

2005 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

AMUSE Gegrilde Coquilles Saint Jacques op aardappelkoekjes

Gegrilde Coquilles Saint Jacques op aardappelkoekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles saint jacques	4	stuks
boter		beetje
sjalotten	0,5	stuk
knoflook	0,25	teentje
panchetta (ongerookt)	0,5	plak
erwten (diepvries)	30	g
kippenbouillon	12	ml
aardappels (nicola)	160	g
arachideolie	1	el
frituurvet		
peterselie, kervel, bieslook		
zout, witte peper en kruiden		

Vorbereiding: Maak de sjalotten en de knoflook schoon en snipper deze fijn. Snijd de pancetta in kleine stukjes. Hak de kruiden fijn. Schil de aardappels en snijd ze op de snijmachine in zeer dunnen plakken (chips, stand 3). Verhit het frituurvet tot circa 190°C.

Bereidingswijze - Erwtenspuree: Smelt de boter in een kleine pan en fruit de sjalotten, knoflook en de pancetta op lage temperatuur circa 3 minuten totdat ze zacht, maar niet gekleurd zijn. Voeg de erwten en de bouillon toe en bak alles op hoge temperatuur tot al het vocht verdampt is. Laat het afkoelen en pureer in de keukenmachine. Breng de puree op smaak met zout, witte peper en kruiden. Aardappelchips: Bak de aardappelplakjes in kleine porties knapperig en goudbruin in het frituurvet. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Bewaar het frituurvet.

Coquilles Saint Jacques: Zout de coquilles Saint Jacques licht en roer ze door de arachideolie. Voeg de fijngehakte kruiden toe. Verhit de grillplaat en schroei de coquilles Saint Jacques circa 2 à 3 minuten aan elke kant totdat ze gaar zijn. Serveren: Neem een klein bordje. Leg daarop een kanten rondje (papier). Maak een klein rondje van aluminiumfolie (om wegglijden te voorkomen) en zet daarop een Coquilleschelp. Schep 1 theelepel puree op een aardappelchip en leg er een coquille Saint Jacques op. Leg dat in de schelp. Breng ze op smaak met peper.

Tijgergarnalen met peper-vanilleroom en ijs van kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijgergarnalen (maat 16/20)	8	stuks
citroengras		klein stukje
noilly prat	0,5	dl
crème fraîche	2	el
zwarte peper (grof gemalen)		beetje
vanillestokjes	0,5	stuk
zout (naar smaak)		
meloen	0,8	stuk
port (wit)	0,4	dl
vitamine c= citroenzuur		
dragon fijn gesneden	0,5	el
port (witte)	0,25	dl
kerrie	0,6	g
kreeftenfond (van poeder gemaakt)	0,6	liter
room culinair	1,4	dl
eidooiers	2	stuks
suiker	50	g
cognac	0,1	dl
zout		

Vorbereiding - Peper-Vanilleroomsaus: Snijd de citroengras heel fijn en laat het met de Noilly Prat inkoken tot er 0,5 dl over is. Haal het merg uit de vanillestokjes (gooi de lege stokjes niet weg, geef dat door aan de mensen die het nagerecht maken). Zeef het vocht, roer de vanillemerg erdoor en laat het geheel afkoelen. Meloensoep: Halveer de meloen, verwijder de zaadlijsten en de zaden. Snijd per persoon een plakje meloen af en zet het koel weg (garnering). Snijd de dragon fijn. Steek per persoon 1 eetlepel meloenballetjes uit. Pureer de rest samen met de port en de vitamine C in een mixer, zeef het en zet in het de koeling. Kreeftenijs: Snijd de citroengras fijn en laat dit samen met de Noilly Prat en de Port inkoken; er moet heel weinig vocht overblijven. Laat de kreeftenfond tot ¼ inkoken. Voeg de kerrie, room en het citroengrasmengsel toe. Laat het geheel aan de kook komen en laat het dan circa 10 minuten trekken; zeef alles. Klop de eidooiers en de suiker au-bain-marie schuimig. Voeg het kreeftenmengsel toe en blijf kloppen totdat het mengsel gebonden is. Breng het geheel met de cognac en een snufje zout op smaak. Laat het afkoelen en draai er dan ijs van in de ijsmachine. Tijgergarnalen: Laat de garnalen in kokend water met zout enkele minuten garen. Laat ze heel kort afkoelen in ijswater en pel ze. Bewaar wat koppen voor garnering (een per persoon). Bereidingswijze - Peper-Vanilleroomsaus: Roer de Crème Fraîche, zout en peper door het mengsel. Zet de saus minstens een half uur koud weg. Serveren: Verdeel de garnalen over de borden. Nappeer ze met de peper-vanilleroomsaus. Leg de meloenbolletjes in een kleine schaal. Strooi de fijngesneden dragon hierover. Schep de meloensoep hierover. Leg in elk schaalje een bol ijs. Plaats de schaalje op de borden naast de garnalen. Garneer met een schijfje meloen en een garnalenkop.

