

# 2005 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

**VOORGERECHT** Salade van eendenborst met appel

---

## Salade van eendenborst met appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten (tamme)	1	stuks
kaneel		
zout en peper		
appels	2	stuks
pijnboompitten	50	gram
sherryazijn	1	eetlepel
arachideolie	3	el
citroensap		
wortel	100	gram
bleekselderij	1	stengel
waterkers		
korianderzaadjes		
sinaasappels	1	stuks

Vlees: Snijd de eendenborsten aan de velkant in zodat er ruitjes ontstaan. Bestrooi de eendenborsten met kaneel, zout en peper. Zet een pan zonder olie op het vuur en leg de eendenborsten met de velkant naar beneden in de pan. Laat de eendenborsten aan een kant circa 6 minuten bakken dan omdraaien en de andere kant slechts kort laten bakken. Haal het vlees uit de pan en laat het rusten. Appelsalade: Schil de appels, snijd ze in stukjes en besprenkel ze met citroensap. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Let op niet te lang, blijf erbij ze zijn heel snel bruin. Maak een vinaigrette van sherryazijn en arachideolie. Garnering: Haal met een dunschiller de schil van de sinaasappel, snijd dit ook julienne en blancheer dit. Maal het korianderzaad fijn in de vijzel. Groente: Maak een julienne van de wortel en de bleekselderij en blancheer dit. Bereidingswijze Vlees: Snijd de eendenborst in dunne plakken. Besprenkel dit met een kwart van de dressing. Appelsalade: Meng de stukjes appel en de pijnboompitten met de rest van de dressing. Serveren: Leg in het midden van het bord een schepje appelsalade. Strooi er wat wortel en bleekselderij omheen. Leg de plakken eendenborst eromheen. Garneer met wat sinaasappelreepjes, waterkersblaadjes en korianderzaad.



## Heldere runderbouillon met kruiden en courgetteballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderschenkels	1	kg
runderbotten/zenen	1	kg
wortel	100	gram
ui	100	gram
prei	100	gram
peterselie- en bladselderijstelen	50	gram
water	2	liter
peperkorrels		
laurier		
tijm		
zout en peper		
courgette	¼	stuks
peterselie	¼	bosje
kervel	¼	bosje
bladselderij	¼	bosje
rundergehakt	100	gram
eiwit	100	gram
korstdeeg	2	plakken
crème fraîche	2	el
pesto		

Bouillon: Deze bouillon staat al klaar. Het basis recept trekken van de bouillon is voor U thuis de rest wel doen. Bouillon staat klaar. We maken de bouillon voor de volgende dag. Verwarm de oven op 250°C. Maak de wortel, ui en prei schoon en snijd ze grof. Leg de schenkels en de botten in een braadslee en zit dit circa 30 minuten in de oven. Laat ze lichtbruin worden, doe ze in een grote pan, giet het water erbij en laat dit aan de kook komen. Schuim het af en toe af, voeg alle ingrediënten toe. Laat dit circa 4 uur trekken. Passeer het door een zeef en zet weg voor later. Garnituur: Haal met een pommes parisiëneboortje (10 mm Ø) kleine balletjes uit de courgette. Was de kruiden, hak ze fijn en laat ze drogen in een doek. Bereidingswijze Bouillon clarifiëren: Maak de prei schoon (gebruik alleen het wit) en snijd deze fijn. Meng dit met het rundergehakt en het eiwit. Doe de clarifique in de koude bouillon en breng het al roerend aan de kook. Stop met roeren als het eerste kookbelletje zichtbaar is. Laat het 20 minuten trekken op een heel laag vuur. Schep met een schuimspaan het "deksel" van de bouillon, passeer dan de bouillon eerst door een zeef en daarna door een natgemaakte passeerdoek. Maak de bouillon op smaak met zout en peper. Garnituur: Blancheer de courgetteballetjes heel kort. Soepstengels: Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de crème fraîche met de pesto. Leg een plak korstdeeg op een plank, smeer het mengsel erop en snijd er mooie reepjes van. Leg ze op een bakplaat met bakpapier of bakmatje en bak ze circa 14 minuten in een oven van 180°C. Serveren: Leg de courgetteballetjes in een diep bord. Schep de bouillon erover heen. Strooi de gehakte kruiden over de bouillon en serveer met een soepstengel.

