

2005 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

AMUSE Roosje van zalm geserveerd op een haverkoekje

Amuse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dubbelgetrokken runderbouillon	0,2	l
gelatine	2	blaadjes
eiwit	1	stuks
ansjovisfilets	4	filets
dragon	4	blaadjes
zout en peper		

Week de gelatine 5 minuten in ijskoud water. Clarifieer de bouillon met het eiwit. Zeef de bouillon. Breng de bouillon op smaak met zout en peper. Los de uitgeknepen blaadjes gelatine in de bouillon op. Leg op een klein bordje (gebaksbordje met een spiegel van circa 10 cm Ø) een mooi blaadje dragon en een ansjovisfiletje. Schenk de bouillon hierop. Zet de bordjes in de koeling totdat de gelei gestold is. Serveer het bordje met een klein lepeltje erbij.

Romige soep van thai soy met gerookte meervalcrostini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
thai soy	4	bosjes
runderbouillon	4	dl
room	4	dl
eierdooiers	6	stuks
zout en peper		
casinobrood	2	sneetjes
meervalfilet	200	gram
crème fraîche	0,3	dl
zure room	0,3	dl
boter		
thai soyblaadjes	8	stuks

Hak $\frac{1}{4}$ bosje thai soy fijn en zet weg voor garnering. Snijd $\frac{1}{4}$ bosje thai soy in lange reepjes (garnering voor het brood). Mix de rest van de thai soy met een beetje koud water in de keukenmachine tot een pasta. Zeef de massa door een grove zeef. Druk het met een soeplepel goed uit. Snijd de korst van de sneetjes brood. Snijd de sneetjes doormidden en dan elk stukje nog eens diagonaal. Beboter de driehoekjes met wat boter en bak ze mooi bruin. Kruid de meerval met zout en peper. Rook de meerval circa 10 minuten in een rookoven. Snijd de helft van de meervalfilets in gelijke stukken passend op de driehoekjes brood. Snijd de rest heel fijn en meng de zure room en crème fraîche erdoor. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Bak de blaadjes thai soy in een beetje frituurolie van circa 140°C. Let op niet te lang! In de pan – uit de pan, anders verbranden ze! Breng de soep aan de kook. Meng de room met de eierdooiers en bind de bouillon met het ei-roommengsel. Roer vlak voor het serveren de thai soypasta door de soep. Verhit de soep al roerend (let op! Soep mag niet meer aan de kook komen). Breng de soep op smaak. Smeer het vismengsel op de gebakken brooddriehoekjes. Leg daarop een stukje gerookte meervalfilet. Garneer met de gefrituurde thai soyblaadjes. Schuim de soep vlak voor het serveren op met een staafmixer. Schep de soep in een cappuccinokop en garneer met kleine stukjes thai soy. Zet de kop op een klein bordje met een kanten onderlegger (papier) en leg een driehoekje brood ernaast.

Gegrilde geitenkaas met tuinbonen en tomaten uit de oven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	1	stuks
knoflook	1	teentje
balsamico-azijn	30	ml
kruiden (diverse, gehakte)	1	eetlepel
olijfolie (lichte)	0,3	dl
kervel		
tomaten (rijpe)	6	stuks
tuinbonen (vuil)	600	gram
zout en peper		
geitenkaas (verse) kleine rolletjes	160	gram
boter		
olijfolie	1	dl

Hak de sjalotjes, de knoflook en de kruiden fijn. Meng alles voor de marinade en zet weg voor later. Houd een deel van de kruiden achter voor de garnering. Ontvel de tomaten, halveer ze en haal de zaadjes er uit. Leg ze in de marinade. Laat dit een tijdje marineren. Ontvel de tuinbonen. Blancheer de tuinbonen en laat ze uitlekken. Dop ze nog een keer. Snijd de in plakken van 2 cm dik. Laat de boter zacht worden. Haal de tomaten uit de marinade en leg ze met de holle kant op een rooster. Laat ze circa 35 minuten garen in een oven van 110°C. Stoof de tuinboontjes in een klein beetje boter. Breng op smaak met zout en peper. Bestrijk de plakjes geitenkaas met de zachte boter. Leg ze op een bakplaat met siliconenmat. Zet ze circa 8 minuten onder de hete grill totdat ze lichtbruin en zacht zijn. Schik op voorverwarmde borden een geitenkaasje met drie tomatenhelften en wat tuinbonen. Begiet het geheel met wat olijfolie en strooi er de rest van het kruidenmengsel overheen.

Poon met zomergroenten, serranoham en peterseliesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poon	2	stuks
knoflook	1	teentje
laurierblaadjes (vers)	4	stuks
haricots verts	50	gram
waspeen	100	gram
meiknolletjes	100	gram
prei	50	gram
tomaat	50	gram
groene asperges (kleine)	50	gram
suiker		
zout en peper		
peterselie (gladde)	4	takjes
kalfsjus	4	dl
serranoham	8	plakken

Fileer de vis en verwijder zoveel mogelijk graat. Laat het vel zitten. Maak op de velkant van de vis inkepingen. Leg een laurierblaadje tussen het vel en het vlees. Hak de knoflook fijn. Maak de groente schoon, schil ze en snijd ze per soort. (De prei julienne, worteltjes tourneren, tomaat in partjes). Blancheer elk soort apart (behalve de prei) en koel ze snel terug. Leg de plakjes ham, los van elkaar, van tevoren even in de vriezer. Snijd de helft van de ham in reepjes (de andere helft is voor garnering). Verwarm de kalfsjus. Hak de peterselie fijn. Snijd de prei julienne. Droog de ham in de oven. Bestrooi de vis met zout en peper en knoflook. Smeer de vis in met olie en bak ze in een droge pan. Leg de vis op een bakplaat. Laat ze in circa 10 minuten in een oven van 150°C gaar worden. Voeg de peterselie aan de kalfsjus toe. Bak de reepjes ham heel licht, samen met de asperges en de haricots verts in wat boter en voeg een beetje saus toe. Glaceer de worteltjes en meiknolletjes in wat boter en een beetje suiker. Fruit de prei kort aan in wat olie, voeg vlak voor het serveren de tomaat toe. Bak de ham krokant. Schik op een warm bord een nestje van de asperges en haricots verts. Leg de vis hierop. Leg 3 meiknolletjes en 2 worteltjes bovenop de vis. Garneer met de prei en gebakken ham. Bedruip het geheel met wat saus.

Symfonie van tomaten en frambozen**Mokka**