

2004 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Terrina di lucioperca con polpo e basilico - Terrine van snoekbaars, geserveerd met gemarineerde inktvis en basilicumdressing

Terrina di lucioperca con polpo e basilico

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaars (zonder vel)	300	gram
room	70	gram
eieren	1	stuks
dille	4	takjes
escarienne		
aromazout		
zout		
tongfilet	100	gram
gerookte zalm	150	gram
prei	40	gram
mosselen	8	stuks
notenolie	0,6	dl
balsamico-azijn	0,5	dl
basilicum		
kervel		
bieslook		
visfond	0,2	dl
zout en peper		
inktvis	100	gram
olijfolie	10	gram
mosselen (in de schelp)	4	stuks
zalmeitjes	4	gram
mosterdblad	12	takjes
tay soy (bieslooksteeltjes)	4	stuks
rode sla	2	blaadjes
krulsla	4	blaadjes
rucola	12	blaadjes
rode basilicum	4	blaadjes
gele peertomaat	2	stuks

Inktvis: Maak de inktvis schoon en snijd ze in stukken van 2 cm. Bestrooi ze met zout en peper. Zet de inktvis aan in olijfolie en laat het circa 5 minuten koken met een deksel op de pan. Doe een paar kurken in de pan, dan gaart de inktvis sneller. Meng de inktvis met de dressing en laat ze circa 1 uur marinieren. Farce: Snijd de vis in stukken en maal het fijn in de keukenmachine. Voeg de eieren toe. Hak de dille fijn. Voeg de dille met de room aan de vismassa toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Dressing: Meng de notenolie, visfond en de balsamico-azijn in een kom. Hak de kruiden fijn en voeg deze aan de massa toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Bereidingswijze - Terrine: Verwarm de oven op 200°C. Vet een vorm in met olie en beleg deze met een gedeelte van de zalm. Leg de helft van de farce op de zalm. Snijd een prei in de lengte tot de helft in stukken van 12 cm. Was de

prei en blancheer de buitenste bladeren. Vorm van deze bladeren een rechthoek van 12 x 8 cm op een stuk aluminiumfolie. Leg een plak zalm op de prei. Sla de tongfilets tussen plasticfolie plat en leg deze op de zalm. Bestrooi het geheel met zout en peper en rol dit op tot een spiraal. Verwijder de aluminiumfolie voorzichtig en leg het rolletje in de vorm. Haal de mosselen uit de schelp, behalve die voor de garnering. Vul de vorm met de resterende farce en leg de mosselen bovenop. Zorg ervoor dat de farce goed rondom de mosselen gedrukt wordt. Vouw de zalmplakken dicht en bedek ze met ingevet aluminiumfolie. Vul een pan met kokend water (2/3 deel). Zet de vorm erin en laat de terrine in circa 20 minuten in de oven gaar worden. Zet in de koeling voor afkoeling. Serveren: Meng de slablaadjes en de kruiden met de dressing en leg deze speels op een koud bord. Haal de terrine uit de vorm. Snijd de terrine met een elektrisch mes in plakken. Leg op elk bord een plak en garneer met de inktvis, mosselen, zalmeitjes, gele peertomaat en de rode basilicum.

Zuppa al pesto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sperziebonen	120	gram
courgette	0,25	stuks
wortel	0,8	stuks
peterselie	1	takje
laurier	1	blaadjes
tijm	0,5	takje
groente boilonpoeder 80 gram per liter	0,6	l
spaghetti (groene)	40	gram
slagroom	1	dl
zout en peper		
basilicum	0,25	bosje
tomaten (pomodori)	1	stuks
parmezaanse kaas	40	gram
olijfolie	1,5	el
knoflook	1	teentje

Vorbereiding - Soep: Was de groente en snijd ze klein. Bind de peterselie, tijm en laurier samen met een touwtje. Neem een pan met koud water en leg daar alle groente in behalve de courgette. Breng het geheel aan de kook en laat het goed doorkoken. Voeg na 15 minuten de courgette toe en laat het geheel nog 20 minuten doorkoken. Breng de soep op smaak met zout en peper. Pesto: Blancheer de tomaten, ontvel ze en haal de zaadjes eruit. Snijd het vruchtvlies in kleine blokjes. Pel de knoflookteentjes. Maal ze in een keukenmachine tot pasta. Voeg de tomatenblokjes toe en maal deze ook. Doe $\frac{3}{4}$ eetlepel basilicumblaadjes en de parmezaanse kaas erbij, blijf roeren. Druppel er langzaam de olijfolie bij en blijf roeren. Laat het mengsel even staan. Bereidingswijze - Soep: Breek de spaghetti als vermicelli en voeg deze bij de soep. Laat onder regelmatig roeren de spaghetti gaar worden (al dente). Serveren: Doe de helft van de pesto bij de hete soep en breng het geheel eventueel op smaak met zout en peper. Voeg, indien nodig, nog een beetje olijfolie toe aan de soep. Schep de soep in diepe, warme borden en garneer met een beetje geklopte room en pesto.