Wildbouillon met vers gehakte kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildbouillon	0,6	liter
gepasteuriseerd eiwit	25	g
rundertartaar	100	g
prei (wit deel)	50	g
kruiden (peterselie, kervel)		

Vorbereiding - Clarifieren: Doe de wildbouillon in een pan. Snijd de prei fijn. Meng de rundertartaar met de fijngesneden prei en de eiwitten. Voeg dit mengsel bij de bouillon. Laat het geheel onder af en toe voorzichtig roeren tegen de kook aan komen (mag niet echt borrelen). daarna niet meer roeren. Zodra de bouillon bijna gaat koken de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen. Zeef het geheel met een passeerdoek. Er moet nu een heldere wildbouillon zijn. Garnering: Was de kruiden en hak ze fijn. Doe ze in een keukendoek en droog ze goed. Bereidingswijze - Wildbouillon: Breng de wildbouillon op smaak met zout en peper en eventueel wat wildfond. Maak hem zeer warm (net niet tegen het kookpunt!). Serveren: Schenk de bouillon in kleine, warme koffiekopjes. Zet ze op een schoteltje (koud) en een onderbord. Leg daartussenin een tot lotusbloem gevouwen servet. Garneer met de fijngehakte kruiden.

Filet van zeetong met zuurkool gekonfijt in ganzenvet en een Pedro Ximénez-saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeetong	1	stuk
serranoham	4	plakjes
zuurkool	200	g
tijm	2	takjes
knoflook	0,4	teentje
ganzenvet	0,25	blik
sherry (pedro ximénez)	2	dl
gevogelte bouillon (geconcentreerd)	0,5	dl
paddestoelentapenade	20	g
olijfolie	1	el

Vorbereiding - Zeetong: Snijd de tong over de lengte in het midden en de zijkanten in. Snijd de filets vanuit het midden los van de graat. Draai de vis om en herhaal dit. Dek ze af met plastic folie en leg ze in de koeling voor later. Droog de plakjes ham onder de warmtebrug. Zuurkool: Spoel de zuurkool af met koud water en laat het uitlekken. Hak de tijm en de knoflook fijn. Verwarm de oven voor op 70°C. Jus van Pedro Ximénez: Laat de sherry inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg de gevogeltebouillon, een scheutje olijfolie en de tapenade toe. Bereidingswijze - Zuurkool: Smelt het ganzenvet in een pan, voeg de tijm en de knoflook toe. Roer de zuurkool er doorheen en laat het geheel 1 uur konfijten in de oven (70°C). De zuurkool moet gaar en zacht zijn. Laat de zuurkool uitlekken in een zeef (bewaars het vet). Zeetong/Serranoham: Leg de tongfilets op een plaat. Bestrooi ze licht met zout en witte peper en gaar ze onder de warmtebrug. Serveren: Leg een schepje zuurkool in het midden van een warm bord en leg hier overheen een tongfiletje. Schep de saus om de vis en garneer met een plakje Serranoham.

