

2004 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Gevulde aubergine met kip, groenteparels en kreeftenbisque

Gevulde aubergine met kip, groenteparels en kreeftenbisque

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets (dubbele)	1	stuks
aubergines	2	stuks
room	1,2	dl
bouillonpoeder		
tabasco		
worcestershiresaus		
knolselderij	0,25	stuks
wortel	1	stuks
courgette	1	stuks
kreeftenbisque	2	dl
room culinair	0,2	dl
boter	1	klontje
cognac (joseph guy)	8	cc
kervel		
bieslook		
zout en peper		
rode biet (gekookt)	1	stuks

Aubergine: Snijd de uiteinden van de aubergines af. Snijd ze in de breedte doormidden, zodat ze rechtop kunnen staan. Hol de helften uit. Zorg er wel voor dat je een bodem erin houdt. Bestrooi de binnenkant van de aubergine met zout en zet ze even op de kop. Zet de borden warm. Kipfilets: Maal de kip fijn in de keukenmachine met een beetje tabasco, worcestershiresaus, bouillonpoeder en een klein deel van de room. Roer er de zeer koude room door zodat er een luchtige mousse ontstaat. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Groente: Steek met behulp van een pommes parisiëneboor (6 mm Ø) parels van de rode biet, knolselderij, wortel en courgette (niet schillen). Hak de kervel en snijd de bieslook klein. Bereidingswijze: Aubergine: Vul de auberginehelften met de kippenmousse tot circa 1 cm onder de rand. Verpak ze in aluminiumfolie en laat ze gedurende 20 minuten onder stoom garen in de combisteamer (stand 1). Groente: Blancheer elke groente apart (behalve de rode biet) in zout water. Laat ze schrikken in koud water om de kleur te behouden. Meng de groente (behalve de rode biet) door elkaar en fruit ze licht aan in wat olijfolie. Breng ze op smaak met zout en peper. Saus: Verwarm de bisque zacht op een matig vuur. Monteer de bisque met de room culinair, klontjes boter en de cognac. Serveren: Zet de gevulde aubergines op een voorverwarmd bord. Vul ze met de groenteparels. Nappeer de bisque rondom de aubergine. Leg de bolletjes rode biet rondom de aubergine. Garneer met plukjes kervel en bieslook.

Waterzooi van verse zeevis en rivierkreeftjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon nodig voor recept	8	dl
visgraten	1	kg
ui	25	gram
prei (wit)	15	gram
champignons	4	stuks
struikselderij	2	stelen
witte wijn (droog)	2	dl
boter	30	gram
water	1	l
paling (zonder huid)	100	gram
zalmfilet	100	gram
roodbaarsfilet	100	gram
mosselen	8	stuks
rivierkreeftjes	4	stuks
prei	60	gram
wortel	40	gram
eierdooiers	4	stuks
room	100	gram
nouilly prat		
zout en peper		
kervel	4	takjes

Visbouillon: Snijd de groente grof. Hak de graten fijn en spoel ze af. Snijd de champignons klein. Zet de groente licht aan in wat olie. Voeg de graten en de champignons toe. Laat het geheel circa 5 minuten smoren met de deksel op de pan. Blus af met de witte wijn, voeg het water toe en breng het aan de kook. Schuim de bouillon zonnodig af. Laat de bouillon 25 minuten trekken, voeg zout toe en passeer het door een zeef. Groente: Schil de wortel en snijd ze julienne. Was de prei en snijd het lichtgroen en wit in stukken van circa 1 cm. De restanten kun je gebruiken bij het koken van de mosselen. Mosselen: Kook de mosselen volgens het gebruikelijke recept met een scheutje witte wijn. Bewaar een paar schalen voor garnering. Vis: Snijd de paling, zalm en roodbaars in 2 stukjes per bord (circa 2 x 2 cm). Doe de levende rivierkreeftjes in de kokende visbouillon en breng het opnieuw aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat het met de deksel erop circa 10 minuten staan. Laat de rivierkreeftjes afkoelen en pel het pantser eraf. Bewaar de koppen voor de garnering. Bereidingswijze: Bouillon: Zet de borden warm. Verwarm de gepasseerde visbouillon tot circa 90°C. Laat de wortel in de bouillon half gaar worden. Voeg de paling toe en na twee minuten de zalm en de roodbaars. Voeg als deze bijna gaar zijn de gepelde staartjes van de rivierkreeftjes, de mosselen en de prei toe. Doe een scheutje Nouilly prat aan de visbouillon toe. Als alles net gaar is, de groente en de vis met een schuimspaan of zeef uit de bouillon halen en warm houden. Meng de eidooiers met de room en voeg dit aan de bouillon toe. Let op! De bouillon mag beslist niet meer koken. Serveren: Verdeel de warm gehouden vis en groente over warme

borden. Giet de hete bouillon rondom de vis. Garneer met mosselschalen, de kop van het rivierkreeftje en een plukje kervel.

