

2015 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

AMUSE Mousse van gerookte makreel met rode biet

Mousse van gerookte makreel met rode biet, yoghurt en pistache

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte makreel (schoon)	400	gr.
visbouillon	1	dl
geslagen room	5	dl
room	0.5	dl
gelatine	1.5	blok
cayenne peper		
rode bieten	3	
frambozenazijn	2	el
hazelnootolie	1	lepel
rode port	2	lepels
griekse yoghurt		
gemalen pistachenoten	4	el
limoensap	5	gr.
boter	50	gr.
sesamzaad	30	gr.
bloem	25	gr.
poeder suiker	60	gr.
zoete soja	5	el
zoute soja	1	el
kerrie	1	theelepel

Rode bieten puree: Pof de bieten (in alufolie in de oven) of kook ze in ruim water. Pel en maal ze fijn in de keukenmachine met de port, azijn en de olie. Passeer door een zeef en breng op smaak met P&Z. Makreel mousse: Maal voor de makreelmousse de makreel met de bouillon tot een fijne pasta. Verwarm de 0.5 l slagroom en los de gelatine erin op. Voeg dit bij de makreel. Passer door een zeef en spatel er de geslagen room door. Breng op smaak met cayennepeper en zout. Kletskep: Meng alle ingrediënten door elkaar tot een deeg. Bak 6 min op 180 graden. Presentatie: Vul met een spuitzak e 1/3 van een glas met makreelmousse en spuit er daarna een laagje bietenpuree op. Lepel er een beetje Griekse yoghurt op en werk af met wat gemalen pistachenoten. Steek de kletskep rechtop in de yoghurt.

Terrine van Kalf, met krab cannelloni, kalfstartaar en appelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsvlees	300	gr.
mosterd		
olijf olie		
biologische appelsap	1.5	l
agar agar	24	gr.
gare krabpoten	6	
appelbrunoise	300	gr.
mayonaise	6	el
fijngesneden bieslook		
fijngesneden kalfstartaar	400	gr.
sjalotje	1	
ketchup	2	el
olijfolie	2	el
kappertjes	1	eetlepel
cornichons	4	
appelsap	0.5	l
lecithine	5	gr.
kreeftensoep	0.5	l
grote aardappelen	4	
limoenress		

Kalfsvlees: Maak het kalfsvlees schoon en bind het op met een touw, zet het aan in wat olijfolie. Smeer het vlees hierna in met wat mosterd. Gaar het vlees in een oven van 90 gr (kerntemperatuur 54 gr). Laat het vlees afkoelen en snijd het in dunne plakken.

Krabcannelloni: Verwijder de schaal en snijd het vlees klein, vermeng met appel, mayonaise en de bieslook. Breng appelsap aan de kook en voeg agar toe. Kook de vloeistof goed door en passeer door een zeef. Giet het sap uit op een koude ondergrond tot een dunne laag ontstaat. Laat afkoelen en snijd de gestolde laag in rechthoeken en rol deze op met de krabsalade.

Kalfstartaar: Meng alle ingrediënten door de tartaar en zet koel weg. **Kreeftenmayonaise:** Kook de kreeftensoep in tot 2,0 dl. Laat afkoelen. Vermeng met de mayonaise.

Appelschuim: Breng het appelsap aan de kook voeg lecithine toe en kook het geheel door. Passeer in zeef laat afkoelen tot 60 gr klop schuimig met staafmixer. **Aardappelkoekje (rösti):** Schaaf met een grove schaaf de aardappelen. Doe olie in de pan en maak 12 rondjes van 6 cm van de aardappelen, druk de aardappelen stevig aan. bak beide zijden mooi bruin tot ze gaar zijn. Vergeet niet een beetje zout toe te voegen. **Dresseren:** Verdeel het dingesneden kalfsvlees over de borden. De plakjes strak naast elkaar. Daar bovenop de krab cannelloni. Maak een torentje van de tartaar, leg daarop de aardappel rösti en daarop het appelschuim. Decoreer met cress en kreeftmayonaise.

Roodbaars met een salade van couscous en een schuimige kokossaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roodbaarsfilet (schoongemaakt)	80	gr.
olie peper zout		
kippenbouillon	1	l
limoen	1	
korianderkorrels	6	
steranijs	2	stuks
knoflook	2	tenen
citroengras	4	stengels
aardappelmeel		
kokosmelk	5	dl
citroengrasbouillonsap	3	dl
sap van 1 limoen	1	
chilipeper	1	
couscous	250	gr.
kokkels	1000	gr.
olijfolie		
knoflookolie		
droge witte wijn		
kleine inktvisjes	12	
zeekraal	300	gr.
hollandse garnalen	300	gr.
takjes koriander		

