

2024 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

AMUSE Amuse van rode biet met komijn

Amuse van rode biet met komijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	400	gr.
mascarpone	100	gr.
room	150	ml
olijfolie	5	ml
komijn		
peper		
zout		
korianderblad		
roze peper	25	gr.
koriander	12	blad

Kook de bieten gaar en pel ze. Laat afkoelen en snijd de helft van de bieten in kleine brunoise van 0,5 cm. Breng op smaak met zout, peper, gemalen komijn en enkele druppels olijfolie. Zet weg op kamertemperatuur. Maal in een keukenmachine de rest van de bieten met de mascarpone. Passeer door een zeef, en breng op smaak met zout, peper en gemalen komijn. Plaats in een spuitzak en zet koel weg. Klop de zeer koude room op tot slagroom en plaats in een spuitzak. Zet koel weg tot gebruik. Stamp de roze peper grof in de vijzel. Verdeel de bietenbrunoise over 12 amuseglasjes. Spuit daarop het bieten-mascarpone-mengsel, en werk af met de stijfgeslagen room. Werk af met grofgestampte roze peper en een blaadje koriander.

Aardappelschuim met ei, pancetta, krokante ui en truffel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe aardappels	500	gr.
melk	300	gr.
roomboter	200	gr.
truffel	1	
zout		
truffelsalsa	50	gr.
uien	2	
zonnebloemolie	100	gr.
panko	50	gr.
pancetta	30	gr.
eieren	6	

Kook de aardappels met schil gaar. Giet af en laat afkoelen. Smelt de boter op zacht vuur. Verwarm de melk op een zacht vuur. Als de aardappelen net voldoende zijn afgekoeld om te hanteren, schil ze dan en pureer ze grof met een vork of stamper. Smelt de boter. Doe het mengsel samen met de gesmolten boter in een blender en mix kort. Blijf vervolgens mixen terwijl je langzaam de warme melk erbij giet. Zodra het mengsel een gladde crème vormt, breng je het op smaak met zout en een beetje fijn geraspte truffel naar smaak. Bewaar de rest van de truffel voor serveren. Passeer de aardappelroom door een fijne zeef en breng over in een sifon gevuld met 2 vullingen. Houd het warm au bain-marie tot het klaar is om te serveren. Zet een koekenpan op hoog vuur en voeg, zodra deze heet is, de panko toe. Schep voortdurend voorzichtig in de pan tot het licht geroosterd is en zet weg op kamertemperatuur. Zet de pan terug op het vuur. Snijd de pancetta in blokjes of reepjes, en bak in 5 minuten goudbruin en knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier en zet weg op kamertemperatuur. Verwarm een waterbad voor op 65°C. Voeg de eieren voorzichtig toe aan het waterbad en kook gedurende 20 minuten. Eenmaal gekookt, verwijder voorzichtig de schaal en zet opzij tot klaar om te serveren. Snijd de uien in zeer fijne (halve) ringen. Verwarm de olie op 130°C. Bak de gesneden uien in delen gedurende ongeveer 8-10 minuten tot ze diep goudbruin en krokant zijn. Lek uit op keukenpapier. Werk snel om te voorkomen dat het broodkruim zompig wordt. Plaats een lepel geroosterde panko op de bodem van een diep bord, en bedek met een scheut warm aardappelschuim. Snijd een ei doormidden en plaats een half ei in het midden van het schuim en strooi de knapperige pancetta en ui erover. Voeg voor het serveren nog een paar stukjes truffel toe.

Aubergine Tarte Tatin met soja-misokaramel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	130	gr.
zout	2	gr.
heet kraanwater	65	gr.
olijfolie	15	ml
azijn	2	ml
maizena	25	gr.
aubergine	750	gr.
peper		
suiker	60	gr.
roomboter	20	gr.
mirin	30	ml
sake	30	ml
sinaasappelsap	45	ml
witte miso	15	gr.
gember	5	gr.
knoflook	1	teen
japanse sojasaus	15	ml
rijstazijn	15	ml
rode chilipeper	0,5	
sesamzaad	10	gr.
sesamolie	10	ml
water	15	ml
bosui	3	

