

2024 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

Wortel 'Steak Tartare'

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
witte wijnazijn	15	ml
dijonmosterd	15	gr.
zonnebloemolie	200	ml
wortel	750	gr.
olijfolie	10	ml
mosterd	45	gr.
tomatenketchup	45	gr.
mayonaise	45	gr.
worcestershire saus	20	gr.
rode ui (groot)	1	
augurk	4	
kwarteleitjes	12	
natuurazijn		
eiwit (dooier naar koffiecrème)	1	
panko	100	gr.
bloem	100	gr.
maldon zout		
parmezaan	30	gr.
water	20	gr.
zachte boter	25	gr.
uienpoeder	5	gr.
knoflookpoeder	5	gr.
zout		
affila cress	1	bakje

Maak een mayonaise. Meng alle benodigdheden goed door elkaar met een garde. Verwarm de oven voor op 180° C. Schil de wortels en snijd ze in stukjes, ongeveer dobbelsteengrootte. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en sprenkel er een beetje olie over. Rooster de wortels 25 minuten in de oven en laat ze daarna afkoelen. Doe de wortels in de keukenmachine. Voeg hieraan de helft van: mosterd, tomatenketchup, mayonaise en worcestershire saus. Laat de keukenmachine steeds met korte pulsen draaien zodat de wortels dezelfde structuur krijgen als 'gewone' steak tartare. Draai het dus niet al té fijn! Snipper de ui fijn en snijd ook de augurken in heel kleine blokjes. Roer ze door de worteltartare. Voeg evt meer mosterd, tomatenketchup, mayonaise en worcestershire saus. Breng op smaak met peper en zout. Breng water aan de kook, voeg de kwarteleitjes toe en kook ze precies 2 minuten. Doe ze in een kom met 3 delen natuurazijn en 1 deel water om ze af te laten koelen. Laat de eieren net zo lang staan tot ze wit zijn. Door de eieren in azijn te leggen kunnen ze makkelijk gepeld worden. Pel de eieren voorzichtig, haal ze door bloem, eiwit en panko. Verhit de olie tot 170° C. Frituur de eitjes goudbruin en laat ze even op keukenpapier uitlekken. Strooi er wat Maldon zout over. FILTER EN BEWAAR DE FRITUROLIE. Vul een ronde steker met de worteltartaar en

plaats deze in het midden van het bord. Leg op de tartaar het kwarteleitje en werk af met wat cress. Schik het krokantje op of tegen de tartaar.

VOORGERECHT Coquilles met citrus en beurre noisette

Coquilles met citrus en beurre noisette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	12	
olijfolie (mild)	30	ml
limoen bio (zeste naar ricotta)	2	
bieslook	15	gr.
butternutpompoeen	350	gr.
boter	50	gr.
groentebouillon (zelfgemaakt, van de soep)	300	ml
olijfolie	5	ml
ricotta	125	gr.
citroen bio	1	
sinaasappel bio	1	
honing	5	gr.
roomboter	150	g
jonge slablaadjes zoals postelein, snijbiet, jonge spinazie, bonenkruid	50	gr.

Snij 6 coquilles doormidden en zet apart tot vlak voor serveren. Ceviche: snij 3 coquilles in dunne plakken en marineer met wat olijfolie, limoensap van ca een halve limoen, peper en zout. Tartaar: snij 3 coquilles in zeer fijne blokjes en breng op smaak met peper en zout, wat olijfolie, resterend limoensap en zeer fijngesneden bieslook. Snij de pompoeen in flinterdunne plakjes (mandoline) en steek er 24 rondjes uit. Stoof de rest van de pompoeen aan in wat boter, breng op smaak met peper en zout. Schenk de groentebouillon erbij en stoof in 10-20 minuten gaar. Pureer tot een gladde massa en passeer evt. Voeg naar smaak wat olijfolie toe. Meng de ricotta met de zeste van limoen, zeste van citroen en zeste van sinaasappel. Voeg sap van sinaasappel en citroen toe, proef tussendoor op smaak. Voeg honing toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg evt een druppel olijfolie toe. Zet weg op kamertemperatuur, evt in een spuitzak. Maak de beurre noisette. Giet af door een zeef om de eiwitresten te verwijderen, en zet koel weg. Lek de tartaar uit en vang de marinade op. Doe hetzelfde met de ceviche. Rangschild ceviche, tartaar, plakjes pompoeen, pompoeenpuree en citrusricotta op een bord. Schik de slablaadjes erbij en besprenkel met de marinade. Bak of grill de doormidden gesneden coquilles kort aan 1 kant in weinig olijfolie. Werk op het bord af met enkele druppels beurre noisette.

