

2004 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Groene salade met Colchesteroesters en langoustines

Groene salade met Colchesteroesters en langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	12	stuks
langoustines	16	stuks
dikke frietaardappel	1	stuks
ei	1	stuks
bloem		
olijfolie		
citroensap		
zout en peper		
avocado	0,5	stuks
komkommer	0,33	stuks
blanke amandelen	40	gram
bieslook		
notenolie		
kervel	4	takjes

Vis: Open de oesters en snijd ze los met een oestermes. Zet ze in de koeling. Pel de langoustines. Plet 1/3 deel van de langoustines zachtjes tussen plastic folie. Besprenkel ze met een beetje citroensap en olijfolie en bestrooi ze met zout en peper en zet ze in de koeling. Rasp de aardappels fijn en klop het ei los. Wentel de rest van de langoustines in bloem en het losgeklopt ei. Paneer ze met de geraspte aardappels. Groentesalade: Schil de avocado, verwijder de pit en snijd de avocado brunoise. Besprenkel ze gelijk met citroensap om verkleuring tegen te gaan. Blancheer de amandelen kort. Snijd de bieslook fijn. Schil de komkommer, verwijder de zaadjes en snijd de komkommer brunoise. Maal de geblancheerde amandelen fijn in de keukenmachine (cutter) en voeg wat olijfolie toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Bereidingswijze Groentesalade: Meng de avocado, bieslook, de komkommer en het amandelmengsel. Vis: Frituur de langoustines kort in de olie. Zet de oesters circa 5 minuten in een oven van 180°C. Serveren: Plaats met behulp van een steker (circa 4 cm Ø) de salade op het bord. Leg er 3 oesters omheen. Leg de geplette langoustines op de salade en de gefrituurde tussen de oesters. Garneer de salade met een takje kervel en sprenkel de notenolie er rondom heen.

Afrikaanse kip/kerrie soep met een Marokkaans broodje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	7.5	dl
maïskipfilet	150	gram
spliterwten	75	gram
room	3	dl
kerriepoeder	24	gram
appel (elstar) (geschild)	100	gram
zout en peper		
bloem	250	gram
water (lauw)	1.5	dl
gist (droge)	5	gram
kummel	5	gram
olijfolie	15	cc
ei		
peterselie	0.25	bosje

Soep: Zet de kippenbouillon op en voeg hieraan de spliterwten toe. Laat het gaar koken (circa 50 minuten). Laat de kipfilets garen in de soep. Haal ze eruit en laat ze afkoelen. Schil de appels en snijd ze brunoise. Besprenkel ze met citroen tegen het verkleuren. Pureer de spliterwten met een staafmixer als ze gaar zijn. Snijd de afgekoelde kipfilet brunoise.

Garnering: Hak de peterselie fijn. Broodjes: Zeef de bloem, voeg de gist, het zout en de kummel toe. Meng alles goed. Voeg water en olie toe en kneed het tot een samenhangend deeg. Neem het deeg uit de kom en kneed het nog eens 5 minuten goed door op de werkbank. Maak er een deegbol van en laat het 10 minuten onder een natte doek rusten. Maak van de deegbol een gelijkmatige rol en snijd hier gelijke stukjes van. Leg de stukjes deeg met de platte kant op een plaat en laat het afgedekt op een warme plaats 25 minuten rijzen.

Bereidingswijze: Soep: Meng de room met de kerrie en deel dit in tweeën. Doe een helft in de bouillon met de spliterwten, maak de soep op smaak. Klop de andere helft van het room/kerriemengsel lobbijg. Broodjes: Rol de gerezen stukjes deeg uit tot ovale plakjes van 0,5 cm dik. Bestrijk ze met losgeklopt ei en kummelzaad. Bak ze in een oven van 230°C in 7 à 8 minuten bruin.

Serveren: Verdeel de kip en de appel over de voorverwarmde soepkoppen. Schenk hierin de hete soep. Nappeer voorzichtig de lobbige kerrieroom over de soep. Laat het snel onder de hete salamander gratineren. Garneer met gehakte peterselie. Zet de soepkop op een bordje en geeft het broodje er apart bij.

Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenkarkassen	1000	gram
kippenvleugels	500	gram
ui	100	gram
wortel	100	gram
prei	150	gram
peperkorrels	6	stuks
peterseliestelen	50	gram
bladselderij	50	gram
laurierblaadjes	3	stuks
foelie	5	gram
olijfolie	15	cc
water	2	liter

Was de groente en snijd ze in grove stukken. Hak de karkassen eventueel iets kleiner. Verhit de olijfolie in een kookpan en voeg de karkassen en de vleugeltjes toe. Wanneer de karkassen en vleugeltjes beginnen te kleuren, de groente en de kruiden toevoegen en even laten kleuren. Voeg koud water toe, laat alles tegen de kook komen en schuim het dan af. Zet het vuur zacht en laat het 4 uur trekken. Giet alles eerst door een zeef en daarna door een passeerdoek. Laat de bouillon afkoelen voor later gebruik.