Tortellini con bietola e funghi porcini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoortjesbrood	300	gram
kervel	4	takjes
peterselie	4	takjes
bieslook	4	takjes
knoflook	1	teentje
gevogeltefond	1	dl
zout en peper		
snijbiet	20	blaadjes
kipfilet	100	gram
eiwit	1	stuks
witbrood zonder korst	0,5	sneetje
room culinair	1	dl
droge sherry	0,2	dl
kalfszwezerik	100	gram
wortel	50	gram
prei	50	gram
afsnijdsel van het eekhoortjesbrood		
kalfsglace (bij fond 3x de hoeveelheid)	0,5	dl
crème fraîche	1	dl
citroensap		

Vorbereiding - Tortellini: Maal de kipfilet, het brood, de room culinair en de sherry in de keukenmachine tot een farce. Breng de farce op smaak met zout en peper. Blancheer de zwezerik en snijd ze daarna in kleine stukjes. Maak de wortel schoon, snijd deze in kleine stukjes en blancheer ze. Snijd de prei in kleine stukjes en was ze. Verwijder de dikke nerven van de snijbiet. Blancheer de snijbiet en snijd de bladeren over de lengte doormidden en koel ze in ijswater. Algemeen: Maak het eekhoortjesbrood schoon en snijd ze in plakken. Hak de knoflook in stukjes. Hak de kruiden fijn. Saus: Kook de afsnijdsels van het eekhoortjesbrood met de sherry, kalfsglace en de crème fraîche voor de saus. Bereidingswijze - Tortellini: Meng de kalfszwezerik met de kleingesneden wortel en prei door de farce. Vul de bladhelften met het zwezerikmengsel, rol ze op en vorm ze tot een tortellini. Pocheer de tortellini circa 2 minuten in gevogeltefond. Saus: Zeef de saus en breng dit met citroensap, zout en peper op smaak. Algemeen: Bak de plakjes eekhoortjesbrood en de knoflook in wat boter. Breng het op smaak met zout en peper. Serveren: Verdeel de plakjes eekhoortjesbrood over een voorverwarmd groot diep bord. Strooi de gehakte kruiden er overheen. Leg de tortellini hierboven op en nappeer de saus eroverheen.

HOOFDGERECHT Medaglione di vitello al barolo con carota stufata - Kalfsmedaillon in
barolosaus met gesmoorde wortel

Medaglione di vitello al barolo con carota stufata

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsmedaillon à 70 gram	4	stuks
mergschijfjes	4	stuks
italiaanse bloem	100	gram
bloem	20	gram
ei	1	stuks
olijfolie	0,04	dl
room culinair	0,8	dl
spinazie (deelblokjes diepvries)	100	gram
zout en peper		
kalfsfond	2,4	dl
sjalotjes	1,2	stuks
barolo	0,7	dl
marsala	2	el
barbera d'alba	0,7	dl
boter	20	gram
worteltjes	200	gram
parmezaanse kaas	20	gram
suiker		

Vorbereiding - Groente: Schil de wortels, was ze en snijd ze in gelijke schuine schijfjes van 0,5 cm. Blancheer ze in kokend water met zout beetgaar. Giet ze af en spoel ze koud. Ontdooi de blokjes spinazie en laat ze goed uitlekken in een vergiet. Pasta: Strooi de bloem op een schoon en glad werkvlak en vorm een bergje. Maak een kuiltje in het midden en breek daarin de eieren. Roer de eieren met de vingertoppen los en meng er met een ronddraaiende beweging beetje bij beetje door de bloem. Werk vanuit het midden naar buiten toe, gebruik één hand om te mengen, de andere om het meel bijeen te houden zodat het eierstruif niet kan ontsnappen. Voeg de spinazie toe. Vorm het deeg tot een samenhangende bal. Kneed de deegbal door met de muus van één hand het deeg krachtig over het gladde werkvlak naar voren te drukken en het snel weer terug te halen met de vingers zodat het dubbel klapt. Herhaal deze handeling tot het deeg zijn stugheid verliest. Blijf zeker ruim 5 minuten kneden. Doe het deeg in een vochtige doek en leg weg voor later. Saus: Hak de sjalotjes fijn. Vlees: Kook de schijfjes merg zacht in wat water met zout. Verwarm de oven voor op 170°C. Bereidingswijze - Pasta: Verdeel het deeg in stukken en draai deze door de pastamachine. Begin bij de laagste stand en ga iedere keer een trapje hoger totdat er een mooi dun vel over is. Zet er de tagliatellemal op en maak nu tagliatelle. Zet water op met zout en olijfolie en kook de pasta al dente. Giet ze af. Kook de room in tot de gewenste dikte. Voeg de tagliatelle toe en maak het op smaak met zout en peper. Saus: Verwarm de bouillon, voeg de fijngehakte sjalotjes, de Barolo, Barbera d'alba en de Marsala toe. Laat de saus inkoken tot de helft. Haal de pan van het vuur. Passeer de saus door een zeef. Monteer ze vlak voor het serveren met boter. Groente: Doe de boter en suiker in een pan en voeg de schijfjes wortel toe. Stoof dit. Blijf roeren totdat het vocht weg is en de worteltjes beginnen te glanzen. Let op dat het niet aanbakt. Strooi de Parmezaanse kaas eroverheen en schep het voorzichtig door elkaar. Vlees: Bestrooi de kalfsmedaillons met peper en schroei ze aan beide zijden op een hoog vuur dicht.