HOOFDGERECHT Hertenracks met een saus gearomatiseerd met vossebessen, vergezeld van een combinatie van gegrilde knolselderij met klassieke rode kool en risotto verrijkt met paddestoelen

Hertenracks met een saus gearomatiseerd met vossebessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenracks (10 ribjes per rack)	1	stuk
wildfond	1,5	dl
wijn (droog, wit)	0,75	dl
ui, prei, wortel, bleekselderij, knolselderij	100	g
knoflook	0,5	teentje
jeneverbessen	5	stuks
peperkorrels	5	stuks
bouquet garni, (tijm, laurier, peterselie)		
ontbijtkoek	12	g
port (rode)	10	cc
boter		
zout en peper		
vossebessen	80	g
suiker	40	g
vanillestokjeslikeur	5	cl

Vorbereiding - Vlees: Ontvliet de hertenracks. Leg het vlees in de koeling voor later. **Saus:** Snijd de ui, wortel, prei, knolselderij en de bleekselderij brunoise. Snijd wat boter in hele kleine stukjes en zet die in de koeling. Plet de jeneverbessen en de peperkorrels. Fruit de groente in een sauspan met een klontje boter. Voeg de knoflook toe als de groente glazig wordt. Fruit alles zachtjes. Voeg de witte wijn en de wildfond toe, daarna de ontbijtkoek, geplette jeneverbessen, peperkorrels en het bouquet garni. Roer alles goed door elkaar, zet een deksel op de pan en laat de saus een half uur sudderen. Roer eens per 10 minuten over de bodem om aanzetten te voorkomen. Passeer de saus door een zeef. **Vossebessencompote:** Doe alle ingrediënten voor de vossebessencompote in een steelpan, breng het aan de kook en laat het al roerend 15 minuten zachtjes koken. Zet in de koeling voor later. **Bereidingswijze - Vlees:** Verwarm de oven voor op 175°C. Haal het vlees ruim van de voren uit de koeling en laat het op kamertemperatuur komen. Verhit in een koekenpan een eetlepel boter. Bak de hertenracks op een hoog vuur rondom bruin. Neem ze uit de pan, leg ze in een bakblik en giet er de hete boter over. Bak ze in de oven in circa 8 minuten rosé, keer ze regelmatig (kerntemperatuur 55°C). Haal het vlees uit de oven, bestrooi het met zout en peper, bedek het met aluminiumfolie. Laat het 2 minuten rusten. **Saus:** Verwarm de saus, voeg de vossebessencompote toe. Maak de saus af met wat rode port, zout en peper. Bind zonodig met kleine blokjes koude boter. **Serveren:** Leg de knolselderij met daarop een bolletje rode kool en ernaast een timbaaltje risotto aan de bovenkant van een warm bord. Haal de hertenracks uit de aluminiumfolie en snijd ze in koteletjes; 2 per persoon. Leg de koteletjes in het midden van het bord en nappeer de saus erom heen.

Paddestoelenrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paddestoelen (gedroogde)	10	g
water (om paddestoelen te weken)	1,4	dl
bouillon	3,6	dl
champignons	70	g
boter	30	g
peterselie (gehakte)	0,8	el
olijfolie	12	ml
ui (klein)	0,4	stuk
risottorijst	110	g
wijn (witte, droog)	48	ml
parmezaanse kaas (geraspt)	10	g
citroensap	0,2	stuk
zout en peper		
verse kruiden (peterselie, kervel, bieslook)		

Vorbereiding - Algemeen: Laat de gedroogde paddestoelen circa 40 minuten in warm water weken. Snijd de champignons in plakjes en besprenkel ze met citroensap. Snipper de uit klein en hak de peterselie fijn. Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Hak de kruiden voor de garnering. Bereidingswijze - Gedroogde paddestoelen: Haal de paddestoelen uit het water en droog ze goed af. Zeef het water waarin de paddestoelen geweekt zijn. Doe dat nu samen met de bouillon in een pan en laat het bijna aan de kook komen. Champignons: Bak de champignons in een derde deel van de boter totdat ze hun vocht losmaken en bruin beginnen te worden. Schep de champignons in een kom. Risotto: Verhit de olijfolie met de helft van de resterende boter in een pan en fruit de ui glazig. Voeg al roerend de rijst toe, blijf roeren zodat alle rijstkorrels gelijkmatig glanzen. Schep alle paddestoelen (geweekte en de champignons) door de rijst en giet de wijn erbij. Laat het mengsel op een middelmatig vuur koken totdat het vocht grotendeels is opgenomen. Voeg de bouillon in gedeeltes toe. Ieder deel moet volledig opgenomen zijn voordat het volgende erbij komt. Als alle vloeistof verwerkt en opgenomen is, haal dan de pan van het vuur en voeg de resterende boter en de Parmezaanse kaas toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper en schep de peterselie erdoor. Houd de risotto warm tot aan het serveren. Serveren: Schep de risotto in een ingevet timbaaltje en stort het op het bord.