TUSSENGERECHT Kabeljauwfilet met een dakje van tomatentapenade op een bedje van gebakken witlof en bearnaisesaus

Kabeljauwfilet met een dakje van tomatentapenade op een bedje van gebakken witlof met bearnaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet (100 gram)	4	stuks
tomaten (romano)	500	gram
knoflook	2	teentjes
reypenaar grand cru	100	gram
basilicum	10	blaadjes
sjalotjes	25	gram
boter	300	gram
dragonazijn	0.5	dl
witte wijn	0.5	dl
peperkorrels (gekneusd)	5	stuks
eierdooiers	75	gram
citroensap	10	cc
dragonblaadjes	10	stuks
witlof	2	stronkjes
basilicumblaadjes	8	stuks

Vis: Snijd de tomaten in tweeën, ontpit ze en laar ze op een rooster in een oven van 100°C gedurende 1,5 uur drogen. Mix hierna de tomaat, samen met de kaas, knoflook en de basilicum in een keukenmachine tot een homogene massa. Zet dit weg voor later. Verwarm de oven voor op 250°C. Saus: Snipper de sjalot. Klaar de boter. Meng de azijn, witte wijn, peperkorrels en de sjalotjes in een steelpan en kook dit in tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Passeer de gastrique door een zeef in een kom en laat het afkoelen tot 65°C. Hak de dragonblaadjes fijn. Groente: Snijd de witlof over de lengte doormidden. Haal de kern eruit. Snijd de witlof julienne en besprenkel ze meteen met citroensap om verkleuring tegen te gaan. Bereidingswijze: Vis: Vet een bakplaat in met boter. Leg de kabeljauwfilets hierop en bestrijk ze met de tapenade. Laat ze in de oven gedurende 6 à 7 minuten garen, 160°C combistand 4 minuten en de rest op de hete luchtstand. Saus: Voeg de eierdooier toe aan de gastrique en klop dit au-bain-marie tot een lobbige massa. Haal de kom uit het water en voeg de geklaarde boter al kloppend in een dun straaltje toe totdat de juiste dikte is bereikt. Breng het geheel op smaak met citroensap, zout en peper. Voeg de gehakte dragon toe. Houd de saus warm. Groente: Bak de witlof vlak voor het serveren beetgaar en breng ze op smaak met zout en peper. Serveren: Leg midden op een voorverwarmd bord een bedje van witlof en daar boven op de vis. Nappeer de saus rondom de vis en garneer met de basilicumblaadjes.

HOOFDGERECHT Reebiefstukjes met witte pepersaus, gekarameliseerde peer en geroerbakte groene kool en aardappels Dauphine

Hertenhaas biefstukjes met witte pepersaus en gekarameliseerde peer, geroerbakte groene kool en aardappelen Dauphine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenhaas biefstukjes à 50 gram	8	stuks
maïsolie	10	cc
boter	25	gram
zout en peper		
handperen	2	stuks
suiker	20	gram
wildfond	2	dl
cognac	15	cc
witte wijn	35	cc
witte peperkorrels (gekneusd)	6	gram
room culinair	2	dl
room (stijfgeklopte)	50	cc
groene kool	400	gram
olijfolie	0.2	dl

Vlees: Verwarm de oven voor op 75°C. Saus: Wildfond, cognac, witte wijn en peperkorrels inkoken tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg de room toe en kook het nu in tot de helft van de hoeveelheid. Haal de pan van het vuur en laat die met de deksel erop een half uur rusten. Klop de slagroom stijf. Groente: Ontdoe de kool van de harde nerven en snijd ze julienne (0,5 cm). Was de kool en laat het goed uitlekken in een vergiet. Peer: Snijd het dikke gedeelte van de peer in schijfjes van 1 cm dikte en leg ze op een bakplaat. Bestrooi ze met suiker. Bereidingswijze: Vlees: Sauteer de biefstukjes circa 2 minuten per kant in de boter en de maïsolie. Bestrooi ze met zout en peper. Laat het vlees circa 5 minuten afgedekt onder aluminiumfolie rusten in de oven. Saus: Verwarm de saus vlak voor het serveren en spatel de stijf geslagen room erdoor. Breng hem eventueel op smaak met peper en zout. Groente: Roerbak de gesneden groene kool en breng het op smaak met zout en peper. Peer: Laat de gesneden peer nu kort karameliseren onder de salamander. Serveren: Verdeel de saus over voorverwarmde borden. Leg het vlees in het midden van het bord en leg daarop een schijfje peer. Leg de kool links boven het vlees en de rozetten aardappels rechts ervan.

