

2005 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Bloemkooltimbaaltje met mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	800	gram
winterwortel	0,5	stuk
ui	0,5	stuk
bleekselderij	0,5	stengel
arachideolie	1	eetlepel
laurier	0,5	blaadje
knoflook	0,5	teentje
witte wijn (droog)	0,75	dl
saffraan	1	draadje
bloemkoolroosjes	120	gram
prei (alleen het witte deel)	24	gram
boter	24	gram
slagroom	1,2	dl
gelatine	4	blaadje
zout en peper		
tuinkers	1	doosjes

Vorbereiding Mosselen: Was de mosselen in ruim water, verwijder de exemplaren die zwaar aanvoelen en ook degene waarvan de schelp niet dicht gaat als je er op tikt. Schil de winterwortel met een dunschiller en snijd hem in stukken. Pel de ui, hak hem fijn. Snijd de bleekselderij in stukjes. Verhit de olie in een grote pan en roerbak de fijngesneden groente en het laurierblaadje 1 à 2 minuten. Voeg de witte wijn en de saffraan toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de mosselen toe, leg het deksel op de pan en laat de mosselen 3 à 4 minuten koken; schud de pan af en toe om. De mosselen zijn gaar als alle schelpen open zijn. Giet de inhoud van de pan in een vergiet, vang het kookvocht in een kom op en meet 0,25 liter (voor 10 personen) af. Laat de mosselen afkoelen; haal ze uit de schelp. Timbaaltje: Snijd de bloemkoolroosjes fijn en snijd ook de prei in smalle ringen; was die goed. Beboter de timbaaltjes. Garnering: Schil de wortel met een dunschiller en snijd hem julienne. Blancheer de wortel julienne in kokend water met zout. Leg de worteljulienne in ijswater. Bereidingswijze Timbaaltje: Smelt de boter in een kleine pan en laat de fijngesneden prei en de bloemkoolroosjes circa 2 minuten zweten. Giet het bewaarde mosselvocht(5 dl) erbij, breng het vocht aan de kook en kook de groenten gaar. Week ondertussen de gelatineblaadjes in koud water en klop de slagroom lobbij. Pureer de bloemkool en de prei met het aanhangende vocht in een keukenmachine. Doe het mengsel in een pan en warm het weer op. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en roer het goed door tot de gelatine volledig is opgelost. Giet het mengsel over in een ijskoude bak en zet die in een kom met water en ijsblokjes. Laat de inhoud volledig afkoelen totdat het mengsel lobbij is, roer af en toe. Spatel de slagroom door het afgekoelde mengsel en breng het op smaak met zout en peper. Schep het mengsel in beboterde timbaaltjes en laat ze opstijven in de koeling. Serveren: Dompel de timbaaltjes even in heet warm en stort ze in het midden van een koud bord. Laat de wortel uitlekken in een zeef. Bedek de bovenkant van het timbaaltje met wat wortel als decoratie. Leg de mosselen met behulp van een steker van circa 8 cm om het timbaaltje heen en besprenkel ze met het overgebleven mosselvocht. Leg plukjes tuinkers rondom de mosselen.

Paddestoelenroomsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	120	gram
eekhoortjesbrood (gedroogd)	20	gram
shii-take	60	gram
prei (alleen het witte deel)	0,4	stuk
venkel	0,2	knol
knoflook	1	teentje
aardappel (geschild)	30	gram
kippenbouillon	0,4	liter
crème fraîche	0,6	dl
slagroom	0,6	dl
boter	12	gram
olijfolie	1,2	cl
tijm	0,5	takje
zout en peper		
poeder van gedroogde paddestoelen		

Vorbereiding: Laat het gedroogde eekhoortjesbrood in 0,75 liter warm water weken. Was de groentes en snijd ze in kleine stukjes. Snijd de aardappels in kleine blokjes. Borstel de champignons schoon, verwijder de steeltjes en snijd ze in vieren. Geef het champignonafval door aan degenen die het tussengerecht maken (zalm). Maak de shii-take schoon en snijd ze in kleine blokjes. De aardappelstukjes krijg je van degenen die het hoofdgerecht maken.

