

# 2004 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

**VOORGERECHT** Ei-truffelsalade met Hollandse garnalen en groene kruiden

## Ei-truffelsalade met Hollandse garnalen en groene kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scharreleieren	3	stuks
mayonaise	0,8	dl
truffelessence	0,8	cc
paddestoelen	8	gram
zout en peper		
friseesla	1/8	krop
peterselie (platte)	1/8	bosje
dragon	1/8	bosje
kervel	1/8	bosje
bieslook	1/8	bosje
basilicum	1/8	bosje
shisokers	1/4	bakje
huisdressing	0,4	dl
hollandse garnalen	120	gram
filodeeg	1	vel
eiwit	4	gram
parmezaanse kaas	15	gram

Ei-truffelsalade: Kook de eieren hard, pel ze en hak ze fijn. Hak de paddestoelen zeer fijn met een mes (niet in de Magimix). Meng de gehakte eieren met de mayonaise, de fijngehakte paddestoelen en de truffelessence. Breng dit op smaak met wat zout en peper.

Truffelmayonaise: Mayonaise (zie apart recept). Hak de paddestoelen zeer fijn met een mes (niet in de Magimix). Meng de mayonaise met de gehakte paddestoelen en de truffelessence.

Doe de massa in een spuitflesje. Kruidensalade: Was de sla en de kruiden. Snijd ze fijn en zet ze koel weg. Maak de dressing (zie apart recept). Meng de friseesla met de kruiden met breng het op smaak met de dressing.

Garnalen: Meng de garnalen met de mayonaise en de bieslook. Filodeeg: Rasp de kaas. Smeer de vellen filodeeg in met wat eiwit en vouw ze dubbel. Smeer op de bovenkant van de filovellen ook wat eiwit en strooi er de geraspte kaas op. Snijd ze in lange strookjes van circa 0,5 cm. Verwerk de strookjes à la minute anders worden ze te slap.

Leg ze op een bakplaat en bak ze 5 minuten in een oven van 180°C. Leg er een rooster overheen opdat de strookjes niet omhoog waaien. Serveren: Neem koude borden. Spuit op elk bord wat strepen truffelmayonaise. Zet in het midden van het bord een steker, vul deze met garnalen en vervolgens met de eisalade. Haal de steker er voorzichtig af. Leg de frisee-kruidensalade daarboven op met een paar plukjes shisokers en daikonkers. Garneer met de kaasstengel.

**Doesburgse mosterdsoep**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	0,8	liter
grotchampignons of kastanje champignons	60	gram
cantharellen of shii-take	60	gram
sjalotjes	60	gram
knolselderij (in blokjes gesneden)	80	gram
spekblokjes	40	gram
eidooiers	1	stuks
room culinair	0,7	dl
zout en peper		
boter	30	gram
bloem	25	gram
doesburgse mosterd	50	gram
gehakte kruiden (bieslook, peterselie)		

Soep: Snijd de sjalotjes en de knolselderij brunoise. Snijd de paddestoelen in dunne plakjes. Bak de spekblokjes uit en laat ze goed uitlekken op keukenpapier. Verwarm de kippenbouillon. Roux: Smelt de boter in een pan (laat het niet bruin worden) en voeg voorzichtig, beetje voor beetje, de gezeefde bloem toe. Zorg dat alle bloem opgenomen is voordat je weer bloem toevoegt. Blijf goed roeren tot alle bloem is verwerkt en gaar is. (de bloem glimt dan niet meer). Laat het afkoelen. Bereidingswijze: Zet de sjalotjes aan in een beetje boter, let erop dat ze niet bruin worden. Doe hierbij de knolselderij en blus het geheel af met de kippenbouillon. Laat het geheel aan de kook komen, temper het vuur en laat het zachtjes koken met de deksel op de pan tot de knolselderij gaar is. Zeef de soep goed. Bak de paddestoelen. Voeg beetje bij beetje de roux toe. Zorg ervoor dat alles is opgenomen voordat je het volgende erbij doet. Laat de soep zachtjes doorkoken. Voeg de mosterd toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Meng voor de liaison de room culinair met de eidooiers goed door elkaar en voeg dit aan de soep toe. Let op, het mag nu niet meer koken! Doe de paddestoelen vlak voor het serveren in de soep. Serveren: Leg op elk bord wat spekblokjes en schep hierop de soep. Garneer met wat gehakte kruiden.

