

# 2004 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

**AMUSE** Gevulde lychees met zalm

---

## Gevulde lychees met zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lychees	¼	blik
gerookte zalm	30	gram
zalmfilet	60	gram
dille (gehakte)	0,5	eetlepel
dille	4	takjes
mascarpone	65	gram
veldsla	4	blaadjes
vissaus (nám plah)		
zeezout en peper		

Vorbereiding: Leg de lychees met de opening naar beneden in een zeef. En laat ze uitlekken. Dep ze droog met keukenpapier. Snijd de zalmfilet in grove stukken, voeg zeezout en peper toe. Gaar de vis circa 4 minuten in de stoompan of in de oven, vario stand 4 (80°C). Let op, laat de vis niet te gaar worden. Hak de dille fijn. Bereidingswijze: Hak de zalmfilet nu fijn, voeg gehakte dille en mascarpone toe tot de gewenste dikte is bereikt. Breng het geheel op smaak met zout en peper en nam plah (niet te veel). Vul een spuitzak met een kartelmondje (niet te groot) met de vismassa. Vul hiermee de lychees royaal. Snijd de gerookte zalm in smalle repen en bedek elke lychee met een plakje zalm. Serveren: Leg een blaadje veldsla op de amuselepel en spuit aan de steelkant van de lepel een kleine rozet van de zalmassa. Zet de lychee hier tegenaan. Garneer met een takje dille.

**Henne-ei met gerookte vis**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
henne-eieren (neem een paar eieren extra)	6	stuks
tilapiafilet	80	gram
zalmfilet	80	gram
cayennepeper		
zeezout		
waterkers	80	gram
eidooier	0,5	stuks
mosterd	0,8	theelepel
azijn of citroensap	0,2	eetlepel
olie (maïskiemolie of zonnebloemolie)	1,2	dl
olijfolie	0,2	dl
dragonazijn	0,8	eetlepel
gembersiroop		
zout en peper		
alfalfa	0,2	bakje
imitatiekaviaar (zwart en rood)		

Vorbereiding Eieren: Kook de eieren in 6 minuten hard. Laat ze afkoelen in koud water en pel ze. Halveer de eieren in de lengte en verwijder de dooier. Houd de dooiers apart. Bestrooi de zalm- en tilapiafilet met zeezout en cayennepeper. Rook de zalm en de tilapiafilet in de rookoven. Laat ze afkoelen. Snijd de vis in kleine stukjes. Waterkers: Was de waterkers en droog ze in de slacentrifuge. Mayonaise: Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe alle ingrediënten behalve de olie in een bekken. Voeg nu onder voortdurend kloppen met een garde druppelsgewijs de olie toe totdat een homogene massa is verkregen. Dressing: Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Bereidingswijze Eieren: Bestrooi de eihelften met wat zeezout. Vul, per persoon, drie eihelften met de vis. Een met zalm, een met tilapia en een met beide vissoorten. Wrijf iets meer dan de helft van de dooiers door een zeef. Voeg voorzichtig mayonaise, cayennepeper, zout en peper toe tot een stevige spuitbare massa. Serveren: Leg in het midden van een bord een nestje alfalfa. Druppel hier wat dressing overheen. Spuit, met een gladde spuitmond (nr. 13) in het midden van het nestje een bolletje in de vorm van een eidooier. Schik de waterkers eromheen en nappeer deze met een beetje dressing. Zet de 3 gevulde eihelften op het bord. Lepel op elke eihelft een beetje rode en zwarte imitatiekaviaar.

