

2006 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

AMUSE Paté brûlée

Paté brûlée

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paté	100	gram
calvados		Scheutje
bruine suiker		

Paté: Meng de calvados met de paté. Schep het mengsel in kleine amusebakjes of op een amuselepel. Strooi er bruine suiker overheen. Brand met de verfbrander de suiker krokant.

Steak tartare à la Westmalle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tournedos	280	gram
eieren	2	stuks
stokbrood	0,5	stuk
westmalle trappistenkaas	4	plakken
oesters (creuse)	4	stuks
tomatenketchup	20	gram
sjalot	20	gram
mosterd	15	gram
olijfolie		
groene kruidenolie		
tabasco		
zout en peper		
zilveruitjes	60	gram
kappertjes	10	gram
augurken	35	gram
peterselie (platte)	5	gram
westmalle trippel	0,5	fles
hazelnootolie	0,15	dl
suiker	20	gram
gelatine	3	blaadjes

Vorbereiding: Leg het vlees circa 0,5 uur in de vriezer. Snipper de sjalot fijn. Kook de eieren hard. Hak de peterselie, zilveruitjes, kappertjes en augurken fijn en doe ze in een platte ondiepe bak. Week de gelatine in koud water. Gelei: Verwarm de hazelnootolie en los de suiker erin op. Blus dit af met Westmalle Trippel, laat het kort doorkoken en proef of het bittertje weg is. Voeg de tomatenketchup en de mosterd toe. Breng dit op smaak met zout en peper. Los de gelatine erin op. Giet het vocht op het garnituur in de ondiepe bak en laat het geheel in de koeling opstijven. Vlees: Snijd het vlees met een vlijmscherp mes zeer fijn. Voeg de olijfolie, een deel van de gesnipperde sjalot, de tomatenketchup, mosterd en iets tabasco toe. Breng het geheel met zout en peper op smaak. Steek de oesters met een oestermes open, haal het vlees eruit en laat dit uitlekken. Hak de oesters net zo fijn als het vlees en maak dit aan met wat gehakte sjalot en tabasco. Houd dit apart. Scheid het wit en de dooiers van de eieren en wrijf beide apart door een zeef. Stokbrood: Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het stokbrood in lange dunne repen. Leg de repen op een bakplaat, bedruip ze met olijfolie en laat ze in de oven kleuren en krokant worden. Neem het brood uit de oven, bestrooi licht met zout en peper en leg er een plakje kaas over. Laat dit nog even kort in de oven smelten. Gelei: Stort de gelei en snijd er repen van. Serveren: Schep de tartaar in een steker, zet dit op een bord en druk het licht aan. Leg de oesters bovenop het vlees. Schep een lijntje van eidooiers en eiwit langs het tartaatje. Leg een reep gelei op het bord. Druppel een beetje kruidenolie over het tartaatje heen en serveer het met een stukje stokbrood.

Tomatenconsommé met zeeduielfilet in spitskoolblad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten (rijpe)	500	gram
wortel (klein)	1	stuk
sjalot	1	stuk
knoflook	0,5	teentje
bleekselderij	0,25	stengel
prei	0,5	stuk
boter	20	gram
kalfsfond (heldere)	3,5	dl
eiwit	80	gram
tomatenpuree	45	gram
ijsblokjes	1/3	kopje
platte peterselie	0,25	bosje
gin	2	cl
zout en peper		
zeeduielfilet	100	gram
spitskool	0,5	kool
kerstomaatjes	8	stuks
tomaten	1	stuk
koriander		

Vorbereiding: Was de tomaat en snijd ze in vieren. Maak de wortel, bleekselderij, sjalot en knoflook schoon en snijd alles in grove stukken. Snijd de prei in dunne reepjes (dit is om de vispakketjes te binden) en snijd de rest van de prei klein, houd dit apart. Verhit de boter en fruit de sjalot, de groente en de tomaten hierin. Giet de fond erbij en laat alles op een niet te hoog vuur circa 40 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en laat het afkoelen. Halveer de blaadjes spitskool over de lengte. Blancheer ze in kokend water met zout. Laat ze schrikken in ijswater. Dep de blaadjes met een theedoek droog. Snijd de zeeduivel in stukken van 10 gram (2 per persoon). Ontvel de tomaten en snijd ze heel klein (concassé).

