

2004 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

AMUSE Amuse van tonijn

Amuse van tonijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	70	gram
olijfolie		
laurierblaadjes	1	blaadje
gedroogde tomaat	50	gram
visbouillon	0,5	dl
knoflook	1	teentje
zout en peper		
bieslook		

Vorbereiding:

Gedroogde tomaat:

- Verwarm de visbouillon in een steelpan.
- Week de gedroogde tomaten een half uur in de warme bouillon.
- Laat ze uitlekken.

Tonijn:

- Hak de knoflook fijn.
- Bak de tonijnfilet heel kort in de hete olie met de laurierblaadjes, knoflook zout en peper.

Garnering:

- Snijd de bieslook zeer fijn.

Bereidingswijze:

Gedroogde tomaat:

- Snijd de tomaat in dunne reepjes.

Tonijn:

- Snijd de tonijn in heel dunne plakjes. Houd hem warm.

Serveren:

- Leg de reepjes gesneden tomaten op een klein warm bordje.
- Schik hier overheen de warme plakjes tonijn.
- Strooi er wat gehakte bieslook omheen en bedruppel met iets olijfolie.
- Naar smaak wat zout en peper uit de molen toevoegen.

Heldere paddestoelensoep met een deksel van bladerdeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbouillon	6	dl
funghi porciniblokjes	½	blokjes
oesterzwammen	80	gram
shii-take	80	gram
boter	12	gram
sjalotjes	25	gram
rozemarijn	1	klein takje
cognac	8	cc
bouillonpoeder	4	gram
zout en peper		
bladerdeeg	4	plakjes
eigeel	5	gram

Vorbereiding:

Soep:

- Snijd de sjalotjes klein.
- Maak de paddestoelen schoon en snijd ze in stukjes.
- Haal de rozemarijnaanaldjes van de takjes en hak ze in stukjes.

Kapje:

- Laat het bladerdeeg ontdooien en laat het stukje folie eronder zitten.
- Snijd uit elk plakje een rondje dat op het soepkopje past (steker 9,5 cm Ø), leg ze op een blad en zet ze in de koeling tot aan het gebruik.

Bereidingswijze:

Soep:

- Smelt de boter in een pan en bak de sjalotjes op een laag vuur onder af en toe omscheppen tot ze glazig zijn (2 à 3 minuten).
- Voeg de paddestoelen en de rozemarijnaanaldjes toe en laat ze, nog steeds op een laag vuur, meebakken.
- Schep ze af en toe om. Laat de massa afkoelen.
- Roer de cognac door de bouillon en breng de bouillon indien nodig op smaak met zout, peper en bouillonpoeder.
- Verdeel de paddestoelen in de soepkoppen en schenk de bouillon eroverheen (het kopje niet meer dan ¾ vullen).
- Maak de rand van de soepkommen vochtig met koud water, leg de plakjes bladerdeeg op de soepkommen en druk de randen stevig aan.

Serveren:

- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Bestrijk het deeg met een beetje eigeel en zet de soepkommen 20 à 25 minuten op een rooster in het midden van de oven tot het bladerdeeg goudbruin en knapperig is.
- Serveer de soep zo heet mogelijk.

Gestoomde zeewolf met een saus van rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolffilet	320	gram
visbouillon		
citroen		
rode bieten (gare)	100	gram
tomaten	75	gram
witte kool	25	gram
knoflook	0,5	teentje
ui	25	gram
maïsolie	0,1	dl
water	1	dl
tijm		
laurierblaadjes		
zout en peper		
courgette	½	stuks
komkommer	½	stuks
winterwortel (grote)	100	gram
koolrabi	0,5	stuks
boter		
kervel		

Vorbereiding:

Vis:

- Controleer de vis op graat, snijd de vis in stukjes van circa 4 cm hoog (40 gram).
- Leg twee stukjes tegen elkaar aan zodat de structuur van de vis aan de bovenkant zichtbaar is.
- Druk de mootjes iets plat zodat een ronde vorm ontstaat.
- Bind ze aan elkaar en besprenkel ze met citroensap.
- Breng de vis op smaak met zout en peper.

Saus:

- Pel de bieten en de ui. Was de kool en de tomaten.
- Snijd alles aan blokjes van circa 1 cm.
- Hak de knoflook fijn.

Groente:

- Was de komkommer en snijd hem in de lengte in dunne plakken van 2 mm dikte. (gebruik hiervoor een kaasschaaf).
- Was de courgette.
- Schil de koolrabi en de winterwortel met een dunschiller.
- Draai en met een pommes parisiëneboor (8 mm Ø) bolletjes uit (6 per persoon).

Bereidingswijze:

Groente:

- Breng water met veel zout aan de kook.
- Blancher de koolrabi tot ze beetbaar is. Spoel de groente gelijk koud. Die hetzelfde met de

courgette en de wortel.