Entrecote Bordelaise met Lyonaardappeltjes, gevulde venkelrokken en een andijvierolletje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote a 200 gram	2	stuks
mergschijfjes	4	stuks
rode wijn	1,5	dl
sjalotjes	2	stuks
sauce espagnole of demi glace (bruine basissaus)		
merg	50	gram
tijm	2	takjes
laurier	1	blaadje
citroen	0,25	stuks

Vlees: Pocheer alle merg circa 5 minuten in heet water met azijn. Haal het uit het water en houd apart voor later. Verwarm de grillplaat en bestrijk hem met olijfolie. Saus: Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Fruit ze aan in wat boter. Voeg de wijn toe, samen met de tijm en laurier en kook het geheel in tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg nu de saus Espagnole (zie apart recept) erbij en laat het een kwartier zachtjes koken. Passeer de saus door een fijne zeef. Maak de saus op smaak met zout en peper. Bereidingswijze: Vlees: Bestrooi de entrecote met peper. Gril de entrecote aan allebei de kanten bruin, draai hem halverwege zodat je een ruitje krijgt van de ribbels van de grill. Snijd de helft van de merg in plakjes. Saus: Verwarm de saus tegen de kook aan. Snijd de rest van de merg in stukjes en voeg deze aan de saus toe. Groente/Aardappels: Zorg dat de venkel, de andijvierolletjes en de aardappels warm zijn. Serveren: Strooi een beetje zeezout op de entrecote, snijd ze in plakjes en verdeel elke entrecote over twee voorverwarmde borden. Leg er een plakje merg op. Giet het vocht dat vrijkomt bij het snijden in de saus. Leg links bovenaan het bord de venkel, in het midden van het bord de aardappels en rechts van het bord het andijvierolletje. Nappeer de saus rondom het vlees.

Lyonaardappeltjes en andijvierolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	400	gram
uien	60	gram
boter		
zonnebloemolie		
zout		
andijvie	500	gram
ontbijtspek	4	plakjes
kippenbouillon	2	dl
boter (voor het invetten)		
zout, peper en nootmuskaat		

Aardappels: Zet een pan op met water en voeg zout toe. Schil de aardappels, was ze en kook ze 5 minuten. Snijd ze in de lengte door en vervolgens in plakken. **Andijvie:** Was de andijvie; laat de struiken heel. Kook de andijvie in een pan met ruim kokend water tot de bladeren soepel zijn (2 à 3 minuten). Spoel de andijvie koud onder stromend water en laat ze in een vergiet uitlekken. Verwarm de oven op 175°C. Snijd circa 2 cm van de stronk af, vouw de bladeren open; bestrooi ze met zout, peper en nootmuskaat. Leg de opengevouwde bladeren op een theedoek en rol ze dan strak op. Begin met het uiteinde. Pers het resterende vocht uit de bladeren. Snijd de rolletjes in stukken van 3 à 4 cm. Omwikkel de rolletjes met een plakje spek, zodanig dat de snijvlakken met spek bedekt zijn. Leg de andijvierolletjes naast elkaar in een ovenschaal en giet er een laagje van circa 2 cm bouillon overheen. Dek ze af met aluminiumfolie. **Bereidingswijze:** Aardappels: Maak de uien schoon en snijd deze in kwart ringen. Verhit de boter en de olie in een grote koekenpan. Zorg ervoor dat het niet verbrand. Leg dan een gedeelte van de aardappelschijfjes in de pan zodat de bodem bedekt is. Bak ze mooi goudgeel aan beide zijden en houd ze warm als ze klaar zijn. Bak dan de volgende serie. Doe op het laatst alles terug in de pan en voeg de uien toe. Zorg ervoor dat de uien niet verbranden. **Andijvie:** Verwarm de rolletjes circa 10 minuten in de voorverwarmde oven. **Serveren:** Serveer deze gerechten bij een hoofdgerecht.