**Consommé van tomaten, gearneerd met pijnboompitten**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1	liter
pomodori (tomaten)	1,6	stuks
gedroogde tomaten op olie (sasso pomodori secchi)	50	gram
tomatenpuree	1	eetlepel
sjalotten	1,6	stuks
balsamicoazijn	1,2	el
zout en peper		
tomaten (italiaanse)	3	stuks
olijfolie	1,2	el
tijm	0,2	bosje
zeezout		
pijnboompitten	40	gram
slagroom	0,5	dl
madeira	4	cc
ciabattabrood	4	stukjes

Vorbereiding Soep: Snijd de olie- en de pomodori(tomaten) in stukjes. Hak de sjalotten in fijne stukjes. Zelfgedroogde tomaten: Verwarm de oven voor op 190°C. Snijd de tomaten doormidden en verwijder de zaadjes. Besprenkel ze met olijfolie, zeezout en wat blaadjes tijm. Smeer een rooster in met olie en leg de tomaten erop zet er een bak onder (voor het lekken). Bereidingswijze Soep: Fruit de sjalotten in de olie van de olietomaten glazig. Voeg de tomatenpuree, de gesneden olietomaten, pomodori's en daarna de bouillon toe. Meng alles goed en laat het cirka 20 minuten trekken (tegen de kook aan). Zeef de massa en breng het op smaak met balsamicoazijn en eventueel zout en peper. Zelfgedroogde tomaten: Zet het rooster in de oven en laat de tomatenpartjes langzaam drogen. Temper de oven tot 140°C. Hak de tomaten in grove stukken en verdeel ze in twee porties. Garnering: Rooster de pijnboompitten lichtbruin. Klop de slagroom met de madeira lobbij. Serveren: Leg op elk bord een paar snippers gedroogde tomaat. Schep de soep erbij. Leg in midden een dotje room met daarop een paar pijnboompitten en een blaadje tijm. Besprenkel een ciabattabrood met een weinig olijfolie, leg het brood even onder de hete salamander. Leg een paar stukjes gedroogde tomaat op het brood. Zet dit naast het soepbord op een sideplate.

**HOOFDGERECHT** Parelhoenfilets met duxelles, vergezeld van aardappel/knolselderijpuree en gebakken bietjes

---

## Parelhoenfilets met duxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilets	4	stuks
varkensnet		
boter		
zout en peper		
kastanjechampignons	40	gram
paddestoelen	40	gram
gerookt spek (aan een stuk)	60	gram
sjalotjes	1,2	stuks
room culinair	0,4	dl
olie		
madera	0,4	dl
kippenbouillon	1,2	dl
bietenscheuten	1	doosje

**Vorbereiding Vlees:** Leg het varkensnet in een bak koud water en voeg wat zout toe. Verwarm de oven voor op 70°C. **Duxelles:** Snijd het spek in zeer kleine stukjes, Snijd de sjalotjes en de champignons in kleine stukjes. Doe een beetje olie in een pan en bak de spekjes hierin. Haal de spekjes uit het bakvet en fruit de fijngehakte sjalotjes hierin. Voeg de champignons toe en laat ze meestoven. Voeg wat room culinair toe (niet te veel) en op het laatst de uitgebakken spekjes. De massa mag niet te vochtig zijn. Voeg naar smaak wat peper toe. **Saus:** Verwarm de bouillon. **Bereidingswijze Vlees:** Snijd de filets aan een kant open en vul ze met de duxelles. Wikkel stukken varkensnet om de filets. Verhit de boter in een braadpan, leg de filets erin en bak ze rondom goed aan. Plaats ze in een voorverwarmde oven (70°C) om te garen. (Niet te lang!!). **Saus:** Blus de braadpan met de verwarmde bouillon en de madera. Voeg de room culinair toe. Laat het geheel even koken en bind indien nodig met rouxkorrels. **Serveren:** Trancheer de filets in plakken van 1-1,5 cm. Snijd ze niet helemaal door! Leg ze waaivormig op een bord. Nappeer wat saus rond de filets. Garneer ze met wat bietenscheuten. Plaats daarnaast de aardappelpuree met de schijf biet (zie apart recept).

