

2005 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Tomatentaartje met mozzarella, olijfolie en lavendel

Tomatentaartje met mozzarella, olijfolie en lavendel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	1	kg
lavendel	1/8	bakje
mozzarella	100	gram
bladerdeeg	4	plakken
olijfolie (extra vierge)	1	dl
balsamico-azijn/frambozenazijn		
gembernat		
knoflook		
zout en peper		
kervel	4	takjes
bieslook		

Verwarm de oven voor op 150°C. Blancheer de tomaten heel kort, en laat ze schrikken in ijswater. (steamer stand 1, 2 minuten). Steek met de steker rondom plakken uit de tomaat. Leg ze op een rooster, bestrooi ze met zeezout en peper. Droog ze 10 minuten in een oven van 150°C; laat ze afkoelen. Snijd de mozzarella in reepjes. Meng de lavendel met de olijfolie en laat dit circa 1 uur trekken. Hak de knoflook fijn. Voeg de azijn, het gembernat en de knoflook toe. Mix het fijn met de staafmixer en zeef de dressing. Knip de takjes kervel af. Hak de bieslook fijn. Vet de bakvormpjes licht in met olijfolie. Vul de bakvormpjes met een laagje tomaat, een laagje mozzarella en weer een laagje tomaat en bestrooi dit met zout en peper. Steek het bladerdeeg uit met een bakvorm. Dek de bakvormpjes af met het bladerdeeg en zet ze 15 minuten in een oven van 180°C. Laat ze afkoelen en stort ze op de borden. Sprenkel wat dressing om de tomatentaartjes heen. Garneer met wat bieslook, een takje kervel en een beetje lavendel. Dien het lauwwarm op.

Champignons-cremesoep met rivierkreeftenstaartjes en ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heldere gevogeltebouillon	1	l
boter	50	gram
room	0,5	dl
champignons	250	gram
rivierkreeftenstaartjes	140	gram
kraakgarnalen	400	gram
bayonneham (niet te dun gesneden)	2	plakken
sjalotjes	100	gram
bouquet garni		
zout en peper		
kervel		

Maak het bouquet garni schoon. Maak de sjalotjes en de champignons schoon en snijd ze fijn. Zet de helft van de sjalotjes aan in wat boter. Voeg de kraakgarnalen en het bouquet garni toe. Laat het geheel 5 minuten stoven met de deksel op de pan. Blus af met de bouillon en laat het nog 30 minuten op een laag vuur trekken, zeef de bouillon. Voeg de kleingesneden champignons aan de bouillon toe en laat alles 25 minuten trekken. Snijd een helft van de ham in heel dunne reepjes en de andere helft in blokjes. Zet de rest van de gesnipperde sjalot en de blokjes ham aan in wat boter. Beleg kleine vuurvaste schaaltes met de rivierkreeftenstaartjes. Vul de schaaltes verder op met het hammengsel en houd ze warm. Zeef de bouillon. Pureer de bouillon met de room en de boter met een staafmixer. Maak er een mooie crèmesoep van en breng de soep op smaak met zout en peper. Zet de inhoud van de schaaltes in het midden van de voorverwarmde borden. Schep de Champignons-cremesoep eromheen. Leg de reepjes ham en de kervelblaadjes rondom de soep.

Brochettes van zalm en Coquilles Saint Jacques met een saus van Noilly prat en dragon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet zonder huid	150	gram
coquilles saint jacques	4	stuks
kleine uitjes	4	stuks
citroengras	2	stengels
gele paprika	0,5	stuks
boter	20	gram
citroensap	0,5	citroen
paprikapoeder	0,5	theelepels
zout en peper		
noilly prat	0,2	dl
dragonblaadjes	1	theelepels
visbouillon	0,4	dl
dille	4	takjes

Verwarm de koekenpan op een matig vuur voor. Snijd het gespleten gedeelte van de citroengras af en daarna de bovenste 8-10 cm van elke stengel. Snijd de zalmfilet in blokjes van 2 cm (2 blokjes per persoon). Pel en blancheer de uitjes 3 minuten. Snijd de paprika in stukjes van 2 cm. Rijg de zalm, Coquilles Saint Jacques, het uitje en de paprika aan de citroenstengel. Hak de dragon fijn. Verwarm de oven voor op 125°C. Smelt de boter in een kleine pan, voeg het citroensap en een snufje paprikapoeder toe. Bestrijk hiermee de brochettes. Bak de spiesen circa 2-3 minuten aan elke kant, bedruip ze regelmatig. De zalm en de coquilles moeten net gaar zijn! Houd ze warm in een oven van 125°C. Bewaar het vrijgekomen vocht en voeg dit toe aan de saus. Doe de noilly prat en de visbouillon in een pan en kook dit tot de helft in. Voeg de boter al roerend toe en smelt deze. Passeer door een fijne zeef. Voeg de dragon toe en maak de saus met zout en peper op smaak. Maak een spiegel van de dragonbotersaus en leg de brochettes erop. Maal zout en peper over de brochettes. Garneer met een takje dille.