Bereidingswijze: Tomatenconsommé: Meng de ijsblokjes, prei, tomatenpuree en de peterseliestengels met het eiwit. Roer het mengsel door de tomatenconsommé. Zet de pan op een laag vuur en laat het langzaam aan de kook komen. Breng de soep op smaak met zout, peper en gin. Passeer de consommé door een vochtige passeerdoek. Vis: Bestrooi de stukjes zeeduivel met zout en peper en pak ze in de spitskoolblaadjes. Laat de repen prei even in kokend water weken en bind vervolgens de pakketjes hiermee dicht. Kruis de kerstomaatjes in met een schep mes, leg ze 10 seconden in kokend water en laat ze gelijk in ijswater schrikken. Ontvel ze. Serveren: Verwarm de soep en voeg de concassé toe. Laat de vispakketjes circa 2 minuten in kokend water garen. Leg de kerstomaatjes en vispakketjes op het bordje voor het glaasje en schenk de warme tomatenconsommé in het glaasje. Garneer met wat blaadjes koriander.

Rollade van zalm en snoekbaars op aardappel/preiragout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	stuk
aardappels (vastkokend)	500	gram
spinazie	250	gram
snoekbaarsfilet	80	gram
zalmfilet	100	gram
afsnijdsel van snoekbaars en zalm	90	gram
eiwit	15	gram
slagroom	80	gram
wortel, prei, bleekselderij (brunoise)	15	gram
limoensap		Paar druppels
kreeftenpasta	2	gram
zout en peper		
bloem	15	gram
boter	15	gram
visfond	2,5	dl
witte wijn (droog)	1	dl
crème fraîche	1	dl
sekt	35	cc
noilly prat		Scheutje
pernod		Scheutje

Vorbereiding: Snijd de Zalmfilet en de snoekbaarsfilet in mooie stuken. Houd de afsnijdsels apart. Maak van de afsnijdsels, samen met het eiwit en room een homogene farce. Snijd de groente brunoise, blancheer ze en spoel ze koud. Laat de groente goed uitlekken en dep ze droog met een theedoek. Schep de groente door de farce. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Was de aardappels, schil ze en snijd ze in plakken van 2 mm en snijd de plakken dan weer in ruiten van 2 cm. Was de prei en snijd die ook in ruiten van 2 cm. Kook de aardappels en prei afzonderlijk in zout water, spoel ze koud af en laat ze uitlekken. Maak de spinazie schoon, verwijder de stelen. Blancheer de spinazie in zout water, spoel koud af en laat het uitlekken. Neem een vel aluminiumfolie vorm hierop een rechthoek van de spinaziebladeren van 40 x 30 cm. Vis: Bestrooi de zalmfilet met zout en peper en bestrijk de vis aan een kant met farce (1 cm dik). Leg de vis met de farcekant naar beneden in het midden van de spinazierechthoek. Bestrooi de snoekbaarsfilet met zout en peper en leg de vis op de zalm. Bestrijk de snoekbaarsfilet met de farce (1 cm dik). Verdeel de rest van de farce over de zijanten van de filets tot alles bedekt is met farce. Vorm met behulp van de folie een rol van de vis. Laat de rollen in de koeling rusten. Saus: Laat de boter in een sauspan smelten en voeg de bloem toe. roer alles goed door elkaar. Voeg al roerend de visfond, witte wijn, slagroom en de crème fraîche toe. Laat de saus tot de helft inkoken. Schuim hem op met een staafmixer en breng de saus op smaak met Noilly Prat, Pernod en sekt. Bereidingswijze: Vis: Pocheer de rollade cirka 20 minuten in heet water. Laat de rollade 4 minuten rusten. Saus: Verwarm de saus en voeg de aardappels en de prei toe, laat alles even warm worden. Serveren: Haal de

rollade uit de folie en snijd er plakken van 1 cm van. Verdeel de aardappel/preiragout over de borden. Leg een plak rollade op de aardappel/preiragout.