## Feuilleté van zalm en meervalfilet op een bedje van wilde spinazie en saffraan-beurre-blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korstdeeg (plakken van 40 x 60 cm)	1/4	plak
zalm	120	gram
meervalfilet	100	gram
room culinair	0,6	dl
eiwit	1	stuks
eigeel	beetje	
zout en peper		
witte wijn	0,2	l
sjalotjes	1/2	stuks
laurier	1/2	blaadje
witte peperkorrels	2	stuks
saffraan	2,5	draadjes
boter	200	gram
wilde spinazie	300	gram
olijfolie		

Feuilleté: Snijd de plak korstdeeg in 3 gelijke stukken en rol dit dun uit. Snijd dit eventueel bij tot plakken van 20 x 40 cm. Laat het even onder een vochtige doek rusten. Leg de plak korstdeeg op een met bloem bestoven werkbank. Spuit op de lange zijde, iets onder het midden, een dikke streep van de zalmfarce. Leg de meervalfilet hierop en spuit er nog een laag zalmfarce op. Maak het korstdeeg iets nat en vouw het dicht zodat er een lang broodje ontstaat. Naad naar beneden. Vries het heel licht aan (circa 20 minuten in de vriezer) en snijd het in schuine stukken (één per persoon). Leg de feuilleté op een bakplaat met bakpapier en bestrijk het met losgeklopt eigeel. Bak de feuilleté in een oven van 180°C tot hij mooi bruin is. Zalm: Hak de zalm fijn in de keukenmachine. Voeg het eiwit toe en laat het nog even draaien tot een mooi glad mengsel is ontstaan. Voeg de room culinair toe en breng het met zout en peper op smaak. Vul een spuitzak met de farce en leg die in de koeling op ijs. Beurre blanc: Maak een gastrique door de witte wijn, samen met het sjalotje, de peper en de laurier in te koken tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Week de saffraan in wat witte wijn. Zeef de gastrique en voeg de geweekte saffraan toe. Snijd de boter in kleine blokjes en zet ze zeer koel weg. Verwarm vlak voor het serveren de gezeefde gastrique een beetje en voeg er een voor een de ijskoude kleine klontjes boter aan toe, totdat een mooie saus ontstaat. Voeg pas het volgende klontje toe als het vorige is opgelost. Groente: Was de spinazie, verwijder de stelen en laat het geheel uitlekken. Bewaar voor later. Roerbak de spinazie vlak voor het serveren enkele seconden in wat olijfolie en breng het met zout en peper op smaak. Serveren: Neem warme borden en leg er een hoopje spinazie op. Klop de saffraan-beurre-blanc luchtig met een staafmixer en schep het om de spinazie heen. Leg op elk bord bovenop de spinazie een stukje feuilleté. Serveer het zo heet mogelijk.

**HOOFDGERECHT** Struisvogelbiefstuk met pittige frambozensaus, vergezeld van gewokte groente en aardappel laitière

---

## Struisvogelbiefstuk met pittige frambozensaus vergezeld van groente en aardappel laitière

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
struisvogelfilet	320	gram
geklaarde boter om te bakken		
zout en peper		
frambozencoulis	1	dl
rode wijn	1	dl
sjalotjes	1	stuk
room culinair	1	dl
boter	15	gram
kippenbouillonpoeder	10	gram
crème de cassis	10	cc
tijm	0,5	theelepel
laurier	0,5	blaadje
peultjes	100	gram
bospeen	0,5	bos
paksoi	0,5	stronk
aardappels (zie apart recept)		
zout, peper en nootmuskaat		

Struisvogelfilet: Controleer het vlees op zenen en vliezen, snijd ze er af. Bestrooi het vlees met zout en peper en laat het in de koeling rusten. Klaar de boter. Verhit de boter in een koekenpan en laat de struisvogelfilet snel aan beide zijden dichtschroeien. Neem het vlees uit de pan en doe het vlees over in een schaal en zet deze circa 10 minuten in een oven van 180°C. Haal het vlees uit de oven en laat het even rusten op een snijplank bedekt met aluminiumfolie. Frambozensaus: Maak de sjalotjes schoon en snijd ze fijn. Smelt de boter in een pan en laat de sjalotjes glazig stoven (let op, ze mogen niet kleuren). Blus het af met de rode wijn en voeg de frambozencoulis toe. Voeg de tijm, de laurier en de kippenbouillonpoeder toe en laat het geheel op een hoog vuur voor de helft inkoken. Giet de saus door een zeef, voeg de room culinair toe en laat het nog iets inkoken. Groente: Laat een beetje olie in de wok goed heet worden en zet de worteltjes en de peultjes aan. Voeg het wit van de paksoi toe. Breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Serveren: Snijd het vlees in plakken en verdeel dit over de voorverwarmde borden. Schep een lepel groentegarnituur erbij en leg de aardappel op het bord. Nappeer wat saus om het vlees en serveer onmiddellijk.

