

2004 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

VOORGERECHT Met crabchunks gevulde sliptong op een bedje van lauwwarme salade van prei

Met crabchunks gevulde sliptong op een bedje van lauwwarme salade van prei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sliptong (150 gram)	4	stuks
roomboter	40	gram
droge witte wijn	0,6	dl
krabchuncks (imitatie krab)	80	gram
sjalotjes	0,8	stuks
knoflook	0,8	teentje
tomaat	2	stuks
tabasco		
room culinair	1	dl
gelatine	1	blaadje
citroen	0,25	stuk
zout en peper		
prei	2	stuks
dragon (gehakt)	1	eetlepel
olijfolie		
dille	4	takjes

Vis: Verwarm de oven voor op 150°C. Smeer de bakplaat in met boter. Schik de sliptongetjes hierop. Besprenkel de tongetjes met wijn en kruid ze daarna met zout en peper. Bak de vis circa 10 minuten in de oven. (combi, stand 3). Vulling: Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Pers de knoflook uit. Ontvel de tomaat en snijd ze brunoise. Snijd de krab in kleine stukjes. Stoof de gehakte sjalotjes in een paar eetlepels olijfolie en voeg de blokjes tomaat toe. Kruid ze met zout, peper, de uitgeperste knoflook en wat tabasco. Stoof alles circa 15 minuten tot het vocht verdampt is. Voeg op het laatst de stukjes krab toe en laat het mengsel afkoelen. Sliptongetjes: Haal de sliptongetjes uit de oven en haal de filets van de graat. Modelleer de filetjes. Leg op de onderste filets wat van het krabmengsel en leg de bovenste filets er weer bovenop. Saus: Week de gelatine in koud water. Pers de citroen uit. Kook het overblijvende vocht van de sliptongetjes in tot de helft. Voeg de room culinair toe en laat het opnieuw weer tot de helft inkoken. Meng de uitgeknepen gelatine en het citroensap door de saus. Maak het geheel op smaak en laat het afkoelen tot de massa lobbij is. Bedek de sliptongetjes met een dun laagje saus. Salade: Was de prei en snijd ze julienne. Gebruik alleen het wit. Hak de dragon fijn. Stoof de prei in wat olijfolie en kruid het met zout en peper. Voeg de gehakte dragon toe. Serveren: Schep de warme preisalade aan de rand van grote koude borden en leg de sliptongetjes er half overheen. Garneer met een takje dille.

TUSSENGERECHT Asperges in tuinkruidenmarinade met gekonfijte tomaat en een gepocheerd eitje

Asperges in tuinkruidenmarinade met gekonfijte tomaat en een gepocheerd eitje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	12	stuks
eieren	4	stuks
azijn		
peterselie	0,2	bosje
basilicum	0,2	bosje
dragon	0,1	bosje
wortel	60	gram
sjalotjes	30	gram
bleekselderij	60	gram
venkel	40	gram
knoflook	0,8	teentje
droge witte wijn	0,8	dl
laurierblaadjes	0,8	stuks
visbouillon	0,8	dl
citroensap		
olijfolie		
boter		
tomaten	2	stuks

Asperges: Schil de asperges met een dunschiller. Snijd het harde stuk van de onderkant eraf. Maak een bouillon van de schillen en de stukken. Laat dit circa 20 minuten trekken. Voeg de asperges bij de bouillon en kook ze 3 minuten. Laat ze in het vocht circa 20 minuten afkoelen.

Gekonfijte tomaten: Ontvel en ontpit de tomaten. Snijd ze in kwarten. Hak de knoflook fijn. Bestrooi de tomaten met zout, peper en fijngehakte knoflook. Zet ze op een bakplaat circa 30 minuten in de oven op 90°C.

Marinade - Kruiden: Haal de blaadjes van de basilicum, peterselie en de dragon en hak ze fijn. Bewaar de stelen voor later.

Groente: Snijd de groente en de knoflook in gelijke stukken en zet deze aan in wat olie en boter. Blus dit af met de witte wijn, voeg het laurierblad en de stelen van de kruiden toe. Laat het geheel tot de helft inkoken en giet er dan de visbouillon bij. Laat dit 15 minuten trekken; passeer de massa door een zeef. Snijd de boter in blokjes en zet ze koud weg.

Bereidingswijze - Marinade: Monteer het verkregen vocht met blokjes koude boter tot de gewenste dikte is bereikt. Roer de gehakte kruiden door de saus. Snijd de gekonfijte tomaat brunoise en voeg de helft aan de saus toe. Bewaar de rest voor de garnering. Breng de saus op smaak met citroensap en zout.