Saus:

- Fruit de ui, biet, tomaat en witte kool in de maïsolie aan zonder dat ze kleuren.
- Voeg de knoflook, de tijm en de laurierblaadjes aan de groente toe.
- Voeg het water toe en laat het geheel circa 20 minuten zachtjes koken.
- Neem de laurier uit de saus.
- Pureer de saus in de keukenmachine of met de staafmixer en giet het door een fijne zeef.
- Breng de saus op smaak met zout en peper.

Vis:

- Laat de vis circa 10 minuten stomen in de stoompan boven wat visbouillon, dek de vis af met aluminiumfolie.
- Neem de vis uit de pan, ontdoe hem van het draadje en wikkel de komkommerreep eromheen.

Serveren:

- Verwarm de groentebolletjes in wat boter en breng ze op smaak met zout en peper.
- Nappeer de warme bietensaus in een cirkel op het bord.
- Plaats de vis er half op.
- Leg de groentebolletjes eromheen en garneer met kervel.

TUSSENGERECHT Boisson frappé uit de Bergerac met citroensorbet

Boisson frappé uit de Bergerac met citroensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wijn: moellieux de bergerac	0,4	fles
saffraan	12	draadjes
citroensorbet	4	bolletjes
citroenkrullen	4	krullen

Vorbereiding:

Spoorn:

- Zet de champagneflûtes koel.

Garnering:

- Trek met een citroentrekker mooie krullen van de citroen en houd ze apart voor later.

Bereidingswijze:

Spoorn:

- Vul de champagneflûtes voor $\frac{1}{4}$ deel met de wijn.
- Doe ik elke flûte 3 draadjes saffraan.
- Laat dit even trekken (de saffraan gaat na circa 5 minuten kleur afgeven).

Serveren:

- Schep in ieder glas een bolletje citroensorbet.
- Schenk nog wat wijn in het glas.
- Versier elk glas met een citroenkrul.

HOOFDGERECHT Wild zwijnhaas in crepinette vergezeld van een kruidenkoeksaus, rode koolrollade en pommes gratin Anna

Wild zwijnhaas in crepinette vergezeld van een kruidenkoeksaus, rode koolrollade en pommes gratin Anna

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wild zwijnhaas	360	gram
varkensnet		
boter		
arachideolie		
afsnijdsels van de haas		
spek	20	gram
grotchampignons	20	gram
kastanjechampignons	20	gram
oesterzwammen	20	gram
slagroom	0,4	dl
rode port	10	ml
rozemarijn	½	takje
jeneverbessen	3	stuks
tijm		
zout en peper		
kruidkoek	50	gram
wildfond	0,5	dl
rode wijn	12	cc
appel	8	partjes
suikerwater		

Vorbereiding:

Vlees:

- Snijd het vlees in medaillons van 180 gram (voor 2 personen).
- Braad de medaillons aan beide kanten aan en zet ze dan koud weg.
- Spoel het varkensnet schoon en maak er stukken van waarin je het vlees kunt wikkelen.

Farce:

- Hak de paddestoelen, het spek en de afsnijdsels van het vlees in grove stukken.
- Doe alles in de keukenmachine, voeg de port, jeneverbessen, rozemarijn, tijm (let op niet teveel, deze kruiden zijn dominant) en de room toe. Pureer het tot een gladde massa.
- Breng de massa op smaak met zout en peper.

Saus:

- Hak de kruidkoek fijn.
- Meng voor de saus de wildfond, port, rode wijn, tijm, jeneverbessen en de fijngehakte kruidkoek.
- Kook dit tot de helft in. Zeef de massa en kook het daarna in tot je een siroop krijgt.

Garnering:

- Schil de appels en snijd ze in partjes.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Neem een stuk varkensnet. Leg hierop een medaillon. Bestrijk deze rondom met een ½ cm

farce en omwikkel de medaillon met de varkensnet.

- Bak kort voor het opdienen het vlees in de arachideolie.

Saus:

- Verwarm de saus.
- Breng de saus op smaak met zout en peper.

Groente en aardappelgarnituur:

- Zorg dat de groente en aardappelgarnituur warm zijn.

Garnering:

- Blancheer de partjes appel in suikerwater.

Serveren:

- Nappeer op een warm bord een spiegeltje van de saus.
- Snijd de medaillons in vier plakken. 2 plakken per persoon.
- Leg de plakken op de saus en leg er de rode koolrollade en een stukje aardappelgratin rondom heen.
- Garneer met een paar partjes appel.

Aardappelgratin pommes Anna

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	300	gram
rozemarijn	1	takje
room culinair	1	dl
eieren	1,2	stuks
geraspte kaas	50	gram
boter voor het invetten		
zout en peper		

Vorbereiding:

- Was de aardappels. Droog ze met keukenpapier. Schil ze en snijd ze op de mandoline julienne.
- Haal de rozemarijnaanaldjes van de takjes.
- Meng de room culinair, rozemarijnaanaldjes, de eieren, $\frac{1}{4}$ deel van de geraspte kaas, zout en peper en mix het geheel met de mixer.
- Beboter de gastronoombak en leg hierin vetvrij papier.
- Verwarm de oven voor op 175°C.