Kneed de patentbloem, zout, heet kraanwater, olijfolie en azijn in ± 5 min tot een soepele bal. Leg een uur afgedekt weg op kamertemperatuur. Verdeel het deeg in vier bolletjes. Bestrooi het aanrecht met maizena en rol elk bolletje uit tot een heel dunne lap. Bestrooi tussendoor telkens met extra maizena. Als het deeg niet dunner uitgerold kan worden, pak je het op. Leg over je twee handen heen en begin dan voorzichtig met je vingers het deeg op te rekken door je vingers te spreiden. Verplaats het deeg als het is opgerekt door het iets op te gooien en rek dan de volgende plek weer op. Het deeg moet uiteindelijk ± 35 cm ø zijn. Als er gaatjes in komen is dat niet erg. Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de aubergines in ronde plakken van ± 1 cm dik en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk ze aan beide kanten met wat olijfolie en bestrooi met wat versgemalen peper en zout. Rooster de aubergines in de oven in 20-25 minuten zacht en lichtbruin. Draai ze na 10 minuten om. Neem uit de oven laat iets afkoelen. Schakel de oven terug naar 185°C. Zorg ervoor dat de boter koud is. Rasp de gember. Pers de knoflook uit. Strooi de suiker in een steelpannetje met dikke bodem en druppel er 15 ml water over. Laat de suiker op halfhoog vuur zonder te roeren smelten. Zwenk de pan af en toe. Doe de boter erbij zodra de karamel een honingkleur heeft. Schenk de mirin, sake en sinaasappelsap erbij. De karamel wordt hard, maar zal weer smelten. Doe de miso, gember, zwarte peper, knoflook, sojasaus en azijn erbij en begin nu pas met roeren. Meng alles tot jusdikte. Schenk de karamel in 12 kleine tarte tatinvormpjes (of één grote vorm). NB

geen springvorm. Schik de aubergineplakken mooi overlappend in een cirkelvorm er in. Verwijder de zaadlijsten van de chilipeper, snijd fijn en strooi de chilipeper over de aubergines. Snijd ieder filodeegvel in 12 gelijke stukken. Meng de de olijfolie met de sesamolie en dep met een kwastje de eerste lap deeg met een beetje van het mengsel. Gebruik zo weinig mogelijk olie, het hoeft niet op. Leg de lap losjes geplooid over de aubergines. Vouw het deeg aan de rand iets onder de aubergines. Bestrooi met $\frac{1}{4}$ van het sesamzaad. Herhaal met drie keer. Bak de tarte tatins in de oven op 185°C in \pm 30 minuten gaar. Haal de tarte tatins uit de oven en controleer met een mes of de randjes niet vastzitten. Leg een bord omgekeerd op een vormpje en draai om. Pas op voor evt. lekkende en hete karamelsaus! Roer de achtergebleven saus los met 1-2 el water. Verwarm dit zachtjes en schenk over de tarte tatins. Snijd de bosui en schuine reepjes en bestrooi de tarte tatins ermee. Bestrooi met wat sesam.

Kastanjesoep met girolles en gerookte patrijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkas van patrijs	2	
wortel	200	gr.
ui	200	gr.
bleekselderij	100	gr.
prei	1	
kastanjechampignons	250	gr.
roomboter	25	gr.
gekookte kastanjes	200	gr.
zelfgemaakte bouillon	2000	ml
cognac	15	ml
port	15	ml
tijm	5	takjes
laurierblad	1	
peterselie	5	takjes
room	50	ml
patrijsborst	2	
peper		
zout		
rookmot		
girolles	200	gr.
bieslook	10	gr.
citroensap	5	ml
zure room	125	ml

Laat de karkassen van de patrijzen kleuren in de oven op 200 gr C, ca 30 minuten. Snijd de wortel, ui en bleekselderij in grove stukken. Plaats de karkassen met de groenten in een grote pan, en zet onder water. Laat 2 uur trekken en verwijder het schuim tussendoor. Zeef de bouillon en kook evt in tot de smaak goed is. Rook de patrijs gedurende 5 minuten (kwartelborstjes: 3 minuten) in de rookpan met een handje rookmot. Maak een beurre noisette en kleur de patrijsborsten hierin aan. Schenk er wat soep bij en laat de borsten garen. Laat de borsten rusten en snijd ze brunoise of dunne plakjes. Houd warm. Snijd de ui en prei grof, en zweet aan in een klontje boter. Bak de champignons bruin in een aparte pan in een klontje boter, en voeg toe aan de ui/prei. Voeg de kastanjes toe, flambeer met cognac en porto en blus met de bouillon. Maak een bouquet garni (groen van prei, tijm, laurier, peterselie) en voeg toe. Laat 30 minuten zachtjes koken. Voeg een scheutje room toe en kook op. Verwijder de bouquet garni, mix glad en passeer door een zeef. Maak de girolles schoon. Snijd ze in lange repen, en bak in de boter op een hoog vuur, met de bieslook (niet versneden), tijm en laurier. Verwijder de bieslook, tijm en laurier, en breng op smaak met peper en zout. Verfris de girolles van het vuur met een scheutje citroensap. Snijd de bieslook fijn en meng door de zure room. Schep de soep in warme borden, verdeel er wat gebakken girolles en patrijs over, en werk af met een mini-quenelle zure room.