Gepocheerd ei: Pocheer de eieren één voor één. Zet in een hoge pan water op en voeg een scheut azijn toe. Houd het water tegen het kookpunt aan. Breek één ei in een kopje. Houd met een tang een uitsteekring van 8 cm Ø in het water. Laat daarin het ei voorzichtig glijden. Vouw - indien nodig - met behulp van een spatel het wit rond de dooier en pocheer het ei ongeveer 3 minuten. Herhaal dit met de andere eieren en houd de reeds gepocheerde eieren warm op een natte theedoek in de warmhoudkast.

Serveren: Schik de warme asperges op de borden en schep de saus erover en eromheen. Leg op elk bord een gepocheerd ei. Garneer met de achtergehouden partjes gekonfijte tomaat.

HOOFDGERECHT Lamskoteletjes en ragout van lamsnek in een mosterdsaus met tuinboontjes en een aardappeltaartje

Lamskoteletjes en ragout van lamsnek in een mosterdsaus met tuinboontjes en een aardappeltaartje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamskoteletjes (french racks)	1	stuks
knoflook	0,8	teentje
mosterd		
boter	12	gram
bloem	12	gram
lamsnek	120	gram
gekookte ham	20	gram
lamsfond	0,3	dl
madera	0,25	dl
rode wijn	0,8	dl
sjalotjes	1,6	stuks
room culinair	0,8	dl
zout en peper		
tuinboontjes (gepeld)	140	gram
bonenkruid	0,4	eetlepel
melk	0,4	dl
aardappels (nicola)	800	gram

Vlees: Snijd de zeen en het vet van de french racks (aan de zeen zit nog vlees ((niet het vet))), gebruik dit bij de lamsnek). Pers de knoflook uit. Ragout: Haal het vet van de stukken lamsnek zoveel mogelijk weg en snijd ze in brokken van circa 1,5 – 2 cm. Snijd de ham in stukjes van 5 mm. Saus: Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Garnituur: Dop de tuinbonen. Hak het bonenkruid fijn. Blancheer de tuinbonen in water met bonenkruid en een scheut melk tot ze beetgaar zijn. Spoel ze koud en zet ze weg voor later. Kook de room in water met wat bonenkruid. Zeef het en zet weg voor later. Was en schil (echt in deze volgorde!) de aardappels. Klaar de boter. Verwarm de oven voor op 180°C. Bereidingswijze - Vlees: Bestrijk de french racks met olie en een beetje mosterd. Bak ze net voor het serveren mooi rosé. Snijd koteletjes van de french racks. Ragout: Bak de stukken lamsnek en de gekookte ham rondom bruin in wat boter. Blus het af met de madera en voeg de lamsfond toe. Laat het geheel circa 40 minuten stoven. Maak van de boter en de bloem een beurre manié. Gebruik er zoveel van als nodig is om de saus op dikte te brengen. Saus: Kook de rode wijn en de lamsfond met de fijngesneden sjalotjes in tot de helft. Zeef de saus en voeg de room toe. Kook dit tot de gewenste dikte in. Parfumeer de saus met mosterd en breng het op smaak met zout en peper. Garnituur: Maak met behulp van een steker van 1,5-2 cm Ø rondjes. Snijd die in plakjes van 1 mm. Snijd de rest van de aardappelen in plakjes of reepjes van 2 mm. Vet de taartvormpjes goed in met de geklaarde boter. Bekleed de zijkant van de vormpjes dakpansgewijs met de aardappelrondjes. Vul de vormpjes verder op met de plakjes en de reepjes, dit is nodig voor de stabilisatie. Kruid elk laagje met zout en peper en kwast ze in met de geklaarde boter. Schik de overgebleven rondjes dakpansgewijs op het aardappeltaartje en kwast ze weer in met de geklaarde boter. Bak ze gedurende 12-15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C mooi bruin. Warm de tuinboontjes op in de room. Serveren: Verdeel de ragout over de voorverwarmde borden (iets boven het midden van het bord). Maak een ovale spiegel van de

saus en schik hierin de lamskoteletjes. Garneer met het aardappeltaartje links en de tuinboontjes rechts.

