

2025 maart

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

VOORGERECHT Tartaar van makreel met aardappel en mierikswortel

Tartaar van makreel met aardappel en mierikswortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (vastkokend)	800	gr.
sjalot	2	
mierikswortel (vers)	100	gr.
dille	40	gr.
dragonazijn	30	ml
olijfolie (mild)	20	ml
zure room	30	gr.
makreel (supervers)	4	
limoen (sap en zeste)	1	
postelein	40	gr.
olijfolie	25	ml

Schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes van 0,5 bij 0,5 cm. Kook de aardappelen beetgaar in gezouten water. Giet de aardappelblokjes af. Spoel onder koud stromend water en laat uitlekken. Pel de sjalotten en snipper ze fijn. Meng de sjalot met de aardappelblokjes. Schil de mierikswortel en rasp deze erbij. Hak de dille fijn en meng het kruid met de andere ingrediënten. Besprenkel met een scheutje dragonazijn en olijfolie. Doe er zure room bij. Kruid naar smaak met peper van de molen en zout. Fileer de makrelen. Controleer op graatjes en verwijder deze met een pincet. Snijd de vis in kleine blokjes en meng de tartaar met een beetje olijfolie, zeste en limoensap. Breng op smaak met peper en grof zout. Roer alles door elkaar. Zet een hoge dresseerring op een bord. Schep er een laag aardappelsalade in en druk goed aan. Ga verder met een laag makreeltartaar en druk goed aan. Haal de dresseerring weg en werk af met enkele blaadjes postelein en een likje olijfolie.

Pastinaaksoep met appelcider en kastanje-tijmpesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde kastanjes	250	gr.
tijm	40	gr.
basilicum	25	gr.
teen knoflook	1	
parmezaan	40	gr.
citroen (schil, sap naar tartelette)	0,5	
olijfolie (mild)	75	ml
ui	1	
prei	1	
bleekselderij	5	stengel
winterpeen	4	
platte peterselie	15	takjes
zwarte peperkorrels		
zout		
knoflook	4	teen
garam masala	30	gr.
korianderpoeder	20	gr.
olijfolie	30	ml
pastinaak	1000	gr.
droge cider (is 1 flesje)	330	ml
groentebouillon (zelfgemaakt)	800	ml

Verwarm de oven voor tot 225 graden. Kerf de kastanjes aan de platte kant kruislings in en leg ze op een bakplaat. Rooster ze in 20 min gaar. Neem ze uit de oven en laat ze onder een theedoek enigszins afkoelen. Pel ze als ze nog warm zijn, zo gaat het binnenste vliesje er makkelijk af. Gooi eventuele zwarte exemplaren weg. Neem een paar kastanjes apart om de soep straks mee te garneren. Breek ze in kleine stukken. Ris de tijm. Je hebt ong 8 gr tijmblaadjes nodig. Rasp de parmezaan. Rasp de schil van de halve citroen met de microplane. Neem 40 gr kastanjes en maak er met de rest van de ingrediënten een grove pesto van. Proef en breng eventueel op smaak met citroensap en peper. Dek af tot gebruik en zet weg op kamertemperatuur. Pel en snipper de uien en de knoflook. Schil de pastinaken met een dunschiller en hak ze in grove stukken. Verhit de olijfolie in een ruime pan met dikke bodem en laat de uien hierin op laag vuur zoet worden. Dit duurt zeker 10 minuten. Voeg de knoflook en specerijen toe als de uien zacht zijn. Roerbak het geheel zodat de smaken vrijkomen. Voeg de pastinaak toe en blus af met cider. Laat de alcohol verdampen en voeg de bouillon toe. Kook de groenten in zo'n 20 min zacht en pureer het geheel glad met de staafmixer. Voeg extra water toe als de soep te dik is. Breng op smaak met zout en peper. Zet vlak voor het serveren nog even de staafmixer in de soep om deze schuimig te maken. Plaats in komen, werk af met de pesto en garneer met de grofgehakte kastanjes.