## Aardappel laitière

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (grote)	4	stuks
boter	70	gram
bieslook	1/4	bosje
geraspte kaas	70	gram
mon chou	80	gram
kummel	10	gram
zout, peper en nootmuskaat		

Vorbereiding: Verwarm de oven voor op 200°C. Was de aardappels zorgvuldig en droog ze af. Leg ze circa een uur in de oven. Eerst ± 40 min. Op combi stand (3) en dan ±20 op hete lucht (2). Haal ze uit de oven als ze goed gaar zijn en de schil krokant. Was de bieslook en snijd ze fijn. Bereidingswijze: Snijd van elke aardappel een plak af (in de lengte). Haal met een klein lepeltje de pulp uit de aardappel zonder de schil te beschadigen. Doe de warme pulp in een schaal. Meng er de boter, mon chou, de helft van de geraspte kaas, bieslook, zout, peper en nootmuskaat door. Verdeel alles goed. Vul de lege aardappelhulzen weer met deze puree en strooi de kummel en de rest van de kaas eroverheen. Zet de aardappels nog 10 minuten in de oven.

**Mascarpone-passievruchtentaartje en caramelijs met roomsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	1	stuk
suiker	40	gram
meel gezeefd	40	gram
boter	20	gram
passievruchtenlikeur	1	borrelglasje
meel of paneermeel		
passievruchtensap	2	dl
vanillesuiker	8	gram
gelatine	2	blaadjes
mascarpone	125	gram
crème fraîche	2,5	dl
eidooier	1	stuks
rode vruchten naar keuze	100	gram
slagroom	0,5	dl
munt	4	blaadjes

Taartbodem: Warm de oven voor op 180°C. Meng de suiker met de eieren. Klop dit mengsel au-bain-marie tot het 37 °C heeft bereikt (circa 10 minuten). Haal de pan van het vuur en blijf kloppen tot de massa koud is. Zeef de bloem en spatel dit voorzichtig door het eimengsel. Beboter de vlaivorm, bestuif deze met bloem of paneelmeel; schud het overtollige meel eraf. Verdeel het deeg over de taartvorm. Zet de taartvorm in de oven en bak deze in circa 20 minuten gaar. Haal de taartbodem uit de vorm en laat deze op een rooster afkoelen. Besprenkel de afgekoelde taartbodem met de passievruchtenlikeur. Taartvulling: Week de gelatine in ijskoud water. Kook 2/3 van het passievruchtensap samen met de suiker. Voeg de rest, samen met de vanillesuiker toe. Los de gelatine in het nog warme passievruchtensap op. Laat de massa afkoelen. Klop de mascarpone los met een garde of in de keukenmachine. Meng de mascarpone en het sap door elkaar en laat dit ongeveer 40 minuten opstijven. Neem een spuitzak met een glad groot spuitmondje en vul die met de passievruchtencrème. Verdeel dit over de taartbodem en strijk dit met een paletmes glad. Zet de taart in de koeling voor later. Caramelijs: Caramelliseer de suiker tot het een lichte amberkleur gekregen heeft. Neem de pan van het vuur en klop de crème fraîche er direct met een garde door. Zet de pan weer op het vuur en laat de massa 2-3 minuten pruttelen. Neem de pan weer van het vuur. Klop de eidooier in een bakje los en lepel er iets van de hete massa doorheen; klop dit door elkaar. Spatel dit nu weer door de massa. Meng alles goed door elkaar en laat het afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine. Saus: Maak de vruchten schoon. Let op! Houd er een paar achter voor de garnering! Pureer de vruchten in de keukenmachine. Voeg de suiker toe. Klop de slagroom lobbige en spatel hier de vruchtenpuree door. En zet dit weg in de koelcel. Serveren: Snijd de taart in punten en verdeel deze over de borden. Leg een bolletje ijs naast de taartpunt en nappeer er wat saus omheen. Garneer met de apart gehouden vruchten en een blaadje munt.

## **Mokka**