

2007 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Garnalig tomaatje op een salade van geitenkaas en courgette

Garnalig tomaatje op een salade van geitenkaas en courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen (hollandse)	120	gram
tomaten (romano)	4	stuks
geitenkaas	200	gram
courgette	1	stuk
olijfolie		
azijn		
zure room	0.4	dl
mayonaise	0.5	dl
boter		
zout en peper		
rozemarijn		

Vorbereiding: Tomaten: Ontvel de tomaten. Snijd de kapjes eraf en hol de tomaten uit. Kruid ze met zout, peper en azijn. Zet ze onder een doek koud weg. Salade: Snijd de courgette met de schil brunoise (5 mm). Snijd de geitenkaas brunoise (5 mm). Mayonaise: Maak de mayonaise volgens recept. Bereidingswijze: Tomaten: Laat de tomaten uitlekken op keukenpapier. Meng de garnalen met de mayonaise en de zure room en breng het geheel op smaak met zout en peper. Vul de tomaten met de garnalen en zet de kapjes op de tomaten. Salade: Meng de courgette met de geitenkaas en breng het op smaak met zout, peper en een beetje azijn. Garnering: Haal de blaadjes rozemarijn van de steeltjes en bak ze even aan in wat boter. Steek de naaldjes in de tomaten. Serveren: Neem een steker. Schep de salade erin en zet de tomaat erop.

Romige kerriesoep met mosselen, shii-take en bloemkoolrosjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1000	gram
wijn (wit, droog)	2.5	dl
bloemkool	0.5	stuk
shii-take	120	gram
arachideolie		
kerriepoeder	1.25	theelepels
visfond	0.6	l
room culinair	1	dl
visbouillonpoeder		
rode peper (klein)	1	stuk
tay soy	0.25	bosje

Vorbereiding: Mosselen: Was de mosselen goed en kook ze in de wijn tot de schelpen open zijn. Neem ze uit de pan. Houd per persoon 3 mosselen in de schelp apart. Haal de rest van de mosselen uit de schelp. Giet een deel van het kookvocht op de mosselen die uit de schelp zijn, opdat ze niet uitdrogen. Houd de rest van het vocht apart. Maak de bloemkool schoon. Houd wat kleine roosjes apart, blancheer deze beetgaar. Snijd de rest van de bloemkool in kleine stukjes. Maak de shii-take schoon. Garnering: Haal de zaadjes uit het pepertje en snijd deze ragfijn. Snijd de tay soy fijn. Bereidingswijze: Soep: Verwarm in een ruime pan een beetje olie en zet hierin de kerriepoeder aan. Blus dit af met het mosselvocht en de visfond. Voeg de bloemkool en de room culinair toe en laat de bloemkool gaar worden. Pureer de soep en zeef hem in een schone pan. Breng de soep op smaak met visbouillonpoeder. Voeg de shii-take bij de soep en laat ze even meekoken. Schep vlak voor het serveren de mosselen en de bloemkoolrosjes door de soep. Serveren: Schep de soep in diepe borden en bestrooi het met de pepertjes en tay soy.

Porcini-aardappelgâteau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensfilet	100	gram
witte kool	0.1	stuk
boter	15	gram
worteltjes	1	stuks
porcini	100	gram
knoflook	1	teentjes
tijm	1	takje
laurier	1	blaadje
aardappels	3	stuks
zout en peper		
kervel		
kerstomaatjes	4	stuks

Vorbereiding: Gâteau: Snijd de filet in blokjes. Haal de buitenste bladeren van de kool en snijd de rest in heel fijne reepjes. Schrap de worteltjes en snijd ze in dunne plakjes. Week de porcini en snijd ze in dunne plakjes. Schil de aardappels, snijd ze in dunne plakjes en blancheer ze in water met zout. Hak de knoflook fijn. Garnering: Snijd de kerstomaatjes in vier stukjes en maak er zwaluwstaartjes van. Bereidingswijze: Gâteau: Bak de blokjes filet in wat boter. Roer de worteltjes erdoor en fruit die even aan. Voeg de porcini, kruiden en de knoflook toe. Breng het geheel op smaak. Gaar het circa 15 minuten in een gesloten pan op een laag vuur. Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de vormpjes in. Bedek de binnenkant van de vormpjes met plakjes aardappel. Vul de vormpjes op met het groentemengsel. Bak de gâteaux circa 30 minuten in de oven. Serveren: Stort de gâteaux op een klein bordje en garneer ze met een takje kervel en een paar zwaluwstaartjes.