Tartelette met hete bliksem en oesterzwam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	300	gr.
roomboter	150	gr.
ei	1	
gedroogde paddenstoelen	15	gr.
peperkorrel	5	gr.
prei	1	
knoflook	2	teen
tijm	2	tak
appel (goudrenet of soortgelijk)	500	gr.
citroen (sap, schil naar soep)	0,25	
suiker	5	gr.
aardpeer	350	gr.
dragon	5	tak
zwarte knoflook	1	teen
rode ui	125	gr.
oesterzwam	450	gr.
olijfolie	10	gr.
hippo tops (koppert cress) of waterkers	1	bakje

Snijd de prei grof in stukken en was goed. Plet de teentjes knoflook en verwijder de schilletjes. Kook met de overige ingrediënten, 0,25 liter water en een flinke schep zout in ca 20-30 minuten tot een geurige paddenstoelbouillon. Haal door een zeef en plet de sappen goed uit de restanten in de zeef. Proef op zout en peper, en kook in tot 200 ml. Houd 1-2 eetlepels apart voor de oesterzwam. Maak zanddeeg (pâte sablée) door bloem, koude boter, een snuf zout, het ei en 2 eetlepels ijskoud water in een kom te mixen. Werk snel zodat er kleine 'kruimels' boter in het deeg zitten. Deze geven tijdens het bakken een mooie, knapperige structuur aan het deeg. Is het nog wat kruimelig, voeg dan nog een eetlepel water toe. Je moet een stevig deeg hebben, maar het mag niet té droog zijn. Verpak het deeg in keukenfolie en laat het een half uur rusten in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven oppervlak tot het iets groter is dan de 12 kleine of 6 grotere vormpjes die je wilt bekleden. Rol de lap deeg om een deegroller en rol voorzichtig over de vormpjes uit. Druk het deeg goed aan in de hoekjes van de vorm en snijd de overtollige randjes weg, prik met een vork gaatjes in de bodem. Bak 20-30 minuten met een blinde vulling op 200 gr C. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd appels in kleine stukjes. Pers de citroen uit. Breng aan de kook met 50 ml water, 7 gr citroensap, de suiker en evt een snuf kaneel toe en draai het vuur laag. Zet de deksel schuin om de pan en laat 15 min. koken. Roer regelmatig door. Pureer de appelmoes voor een gladde moes fijn met de staafmixer. Giet terug in een schone pan, verhit op laag vuur en reduceer de moes tot de helft. Er is 300 gr ingedikte moes nodig. Schil de aardperen, snijd ze in gelijkmatige stukken en kook ze gaar in water met wat zout. Giet de aardpeer af en pureer deze samen met de ingedikte appelmoes in een blender. Passeer evt door een zeef. Houd warm. Vijzel de zwarte knoflook smeug. Voeg toe aan de zelfgemaakte paddenstoelenbouillon samen de takjes dragon. Verwarm zodat de smaken in de bouillon trekken. Dik in tot de saus langzaam van de bolle kant van een lepel loopt. Haal door een zeef,

en voeg wat roomboter toe voor een glanzende kleur. Houd warm. Snijd de ui in halve ringen. Meng de uien en de oesterzwammen samen met wat olijfolie en kruid ze met peper. Voeg de achtergehouden 2 eetlepels zelfgemaakte paddenstoelbouillon toe en meng het geheel. Bak het geheel gedurende ca. 10 minuten op 200°C in de oven. Laat de oesterzwammen iets afkoelen en trek ze met behulp van een vork uit elkaar. Spuit de hete bliksem in de tartelettes. Verdeel daarop de "pulled" oesterzwammen en af met wat jus en hippo tops.