## Aardappel/knolselderijpuree met gebakken bietjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels (bloemig kokend) (let op het gewicht moet van schone gemaakte aardappelen zijn)	200	gram
knolselderij(dit moet ook schoon zijn)	200	gram
kippenbouillon	1,2	dl
ei	0,5	stuks
melk	0,2	dl
selderijzout		
nootmuskaat		
zout en peper		
bieten	2	stuks
karwijzaad	4	gram
honing	0,8	eetlepel
peterselie (gehakte)	0,8	eetlepel

Vorbereiding Aardappelpuree: Schil de aardappels, kook ze in water met zout gaar. Snijd de knolselderij in blokjes van 1 x 1 cm en kook deze beetgaar in de kippenbouillon. Giet de knolselderij af en dep ze eventueel droog met keukenpapier. Bietjes: Kook de bieten in circa 20 minuten in ruim water niet al te gaar. Laat ze onder stromend water afkoelen. Pel ze en snijdt de bieten in plakken van 3-4 mm dikte. Bereidingswijze Aardappelpuree: Giet de aardappels af en pureer ze met een pureerknijper. Voeg het ei, de melk, royaal nootmuskaat en wat room toe totdat een mooie consistentie optreedt. Pureer de knolselderijblokjes tot een grove substantie en breng het op smaak met selderijzout. Meng het daarna met de aardappelpuree en zet het warm weg. Is de puree te dun.(gebruik instant aardappel puree om het iets dikker te maken). Bieten: Verhit de boter in een koekenpan en bak de plakken bietjes hierin. Strooi op elke plak wat karwijzaad. Druk de karwijzaden wat aan en draai de plakken om. Bestrijk na circa twee minuten deze kant met de honing en laat ze nog eens twee minuten bakken. Serveren: Leg op elk bord een schijfje biet en een bolletje puree (gebruik de ijslepel) of maak een quenelle. Strooi de fijngehakte peterselie erover.

**Chocoladebavarois met Monbazillacsaus en citroenkoekjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
couverture	60	gram
grand marnier	40	cc
gelatine	1,2	blaadjes
room	1,6	dl
boter	15	gram
witte basterdsuiker	16	gram
bloem	16	gram
glucosesiroop	16	gram
citroenen	0,8	stuks
gembersap	0,6	eetlepel
water		
eierdooiers	2,5	stuks
suiker	32	gram
melk	0,4	dl
vanillestokje	0,5	stokje
monbazillac	0,6	dl
seizoenfruit		

Vorbereiding Bavarois: Smelt de chocolade au-bain-marie. Week de gelatine in koud water. Verwarm de grand marnier en los de gelatine hierin op. Zet het koel weg. Klop de slagroom stijf. Citroenkoekjes: Was de citroenen en trek zestes van de schil. Snijd deze zestes in stukjes. Breng wat water aan de kook en kook hierin de zestes. Spoel ze af met koud water en dep ze droog. Zeef de bloem Doe de basterdsuiker, boter en glucosestroop samen in een pan met een dikke bodem en laat het smelten. Roer de zestes, het gembersap en de gezeefde bloem erdoor. Vorm van het geheel een bal en plaats het in de koeling. Verwarm de oven voor op 165°C. Bereidingswijze Bavarois: Spatel de chocolade voorzichtig door de slagroom. Voeg daarna de grand marnier toe. Spoel de vormpjes om met koud water en vul ze met de massa. Citroenkoekjes: Leg een bakmatje op de bakplaat. Vul een theelepel tot aan de rand met een beetje deeg. Leg het op de bakplaat en druk het onder wat vershoudfolie plat (folie verwijderen). Zorg dat er voldoende ruimte tussen de koekjes zit. Bak de koekjes in circa 15 minuten lichtbruin. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Monbazillacsaus: Laat de melk, room, wijn en het vanillestokje op een laag vuur trekken. Klop de eierdooiers au-bain-marie langdurig op en voeg geleidelijk de suiker toe. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg de melk-room-wijn geleidelijk toe aan de eimassa. Breng het op temperatuur totdat het gaat binden. Laat het afkoelen, roer het af en toe door om velvorming te voorkomen. Serveren: Stort de bavarois midden op een bord. Giet een beetje saus over de bavarois en napeer de rest er rondom heen. Leg drie koekjes op de rand van het bord en garneer met wat seizoenfruit.

## **Mokka**