Gevulde venkelrokken met brunoise van wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen (groot)	1,5	stuks
winterwortel	2	stuks
citroensap	0,5	stuks
witte wijn (zoet)	75	cl
slagroom	75	cl
zout en peper		

Venkel: Maak de venkel schoon. Verwijder het groen en houd een deel apart. Haal de buitenste rokken van de venkel af en houd die apart. Snijd de rest in reepjes. Hak het venkelgroen fijn. Verwarm de oven voor op 170 °C. Wortel: Schil de wortel met een dunschiller en snijd de wortel brunoise. Bereidingswijze: Groente: Schenk de helft van de citroensap, de wijn en de slagroom in een pan en breng het mengsel aan de kook. Voeg de reepjes venkel, wortelblokjes, een ½ theelepel zout toe. Leg een deksel op de pan en stoof de groente op een laag vuur gaar (circa 15 minuten). Roer de groente af en toe om. Breng in een andere pan een flinke laag water met 1 eetlepel zout en de rest van het citroensap aan de kook. Leg de venkelrokken hierin en kook ze circa 10 minuten op een hoog vuur. Schep de venkelrokken met een schuimspaan uit de pan. Spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken in een vergiet. Breng de groente op smaak met zout en peper. Vul de venkelrokken met de gestoofde groente. Verwarm ze circa 10 minuten in de oven. Strooi voor het serveren het venkelgroen over de venkelrokken heen.

Appeltaart met herfstgeuren, kaneelijs en vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	0,8	dl
melk	0,8	dl
suiker	30	gram
kaneelstokje	1	stuks
kaneelpoeder	0,4	theelepel
vanillestokje	0,4	stuks
eidooiers	40	gram
bloem	100	gram
droge gist	2	gram
rozijnen	12	gram
rum	0,8	eetlepel
sinaasappelsap	0,4	eetlepel
sinaasappelmarmelade	0,8	eetlepel
eieren	1	stuks
boter	32	gram
appels (jonagold)	1,2	stuks
eigeel	14	gram
suikerkorrels		
zout	0,8	mespuntje
vanillestokjes	0,5	stuks
maïzena	0,2	theelepel
amandellikeur	0,5	eetlepel
amandelessence	0,5	eetlepel
munt		

Kaneelijs: Laat de room, melk, de helft van de suiker, kaneelstokjes en het opengesneden vanillestokje zachtjes trekken. Zeef de massa. Klop de eidooiers met de rest van de suiker schuimig en voeg dit beetje bij beetje bij het roommengsel. Laat dit zachtjes binden tot de temperatuur 80°C is bereikt. Doe dit eventueel 'au bain marie'. Laat dit afkoelen en draai er ijs van. Appeltaart: Los de gist op in de lauwe melk. Meng de rum, rozijnen het sinaasappelsap en de sinaasappelmarmelade in een kom. Doe de gezeefde bloem en de opgeloste gist in een grote kom. Meng er vervolgens de suiker, losgeslagen eieren en het zout door. Kneed de boter er beetje bij beetje doorheen totdat het deeg los komt van de kom. Dek het deeg af met een doek en laat het circa 1 uur rijzen in een lauwarme omgeving. Bereidingswijze: Kaneelijs: Schep, als het ijs klaar is de massa in een grote kom en zet het in de vriezer. Appeltaart: Kneed het deeg nog eens door om het luchtiger te maken. Bekleed een springvorm van 28 cm diameter, met beboterd bakpapier. Verdeel het deeg in 2/3 en 1/3 deel. Bedek de bodem met het 2/3 deel en de randen met 1/3 deel. Laat het geheel nog circa 15 minuten op kamertemperatuur rusten. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in smalle repen. Leg ze dakpansgewijs over het deeg in de springvorm. Kwast de randen in met eigeel en strooi suikerkorrels op de rand. Bak het deeg in circa 25 minuten in een voorverwarmde

oven van 150°C. Laat de rozijnen uitlekken en vang het lekvocht op. Verdeel de rozijnen over de appels, verlaag de oventemperatuur naar 125°C en bak het geheel nog eens 10 minuten. Laat de taart 15 minuten in de vorm afkoelen. Vanillesaus: Breng de melk met het opengesneden vanillestokje en een snufje zout aan de kook. Laat het circa 20 minuten trekken. Klop de eieren los en maak deze aan met de maïzena en de suiker. Voeg al roerend een deel van de kokende melk toe. Giet vervolgens het lauwwarme mengsel onder voortdurend roeren bij de kokende melk en laat dit gaar (dik) worden. Let op: houd de temperatuur op maximaal 80°C of doe dit 'au bain marie'. Verwijder het vanillestokje en schrap het merg eruit. Doe dit terug in de saus en breng de saus op smaak met de amandellikeur. Serveren: De appeltaart kan lauwwarm opgediend worden. Besprenkel de taart vlak voor het serveren met het vocht van de rozijnen. Plaats een stuk taart op de zijkant van een groot bord. Nappeer een spiegeltje van de vanillesaus ernaast. Leg hierop een bolletje kaneelijs. Garneer met een blaadje munt.

KOFFIE Mokka

Mokka