Garnalenkroketje met citroen-dille-mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	15	ml
wortel	10	gr.
ui	10	gr.
witte kookwijn	25	ml
platte peterselie (stelen en blad)	10	gr.
zout	5	gr.
laurierblad	0,5	
witte peperkorrels	2	
sjalot	1	
roomboter	80	gr.
bloem	90	gr.
gelatine	6	blad
platte peterselie	40	gr.
schaaldierenbouillon (zelfgemaakt)	400	ml
room	100	ml
hollandse garnalen	500	gr.
eiwit (dooiers naar dessert)	4	
fijne paneermeel	250	gr.
ei	1	
zonnebloemolie	200	ml
witte wijnazijn	5	ml
dijonmosterd	5	gr.
dille	10	gr.
citroen (sap)	1	
citroen	1	

Neem de schillen van de gamba van het menu van februari uit de vriezer. Stop ze in een zak en sla ze fijn. Snijd de wortel en ui fijn. Verhit de olijfolie in een pan waar in elk geval 500 ml vocht in past. Voeg wortel en ui toe en gaar deze op een laag vuur tot ze zacht en transparant worden maar er nog géén kleur op komt. Voeg nu de kapot geslagen gambaresten toe en roer goed om. Voeg 500 ml water, wijn, zout, peterselie en 1/2 laurierblad toe, breng aan de kook, zet het vuur laag en laat zonder deksel ongeveer 45-60 minuten trekken op zacht vuur. Voeg 10 minuten voor het einde van de kooktijd nog 4 witte peperkorrels toe. Haal de bouillon door een fijne zeef. Vergeet niet om elke laatste druppel nat uit de schalen en groenten te pletten voor je ze weggooit. Snipper de sjalot fijn. Maak een roux. Smelt hiervoor de boter, voeg de fijngesnipperde sjalot toe en fruit aan, zonder te kleuren. Haal de pan van het vuur en voeg al roerende de gezeefde bloem toe. Zet de roux terug op een laag vuur en laat alles even garen, zonder te kleuren. Week de gelatineblaadjes in koud water. Peterselie plukken en fijnhakken. Verwarm 400 ml zelfgemaakte schaaldierenbouillon. De roux mengen met de warme bouillon. De geweekte gelatineblaadjes uitknijpen en toevoegen. De room aan het mengsel toevoegen. Laat aan de kook komen en laat het mengsel doorkoken tot het dik is. De pan van het vuur

halen en het mengsel iets laten afkoelen. De garnalen en de peterselie toevoegen (dat laatste op gevoel), op smaak brengen met peper en zout. Stort de ragout in een schaal en laat het 1,5 - 2 uur opstijven in de koelkast. Vorm 12 kroketjes. Rol de kroketjes door de bloem, haal ze door het losgeklopte eiwit en rol ze door de paneermeel. De kroketjes in 4 minuten mooi goudbruin frituren op 180 graden. Frituur de peterselie. Serveer de kroketjes met de gefrituurde peterselie, een partje citroen en een dot mayonaise.

Ragout van ossenstaart met espuma en crumble van bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaart	2000	gr.
olijfolie	30	ml
ui	2	
wortel	2	
bleekselderij	2	stengel
tijm	2	tak
laurierblad	4	
peperkorrel	2	
westmalle dubbel	2	flesje
bruine fond	600	ml
water	500	ml
sherry-azijn	30	ml
bloemkool	0,5	
gevogeltebouillon	250	ml
room	150	ml
nootmuskaat		
tempurameel	75	gr.
zonnebloemolie	150	ml
frietaardappel (bv bintje)	2	
hazelnoten	6	
champignons	6	