Gelardeerde hazenrug, pepersaus met aardappelrollade en spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenrugfilets à 100 gram	4	stuks
spek	150	gram
zout en peper		
hazenrugkarkassen	500	gram
afsnijdsels	500	gram
sjalot	1	stuk
knolselderij	30	gram
laurier	1	blaadje
tijm	1	takje
pimentkorrels	5	stuks
kruidnagels	5	stuks
boter		
water	1,5	l
peperkorrels (4 seizoenen)		
aardappels (afkokers)	300	gram
tarwemeel (grof gemalen)	100	gram
eidooiers	50	gram
ei		
spinazie (wilde)	100	gram
noten (diverse, fijngehakte)	90	gram
nootmuskaat		
spruiten (grote)	250	gram
bouillonpoeder	15	gram
sherryazijn		

Vorbereiding: Fond: Snijd de boter in kleine blokjes en zet dis koud weg. Snijd de knolselderij in kleine blokjes. Hak de sjalot fijn. Braad de botten en afsnijdsels in heet vet aan. Voeg de sjalot en knolselderij toe, laat dit even meebakken en voeg de kruiden en de specerijen toe. Laat alles op een laag vuur cirka 3 uur koken. Zeef de fond eerst door een zeef en daarna nog eens door een natte passeerdoek. Laat alles tot de helft inkoken. Vlees: Snijd het spek in dunne repen. Lardeer de hazenrugfilets. Aardappelrollade: Blancheer de spinazie, spoel af met ijswater. Laat dit uitlekken en droog de spinazie met een theedoek. Schil de aardappels, kook ze en pureer ze. Voeg boter, eidooier, bloem, zout, peper en nootmuskaat toe en kneed het geheel tot een deeg. Hak de noten fijn. Groente: Haal de blaadjes van de spruitjes af. Blancheer ze, spoel af met ijswater. Laat dit uitlekken en droog de blaadjes met een theedoek. Bereidingswijze: Vlees: Bak de hazenrugfilets bruin. Laat het vlees nog 3 à 4 minuten onder aluminiumfolie rusten. Saus: Blus de braadpan af met de fond. Maak de peperkorrels fijn in de vijzel en voeg dit aan de saus toe. Bind de saus met koude blokjes boter en breng hem op smaak met zout. Aardappelrollade: Rol het deeg uit tot een plak van 10 x 30 cm. Beleg de plak met de spinazieblaadjes. Rol de plak op tot een rollade. Bestrijk die met losgeklopt ei en rol hem door de gehakte nootjes. Bak de rollade in heet vet bruin. Groente: Smoor de spruitjes in

een pan met bouillon en boter en breng dit op smaak met sherryazijn en zout. Serveren: Snijd de filet in de lengte in plakken en leg dit waaiervormig op de borden. Leg de aardappelrollade en de groente ernaast. Nappeer de saus eromheen.

DESSERT Bramen in eigen ijs

Bramen in eigen ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bramen (diepvries)	400	gram
suiker	160	gram
rode wijn	1	dl
bramen coulis	125	cc
bramen	16	gram
slagroom	1	dl
poedersuiker		

Vorbereiding: Bramenijs: Pureer de bramen en wrijf ze door een zeef. Houd een deel van de massa apart, verwarm dit en los de suiker hierin op. Voeg dit weer bij de massa. Laat het afkoelen. Voeg de rode wijn toe en draai er ijs van in de ijsmachine. Garnering: Klop de slagroom lobbijg. Bereidingswijze: Saus: Verwarm de coulis met de suiker in een steelpan. Serveren: Maak een ring van slagroom. Schep wat coulis eromheen. Trek met een cocktailprikker figuren in de coulis en slagroom (naar binnen toe). Leg een bolletje ijs in het midden van het bord. Leg de bramen eromheen. Voeg hier en daar een druppel room toe. Bestrooi het geheel aan de buitenkant met poedersuiker en garneer met een paar blaadjes mint.

KOFFIE Mokka met truffels

Truffels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	gram
poedersuiker	250	gram
couverture (puur)	250	gram
rum	4	el
koffie (sterke)	4	el
chocolade (voor vlokken)	150	gram

Vorbereiding: Truffels: Leg de chocolade voor de vlokken in de koeling. Laat de boter op kamertemperatuur komen en klop de boter schuimig. Voeg al kloppend poedersuiker (door een zeef) toe. Hak de chocolade in grove, gelijke stukken. Smelt de chocolade au-bain-marie totdat het een gladde massa is. Voeg het boter/suikermengsel toe en schep dit er goed doorheen. Voeg de koffie en de rum toe. Schep de massa goed door elkaar en laat het geheel afkoelen. Rasp vlokken van het stuk chocolade dat in de koeling ligt. Vorm van de chocolade/suiker/botermassa truffels en rol dit door de vlokken. Leg ze op een bord en zet ze tot gebruik koel weg. Serveren: Maak een heerlijke cappuccino, espresso of café au lait en serveer hierbij de truffels in kleine schaalpjes.