 2/3de reduceren. Voeg vervolgens de room erbij. Laat 5 minuten doorkoken en zeef vervolgens. Klop daarna de koude boter erdoor, evt met een staafmixer. Zeeduivel: Snijd de zeeduivel in dobbelstenen van 2x2x2 cm. Stoom de zeeduivel 5 minuten waardoor deze een structuur van kreeft krijgt (poor man's lobster). Na het stomen door de bloem halen en krokant bakken in boter. Groenten: Zeekraal licht stoven met beetje boter. Bimi gaar stomen. Houd warm. Mousseline: Kook de aardappels en giet af. Laat droogstomen, en duw de aardappels met de garde een beetje uit elkaar. Klop met de hand tot een puree met scheutjes melk. Blijf vervolgens op lage snelheid kloppen en giet er in een dunne straal extra vierge olijfolie bij. Klop de mousseline nog een minuut op hoge snelheid door en breng indien nodig op smaak met zout en peper. Passeer evt. Houd warm. Kokkels: Verhit wat olijfolie. Uienkontjes even aanzweten en dan de zeer grofgesneden peterselie toevoegen. Kokkels toevoegen en afblussen met genoeg witte wijn dat de bodem net bedekt is. Draai vuur hoog, dek de pan af en stoom in enkele minuten tot de schelpen open gaan. Afwerking op de manier van Salt Seafood: Maak een open cirkel van de mousseline. Daar bovenop de bimi en zeekraal schikken. Daar weer bovenop de kokkels verdelen en daarboven en -tussen de zeeduivel. Gerookte beurre blanc in het midden van de cirkel tot de bodem van het bord net bedekt is. Of bedenk een eigen manier!

## De Witte van Rotselaer met aubergine, zwarte olijf en authentiek kruidenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	6	stuk
dunne plakken zuurdesembrood	8	stuk
melk	125	gr.
room	400	gr.
kruiden (mengsel van laurier, citroenmelisse, rucola, munt, bieslook, oregano, tijm, bonenkruid, rozemarijn)	35	gr.
ei (van het eigerecht)	1.5	stuk
eigeel van het eigerecht	60	gr.
suiker	35	gr.
de witte van rotselaer (belgische witschimmel; alternatief: witschimmel van geit)	400	gr.
kalamata olijven	24	stuk
waterkers		

Auberginepuree: Pak de aubergines in aluminiumfolie en pof in de oven op 185 gr C gedurende 35 minuten. Haal hierna het vruchtvlees uit de aubergine en draai glad in de keukenmachine. Breng op smaak. Croutons: Snijd kleine rondjes uit het brood en bak deze (tussen 2 siliconen matjes) af in de oven op 160 gr C gedurende 10 minuten. Kruidenijs: Breng melk en room aan de kook. Voeg de kruiden toe en laat van het vuur af gedurende 2 uur trekken. Klop de eieren, eigelen en suiker au bain mairé op tot 60 gr C. Zeef de roomcompositie en meng met de opgeslagen ei-massa en draai er ijs van. Afwerking: Plaats 2-3 quenelles van de auberginepuree per bord. Plaats hier de croutons tussen, en de Witte van Rotselaer erop. Plaats ook een quenelle kruidenijs. Garneer met olijven en waterkers.



## Chocoladeschuimtaart met krokante bodem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (van het eigerecht)	6	stuk
fijne kristalsuiker	225	gr.
zelfrijzend bakmeel	185	gr.
cacaopoeder	40	gr.
pure chocolade	180	gr.
room	300	ml
eidooiers (van het eigerecht, evt 1-2 extra ei nemen)	3	stuk
water	3	el
eiwitten (van het eigerecht)	3	stuk
melkchocolade	45	gr.
praliné hazelnootpasta	70	gr.
ijsbiscuit wafelrolletjes	40	gr.
rice krispies	25	gr.
glucose	115	gr.
roomboter	115	gr.
suiker	150	gr.

Chocoladebiscuit: Klop de eieren en de suiker tot een stevig schuim. Zeef het zelfrijzend bakmeel en de cacaopoeder en spatel door het eiermengsel. Verdeel het beslag over een bakplaat (of andere vorm) bekleed met bakpapier zodat er een ring van 22 cm uitgestoken kan worden. Bak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 170 °C. Het biscuit moet veerkrachtig aanvoelen. Haal het biscuit uit de vorm en laat afkoelen op een rooster. Steek een cirkel van 22 cm uit de biscuit. Chocoladevulling: Klop de room half op (yoghurtdikte) en zet koel weg. Smelt de chocolade au-bain marie. Meng de dooiers en het water met een garde en roer ze bij de gesmolten chocolade. Klop 1/3 van de room door de chocolade. Spatel de rest van de room door het mengsel. Klop de eiwitten op en voeg de suiker geleidelijk toe. Schep de opgeklopte eiwitten met een pannenkoek door het eidooier-chocolamengsel. Zet in de koelkast. Krokante bodem: Smelt de chocolade au-bain marie. Voeg de praliné hazelnootpasta toe en roer met een garde. Verkrummel de ijsbiscuit wafelrolletjes tot een pailleté feuilletine. Meng de feuilletine en de Rice Krispies door het chocolademengsel. Leg een vel bakpapier op een gladde plaat en zet de metalen ring van 22 cm er op. Giet het chocolademengsel met krokant in de ring en strijk glad. Laat opstijven in de koelkast. Ganache: Hak de chocolade in stukken met een koksmees. Breng de glucose en de room aan de kook. Giet het mengsel over de chocolade en roer met een spatel tot de chocolade gesmolten is. Roer de in stukjes gesneden boter er door totdat je een egale gladde massa hebt. Er mogen geen luchtballen in de ganache zitten. Wanneer je de ganache opnieuw opwarmt om over de taart te gieten mag deze niet warmer zijn dan 37 °C. Suikersiroop: Doe de suiker en water in een sauspan en breng aan de kook. Laat even doorkoken. Laat afkoelen. Afwerking (start hiermee ruim een uur voor opdienen): Haal de ring met krokante bodem uit de koelkast. Laat de ring zitten. Bestrijk de krokante bodem met de helft van de chocoladevulling. Bestrijk de chocoladebiscuit met de suikersiroop en plaats op de chocoladevulling. Druk voorzichtig wat aan. Bestrijk de biscuit met de rest van de chocoladevulling tot aan de bovenkant van de ring. Strijk glad met een paletmes. Zet de taart 30 min in de vriezer. Giet/bestrijk de taart met een dun laagje ganache

en laat 30 min opstijven in de koelkast. Maak de ring los door deze met een brander wat te verwarmen. Snijd punten uit de taart met een koksmees verwarmd in heet water.