

2007 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

VOORGERECHT Gazpacho van peer

Gazpacho van peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peren (doyenne du comice, rijpe)	100	gram
(sherry) pedro ximenez	0.05	dl
olijfolie (groene)	0.2	dl
citroensap	0.5	eetlepel
(sherry) pedro ximenez voor dressing	0.2	dl
wijnazijn	0.2	dl
peer voor garnering	0.1	stuk
fleur de sel		

Gazpacho: Schil de peren, haal het klokhuis eruit en snijd ze in kleine blokjes. Doe de peer, het citroensap en de olijfolie in een hoge kom. Mix het met een staafmixer tot een gladde massa. Voeg de sherry toe. Voeg wat water toe wanneer de massa te dik is. Zet de gazpacho tot gebruik in de koeling. Dressing: Kook de wijnazijn met de sherry in totdat het een dikke stroop geworden is. Garnering: Snijd de peer in zeer dunne plakken (snijmachine, stand 6). Serveren: Schep de gazpacho in kleine bekertjes. Napeer wat siroop en groene olijfolie erover. Bestrooi met fleur de sel. Steek een plakje peer aan de zijkant van het bekertje. Zet de bekertjes op een side plate met en papieren onderzetter.

Haring met watermeloen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haring	3	stuks
mon-chou (warme)	80	gram
rode biet	1	stuk
suiker	16	gram
frambozenazijn	0.4	dl
mosselen (gekookte)	32	stuks
sjalotjes	50	gram
sla (gemengde)	0.25	zak
kervel	0.25	bosje
zout en peper		
watermeloen	1/8	stuk
gelatine	3	blaadjes
olijfolie (extra)	0.4	dl
frambozenazijn voor vinaigrette		scheutje

Vis en salade: Maak de haring schoon en verwijder alle graatjes. Snijd de haring in reepjes. Kruid de Mon-chou met zout en peper. Doe het mengsel in een spuitzak met een kartel spuitmondje nr.5. Watermeloengelei: Week de gelatine in koud water. Snijd de watermeloen in stukken, haal de schil eraf, de pitten eruit en mix de stukken in een keukenmachine. Giet de massa door een zeef. Neem 7 dl (voor 20 personen), verhit 3 dl in een pan en los de gelatine hierin op. Voeg de rest van het meloensap toe. Bedek een ovenplaat met huishoudfolie. Stort de massa op de plaat en bedek het met huishoudfolie. Zet de plaat in de koeling (op de grond). Vinaigrette: Meng de olijfolie en de frambozenazijn. Breng de vinaigrette op smaak met zout en peper. Salade: Kook de rode bieten met suiker en frambozenazijn. Snijd de bieten brunoise. Snipper de sjalotjes. Meng de mosselen met de uitjes en de vinaigrette. Pluk de kervel. Serveren: Leg op elk bord 3 reepjes haring. Spuit tussen elk filetje een streep Mon-chou. Snijd de meloengelei in plakjes en leg op elk bord een plakje gelei zodanig dat de vis een stukje bedekt is. Schik een krans van sla, rode biet, kervel en mosselen langs de rand van elk bord.

Snoekbaarsfilet met aardappelsalade en zalf van artisjok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
opperdoeze ronde	300	gram
spek (gerookt)	50	gram
augurken	50	gram
peterselie (gehakt)	1	eetlepel
zout en peper		
snoekbaarsfilet	400	gram
champignons	4	stuks
artisjokken	2	stuks
bloem		
witte wijn	1	dl
bouquet garni	100	gram
laurierblad	1	stuk
peperkorrels	2	stuks
roomboter	50	gram
water	1	liter
eiwit		
sekt	1	dl
visbouillon	1	dl
crème fraîche	50	gram
room	0.5	dl