Pompoenvelouté met gerookte palingcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	3	
prei	3	
bleekselderij	1	struik
winterpeen	2	
peterselie	2	bos
tijm	1	bos
zout		
zwarte peperkorrels	20	
pompoen (schoon)	1500	gr.
parmezaan	120	gr.
roomboter	120	gr.
groentebouillon (zelfgemaakt)	600	ml
mascarpone	500	gr.
gerookte paling	200	gr.
cantharellen	12	
salie	12	blad
olijfolie	5	ml

Zet de groenten, kruiden, zout en peper op met 3,5 liter water. Trek in ca 30 minuten een bouillon. Zeef en kook in. 1 tak tijm gaat naar het hoofdgerecht. 300 ml van de bouillon gaat naar het gerecht met coquilles. Snijd het pompoenvlees in blokjes. Laat de boter smelten, voeg de pompoen en een beetje zout toe. Dek de pompoen af met een vel bakpapier dat je uitgesneden hebt met de diameter van de pan en laat zachtjes sudderen tot het water van de pompoen verdampt is. Haal van het vuur, voeg de parmezaan in stukken en de warme groentebouillon toe. Mix en kruid bij indien nodig. Als de velouté wat te dik is, nog een scheut water toevoegen. Laat de mascarpone op een zacht vuurtje smelten samen met de gerookte paling in stukken. Zet het vuur uit en laat afgedekt trekken gedurende 20 minuten. Passeer de gerookte palingcrème door een zeef om enkel de mascarpone met het palingvocht over te houden en laat gedurende 2 uur opstijven in de koelkast. Veeg de cantharellen schoon. Snijd in mooie repen. Bak in wat olijfolie, en breng evt op smaak met zout en peper. Zet apart en houd warm. Snijd de salie in reepjes en bak knapperig. Zet ook apart en houd warm. Schep vlak voor serveren een quenelle gerookte palingcrème in de borden. Schenk de warme soep erbij, en werk af met cantharel en salie.

Doperwten-crème brûlée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwt (diepvries)	250	gr.
eiwit (dooier naar crème brûlée)	50	gr.
yoghurt	100	gr.
doperwtsap (zelfgemaakt)	80	gr.
zonnebloemolie	420	gr.
witte aceto balsamico	25	gr.
suiker	30	gr.
eidooier (wit naar doperwt crème)	200	gr.
room	250	gr.
doperwtencrème	210	gr.
doperwtensap (zelfgemaakt)	40	gr.
kardemonzaden	2	
reypenaer kaas	200	gr.
water	100	gr.
volle melk	300	ml
sereh	5	stengel
citroen (zeste)	1,5	
citroen (sap)	0,75	
citroenpoeder	1	gr.
fruitpoeder citroen (optioneel)	2	gr.
rietsuiker	200	gr.
doperwten in peul	12	
ijsklontjes		
aardappel	2	vaste
bieslook	30	gr.
sjalot	2	
gladde mosterd	20	gr.
crème fraîche	20	gr.
affilla cress	1	bakje

Ontdooi de doperwten en maak er sap van. Er is 120 gr sap nodig. Meng alle ingrediënten behalve de olie met een staafmixer. Voeg vervolgens al stavend de olie langzaam toe. Snij of rasp de kaas grof en draai dit samen met het water in de blender tot een gladde massa. Wrijf de massa door een zeef. Smeer de massa dun uit op een siliconenmat. Bak het krokantje af in de oven op 140°C in 12 minuten. Zet weg op kamertemperatuur. Meng alle ingrediënten in de keukenmachine en draai de massa glad. Verwarm de massa al roerend tot 85°C. Wrijf de massa door een zeef. Breng evt op smaak met zout en peper. Draai ijs van de massa. Plet de kardemom licht. Laat de room met de kardemon een half uur warm trekken. Verwijder de kardemon. Meng de room met de doperwtencrème en het sap. Sla ondertussen de eidooier en de suiker luchtig. Breng het roommengsel aan de kook en giet dit al draaiend bij de eidooier.