Bereidingswijze: Verhit de olie in een hoge pan en bak daarin de prei, tijm, venkel, de aardappels en de knoflook circa 5 minuten aan. Voeg de champignons toe en bak die al omscheppend enkele minuten mee. Blus het geheel af met kippenbouillon. Voeg het eekhoortjesbrood en het vocht toe. Laat alles circa 45 minuten zachtjes koken. Pureer daarna de soep in de keukenmachine. steeds beetje te gelijk anders loop de bak over. Voeg de crème fraîche toe en laat de soep opnieuw koken. Breng de soep met zout en peper op smaak. Voeg wat water toe als de soep te dik is. Bak de shii-takeblokjes enkele minuten in de olijfolie en laat ze op keukenpapier uitlekken. Houd ze warm. Klop de slagroom stijf en doe die in een spuitzak. Serveren: Verdeel de gebakken shii-take over de soepkopjes. Schep de soep in de kopjes en garneer die met een toefje slagroom. Bestuif de soep met wat poeder van gedroogde paddestoelen en serveer gelijk.

Zalm met een romige vissaus en een julienne van groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilets à 70 gram	4	stuks
visgraten en -koppen	500	gram
ui	10	gram
prei (alleen het witte deel)	10	gram
peterseliesteeltjes	10	gram
champignons (afval)	15	gram
bleekselderij	10	gram
witte wijn (droog)	0,8	dl
water	1	liter
boter of olie	12	gram
zout		
visbouillon (zie boven)	1,6	dl
room culinair	1,6	dl
citroensap		
zout en peper		
courgette (gele, julienne gesneden)	20	gram
courgette (groene, julienne gesneden)	20	gram
prei (wit, julienne gesneden)	20	gram
bladerdeeg (10 x 10 cm)	1	vel
eigeel		
viseitjes (zwart en rood)		
bieslook		

Vorbereiding Visbouillon: Was de groenten, snijd ze grof en laat ze in boter of olie licht kleuren. Was het champignonafval, de visgraten en -koppen; ontdoe ze van kieuwen en ongerechtigheden en hak ze klein. Laat alles in een pan met deksel erop circa 5 minuten smoren. Blus het af met de witte wijn, voeg het water toe en breng het aan de kook. Indien nodig afschuimen. Laat het 25 minuten trekken, voeg zout toe en passeer het door een zeef.

Groente: Snijd courgette (alleen de schil) en de prei julienne (circa 5 cm lengte en 2 mm dikte). Was de groente en laat ze uitlekken.

Bladerdeegvisjes: Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het bladerdeeg uit tot 2 à 3 mm dikte. Knip of snijd een mal van de gewenste visvorm uit een stuk karton. Neem een bakplaat en leg er een bakmatje of bakpapier op. Leg de mal op het bladerdeeg en snijd het visje eruit. Leg de visjes op de bakplaat en bestrijk ze twee keer met eigeel. Leg op de plaats van het oog een zwarte peperkorrel. Als het eigeel bijna opgedroogd is, neem dan een cocktailprikker of achterkant van een mesje en teken de kieuwen, rugvin en staartvin erin. Bak de visjes in circa 15 minuten goudbruin in de oven.

Bereidingswijze Saus: Kook de visbouillon tot de helft in. Voeg de room toe en kook de bouillon nog eens tot tweederde in. Houd 4 dl (10 personen) apart en gebruik de rest voor het pocheren van de zalm. Breng de saus met enige druppels citroensap, zout en peper op smaak. Let op met zout. De viseitjes die er straks bijkomen zijn erg zout.

Vis: Laat de stukjes zalm circa 5 minuten in de visbouillon garen. **Groente:** Laat de groenten in een stoompan of stoommandje circa 5 stomen. Zorg dat ze nog knapperig zijn. Breng ze op smaak met zout en

peper. Garnering: Knip de bieslook fijn. Serveren: Verdeel de groenten op de voorverwarmde borden en leg op elk bedje een zalmfilet. Giet de warme saus erover heen en verdeel de vleitjes en de bieslook eroverheen. Garneer met een bladerdeegvisje.