Bereidingswijze:

- Meng het gemixte roommengsel met de julienne gesneden aardappels en doe ze in een ovenschaal.
- Druk het licht aan.
- Strooi de geraspte kaas eroverheen.
- Plaats de schaal in de oven en laat het garen (circa 45 minuten).
- Laat de gratin afkoelen. Stort het op een snijplank en steek er met een steker van 6 cm Ø rondjes uit.

Serveren:

- Zie hoofdgerecht.

Rode koolrollade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	0,5	stuks
appels	1	stuk
sjalotjes	20	gram
boter	20	gram
rode peper	0,5	stuks
kruidnagels	2	stuks
rode wijn	0,5	dl
jeneverbessen	4	stuks
suiker	½	theelepels
prei	1	stuks
zout en peper		

Vorbereiding:

- Verwijder de buitenste bladeren van de kool.
- Snijd de kool doormidden en haal de kern eruit. Je kunt er dan beter mee werken.
- Neem een ½ blad per persoon.
- Blancheer deze in kokend water met veel zout.
- Spoel ze daarna koud en houd ze apart.
- Snijd het hart van de kool in reepjes van circa 1 cm.
- Kneus de jeneverbessen en de kruidnagels.
- Schil de appels in reepjes snijd de rode peper in kleine reepjes, meng ze met de reepjes kool, kruidnagels, jeneverbessen en de wijn en laat dit een ½ uur marinieren.
- Snijd de sjalotjes brunoise.
- Verwarm de oven voor op 150°C.
- Maak de prei schoon en snijd de prei in repen. Gebruik zoveel mogelijk het groen van de prei.

Bereidingswijze:

- Bak de sjalotjes in een koekenpan met boter, voeg de gemarineerde kool, suiker, zout en peper naar smaak toe.
- Laat het geheel circa 15 minuten sudderen (zacht!).
- Blancheer de repen prei, spoel ze gelijk koud.

Koolrolletjes:

- Neem een geblancheerd blad van de kool en rol het koolmengsel in het blad.
- Bind dit vast met een reepje prei.
- Verwarm de rolletjes vlak voor het opdienen nog even, afgedekt met aluminiumfolie, in de oven.

DESSERT Amaretti-bavarois, perzikenijs en een abrikozensus

Amaretti-bavarois, perzikenijs en een abrikozensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0,6	dl
eierdooiers	24	gram
suiker	20	gram
vanillesuiker		
slagroom	1,2	dl
perziken	0,4	blik
sap van de perziken	0,8	dl
perziklikeur	0,2	dl
amaretti-koekjes	50	gram
gelatine	2	blaadjes
eidooiers	16	gram
eiwit	32	gram
abrikozenjam	200	gram
amaretto	0,2	dl
groene marsepein	20	gram
rode marsepein	10	gram
goudkleurige balletjes	4	stuks
amandelschaafsel	4	gram
munt	4	topjes

Vorbereiding:

Ijs:

- Breng de melk aan de kook.
- Klop met een garde het eigeel, de vanillesuiker en suiker tot een dik, wit, romig mengsel au-bain-marie.
- Voeg de melk hier al roerend beetje voor beetje toe.
- Doe alles terug in de pan en laat het zachtjes binden, niet koken.
- Laat het geheel afkoelen.
- Snijd voor 10 personen 3 perzikhelften in partjes. De rest is voor het ijs.

Pudding:

- Week de gelatine in koud water.
- Verkruimel de amaretti-koekjes.
- Breng de melk tegen de kook aan.
- Week de kruimels circa 5 minuten in de melk.
- Klop de eierdooier met de suiker tot een dikke crème in een bekken.
- Giet er al kloppend de hete melk met de kruimels bij.
- Verwarm dit au-bain-marie tot de crème gebonden is.
- Los de gelatine in het mengsel op.
- Laat de crème in een bak met koud water afkoelen tot het lobbijg begint te worden.

Bereidingswijze:

Ijs:

- Klop de room lobbijg en spatel dit door de afgekoelde massa.

- Snijd de rest van de perziken klein en pureer dit samen met de likeur en het perzikensap zo fijn mogelijk.

- Doe de massa in de ijsmachine en draai het tot ijs.

pudding:

- Klop de slagroom lobbijg en de eiwitten stijf.

- Spatel het eiwit door de crème en daarna de slagroom.

- Spoel kleine vormpjes om met water.

- Schep de massa in de vormpjes en laat ze in de koeling opstijven.

Saus:

- Verwarm de abrikozenjam. Roer er de Amaretto door.

Garnering:

- Kneed het marsepein soepel.

- Rol de marsepeinstukken uit tot een grote dunne lap.

- Steek uit de groene lap kleine kerstklokjes en maak van de rode hele kleine balletjes.

- Versier de kerstklok met de rode balletjes en het gouden balletje.

Serveren:

- Stort de pudding op een bord.

- Strooi een beetje amandelsnippers op de plaats waar het ijs moet komen. Leg een quenelle perzikenijs op de snippers.

- Schep een beetje abrikozensaus naast het ijs en versier het geheel met een kerstklokje.