HOOFDGERECHT Kalfsbiefstuk met gekaramelliseerde appels en calvadossaus met een garnituur van ratatouille en groene asperges

Kalfsbiefstuk met gekaramelliseerde appels en calvadossaus met een garnituur van ratatouille en groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbiefstuk	400	gram
boter		
zout en peper		
krachtige kalfsfond	0,3	l
appelazijn	0,1	dl
honing	1	el
cider	1	dl
calvados	0,4	dl
jonagold	1	stuks
suiker	20	gram
groene asperges (kleine)	20	stuks
courgette	1	stuks
tomaat	1	stuks
rode paprika	1	stuks
gele paprika	1	stuks
olijfolie		

Snijd het vlees in mooie biefstukjes en zet ze weg voor later. Doe alle ingrediënten in een pan en laat het inkoken totdat het stroperig is. Snijd de boter in blokjes en zet ze in de koeling. Snijd de onderkantjes van de asperges en blancheer ze circa 2 minuten. Spoel ze af met ijswater. Plisseer de tomaten en haal de zaadlijsten eruit. Snijd de paprika doormidden en haal ook hier de zaadlijsten uit. Snijd de courgette, tomaat en de paprika brunoise (heel fijn). Karameliseer de suiker en blus af met de cider en de calvados. Was de appels en snijd ze ongeschild in dunne partjes. Laat ze 1 minuut pocheren in de karamel. Bak het vlees aan elke kant 1 minuut; de biefstukjes moeten mooi rosé blijven. Verwarm de saus en monteer ze met blokjes boter. Verwarm een beetje olijfolie in een pan en roerbak de courgette en de paprika heel kort. Voeg de tomaat toe en laat die heel even mee verwarmen. Breng op smaak met zout en peper. Verwarm de asperges. Leg het vlees midden op een voorverwarmd bord. Leg de asperges aan de bovenkant en de appels ervoor en de groente rechts van het vlees. Nappeer de saus er rondom heen.

Ricottataart met een hoorntje en vruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	200	gram
ricotta	200	gram
suiker	80	gram
citroensap	0,1	dl
eierdooiers	2	stuks
gelatineblaadjes	4	stuks
kiwi's	1	stuks
abrikozengelei	0,4	dl
cake	1/4	stuks
boter		
kersensaus (blikinhoud)		
bladerdeeg	2	plakjes
eigeel		
vijgen (verse)	4	stuks
kersen	1/4	blik

Week de gelatine in koud water. Verwarm de citroensap. Klop de slagroom met de helft van de suiker stijf. Pureer de ricotta in de keukenmachine en lepel die voorzichtig door de slagroom. Los de gelatine in de citroensap op. Klop de eierdooiers met de resterende suiker tot circa 50°C au-bain-marie (lichtgeel). Neem de pan uit de bain-marie en voeg het gelatine/citroenmengsel toe en klop het mengsel koud. Laat de kersen uitlekken. Snijd de cake in plakjes van circa ½ cm. Vet de springvorm in met wat boter (let op: ook de zijkanten). Beleg de springvorm met de plakjes cake. Schep het room-ricottamengsel erop. Strijk het geheel met een paletmes plat. Snijd de cake op taarhoogte af. Schil de kiwi's, snijd ze in plakjes en bedek de taart hiermee. Verwarm de abrikozengelei een beetje en strijk de gelei over de taart. Zet de taart circa 1 uur in de koeling om op te laten stijven. Verwarm de oven voor op 175°C. Snijd de plakjes bladerdeeg in 6 reepjes. Wikkel 3 reepjes om 1 vormpje. Bestrijk ze met eigeel en bestrooi ze met suiker. Bak ze circa 15 minuten in een oven van 175°C. Snijd de vijgen in partjes. Klop de slagroom stijf. Snijd de ricottataart met een warm mes (elektrisch) in punten. Zet een taartpunt op een bord en schik het hoorntje ertegenaan. Leg de partjes vijgen aan de zijkant van het ricottataartje. Spuit een rozet slagroom in het hoorntje en garneer met de kersen en de saus.