HOOFDGERECHT Chateaubriand met bearnaisesaus, pommes Pont-Neuf en groentegarnituur

Chateaubriand met bearnaisesaus, pommes Pont-Neuf en groentegarnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chateaubriand	320	gram
eierdooiers	1	stuks
witte wijn	25	cc
dragonazijn	25	cc
dragon (gehakte)	0,5	eetlepel
sjalotje	1	stuk
peperkorrels	4	stuks
laurierblaadje	0,5	blaadje
water	0,5	eetlepel
boter	50	gram
grote aardappels	4	stuks
sherry (droge)	0,5	eetlepel
olie	0,5	eetlepel
crème fraîche	0,5	eetlepel
waterkers	0,2	bosje

Vorbereiding Vlees: Haal het vlees circa 1 uur voor bereiding uit de koeling en laat het op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 160°C. Saus: Kneus de peperkorrels en snipper het sjalotje. Kook de wijn en azijn, met de peperkorrels, laurier en het sjalotje tot 1/3 in. Klaar de boter op een zacht vuur. Sherrydressing: Klop alle ingrediënten voor de sherrydressing met een garde door elkaar. Aardappels: Verhit de frituurolie tot 150°C. Schil de aardappels. Snijd de aardappels op de snijmachine (stand 30) in plakken. Snijd elke plak in een rechthoek van 3 x 4 cm. Snijd deze weer in 3 gelijke repen over de lange kant. Gebruik het eerste rechthoekje als mal. (Geef het aardappelfal door aan degenen die de soep maken). Doe de staafjes (niet teveel tegelijk) in een frituurmandje en bak ze circa 5 minuten in de olie tot ze beetgaar, maar nog niet gekleurd zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bereidingswijze Vlees: Verwarm de oven voor op 140°C. Schroeï de chateaubriand snel in een pan met hete boter of olie heel kort aan alle kanten dicht. Haal het vlees uit de pan en leg het op een bakplaat. Zet dit in een oven van 140°C met kerntemperatuur. Gaar het vlees tot de kerntemperatuur 52°C bedraagt. Haal het vlees uit de oven en laat het circa 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Saus: Giet de ingekookte gastrique door een zeef in een bekken. Voeg hieraan de eidooiers toe en klop ze au-bain-marie tot een lobbige massa, let op dat het niet te heet wordt, anders stollen de dooiers, dus haal af en toe het bekken omhoog. Voeg de geklaarde boter onder voortdurend roeren voorzichtig toe. Voeg als laatste de dragon toe en breng de saus eventueel op smaak met zout en peper. Aardappels: Verhit de frituurolie nu tot 180°C. Bak beetje voor beetje de voorgebakken frites tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveren: Haal de chateaubriand uit de oven en snijd er plakken van (circa 2 per persoon). Leg ze vooraan in het midden van het bord. Leg de groente rechtsboven op het bord. Stapel de frites kruislings op elkaar (pommes Pont-Neuf) linksboven op het bord. Giet de saus half over het vlees. Leg tussen de frites en de groente een toefje waterkers. Druppel er een beetje sherrydressing overheen. Druppel een beetje basilicumolie (zie apart recept) rond het groente timbaaltje.

Île flottante (Schilderspalet)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kiwi's	1,6	stuks
peren (rijpe)	0,8	stuk
mango (rijpe)	0,2	stuk
papaja (rijpe)	0,2	stuk
frambozen (diepvries)	110	gram
witte wijn (droog)	0,45	dl
suiker		
mineraalwater		
citroensap		
water	0,75	dl
eiwitten	6	stuks
melk	1	liter
citroen een paar druppels		
zout		
vanillestokje	0,5	stuks
eierdooiers	1	stuks
bloem	10	gram
room om de saus aan te lengen	0,6	dl
slagroom		

