

# 2006 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

---

**VOORGERECHT** Sashimi van rode tonijn met een marinade van Westmalle Dubbel

---

## Sashimi van rode tonijn met een marinade van Westmalle Dubbel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn (yellowfin)	150	gram
wortel	0,25	stuk
komkommer	0,25	stuk
watermeloen	0,25	stuk
bosuitjes	0,5	stengel
koriander	beetje	
rode peper		
rijstazijn		
westmalle dubbel	1	fles
soja saus	1	eetlepel
shisopurper		
daikonkers		
stokbroodje		

Vis: Snijd de tonijn in zeer dunne plakjes van niet meer dan 8 mm dik. Marineer de tonijn in de afgekoelde saus. Groente: Schil de wortel en snijd hem julienne. Schil de komkommer, verwijder het zaad en snijd het vruchtvlees julienne. Snijd de watermeloen in dunne plakken. Snijd de bosui fijn en hak de kervel. Maak de peperkorrels fijn in de vijzel. Meng de wortel, komkommer, watermeloen en fijngesneden bosui met de rijstazijn en de gehakte koriander. Saus: Kook het bier op een hoog vuur in tot 2/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg de sojasaus en de rijstazijn toe en laat het afkoelen. Stokbroodje: Verwarm de oven voor op 180°C. Bak het stokbroodje circa 5 minuten in de oven. Serveren: Haal de tonijn uit de marinade. Leg een hoopje van het wortelmengsel op een bord en dresseer daarboven een plakje tonijn. Garneer met de Shiso purper en Daikoncress. Strooi er een beetje peper over en druppel nog wat marinade om de tonijn heen. Garneer met een stokbroodje.

## Koude tomatensoep met rivierkreeftjes en gefrituurde courgettebloemen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vleestomaten	800	gram
basilicum	2	blaadjes
knoflook	1	teen
tabasco		
zout en peper		
crème fraîche	2	el
zure room	1	eetlepel
bieslook	0,25	bosjes
peterselie	0,25	bosjes
tijm (gehakte)	1	eetlepel
kervel	0,25	bosje
citroensap		
suiker		
cayennepeper		
bloem	60	gram
aardappelmeel	24	gram
mineraalwater (koolzuurhoudend)	1	dl
courgettebloemen	4	stuks
frituurolie		
rivierkreeftjes	100	gram
gehakte kruiden		

**Soep:** Ontvel de tomaten en verwijder de zaden en zaadlijsten. Maak de knoflook schoon en kneus hem licht. Scheur de basilicumblaadjes in grove stukken. Pureer de tomaten en wrijf ze door een fijne zeef. Breng ze op smaak met zout en peper en een paar druppels tabasco. Doe alles in een kom en voeg de knoflook en de basilicumblaadjes toe. Zet de soep circa 2 uur in de koeling. **Crème:** Hak de kruiden fijn. Meng de crème fraîche, zure room goed met de fijngehakte kruiden (houd een beetje achter voor de garnering). Breng de crème op smaak met zout, peper, suiker, cayennepeper en citroensap. **Courgettebloemen:** Meng de bloem, het aardappelmeel en een snufje zout in een beslagkom en voeg mineraalwater toe. Roer dit tot een homogeen beslag (yoghurtdikte). Verwijder de stampers van de courgettebloemen en snijd de stelen circa 2 cm in. Haal de bloemen door het beslag en frituur ze in hete olie. **Serveren:** Verdeel de tomatensoep over gekoelde coupes. Zet de coupe op een bordje en leg de rivierkreeftjes, de crème en de courgettebloem eromheen.

**Gegrilde forel met zuringsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forel	2	stuks
zonnebloemolie	1	eetlepel
zout en peper		
zuring	100	gram
boter (ongezouten)	125	gram
eierdooiers	3	stuks
citroen	0,5	stuk
witte wijn	30	ml

Vis: Fileer de forel en haal met een vispincet alle graten uit de vis. Spoel de filets onder koud water af en dep ze droog met keukenpapier. Bestrooi ze met zout en versgemalen peper. Saus: Was de zuring en dep ze droog. Snijd de zuring klein, maar bewaar enkele blaadjes voor de garnering. Laat de boter smelten. Klaar de boter en laat het afkoelen tot circa 40°C.

Bereidingswijze: Vis: Verwarm een grillplaat, leg er bakpapier op. Bestrijk het bakpapier met olie en grill de vis aan beide kanten circa 2 à 3 minuten, begin op de velkant. Saus: Klop de eierdooiers, witte wijn en het citroensap au-bain-marie schuimig. Voeg de afgekoelde boter voorzichtig toe. Klop de massa net zolang totdat er een licht gebonden, romige saus ontstaat. Voeg citroensap naar smaak toe. Voeg de fijngesneden zuring toe. Breng de saus op smaak met zout en peper. Serveren: Maak een spiegel van de saus op de warme borden en leg hierop een forelfilet. Garneer met een blaadje zuring.