Wrijf de massa door een zeef. Verdeel de massa over 12 crème brûlée-schaaltje, of 12 siliconen vormen. Gaar de massa op 120°C 8 minuten au bain-marie in de steamer of oven. Meng de rietsuiker en het citroenpoeder. Strooi de citroensuiker over de warme (of lauwe) crème brûlée en brand met de brander. Blancheer de peulen beetgaar. Dompel onder in (ijs)koud water. Druk de peulen voorzichtig open na het terugkoelen zodat de erwten zichtbaar zijn. Snipper de sjalot. Snipper de bieslook. Snij de aardappel in kleine brunoise van 0,5 cm. Was de blokjes grondig en blancheer. Maak de aardappel op smaak met het sjalotje, peper, zout, mosterd, crème fraîche en de bieslook. Plaats een quenelle ijs erbij, aardappelsalade, verse doperwt in de peul en werk af met Affilla Cress en een krokantje. Gebruik evt resterende doperwt-crème op elementen vast te zetten op het bord.

Duif met foie gras en Banyuls

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamme duif	6	
pancetta (plakjes)	200	gr.
crepinette	1	
duif-levertjes	400	gr.
brandewijn	10	ml
rode port	20	ml
laurier	1	blad
roomboter	230	gr.
room	10	gr.
banyuls-wijn	500	ml
laurierblad	1	
szechuanpeper (hele korrels)	1	gr.
suiker	50	gr.
lardo	30	gr.
kerriepoeder	15	gr.
witbrood	1,5	snee
melk	150	ml
bloem	150	gr.
ei	3	
paneermeel	150	gr.
foie gras-escalopes	6	
olijfolie (mild)	20	ml
knoflook	1	teen
rozemarijn	1	tak
tijm (van de soep)	1	tak
zonnebloemolie	500	ml
baby-spinazie (vers)	2000	gr.
briochebrood	6	snee
grue de cacao	50	gr.
adjiciress	1	bakje

Snijd het midden van de vogel in en verwijder de ingewanden. Bewaar de levers voor de paté. Snijd de borstfilets los. Snijd de dijen los. Snijd de vleugels los en snijd bij het gewricht in; gooi de vleugelpunten weg. Dijen en vleugel apart houden voor de kroketten. Wikkel elke borstfilet in plakjes pancetta tot ze helemaal bedekt zijn. Wikkel ze strak in de crepinette om een strakke, nette cilinder te vormen en zet koel weg. Snijd de achtergehouden duivenlevers in blokjes en voeg deze toe aan de kippenlevers. Voeg de brandewijn, port en laurierblad toe en laat 30 minuten marinieren. Bewaar de marinade. Gaar de gemarineerde levers in 30 gr hete boter en bak ze een paar minuten tot ze gaar zijn. Verwijder het laurierblad. Haal de pan van het vuur en meng de resterende 200 gr boter en room erdoor. Pureer in een blender tot het

