

# 2007 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---

**VOORGERECHT** Kalfszwezerik met schorseneren en mosterdsabayon

---

## Kalfszwezerik met schorseneren en mosterdsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	280	gram
boter		
bloem		
zout en witte peper		
eidooiers	32	gram
wijn (wit)	0,4	dl
kalfsfond	0,2	dl
mosterd (fijne)	1	theelepel
schorseneren	200	gram
olie		

Vlees: Zet de zwezerik in koud water. Blancheer ze circa 10 minuten. Laat de zwezerik tussen twee borden afkoelen. Ontvliet de zwezerik en snijd ze in plakjes van 1 cm. Klaar de boter. Groente: Maak de schorseneren schoon. Snijd ze in stukjes en zet ze in water anders kleuren ze bruin. Blancheer ze. Bereidingswijze Vlees: Bestrooi de zwezeriken met bloem. Bak de zwezerik in de geklaarde boter bruin en krokant. Bestrooi ze met zout en peper. Saus: Klop de eidooiers met de witte wijn en de mosterd goed door elkaar. Verwarm het mengsel au-bain-marie, klop het dik en romig en voeg de fond toe. Groente: Roerbak de schorseneren in de wok. Breng ze op smaak met zout en peper. Serveren: Schep de schorseneren in het midden van een bord. Leg de krokant gebakken zwezeriken op de schorseneren en nappeer de sabayon er om heen.

## Soep van gerookte forel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
forellen	1	stuk
prei	1	stuk
bleekselderij	1	stengel
dille	0,2	bosje
ui	1	stuk
roomboter	1	eetlepel
knoflook	1	teentje
wijn (witte, riesling)	3	dl
vermouth (noilly prat)	0,5	dl
krachtige visfond	3	dl
room culinair	0,5	liter
slagroom (geklopt)	2	el
eigeel	40	gram
boter	40	gram
amandelschaafsel	1	eetlepel
waterkers	0,2	bosje

Vis: Rook de forel. Verwijder het vel en fileer ze. Snijd de filets in kleine blokjes en leg ze afgedekt in de koeling. Houd de vellen en graten apart. Soep: Maak de groente schoon, snijd het witte deel van de prei, de bleekselderij, knoflook, ui en de dille fijn. Doe de boter in de pan en fruit hier in de fijn gehakte groente aan maar laat niet bruin worden. Blus af met de wijn en Noilly Prat. Voeg de graten en het vel van de forellen toe. Voeg het visfond toe, laat aan de kook komen en schuim het af. Laat de soep nu 20 minuten zachtjes koken. Passeer de soep door een zeef. Breng de soep weer aan de kook en laat het tot de helft inkoken. Klop de slagroom stijf, snijd de boter in kleine blokjes en zet dit koud weg. Garnering: Rooster de amandelen. Pluk mooie toefjes van de waterkers. Bereidingswijze Soep: Giet de room er bij en laat dit kort koken. Meng de geklopte slagroom met het eigeel. Giet dit nu bij de soep en bind deze er mee. Let op: het mag niet meer koken! Klop beetje bij beetje de koude boter door de soep. Breng de soep met wat citroensap, zout, peper en visbouillon op smaak. Serveren: Schep wat forelblokjes op het bord en schep de soep erop. Garneer met de toefjes waterkers en geroosterde amandelen.

**TUSSENGERECHT** Tongfilet gegaard in gerookte boter met zoetzure prei en saus van citroengras

---

## Tongfilet gegaard in gerookte boter met zoetzure prei en saus van citroengras

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tongfilet	4	stuks
zout en witte peper		
boter	60	gram
prei	1	stuk
suiker	55	gram
azijn	1	dl
laurier	2	blaadjes
room culinair	1	dl
citroengras	30	gram
visfond	1	dl
aardappels (schoongemaakte)	100	gram
zout	1	gram
roomboter	20	gram
oesters	4	stuks
dille topjes	4	stuks

**Gerookte boter:** Klaar de boter. Zet de rookoven klaar. Rook de boter in het rookoventje. Laat de deksel op een kier staan. **Vis:** Maak de oesters schoon. **Saus:** Snipper de citroengras fijn en fruit ze in iets roomboter aan. Blus het citroengras af met de visfond. Voeg de room culinair toe. Laat het in circa 30 minuten garen. **Groente:** Kook de azijn en suiker met de laurier. Snijd de prei in stukjes van 2 cm. Gaar de prei in het azijn/suikervocht en laat het afkoelen. **Aardappelmousseline:** Kook de aardappels met wat zout. Giet ze af en laat ze even droog stomen. Wrijf de aardappels door een fijne zeef. Voeg boter en room culinair toe. Roer het tot een smeùige massa. **Bereidingswijze Vis:** Bestrooi de tong licht met zout en peper. Leg de tong in de warme gerookte boter in een lage ovenschaal. Bedek die met huishoudfolie en gaar de tong in circa 45 minuten onder de warmhoudplaat. **Saus:** Maak de saus in een blender fijn en giet de saus door een zeef. Kook de saus in tot de goede dikte is bereikt. Houd de saus warm. **Serveren:** Zet de prei op een bord. Leg een oester erop en schep er iets aardappelmousseline omheen. Leg de tongfilet erop en napeer de saus eromheen.