Aardappelsalade: Verwarm de oven voor op 180°C. Was de aardappels en dep ze droog. Pof de ongeschilde aardappels 1 uur in een oven van 180°C. Schil ze en prak ze met een vork. Snijd de augurken brunoise en hak de peterselie fijn. Groente: Maak de artisjok schoon en snijd dunne plakjes uit 1 halve artisjok + enkele binnenblaadjes. Plet de peperkorrels. Kook de rest van de artisjok zachtjes gaar in een pan met water, wijn, bouquet garni en zout. Saus: Laat de sekt bijna volledig inkoken. Voeg de visbouillon samen met de room toe en kook het tot de helft in. Bereidingswijze: Aardappelsalade: Snijd het spek brunoise en bak de spekblokjes krokant. Voeg de aardappels, augurk en peterselie toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Groente: Haal de plakjes artisjok door het eiwit en dan door de bloem en frituur ze krokant op 150°C. Mix de gegaarde artisjok samen met de helft van de roomboter tot een zalfachtige massa met de staafmixer en breng dit op smaak met zout en peper. Saus: Voeg de crème fraîche en de rest van de roomboter toe en breng dit op smaak met zout en peper.

Snoekbaarsfilet: Verwarm de oven voor op 50°C. Snijd de champignons in dunne plakjes en bestrijk ze met olijfolie, zout en peper. Snijd de snoekbaarsfilet in plakjes (3 plakjes p.p.). Bestrijk ze met olijfolie en zout en peper. Gaar de vis en de champignons circa 15 minuten in de oven. Serveren: Dresseer de aardappelsalade als een vierkantje op het bord. Schik de snoekbaarsfilet en de champignons er dakpansgewijs op. Maak een quenelle van de artisjokkenzalf en leg er de artisjokchips bovenop. Mix de saus tot schuim met een staafmixer en napeer die over de vis.

Kwartels met munt-basilicumsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartel	4	stuks
wijn (wit)	0.4	dl
groentebouillon	1	dl
room	0.6	dl
munt	0.4	eetlepel
basilicum	0.4	eetlepel
boter (geklaard)	15	gram
zout en peper		
aardappels (redstar)	200	gram
boter	10	gram
eierdooiers	8	gram
melk		
druiven (witte, ontveld)	90	gram
kervel	0.2	bosje
bieslook	0.2	bosje
kerstomaatjes	4	stuks
olijfolie	0.4	dl
knoflook	0.4	teentje
tijm	0.2	theelepels
zout, peper en nootmuskaat		

Vlees: Snijd de borstfilets en de boutjes, beide met vel, van de kwartel los. Saus: Hak de karkassen klein en zet ze aan in een braadpan met wat boter. Blus af met de wijn. Hak de munt en de basilicum fijn. Schenk de groentebouillon en de room in de pan en voeg munt en basilicum toe. Laat de saus gedeeltelijk inkoken. Zeef de saus en kook hem dan tot de gewenste dikte in. Garnituur: Was de tomaatjes en droog ze. Hak de tijm en plet de knoflook. Doe de olie in een pannetje en leg de tomaatjes in de olie. Voeg de tijmblaadjes en de knoflook toe en verwarm het tot circa 60°C. Dek het pannetje af en pocheer de tomaatjes circa 45 minuten op een heel laag vuur. Haal de tomaatjes uit de olie en laat ze afkoelen. Hak de kervel en de bieslook fijn. Aardappelpuree: Schil de aardappels en kook ze gaar. Pureer ze. Verwarm de melk. Meng de puree met boter, eidooier en zoveel melk dat een luchtig, niet te natte puree ontstaat. Breng de puree op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Bereidingswijze: Vlees: Klaar de boter. Bak de kwartelborstjes en de boutjes in de geklaarde boter. Bestrooi het vlees met zout en peper. Saus: Verwarm de saus al kloppend met een garde zachtjes op een klein vuur. Garnituur: Verwarm de druiven in een pannetje. Serveren: Schik op elk bord twee boutjes en twee borstfiletjes. Nappeer de saus er rondom heen. Garneer met een bolletje aardappelpuree, enkele druiven, een kerstomaat, kervel en bieslook.

Trio van kersen - Zoethoutijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	0.5	dl
suiker	37	gram
melk	1.75	dl
zoethout	1	stokje
eierdooiers	0.4	dl

Zet de ijsmachine aan. Breng de room, melk, suiker en het zoethout aan de kook. Klop de eierdooiers los en voeg die toe. Laat het garen op een zacht vuurtje. Giet de massa wanneer het begint te binden door een zeef. Laat het afkoelen en schep de massa in de ijsmachine. Draai er ijs van.