mengsel helemaal glad is. Voeg evt wat marinade toe. Passeer evt door een zeef. Bewaar de paté in de koelkast tot serveren. Ontbeen de duivendijen en de vleugels. Hak het vlees grof en meng met de lardo en kerriepoeder. Week het witbrood zonder korst een minuut in een beetje melk om het zacht te maken, voeg het toe aan het vlees en meng het geheel. Haal het kroketmengsel door een gehaktmolen of keukenmachine (pulsestand!) om een grof mengsel te maken. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel het mengsel in 12 gelijke stukken en vorm er kleine balletjes van. Doe de bloem, de losgeklopte eieren en het paneermeel in 3 aparte ondiepe schalen en rol de balletjes eerst door de bloem, dan door het ei en dan door het paneermeel. Zet koel weg tot gebruik. Reduceer de Banyuls wijn, laurierblad, peper en suiker middelhoog vuur tot een dikke, stroperige saus. Zet weg tot serveren. Voeg een klontje boter toe aan een pan met dikke bodem en zet op middelhoog vuur. Bestrooi de foie gras-escalopes met een royale laag bloem en voeg toe aan de pan. Bak ze 2-3 minuten aan elke kant, haal ze uit de pan en laat ze rusten tot ze klaar zijn om te serveren. Verhit een scheutje olie in een grote koekenpan en bak de borstfilets 6 minuten, halverwege omdraaien, tot ze helemaal goudbruin zijn. Voeg de boter, knoflook, rozemarijn en tijm toe aan de pan en bestrijk nog een paar minuten met de gearomatiseerde boter. Haal uit de pan en laat 10 minuten rusten voor serveren. Verwarm de zonnebloemolie en frituur de bitterballen goudbruin zijn. Houd evt warm in de oven. Snijd de borsten in mooie plakken. Snijd elke foie gras escalope doormidden en bedek voorzichtig met de Grue de cacao. Bak de spinazieblaadjes in boter op middelhoog vuur. Rooster de sneetjes brioche, snijd de randen bij en snijd de stukken in 12 gelijke rechthoeken, niet te groot (hapklaar). Verwarm de Banyuls-saus, verwijder het laurierblad en de peperkorrels en roer er een klontje boter doorheen tot het gesmolten is. Schep de Banyuls saus op elk bord en schik er stukjes borst, foie gras en een kroket bij. Plaats er spinazie bij, geroosterde brioche met een quenelle paté. Garneer met cress.

Koffiecrème met karamel, pinda-ijs en gel van kaffir

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
djeroek poeroet	5	blad
limoen	5	
suiker	10	gr.
citroen (sap)	2	
agar agar	2	gr.
glucosestroop	6	gr.
poedersuiker	100	gr.
glucose	40	gr.
witte chocolade	40	gr.
sterke koffie	165	gr.
room	330	gr.
tia maria	10	gr.
eidooier (eiwit naar voorgerecht)	60	gr.
pinda's (geroosterd en gezouten)	300	gr.
vanillestok	1	stok
melk	500	ml
glycerine	20	gr.
eidooier	3,5	

Laat de djeroek poeroet trekken in wat gekookt water, voeg limoensap toe, laat afkoelen en zeef. Maak suikerwater van suiker en 5 gr water. Verwarm 150 gr zelfgemaakt kaffirlimoensap met 30 gr citroensap en voeg agar agar toe. Voeg evt wat meer suiker of citroensap toe. Zet koud weg. Verwarm 6 gr water en los de agar agar er in op. Voeg de glucosestroop toe aan de opgeloste agar agar, en verwarm tot de glucose volledig is opgelost. Zeef de poedersuiker, maak in het midden een kuiltje en giet het agar agarmengsel erin. Meng het geheel met een spatel of lepel totdat het mengsel te dik wordt om te roeren. Stort het dan op een werkvlak bestrooid met poedersuiker. Kneed het mengsel met de handen totdat het glad, elastisch en niet meer plakkerig is. Voeg indien nodig meer poedersuiker toe. Kook de glucose met 60 gr zelfgemaakte fondant tot lichte karamel. Voeg de chocola toe, giet uit op siliconenmatjes en rol dun uit. Breek in schotsen nadat de karamel uitgehard is. Maak de koffie, en voeg de agar agar toe. Kook door zodat de agar agar zijn bindkracht krijgt. Meng de de koffie met de room en Tia Maria. Klop de dooiers met suiker schuimig tot licht geel. Meng het koffiemengsel er voorzichtig door. Zet koud weg. Karamelliseer de suiker en voeg de vanillestok en de pinda's toe. Strijk uit op een siliconen mat en laat afkoelen. Verwijder de vanillestok. Maal alles tot een fijne praliné in de blender. Meng de melk met 190 gr pindapraline en glycerine. Klop de dooiers op met suiker tot lichtgeel, en meng door het pindamengsel. Draai er ijs van. Blender evt de kaffirgel. Plaats zonodig in een spuitzak. Maak schotsen van de krokante karamel. Plaats ijs en crème op een bord, werk af met karamalschotsen, kaffirgel en wat pralinéstrooisel.