Aardappels Dauphine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	700	gram
boter	75	gram
ei	1	stuks
water	16	cc
bloem	20	gram
nootmuskaat		
zout en peper		

Aardappelen: Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met zout. Giet ze af en stoom ze droog. Druk de aardappels door een pureeknijper. Spatel de boter en het ei door de puree.

Beslag: Breng het water met de boter aan de kook en voeg de gezeefde bloem toe. Laat het al roerend gaar worden, totdat zich een bal vormt. Haal de pan van het vuur en roer er één voor één de eieren door. Voeg de massa aan de puree toe en breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Laat het geheel afkoelen en doe de massa in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje. Knip bakpapier in stukken van $\pm 20 \times 20$ cm en spuit hierop mooie rozetjes (niet te groot). Serveren: Verwarm de frituurolie tot 175°C . Houd het bakpapier aan een punt vast en laat de rest in de frituur zakken. Als de rozetten los laten het bakpapier eruit trekken. Bak de rozetten velletje voor velletje mooi bruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Wildfond

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van wild	800	gram
wildbotten	400	gram
boter	40	gram
tomatenpuree	40	gram
water	1.2	liter
rode wijn	1.6	liter
ui	120	gram
prei	100	gram
knolselderij	80	gram
winterwortel	120	gram
laurierblaadjes	2	stuks
peterseliestelen	50	gram
tijm	2	takjes
jeneverbessen	6	stuks
gekneusde peperkorrels	6	stuks

Verwarm de oven voor op 200°C. Hak de botten wat kleiner. Doe de boter in de braadslee en laat het bruinen. Voeg het vlees en de botten toe. Schep alles om, zet de braadslee in de oven en laat het bruinere. Haal het vlees en de botten uit de oven als ze bruin zijn en doe ze in een grote pan. Doe de groente en de kruiden in dezelfde pan en dit bruin. Voeg de tomatenpuree toe en laat het ontzuren. Voeg de massa bij het vlees en de botten. Giet het water in de braadslee en laat het even koken zodat het aanbaksel goed los laat. Giet dit ook in de pan en voeg de rode wijn toe. Breng het aan de kook, schuim het een paar keer af en laat het daarna op een zacht vuur circa 6 uur trekken. Als de bouillon klaar is zeef ze eerst door een zeef en daarna door een passeerdoek. Zet weg in de koeling. Na afkoeling het vetlaagje verwijderen.

Feuillantines van chocolademousse en grapefruitgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg		
boter	100	gram
poedersuiker	30	gram
witte couverture	120	gram
bruine couverture	120	gram
ei	50	gram
eiwitten	100	gram
suiker	80	gram
slagroom	0.5	liter
rode grapefruit	4	stuks
roze peperkorrels	6	gram
munt	4	blaadjes
geleisuiker	75	gram

Feuillantines: Verwarm de oven voor op 250°C. Smelt de boter. Kwast een bakplaat in met boter. Steek met de steker (8 cm Ø) rondjes uit de plak filodeeg (4 per persoon). Leg de filodeeggrondjes op de bakplaat. Smeer ze in met boter en bestrooi ze met poedersuiker. Bak ze in de oven in 2 minuten bruin en laat ze afkoelen. Chocolademousses: Smelt de couvertures afzonderlijk au-bain-marie. Klop de eieren au-bain-marie en voeg aan elke chocolademassa een helft toe. Laat de massa afkoelen. Grapefruitgelei: Schil de grapefruit en ontvlies de partjes. Vang het sap op en breng het samen met de gekneusde peperkorrels en de geleisuiker aan de kook. Voeg op het laatst de partjes grapefruit toe. Snijd de munt in zeer fijne reepjes en voeg ze bij de grapefruit. Wanneer het kookt dan de massa gelijk van het vuur halen en in de koeling laten afkoelen. Bereidingswijze: Chocolademousses: Klop de eiwitten met de suiker stijf. Klop de slagroom lobbijg. Voeg bij de afzonderlijke chocolademassa de helft van het eiwit en de helft van de slagroom en spatel het goed door elkaar. Afdgedekt in de koeling zetten. Serveren: Verdeel de gelei over de gekoelde borden. Doe de chocolademousses in spuitzakken. Bouw van de feuillantines en de chocolademousses torentjes in het midden van het bord. Garneer met een takje munt.