Vraag in stukken gesneden ossenstaarten aan de slager. Kleur de staartstukken aan in wat olijfolie, haal uit de pan en verwijder het gesmolten vet. Snijd de ui en wortel in stukken en stooft even aan in de pan waarin het vlees gebakken is, tot de groenten gaar en glazig zijn. Voeg de takjes tijm, de laurierblaadjes en de peperkorrels toe, evenals het vlees en de in stukken gesneden bleekselderij. Bevochtig met de Westmalle dubbel, de bruine fond en water. Breng aan de kook en schuim de pan af. Laat de ragout gedurende 2½ uur rustig garen onder gesloten deksel of plaats de pan in een warme oven van 180°. Controleer of je het vlees makkelijk van de staartstukken kunt halen en laat die daarna even afkoelen in de jus. Haal de staartstukken uit de pan en pluk het vlees eraf. Zeef de jus, schep het vet eraf en laat voor de helft inkoken. Meng het vlees door de jus en breng op smaak met een scheutje sherryazijn, peper en zout. Schil de aardappel en snijd in flinterdunne schijfjes met behulp van een mandoline of een keukenschaaf. Was de schijfjes grondig en dep droog. Frituur de aardappelschijfjes goudgeel op 140 °C tot ze krokant zijn. Bestrooi met wat keukenzout. Zet apart. Snijd enkele roosjes bloemkool in flinterdunne schijfjes met de mandoline en bestrooi ze met wat zout. Laat eventjes marineren. Maak ondertussen het tempurabeslag. Voeg enkele el water toe aan de tempurabloem tot een licht lopend geheel. Volg daarbij de aanwijzingen op de verpakking. Haal de bloemkoolschijfjes door het tempurabeslag. Frituur op 180 °C tot ze krokant zijn. Laat afkoelen en snijd fijn tot een crumble. Breng de roosjes van de halve bloemkool aan de kook in de bouillon met de room, peper, zout en nootmuskaat. Kook 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. Passeer door een zeef. Breng op smaak met peper en zout. Plaats de warme massa in een sifon. Zet onder druk en houd warm. Snijd de hazelnoot in fijne schijfjes. Snijd rauwe champignons in dunne, lange staafjes. Vul 12 warme potjes of diepe bordjes met de ragout van ossenstaart. Spuit er vlak voor het serveren de warme espuma over en werk het potje af met de chips van aardappel, de crumble van bloemkool, enkele fijne schijfjes hazelnoot en een paar staafes rauwe Parijse champignons.

Koffie-ijs met sabayon van jenever, koffiebonbon en Custardo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sterke espresso	35	ml
suiker	125	gr.
melk	500	ml
eidooier (van kroket)	5	
koffiebonen	30	gr.
cafe noir-koekje	200	gr.
hazelnootpasta	105	gr.
melkchocolade	100	gr.
pure chocolade	100	gr.
mokkaboontjes	30	
eidooiers	100	gr.
volle melk	250	gr.
mascarpone	250	gr.
basterdsuiker	100	gr.
vanille extract	5	gr.
eidooier	3	
jenever	60	ml

Klop de dooiers met de suiker stevig tot een ruban (lint vorming). Breng de melk aan de kook met de espresso. Schep de warme melk op de ruban, meng goed en zet op ijswater. Draai tot ijs in een ijsmachine. Schep de koffiebonen in een plastic zak en plet. Doe de cafe noir, hazelnootpasta en afgekoelde espresso in een keukenmachine en mix tot een egale massa. Draai balletjes van het mengsel en leg ze even in de koelkast om te koelen. Doe beide chocolades in een schaal en smelt au-bain-marie. Zet een plank/bord klaar met daarop een velletje bakpapier of aluminiumfolie. Haal de balletjes door de gesmolten chocolade, leg op het bakpapier/folie en leg er een mokka boontje bovenop. Klop de eierdooiers met de basterdsuiker tot een glad mengsel. Meng in een grote pan de melk met de mascarpone tot een roommengsel, en voeg de vanille toe. Breng dit vervolgens op hoog vuur aan de kook en zet dit uit als het kookt. Giet het eidooiermengsel toe aan de room en blijf goed kloppen, zodat er een dikkere structuur ontstaat. Dit moet een beetje lijken op de dikte van drinkyoghurt. Houd het vuur hierbij uit, anders gaat het ei stollen. Je kunt hierna je mengsel ook nog zeven, zodat je zeker weet dat er geen klontjes in zitten. A la minute bereiden: zet vier kopjes espresso en schenk het romige mengsel op de hete espresso. A la minute bereiden. Meng alles en klop onmiddellijk tot een sabayon op het fornuis. Serveer het ijs met de warme sabayon en wat koffiepoeder. Plaats daarbij een klein glaasje Custardo en een bonbon.