**HOOFDGERECHT** Runderrollade met peperkers- en balsamico-azijnsaus vergezeld van spätzle

---

## Runderrollade met peperkers- en balsamico-azijnsaus vergezeld van spätzle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote	400	gram
rozijnen	30	gram
pijnboompitten	30	gram
peterselie	0,25	bosje
knoflook	1	teentje
zout en peper		
kersen (verse of diepvries)	100	gram
suiker	50	gram
rode wijn	0,5	dl
rode port	0,5	dl
kersensap	0,5	dl
boter	25	gram
peper (witte)		
kalfsfond (donker)	4	dl
balsamico-azijn	1	dl
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
andijvie	1	stronk
nootmuskaat		

Vlees: Snijd de entrecote in plakjes van 50 gram. Leg een stukje huishoudfolie op de plakjes en klop het vlees met een hakbijltje iets uit. Bak de pijnboompitten in een droge koekenpan mooi lichtbruin. Bak degelijk de hoeveelheid die bij de groente hoort. Hak de knoflook en de peterselie fijn. Groente: Was de andijvie en snijd ze fijn. Ontvel de knoflook. Peperkerssaus: Ontpit de kersen voorzichtig, laat bij enkele stuks het steeltje eraan zitten. Laat de suiker caramelliseren en blus het af met de rode wijn en de rode port. Kook de saus in tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Snijd de boter in kleine blokjes en zet ze koud weg. Balsamico-azijnsaus: Laat de kalfsfond met de rode port, balsamico-azijn en kruiden inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Snijd de boter in kleine blokjes en zet ze koud weg. Bereidingswijze: Vlees: Leg wat pijnboompitten, rozijnen, fijngehakte knoflook en peterselie op de lapjes vlees (bewaar wat pijnboompitten, rozijnen, knoflook en peterselie voor later). Bestrooi het vlees met zout en peper. Rol de lapjes op tot een rollade en maak ze in de lengterichting vast met een prikker. Doe wat olijfolie in een pan met een antiaanbaklaag en braad de rollade zeer kort aan alle kanten bruin. Houd het vlees warm onder aluminiumfolie. Peperkerssaus: Voeg het kersensap toe en laat de saus nog een beetje inkoken. Monteer de saus met kleine stukjes koude boter en breng hem op smaak met witte peper. Gebruik eventueel een beetje aardappelzetmeel om de saus wat meer te binden. Voeg op het laatst de kersten toe. Balsamico-azijnsaus: Zeef de saus en monteer de saus met stukjes koude boter. Groente: Blancheer de andijvie enkele seconden en spoel ze gelijk koud met ijswater. Bak ze met de pijnboompitten en de knoflook in wat boter. Serveren: Schep de twee sauzen elk aan

een kant van een bord en leg een schepje andijvie hierop. Leg 2 stukjes rollade per persoon schuin over de andijvie en serveer het met een schepje spätzle.

## Spätzle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	gram
eieren	3	stuks
zout	0,5	theelepels
water	1,25	dl
boter	40	gram

Vorbereitung: Doe alle ingrediënten in de beslagkom van de keukenmachine. Begin op lage snelheid totdat de bloem goed is opgenomen en niet meer stuift. Ga door op hogere snelheid en maak een mooi glad beslag waarin luchtballen te zien zijn. Bereidingswijze: Zet een pan met water en zout op en laat dit aan de kook komen. Leg het deeg op een natte plank en schraap steeds met een paletmes kleine stukjes deeg in het kokende water. De spätzle zijn gaar als ze boven komen drijven. Haal ze met een schuimspaan uit het water. Houd ze warm in een vergiet boven kokend water.

**DESSERT** Mousse van goudrenet met verse geitenkaas en zwarte peper, Pudding van geitenmelk met gelei van aardbeien, Roomijs van geitenmelk met rozemarijn en honing

---

### Mousse van goudrenet met verse geitenkaas en zwarte peper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
compote van appels	120	gram
geitenroomkaas	200	gram
eiwit	1	stuk
gelatine	2	blaadjes
peper (zwart)		

Week de gelatine in koud water. Klop de roomkaas met de zwarte peper los en spatel de kaas door de compote. Klop de eiwitten half stijf. Smelt de geweekte gelatine in een klein pannetje (let op: heel kort). Meng het eiwit en de gelatine luchtig door de kaas. Verdeel de massa in timbaaltjes en laat de mousse in de koeling opstijven. Stort de timbaaltjes.

### Compote van Goudrenet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels (goudrenet)	200	gram
suiker	40	gram
vanille suiker	1	zakje
kaneel	snufje	

Schil de appels en snijd ze in vieren. Verwijder de klokhuizen. Zet ze op met een bodempje water. Kook ze op een zacht vuur in ± 20 minuten zacht. Haal ze van het vuur en voeg nu de suiker, vanillesuiker en de kaneel toe. Roer alles goed door elkaar. Zeef de massa en laat die afkoelen.

## Pudding van geitenmelk met gelei van aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenmelk	0,2	l
vanillestokje	0,5	stuk
suiker	80	gram
eieren	1,6	stuks
aardappelmeel	10	gram
aardbeiengelei	0,8	dl
aardbeienconfiture	40	gram
gelatine	0,5	blaadje
witte wijn	0,2	dl

Breng de melk met het vanillestokje en de helft van de suiker aan de kook. Klop de eieren los met het aardappelmeel en de rest van de suiker. Voeg de losgeklopte eieren al roerend bij de kokende melk. En laat het mengsel al roerend 2 minuten koken. Giet het mengsel in kleine glaasjes op voet; vul die niet helemaal. Zet de pudding tot vlak voor het serveren in de koeling. Week de gelatine in koud water. Breng de aardbeienjam met de witte wijn aan de kook. Wrijf dat door een zeef. Knijp de geweekte gelatineblaadjes goed uit. Roer de uitgeknepen blaadjes gelatine door de massa. Schep de massa op de pudding en laat het afkoelen.

## Roomijs van geitenmelk met rozemarijn en honing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenmelk	0,4	l
eierdooiers	1	stuk
room culinair	0,8	dl
suiker	50	gram
rozemarijn	0,4	takje
acaciahoning	40	gram

Kook de melk met de room culinair, honing en rozemarijn. Klop de dooiers met de suiker tot de massa bijna wit is. Voeg al kloppend de eierdooiers bij het melkmengsel. Verwarm het mengsel, maar laat het niet koken. Zeef het mengsel. Laat het afkoelen en draai er dan ijs van. Haal het ijs uit de ijsmachine en zet het in de diepvriezer voor later.

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**