HOOFDGERECHT Eend op Bresse wijze met vijgenpuree, rode bieten met aceto balsamico en het boutje met honingkruim

Eend op Bresse wijze met vijgenpuree, rode bieten met aceto balsamico en het boutje met honingkruim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
canette eenden	2	stuks
ganzenvet		
knoflook	2	teentjes
rozemarijn	2	takjes
tijm	2	takjes
zeezout (grof)	5	gram
peperkorrels	10	stuks
knoflook (marinade)	2	teentjes
uien (kleine)	2	stuks
rozemarijn (marinade)	2	takjes
tijm (marinade)	2	takjes
kleurzout	5	gram
peperkorrels (marinade)	10	stuks
vijgen (gekonfijte)	65	gram
boter (vijgenpuree)	10	gram
balsamico (12 jaar oud, wit)	0.35	dl
peper		
mini bietjes (rode)	3	stuks
balsamico (12 jaar oud, rood)		
amandelen (geschaafd)	30	gram
boter (amandelnoga)	6	gram
suiker	800	gram
water	1	eetlepel
wit brood (oud, zonder korst)	2	sneetjes
honing	15	gram
boter (honingkruim)	40	gram
zout en peper (honingkruim)		
vleugeltjes van de eend		
ganzenvet (saus)	0.5	eetlepel
sjalotjes	25	gram
knoflook (saus)	1	teentje
kalfsfond	2	dl
kippenfond	2	dl
honing (saus)	1	eetlepel
sherryazijn	0.2	dl
boter (saus)	30	gram
zout en peper (saus)		

Vorbereiding: Eend: Snijd de borstfilet, bouten en vleugels van de eend. De bouten worden gemarineerd; de vleugels gaan in de saus. Hak de karkassen in kleine stukken. Marinade: Doe de knoflook, uien, rozemarijn, tijm, kleurzout en peperkorrels in de keukenmachine en maak er een puree van. Doe de eendenbouten in de marinade en laat ze 12 uur trekken. Spoel de bouten de marinade van de bouten af. Konfijt zein ganzenvet op 80°C tot ze gaar zijn ongeveer 4 uur. Vijgenpuree: Haal de steeltjes van de vijgen en pureer ze samen met witte balsamico in de keukenmachine. Voeg royaal vers gemalen peper toe. Bietjes: Kook de bietjes gaar. Haal de schil eraf en snijd ze heel klein brunoise. Amandelnoga: Verwarm de oven voor op 180°C. Rooster de amandelen lichtbruin. Honingkruim: Maal de sneetjes brood in de keukenmachine tot kruim. Voeg honing, boter, zout en peper toe en meng alles goed door elkaar. Saus: Maak de sjalotjes en de knoflook schoon en snijd ze klein. Bak de vleugeltjes en stukken karkas in ganzenvet en voeg de sjalotjes, knoflook, honing en sherryazijn toe. Voeg de kalfsfond, de kippenfond, zout en peper toe en laat de saus tot circa 1/3 deel inkoken. Snijd de boter in kleine blokjes en zet die koud weg. Bereidingswijze: Bietjes: Stoof de bietjes in wat druppels rode balsamico en wat boter. Amandelnoga: Kook de suiker met het water op een laag vuur tot een lichtbruine karamel. Neem de pan van het vuur en roer de amandelen erdoor. Roer de boter door de warme karamel. Bestrijk een bakplaat met olie en giet de karamel erop. Laat het afkoelen en breek de noga daarna in stukken. Saus: Zeef de saus, roer er de koude boter door. Eend: Braad de eendenfilets krokant op het vel en even aan de vleeskant. Laat ze op een warme plaats circa 15 minuten rusten. Bak de boutjes krokant in ganzenvet, bedek ze met honingkruim en gratineer ze onder de salamander tot het kruim goudbruin is. Snijd de eendenborsten in tranches. Serveren: Leg een bolletje bietjes op het bord en leg er een boutje bovenop. Leg daarnaast een bolletje vijgenpuree en schik hierop de tranches eendenfilet. Nappeer het geheel met de saus en garneer met een stukje noga.