Vorbereiding Suikerstroop: Kook de suiker met het water, schuim het af en zet in de koeling. Gooi het restant niet weg, het kan nog worden gebruikt. Vruchtenpuree: Maak alle vruchten afzonderlijk schoon. Pureer alle vruchten, behalve de peren, wrijf ze door een zeef, houd ze apart en zet ze in de koeling. Schil de peren en verwijder het klokhuis. Kook de wijn met dezelfde hoeveelheid water, suiker en een beetje citroensap. Pocheer de peren circa 5 minuten in het vocht. Haal de peren uit het vocht. Pureer ze met de mixer, zeef ze en zet het mengsel in de koeling. Sneeuweieren: Breng het water met de melk en een snuffje zout in een wijde pan aan de kook. Laat het op de laagste stand staan (mag niet koken). Klop de eiwitten lobbijg, voeg de suiker en citroensap voorzichtig toe en klop de eiwitten verder stijf. Vorm niet te grote eieren van het stijfgeklopte eiwit en leg deze op natgemaakt bakpapier. Pocheer de sneeuweieren in het melkmengsel circa 8 minuten, keer ze halverwege de pocheertijd een keer. Haal de eieren met een schuimspaan uit de pan en leg ze op een schone doek. Zeef het melkmengsel en zet het afgedekt in de koeling. Garnering: Klop de slagroom licht lobbijg en zet de slagroom in de koeling voor later. Bereidingswijze Vruchtenpuree: Controleer de consistentie en de smaak van de diverse purees voor het serveren. Breng ze desgewenst op smaak en dikte met suikerstroop en/of mineraalwater en eventueel citroensap. Vanillesaus: Laat de melk met de helft van de suiker en het vanillestokje al roerend langzaam aan de kook komen; laat die circa 10 tot 15 minuten trekken. Klop de eierdooiers met de rest van de suiker schuimig. Roer de bloem er luchtig doorheen. Haal het vanillestokje uit de melk. Roer een scheutje hete melk door het dooiermengsel. Voeg vervolgens het dooiermengsel al roerend aan de hete melk toe. Breng dit aan de kook en laat de saus circa 1 minuut koken. Blijven roeren! Laat de saus afkoelen. Roer de saus, als deze goed afgekoeld is, met room tot de

gewenste dikte. Serveren: Maak een spiegel van vanillesaus op een koud bord. Leg 5 sneeuweieren op de saus. Schep over ieder ei een schep vruchtenpuree. Door het gebruik van verschillende kleuren ontstaat het palet. Trek met een vork willekeurige streepjes van lichtgeklopte room over de eieren.

OVERIG Basilicumolie

Basilicumolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicumblaadjes	1	bosje
olijfolie (extra vierge)	2	dl

Haal de basilicumblaadjes van de stelen. Wrijf de basilicumblaadjes in een vijzel zeer fijn. Voeg af en toe een beetje olie toe. Zeef alles door een fijne zeef in een spuitflesje en voeg de rest van de olie toe. Let op! Gooi het restant niet weg, kan nog gebruikt worden.

Gâteau van gestoomde sla en gekaramelliseerde wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
romeinse sla	0,4	krop
winterwortel	200	gram
olijfolie	0,5	eetlepel
honing	0,5	eetlepel
basilicum	10	gram
dragon	6	gram
knoflook	1	teentje
slagroom	2	el
emmentaler	80	gram
eieren	1	stuks
boter		
zout en peper		
sinaasappel-kardemomconcentraat	1	eetlepel
basilicumolie (zie apart recept)		
kervel		

Vorbereiding Groente: Haal de bladeren van de sla en blancheer zoveel bladeren als er nodig zijn om de vormpjes te bedekken. Vet de vormpjes in met boter en bekleed ze met de geblancheerde slabladeren. Schil de winterwortel met een dunschiller en verwerk ze als volgt: snijd een deel julienne en houd dit apart. Snijd de rest in blokjes. Bestrooi ze met zout, doe ze in een pan en kook ze in circa 8 minuten beetgaar. Giet ze af en pureer ze met een staafmixer. Hak de basilicum, dragon en knoflook fijn. Rasp de Emmentaler. **Garnering:** Kook de julienne van winterwortel gezouten water beetgaar. Spoel het koud en bewaar dit voor later.

Bereidingswijze Groente: Verwarm de olijfolie en de honing in een pan op een laag vuur en schep er de gepureerde wortels, kruiden en de knoflook door. Neem de pan van het vuur. Schep d geraspte Emmentaler door de massa. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Klop de eieren met de slagroom en schep dit door het wortelmengsel. Schep het mengsel in de vormpjes. Zet de vormpjes in de oven op stand 1 en laat ze circa 30 minuten stomen tot het mengsel gestold is. **Garnering:** Verhit het sinaasappel-kardemomconcentraat in een pan en schep de worteljulienne er doorheen totdat het concentraat volledig opgenomen is. **Serveren:** Haal de vormpjes uit de stoompan of oven. Stort de gâteau eerst op keukenpapier en schuif hem dan voorzichtig op het bord. Schep een beetje worteljulienne op de gâteau en garneer met een takje kervel.