**Speenvarken, geroosterd met appelstroop en hete bliksem**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
speenvarken ham gegaard	400	gram
appelstroop	1	eetlepel
kruidnagels	10	stuks
groene kool	200	gram
yoghurt (magere)	0,8	dl
gembersiroop	1	eetlepel
kerriepasta	1	theelepels
kalfsjus	1	dl
aardappels	500	gram
appels	1	stuks
peren	1	stuks
sjalotjes	1	stuk

**Vorbereiding Groenten:** Snijd de groene kool in repen. Blancheer deze in water met wat zout beetgaar. **Vlees:** Verwarm de oven voor op 200°C. Prik het vel van het vlees in met een klein scherp mesje. Steek de kruidnagels hierin. Schil de aardappels en de appels. Verwijder de klokhuizen van de appels, kook ze samen met de aardappels in een laagje water met wat zout gaar. Giet ze af en laat zie iets droog stomen en pureer het. **Bereidingswijze Groenten:** Meng de geblancheerde kool met de magere yoghurt, gembersiroop en de kerriepasta. Breng het op smaak en zet het koud weg. **Vlees:** Bestrijk het speenvarken met de appelstroop. Leg het speenvarken in de voorverwarmde oven en rooster het in ongeveer 25 minuten gaar. Bestrijk af en toe wat appelstroop over het speenvarken. Haal het speenvarken uit de oven en houd hem warm onder aluminiumfolie. **Hete bliksem:** Schil de peren en snijd ze in blokjes. Schep ze daarna door de puree. Snipper de sjalotjes en roer deze door de hete bliksem. Breng het geheel op smaak met zout en peper. **Saus:** Kook de kalfsjus en de appelstroop, laat het iets inkoken. Breng het op smaak met zout en peper. **Serveren:** Snijd het vlees van de rug en snijd er plakjes van. Schep wat hete bliksem in een steker op het bord. Leg het vlees er tegenaan en nappeer er wat saus omheen. Serveer de groene kool in een steker van 4 cm Ø erbij.

**Drieluik van koffie**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koffie (vers gezet)	1,5	dl
gelatine	3	blaadjes
suiker	50	gram
slagroom	1,5	dl
kahlua	5	cc
poedersuiker	10	gram
mascarpone	150	gram
filodeeg vierkantjes van 5 x 5 cm	12	stuks
roomijs (vanille)	4	bollen
koffie (koude sterke)	0,5	dl
tia maria	0,12	dl
vanillestokje	0,5	stuk
koffie	0,4	dl
muntblaadjes	4	stuks

Vorbereiding Mokka: Week de gelatine. Los de suiker en de gelatine op in de warme koffie (niet laten koken). Voeg de Kahlua toe. Laat de massa afkoelen tot het gaat binden. Sla de slagroom lobbijg en spatel dit door de massa. Schep het in een pvc ring en laat het in de koeling opstijven. Gelei: Week de gelatine. Los de poedersuiker en de gelatine op in de warme koffie. Laat het afkoelen tot het begint te binden. Giet een dun laagje van de gelei op de mokkabavarois. Zet het geheel weer terug in de koeling. Mokka-creme: Doe de koffie en de suiker in een steelpannetje en kook dit in tot er een siroop overblijft en laat iets afkoelen. Klop de mascarpone met de poedersuiker los. Meng de koffiesiroop door de mascarpone en breng deze naar eigen wens op smaak met Kahlua. Zet het geheel vervolgens in de koeling. Bestrooi de vierkantjes van het filodeeg met poedersuiker. Laat dit onder de salamander karameliseren op bakpapier. Ijskoffie: Schraap het merg uit de vanillestokjes. Breng de koffie op smaak met Kahlua, Tia Maria, een beetje poedersuiker en het vanillemerg. Laat de koffie in de koeling ijskoud worden. Klop de slagroom met poedersuiker lobbijg en zet dit ook in de koeling. Maak per persoon met de kleinste ijsschep een bolletje ijs. Leg die op een bakplaat. Dek ze af met huishoudfolie en zet ze in de vriezer. Koffiesiroop: Doe de koffie, suiker en Tia Maria in een steelpannetje en kook dit in tot er een siroop overblijft. Laat het iets afkoelen. Serveren: Leg een bolletje ijs in een glaasje, giet de koffie eroverheen. Schep wat slagroom op de koffie. Zet dit aan de rechterkant van een vierkant wit bord. Aan de linkerkant 3 plakjes filodeeg om en om met de crème ertussen. Zet de bavarois midden op het bord. Garneer boven en onder dit geheel het bord met een streepje koffiesiroop. Steek een takje munt in het bolletje ijs.

**Mokka**