Rode kool met een plak gegrilde knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	0,1	stuk
appels (goudrenet)	0,8	stuk
sjalotjes	10	g
boter	10	g
rode peper	0,2	stuk
kruidnagels	2	stuks
jeneverbessen	2	stuks
wijn (rood)	1	dl
suiker	0,5	theelepel
zout en peper		
knolselderij	0,1	stuk
citroen		

Vorbereiding - Rode kool en knolselderij: Snijd de kool doormidden en haal de kern eruit. Snijd de kool in ruitjes van circa 0,5 cm. Kneus de jeneverbessen en de kruidnagels. Schil de appels en snijd ze in stukjes, snijd de rode peper in kleine reepjes, meng ze met de gesneden kool, kruidnagels, jeneverbessen en de wijn; laat dit circa een half uur marinieren. Snijd de sjalotjes brunoise. Schil de knolselderij en snijd die in dunne plakken op de snijmachine (stand 19). Steek uit elke plak met een steker een rondje van 6 cm Ø; besprenkel ze licht met wat citroensap om het verkleuren tegen te gaan. Bereidingswijze - Rode kool: Bak de sjalotjes in een koekenpan met wat boter; voeg de gemarineerde kool, suiker, zout en peper naar smaak toe. Laat het geheel circa 15 minuten sudderen. Knolselderij: Verwarm de grillplaat voor. Leg de plakken in een stoombak in de oven en stoom ze circa 3 minuten. Laat ze afschrikken in ijswater en dep ze droog met keukenpapier. Gril ze op de grillplaat. Serveren: Schep met een kleine ijstang een bal rode kool en leg die op een plak knolselderij.

DESSERT Taartje van Guanaja Valrhona chocolade met een saus van espresso, geparfumeerd met vanille

Taartje van Guanaja Valrhona chocolade met een saus van espresso, geparfumeerd met vanille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2,5	dl
vanillestokjes	1	stuk
eierdooiers	3	stuks
suiker	70	g
maïzena	25	g
oploskoffie	2	theelepels
slagroom	2	dl
espresso(50 gram koffie op 1 liter)	2	dl
hazelnootnougat	100	g
rum	0,4	dl
water	1	dl
guanaja valrhona bittere chocolade	50	g
cacaopoeder	50	g
crème double	70	g
munt		
chocolade (voor raster)couveture	40	g

Vorbereiding - Chocoladeraster: Smelt de chocolade au-bain-marie. Leg een stuk vetvrij papier op een plank. Maak een cornet van een stukje vetvrij papier. Vul die met de chocolade. Spuit de gesmolten chocolade in rastervorm op het vetvrije papier. Zet het in de koeling om hard te laten worden. Taartje: Laat $\frac{3}{4}$ deel van de melk en de vanillestokjes (gekregen van het voorgerecht) langzaam aan de kook komen. Meng de rest van de melk met de eidooiers, suiker en maïzena en voeg dat al roerend aan de kokende melk toe. Laat het doorkoken totdat het bind en haal de pan van het vuur. Roer de oploskoffie erdoor. Laat het geheel afkoelen en haal de vanillestokjes eruit. Klop de slagroom stijf. Koffiesaus: Breng de espresso (5 dl water + 2 scheppen koffie = 10 personen), nougat en de suiker aan de kook. Los de maïzena in de rum op en bindt daarmee de hete vloeistof. Zet de pan in een bak ijswater en roer totdat de saus is afgekoeld. Glazuur: Verhit langzaam alle ingrediënten voor de glazuur in een pan. Roer net zo lang totdat er een homogene saus ontstaat. Lat de saus afkoelen totdat hij lauwwarm is. Bereidingswijze - Taartje: Schep de slagroom voorzichtig door de afgekoelde massa. Stort de massa dan in ringen (5 cm Ø).(op een koude bakplaat). Laat dit in de koeling opstijven.(op de grond). Glazuur: Als de taartjes voldoende zijn opgesteven, ze uit de ringen halen en op bakpapier leggen. Dit overgieten met de lauwarme glazuur. Serveren: Nappeer de koffiesaus op een decoratieve manier op de borden. Leg het taartje op het bord. Garneer met een muntblaadje en het chcoladeraster.

KOFFIE Mokka

Mokka