KAAS Warme geitenkaas op gebakken appel met een kleine salade van roodlof, rozijnen en walnoten in een balsamicodressing

Warme geitenkaas op gebakken appel met een kleine salade van roodlof, rozijnen en walnoten in een balsamicodressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saint maure à 40 gram	1	rol
golden delicious	2	stuks
boter	20	gram
roodlof	1,2	stronkjes
rozijnen	24	gram
walnoten (gehakt)	16	gram
olijfolie	0,8	eetlepel
balsamico	0,8	eetlepel
witte wijn	0,4	dl
appelstroop	1,2	el
chartreuse	0,28	dl

Kaas/Appels: Snijd de geitenkaas in plakjes (5 per rol). Schil de appels en snijd ze in plakken van 1 cm dikte. Steek er rondjes uit met een steker van 6 cm Ø en verwijder het klokhuis door middel van een steken van 1 cm Ø. Verwarm de oven voor op 250°C. **Salade:** Snijd de roodlof ragfijn. Hak de noten en wel de rozijnen in een beetje wijn in circa 1 minuut in de magnetron. **Dressing:** Roer de olie en de azijn door elkaar en maak het op smaak af met zout en peper. **Bereidingswijze - Kaas/Appel:** Laat de boter in een pan met dikke bodem smelten en braad de plakken appel hierin circa 3 minuten aan. Zet de pan weg voor later. **Let op:** de pan mag niet te warm worden, de appels moeten goudgeel worden, niet bruin. Bestrooi de appelplakjes aan allebei de kanten met suiker. Zet de kaasjes op een bakmatje gedurende 5 minuten in een op 250°C voorverwarmde oven. Verwarm de appelschijven nog circa 2 minuten in de oven. **Salade:** Maak de roodlof aan met de dressing. Meng de rozijnen en de walnoten door de salade. **Saus:** Blus de witte wijn af in de pan waarin de appels gebakken zijn. Voeg de appelstroop en de likeur toe en haat het inkoken tot het geheel stroperig is. **Serveren:** Leg een plakje appel op een voorverwarmd bord. Leg hier bovenop een stukje kaas, garneer het met de roodlof salade en nappeer het met een beetje saus.

Tuile met zomerfruit en sorbet van jenever met citroen in een saus van citroenmelisse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	dl
kristalsuiker	80	gram
graanjenever	0,4	dl
citroen	0,2	stuks
poedersuiker	100	gram
bloem	80	gram
boter	80	gram
eiwit	1,6	stuks
meloen	0,5	stuks
aardbeien	200	gram
suiker		
citroenmelisse	10	gram
slagroom	1	dl

Sorbet: Meet alle ingrediënten af en zet het klaar. Breng het water met de suiker aan de kook. Voeg de jenever en het citroensap toe. Laat het mengsel afkoelen en draai het in de sorbetière tot ijs. **Tuiles:** Meet alle ingrediënten af en zet het klaar. Verwarm de oven voor op 160°C. Maak de boter zacht (magnetron 2 x 10 seconden) en meng de suiker door de boter. Voeg de eiwitten toe, meng dit en voeg dan de bloem toe. Neem een rooster met een bakmatje. Verzwaar dit met iets (messen?). Strijk hierop rondjes (circa 10 cm Ø) van het deegmengsel uit. Gebruik hiervoor 2 soeplepels. Zet er een pannetje met heet water naast. Verwarm de lepels voortdurend in het water. Vorm zo maximaal 3 rondjes per keer! Bak deze in een voorverwarmde oven van 160°C in circa 8-10 minuten tot ze goudbruin zijn. Druk ze als ze gaar zijn over een kopje zodat zich een bakje vormt. Bak er echt niet meer dan drie tegelijk. Het deeg koelt snel af, je kunt er dan niet meer een bakje van vormen! **Fruit:** Snijd de meloen over de breedte door. Steek er met een pommes parisiëneboor balletjes uit. Was de aardbeien, ontdoe ze van de kroontjes en snijd ze in plakjes. **Saus:** Mix het overgebleven vruchtvlees van de meloen in de Magimix. Kook de puree met een beetje suiker. Laat het afkoelen. Snijd de citroenmelisse in kleine reepjes en voeg dit aan de saus toe. **Garnituur:** Klop de slagroom met wat suiker stijf. **Serveren:** Doe de slagroom in een spuitzak. Spuit midden op een koud bord een klein rozetje slagroom. Zet de tuile hierop en leg wat plakjes aardbeien en wat bolletjes meloen in het bakje. Leg hierop een bolletje sorbet. Nappeer de saus rondom de tuile. Spuit een rozetje slagroom op de sorbet.