Trio van kersen - Tom pouce

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kersensap	0.2	dl
agar agar	3.2	gram
gelatine	1	blaadje
kirsch		scheutje
suiker	6	gram
mascarpone	20	gram
eiwit	0.2	stuk
eierdooiers	0.2	stuk
slagroom	0.2	dl

Week de gelatine in koud water. Verwarm een scheutje kirsch en los de gelatine hierin op. Schep dit door de mascarpone. Klop het eiwit met de suiker luchtig. Klop de eierdooiers luchtig en voeg dit samen met het eiwit aan de mascarpone toe. Klop de room en meng dit met het mascarponemengsel. Doe het over in een spuitzak met kartelmondje en zet het circa 2 uur in de koeling. Breng het kersensap aan de kook, bewaar een beetje voor de garnering! Voeg de agar agar toe en laat het even doorkoken. Giet dit op een plaat en laat het in de koeling opstijven. Snijd de kersengelei in rechthoekjes van circa 6 x 2 cm (2 per persoon). Spuit het mascarponemengsel op de gelei en leg het tweede plakje er boven op.

Trio van kersen - Taartbodempje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	50	gram
basterdsuiker	15	gram
ei	5	gram
bakpoeder	0.5	gram
bloem	45	gram
zout	0.5	gram
bloem voor crumbledeeg	10	gram
basterdsuiker voor crumbledeeg	6	gram
boter (zacht)	6	gram
amandelen	8	gram

Meng de roomboter, basterdsuiker, zout en ei door elkaar. Zeef de bloem en het bakpoeder. Voeg dit toe aan het botermengsel. Circa 0,5 uur laten rusten in de koeling. Verwarm de oven voor op 160°C. Verdeel het deeg in het benodigde aantal stukjes. (20 gram p.p). Vul de taartvormpjes en bak de taartjes in 8 minuten half gaar. Vul de half gebakken taartjes met de clafoutis en de diepvrieskersen. Gaar het 10 minuten in de oven. Verkruiemel het crumbledeeg op de taartjes en zet ze 8 minuten in de oven.

Trio van kersen - Clafoutis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen (diepvries)	16	stuks
eierdooiers	0.56	stuk
eieren	0.5	stuk
suiker	13	gram
melk	0.5	dl
crème fraîche	25	gram
vanillestokje	0.2	stuk
sinaasappel- en citroenrasp		

Laat de diepvrieskersen goed uitlekken in een zeef. Rasp de sinaasappel en de citroen. Meng de eierdooiers, eieren, suiker, melk, crème fraîche, sinaasappel- en citroenrasp en het open gesneden vanillestokje. Laat dit 10 minuten staan. Haal de merg uit het stokje en voeg dat aan de massa toe. Mix het met de staafmixer goed door elkaar.

Trio van kersen - Gevulde kersen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen	16	stuks
marsepein	20	gram
eiwit		beetje
kirsch		beetje

Ontpit de kersen. Roer de marsepein met een garde los en voeg een scheutje eiwit en kirsch toe. Doe de massa in een spuitzak met een heel klein spuitmondje en vul er de 4 kersen per persoon mee.

Trio van kersen - Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	0.12	dl
suiker	18	gram
vanillestokje	0.2	stuk
sekt	0.35	dl

Haal het merg uit het vanillestokje. Klop de eierdooiers, suiker, merg en de sekt au-bain-marie tot het gaat binden. Klop de sabayon koud.

Trio van kersen - Marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
port	0.2	dl
rode wijn	0.1	dl
kirsch	0.12	dl
dragon	0.5	blaadje
mint	0.5	blaadje
sinaasappel (rasp)		
aardappelzetmeel		
suiker		

Laat de ingrediënten voor de marinade op een zacht vuurtje trekken. Giet het mengsel door een zeef. Bind het licht met aardappelzetmeel. Voeg de gevulde kersen toe en verwarm dit tot net onder het kookpunt.

KOFFIE Mokka

Mokka