Haal ze uit de pan en zet ze afgedekt weg. Zout ze vlak voor het serveren licht met zout en laat ze 5 minuten in de oven nagaren tot ze rosé zijn (kerntemperatuur 52°C). Serveren: Leg de kalfsmedaillons op een voorverwarmd bord. Leg het mergschijfje er bovenop. Nappeer de saus eroverheen. Garneer met de tagliatelle en de worteltjes.

Crostata di pere

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peren (williams)	2,4	stuks
citroen	0,6	stuks
suiker	140	gram
water	0,4	dl
bloem	120	gram
boter	54	gram
ijswater	1	el
walnoten	14	gram
ei	0,7	stuks
eiwit		
zout	1	gram
eierdooiers	3	stuks
vanille room poeder	30	gram
melk	3	dl
aardappelmeel	1,5	theelepel
water (kookvocht van de peren)	1	eetlepel
abrikozenjam	1	eetlepel
slagroom	1,5	dl
cacaopoeder	0,5	eetlepel
stracciatella-ijs	4	bollen

Vorbereiding - Vulling: Halveer de peren en haal het klokhuis er met de pomes parisieneboor eruit. Bestrijk ze gelijk met citroensap opdat ze niet verkleuren. Giet 6 dl water in een steelpan. Voeg de suiker toe en verwarm het water tot de suiker is opgelost. Voeg de stukken peer toe en laat ze cirka 20 minuten pocheren tot ze zacht zijn. Laat ze in de vloeistof afkoelen. Deeg: Zeef de bloem en het zout in een kom. Snijd de koude boter in stukjes en wrijf deze met de vingertoppen door de bloem. Hak de walnoten fijn en roer deze erdoor. Klop de eierdooiers met het water los, maak een kuiltje in het deeg en giet de eidooiers erin. Meng alles met een mes tot het deeg gaat samenhangen. Maak een bal van het deeg en kneed het op een met bloem bestoven werkblad tot het glad is. Verpak het deeg in folie en leg het circa 30 minuten in de koeling. Verwarm de oven voor op 190°C. Banketbakkersroom: Doe de eierdooiers, suiker en de bloem in een kom en mix dit tot een romig mengsel. Verwarm de melk net tegen het kookpunt aan en voeg al roerende het romige mengsel toe. Beetje bij beetje tot het een mooie massa is. Pak een andere pan, spoel die met koud water om en giet het mengsel hierin. Verwarm nu zacht, onder voortdurend kloppen om klontjes te voorkomen, tot het dik geworden is. Neem de pan van het vuur, dek de room tijdens het afkoelen sluitend af met aluminiumfolie opdat er geen vel op kan komen. Garnering: Klop de slagroom met de suiker stijf en doe dit in een spuitzak. Bereidingswijze - Bodem: Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een ronde lap van 30 cm Ø. Vet de taartvorm in met boter. Bekleed de taartvorm met het deeg. Maak van het afsnijdsel blaadjes. Plak deze met losgeklopt eiwit op de rand. Prik de bodem in en zet de vorm circa 15 minuten in de koeling. Bak de taartbodem circa 15 minuten "blind". Neem hem uit de oven, bestrijk de rand en de

blaadjes met eiwit; bak hem nog eens 5 minuten. Laat de bodem iets afkoelen. Lepel de banketbakkersroom erin, bedenk het weer met aluminiumfolie en laat het afkoelen. Peren: Laat de peren uitlekken, bewaar het vocht. Dep de peren met keukenpapier droog. Snijd de parten in 3-4 plakjes. Leg deze plakjes als een waaier op de roomvulling van de taart. Gelei: Meng het aardappelzetmeel met het kookvocht van de peren. Verwarm de jam in het vocht van de peren zachtjes tot het gesmolten is. Voeg beetje bij beetje het aardappelmeel toe en breng het aan de kook. Laat het circa 2 minuten koken totdat het bindt. Bestrijk het warm over de perentaart en laat het afkoelen en opstijven. Serveren: Snijd de taart in punten en leg op elk bord een taartpunt. Spuit een mooie rozet slagroom aan de bovenkant van het bord. Spuit rechts van de taartpunt en klein puntje slagroom. Leg hierop een bolletje stracciatella-ijs.

KOFFIE Mokka

Mokka