DESSERT Perenbavarois met bitterkoekjesspijs en een salade van rode vruchten met limoenschuim

Perenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren (rijpe)	2	stuks
pocheersiroop	6	dl

Schil de peren en verwijder het klokhuis. Pocheer de peren in water met suiker. Laat ze uitlekken en pureer ze in de keukenmachine.

Perenbavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
likeur (poîre william)	0.75	eetlepel
perenpuree	80	gram
slagroom	0.6	dl
gelatine	2	blaadjes
eiwit	30	gram
poedersuiker	25	gram

Week de blaadjes gelatine in koud water. Verwarm de perenpuree, los er de uitgeknepen gelatine in op, laat de puree afkoelen. Roer de likeur door de puree. Klop de slagroom lobbij. Klop het eiwit met de poedersuiker tot een stevig schuim. Meng de slagroom door de puree en spatel het eiwit door de puree. Zet het koel weg.

Perengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pocheersiroop	1.2	dl
gelatine	2	blaadjes

Week de gelatine in koud water. Verwarm de perensiroop en los de uitgeknepen gelatine er in op. Laat het opstijven in de koeling.

Bitterkoekjesspijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bitterkoekjes	50	gram
eiwit	8	gram

Verwarm de oven voor op 180°C. Maal de bitterkoekjes fijn met de keukenmachine. Meng het spijs met het eiwit. Neem een bakplaat met een bakmat en schep een bolletje van de massa op de bakplaat (1 per persoon). Bak de koekjes circa 8 minuten in de oven.

Zandtaartdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zandtaartdeeg	100	gram
frambozenconfiture	2	el

Rol het zandtaartdeeg uit en steek er rondjes uit (1 per persoon). Bak ze circa 10 minuten in de oven.

Frambozensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen coulis	1.2	dl
suiker	60	gram

Breng de frambozen coulis met de suiker aan de kook. Laat het even doorkoken. Zet het koel weg en voeg de vruchten toe.

Limoenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	30	gram
limoen	1	stuk
poedersuiker	30	gram

Rasp de limoenen. Klop het eiwit met de poedersuiker tot een stevig schuim. Spatel de citroenrasp er door. Vul de spuitzak met de massa en zet koud weg.

Rode vruchtensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
streng rode bessen	4	stuks
aardbeien	100	gram
bramen	150	gram
blauwe bessen	75	gram

Meng de vruchten met de frambozensaus en schep dit op het schuim.

KOFFIE Mokka

Mokka

OVERIG Mayonaise

Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel (gepasteuriseerd)	0.1	dl
azijn	0.04	dl
mosterd	0.12	gram
olie (arachide)	0.8	dl
worcestersaus	2	druppels
zout en peper		

Zorg dat alle ingrediënten op keukentemperatuur zijn. Meet en weeg de ingrediënten goed af. Doe het eigeel, azijn, zout en mosterd in een bekken en klop het met een garde goed door. Voeg de olie langzaam, eerst druppelsgewijs, dan in een zeer dun straaltje aan de massa toe, tot alle olie is gebruikt; blijf steeds kloppen. Breng het geheel op smaak met peper en worcestersaus.

OVERIG Zandtaartdeeg

Zandtaartdeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter (koud)	250	gram
bloem	375	gram
suiker	125	gram
water	2.5	el

Meng de ingrediënten goed. Kneed het 5 minuten. Laat het even rusten voor verder gebruik.