Citroengrasbouillon: Kook kippenbouillon; voeg limoenschil, geplette korianderkorrels, steranijs en knoflooktenen toe. Kneus citroengras met achterkant van een mes en voeg toe. Laat één uur trekken (hoeft niet op vuur) en zeef. Bind met aardappelmeel tot iets hangend. Schuimige kokossaus: Voeg alle ingrediënten tegelijk toe aan kokosmelk. Breng aan de kook en zeef na half uur de chilipeper eruit. Vlak voor opdienen de saus opwarmen en met staafmixer schuimig kloppen. Couscoussalade: Doe de couscous in een ruime schaal en voeg 4 dl (licht gezouten) kokend water toe. Zet een kwartier weg maak dan met een vork de couscous los Leg de kokkels met schelp en al in een bakpan met een beetje olie, schud om en blus af met de wijn. Zodra de kokkels open gaan zijn ze goed. Snijdt de licht aangevoren inktvis in kleine ringetjes. Bak ze goed hard aan in wat knoflookolie. Niet langer dan 2 min. Bestrooi de roodbaars met P&Z. Bak aan met een beetje olijfolie. Gaar de vis tot ze glazig is. (niet te hoog vuur). Blancheer de zeekraal kort. Verwarm de couscous in een pannetje en schep de kokkels, garnalen en inktvis erdoor. Bewaar iets voor de garnering. Verwarm de kokossaus en schuim op. Opdienen: Doe de couscous in een vierkante steker. Steek daarin de zeekraal en garneer met de garnalen, inktvis en kokkel. Lepel de saus om de zeebaars en garneer met takje koriander.

Reenootjes met zalf van girollen, knolselderijmousseline in een sausje met citroengras

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reefilet	80	gr.
port	2	dl
citroengras	2	stengels
wildfond	6	dl
girollen (cantharellen)	400	gr.
sjalotjes	2	
knoflook	1	teen
rozemarijn	2	takjes
room	100	gr.
knolselderij	1	
knoflookteen	1	teen
nootmuskaat		
boter	100	gr.
eiwit	100	gr.
bloem	100	gr.
maanzaad		
rode kool	1	
appelen goudreinet	2	
sjalotje	1	
appelsap		
kruidnagel	5	
ontbijt koek	1	plak

Bak de reefilet kort aan op een hoog vuur zodat ze aan alle kanten bruin is. Leg filets in koelkast zodat ze niet verder garen. Deglaceer het braadvocht met de port, voeg citroengras toe en overgiet met wildfond. Laat inkoken en zeef. Bind met koude boter. Breng op smaak met P&Z. Laat de reefilets verder garen in een oven op 60 gr. 15 min. Zalf van girollen: Maak de girollen goed schoon en stoof ze met de sjalotjes, knoflook en takje rozemarijn. Voeg een beetje room toe en laat verder sudderen. Verwijder rozemarijn. Doe in blender en draai er een egale massa van. Voeg evt wat room toe, zodat mooie zalf ontstaat. P&Z.

Knolselderijmousseline: Kook de knolselderij gaar in de melk en nootmuskaat, knoflook. Z&P. Doe in blender, voeg room toe tot een mooie egale mousseline. Rode kool: Snijd de rode kool in repen. Steek de kruidnagel in het sjalotje. Doe een bodempje appelsap in de pan en doe hierin het sjalotje en de rode kool. Vuur laag en laat stoven met de deksel op de pan. Als rode kool gaar is verwijder het sjalotje. Snijd de ontbijtkoek in blokjes. Appel in blokjes schep alles door de rode kool en laat even meegaren. Breng op smaak met P&Z. Tuiles: Meng bloem en eiwit tot een gladde massa en voeg vervolgens gesmolten boter toe. Doe in spuitzak en spuit dunne reepjes op een siliconen matje, bestrooi met maanzaad. Bak in een oven van 180, 6 min.

Fruitterine met Yoghurt-basilicum ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	l
suiker	400	gr.
citroengras	4	stengels
munt	8	Takjes
limoen	2	
gelatine (12 blaadjes)	18	gr.
frambozen	100	gr.
rijpe mango	100	gr.
blauwe bessen	100	gr.
aardbeien	100	gr.
plastic folie		
yoghurt halfvol	1	l
witte basterd	350	gr.
poedersuiker	50	gr.
cortina	10	gr.
sinaasappels	2	Zestes van
basilicum		

Kook het water met de suiker, voeg het fijngesneden citroengras, de munt en de geraspte schil van de limoen toe. Laat dit 10 min trekken met plastic folie over de pan. Zeef. Voeg er het sap van de limoen bij. Voeg de gelatine toe in de nog warme massa. Neem een keukenring en maak een bodem met plastic folie plak daartoe de folie aan de buitenkant van de ring. Leg het fijn gesneden fruit in de ring. Overgiet het fruit met het afgekoelde en lichtgebonden suiker water. Plaats in de koeling (vriezer als de tijd te kort is). Yoghurt ijs: Meng de helft van de yoghurt met de basterdsuiker, de basilicum, cortina en de poedersuiker. Meng goed in de blender. Voeg de sinaasappelzestes en de rest van de yoghurt toe, draai in de ijsmachine tot homogene ijsmassa. Presentatie: Stort de vruchtenring op het midden van het bord. Leg daarop een quenelle van basilicum ijs. Garneer met een gefrituurd blaadje basilicum.