**Sardinebeignets met citrusdressing**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sardientjes	12	stuks
bloem	50	gram
maïzena	50	gram
bakpoeder	5	gram
water		
kruiden (peterselie, bieslook)		
sinaasappelsap	0,6	dl
sherryazijn	0,05	dl
wijnazijn	0,05	dl
olijfolie	0,1	dl
zout en peper		
gemengde salade	50	gram
tomaten	200	gram
bieslook		

Vis: Maak de sardientjes goed schoon, haal de koppen eraf en haal de graat eruit. Beslag: Hak de kruiden fijn. Meng de bloem met water, maïzena, bakpoeder en de kruiden samen tot een mooi glad deegje. Tomaten: Blancheer de tomaat met twee stuks tegelijk heel kort en leg ze gelijk daarna in ijswater. Ontvel de tomaat, haal de zaadjes eruit. Pureer de tomaten in een keukenmachine en voeg zout en peper naar smaak toe. Dressing: Meng het sinaasappelsap met de azijn en de olijfolie. Klop alles goed door elkaar en breng het op smaak met zout en peper. Bereidingswijze Vis: Verhit de frituurolie tot 180°C. Pak de sardientjes bij de staart, haal ze door het deeg en frituur ze een paar minuten tot ze mooi bruin zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Serveren: Meng de salade met de dressing. Leg in het midden van het bord wat salade. Leg daarop de sardientjes met de staart naar het midden toe (3 per persoon). Garneer met wat bieslook en een paar drupjes tomatenpuree.

**Konijnenrug en gepaneerde medaillons**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenrug	2	stuks
boter		
zout en peper		
karkassen van konijn		
donker bier (leffe)	½	flesje
kippenfond	1	dl
bouquet garni		
eendenlever (rauw)	50	gram
spinazie (wilde)	4	bladeren
koolrabi	½	stuks
rode wijn	2	dl
sjalot	½	stuks
honing	½	eetlepel
eidooier	30	gram
amandelpoeder	50	gram

Fond: Zet de karkassen aan met het bouquet garni en blus dit af met het bier en gevogeltesfond. Laat de fond circa een uur trekken. Zeef het en laat dit nog wat inkoken, zet weg voor later. Snijd de boter in kleine stukjes en zet ze in de koeling. Vlees: Ontbeen de konijnenrug. Snijd de rug over de lengte in en snijd langs het karkas de filet en het vel dat eraan zit los. Herhaal dit aan de andere kant. Laat een gedeelte compleet, dus filet + vel en maak aan de andere helft de filet los. Het andere vel dat overblijft, gebruik je bij het maken van het rolletje. Klaar de boter. Snijd de eendenlever in reepjes van circa 1 cm. Bestrooi ze met zout en peper. Blancheer de spinazie kort in zout water. Spoel de spinazie gelijk af met ijskoud water. Leg de spinaziebladeren en reepjes lever op de konijnenruggen en rol ze op. Wikkel ze in aluminiumfolie tot worstjes en laat ze rusten in de koeling. Groente: Snipper de sjalot fijn. Snijd de koolrabi in reepjes van 1 x 1 x 2 cm. Pocheer ze in de wijn met de honing. Zet ze weg voor later. Bereidingswijze Vlees: Stoom de konijnenworstjes 15 minuten in de oven, stand 3, 150°C, verwijder de aluminiumfolie en snijd ze in plakjes (6 plakjes per rol). Snijd de filets in plakken. Bestrijk de medaillons met eigeel en panneer ze met amandelpoeder en bak ze in geklaarde boter rosé. Saus: Monteer de fond met de koude boter en breng de saus op smaak met zout en peper. Groente: Fruit de sjalot licht aan in wat boter en verwarm de koolrabi hierin. Bijgerecht: Zorg dat de risotto ook klaar is. Serveren: Leg in het midden van het bord een schepje risotto en daar bovenop de koolrabi. Schik de stukjes vlees eromheen en nappeer de saus er tussenin.

**Flensjes gevuld met peren**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	125	gram
poedersuiker	20	gram
eieren	1	stuks
melk	2,5	dl
boter	50	gram
olie		
peren	3	stuks
honing	1	eetlepel
citroensap		
frambozen (diepvries)	200	gram
suiker	100	gram
frambozenlikeur		
vanillestokjes	2	stuks
frambozen	16	stuks
munt		

Flensjes: Smelt de boter in een steelpan maar laat het niet kleuren. Dit wordt gebruikt voor het bakken. Meng de bloem met de eieren en voeg de poedersuiker toe. Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer dit goed door elkaar. Laat het beslag een tijdje rusten. Snijd een deel van de vanillestokjes in de lengte in reepjes (gekregen van het hoofdgerecht) en laat de rest in suikerwater marineren. Snijd er ook reepjes van. Peren: Schil de peren en druppel het citroensap erover heen. Snijd de peren in vieren, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukjes. Saus: Houd per persoon 4 frambozen apart voor de garnering. Pureer de rest van de frambozen fijn. Doe ze in een pan, samen met de suiker en kook ze gaar. Voeg een beetje likeur toe. Bereidingswijze Flensjes: Doe een beetje gesmolten boter met een scheutje olie in de koekenpan en giet het gelijk weer terug in het steelpannetje. Neem 2 lepels beslag (sauslepel 9 cm Ø). Bak mooie, dunne flensjes. Peren: Verwarm de peer met de honing. Verdeel de stukjes peer over de flensjes. Flensjes: Vouw de flensjes tot een buideltje en bind het vast met een reepje van het vanillestokje. Serveren: Maak een spiegel van de frambozensaus op het bord. Zet een buideltje erop. Leg de achtergehouden frambozen eromheen. Garneer met een blaadje munt.

**Mokka**