Griet met Sauce Maltaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griet	2500	gr.
roomboter	25	gr.
zout		
peper		
bloedsinaasappels	4	
eidooiers	4	
grove spinazie	400	gr.
knoflook	1	teen
zoetzure ui	50	gr.
lime cress, shanso leaves of vene cress	1	bakje
rode bietenpoeder	10	gr.

Fileer de griet en snijd er 12 moten van. Kruid met zout en peper en plaats op een beboterd plateau in een oven op 80 grC met een kom water. Stoom in ca 5-8 minuten gaar. **VRIES DE AFSNIJDSELS (KOPPEN, GRATEN, VINNEN) IN TBV HET FEBRUARIMENU.** Schil de schil van de sinaasappels met behulp van een zesteur tot ragfijne naalden. Blancheer de kort en laat uitlekken op een theedoek. Pers de sinaasappels uit, en reduceer tot een derde. Maak een hollandaisesaus door de boter te smelten en te klaren. Klop de eidooiers met 40 ml heet water au bain marie tot licht romig in ca 3 minuten. Voeg al kloppend in een dunne straal de boter toe. Voeg in delen de reductie van sap toe (proef tussendoor) tot een frisse citrusmaak verkregen is. Breng evt op smaak met zout en peper. Was de spinazie grondig. Smeer de pan in met een doormidden gesneden teen knoflook. Verwarm de boter en stoof hierin zachtjes de spinazie. Breng op smaak met zout en peper. Trek de zoetzure ui uit elkaar tot blaadjes. Snijd partjes van de sinaasappel, en verdeel met de griet en de spinazie over de borden. Werk af met blaadjes zoetzure ui, cress, saus, geblancheerde sinaasappelschil en rode bietenpoeder.

Panna cotta van aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	300	gr.
water	150	gr.
garam masala	30	gr.
gelatine	2,5	blad
room	100	gr.
witte chocolade	100	gr.

Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water. Gaar de geschilde aardpeer met Garam Masala en het water op 90° C (evt sous vide). Mix glad, passeer evt door een zeef en los er de geweekte en uitgeknepen gelatine in op. Voeg nu de room toe. Giet dit mengsel op de witte chocolade, roer los en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Giet het mengsel in een spuitzak en spuit de panna cotta in silicone vormpjes naar keuze. Laat opstijven in de diepvries. Ontvorm de panna cotta een half uurtje voor je hem wil serveren op het bord en laat hem ontdooien.

Beurre noisette ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	180	gr.
melk	8	dl
notenpasta	30	gr.
gezouten roomboter	150	gr.
eidooiers	8	
gelatine	2	blad

Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water. Maak 120 gr beurre noisette van de gezouten boter. Warm de melk op met de notenpasta en beurre noisette. Klop de eidooiers met de suiker tot een ruban. Giet de warme melk bij de eidooiers en giet alles terug in de pan. Laat indikken op het vuur (porter à la nappe). Haal de pan van het vuur en meng er de geweekte en uitgeknepen gelatine door. Laat afkoelen en draai tot ijs in de ijsmachine. Schep mooie quenelles van het ijs, schep die op bakpapier en vries in. Zo heb je mooie quenelles wanneer je gaat serveren.

Warme espuma van chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	250	gr.
suiker	12	gr.
pure chocolade	115	gr.
melk chocolade	25	gr.
eiwit	125	gr.
zout	2	gr.

Kook de room op met de suiker. Giet dit op de chocolade. Meng er het zout en eiwit door. Doe het mengsel in een siphonfles en steek er 2 gaspatronen op. Houd de espuma warm au bain-marie bij 60° C.

Crumble van witte chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	100	gr.
gru� de cacao	20	gr.

Smelt de witte chocolade in een voorverwarmde oven bij 140° C. Smeer de chocolade uit wanneer hij gesmolten is en bak verder. Controleer de chocolade om de 5 min door de onderkant te checken. De bovenkant verandert bijna niet, het is de onderkant die karamelliseert. De crumble is klaar wanneer de chocolade goudbruin geworden is. Meng er de cacao gru  door.

Afwerking

Serveer de panna cotta met het ijs en de warme espuma. Dresseer er wat crumble omheen.