

2007 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

AMUSE Loempia met gamba's en avocado

Loempia met gamba's en avocado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado (rijpe)	0.25	stuk
gamba's	4	stuks
knoflook	0.5	teentje
brickdeeg	2	vellen
olijfolie		
citroensap		
eiwit		
sesamzaad		
zout en peper		
avocado	0.2	stuk
kerriepoeder	0.2	theelepel
currypasta	0.3	theelepel
wijn (witte)		

Vorbereiding Currycrème: Snijd het vruchtvlees van de avocado in kleine blokjes en voeg wat citroensap toe. Loempia's: Snijd het vruchtvlees van de avocado's in kleine blokjes. Pel de gamba's, snijd ze aan de rugkant in en haal het darmkanaal eruit. Spoel ze en dep ze droog. Hak de knoflook fijn. Snijd het brickdeeg in rechthoeken van circa 8 x 8 cm. Bewaar de restanten voor de garnering. Bereidingswijze: Loempia's: Verhit een beetje olijfolie met de knoflook in een pan. Zet de gamba's hierin aan. Haal ze uit de pan, hak ze grof, kruid ze met zout en peper, schep de stukjes avocado erdoorheen en voeg wat citroensap toe. Neem de loempiavellen, lepel er een schap gamba-avocadovulling op en sla beide zijanten over de vulling heen. Rol de pakketjes als een loempia op. Plak het deeg vast met eiwit. Bestrijk de loempia met eiwit en wentel ze door het sesamzaad. Frituur de stukjes afsnijdsels van het brickdeeg. Currycrème: Pureer de avocadoblokjes met een staafmixer fijn. Voeg het kerriepoeder en de currypasta toe. Schenk er eventueel wat witte wijn bij wanneer de massa te dik is. Serveren: Schep een laagje zeezout in de glaasjes. Verwarm de frituurolie tot 180°C. Frituur de loempia's tot ze goudbruin zijn. Prik ze op een satéstokje. Schep een beetje currycrème bovenop de loempia en garneer met een stukje brickdeeg.

Een salade van mozzarella en eendenlever, diverse groenten en kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
buffelmozzarella	100	gram
eendenlever	320	gram
ganzenvet		
bosui	4	stuks
artisjokken	1	stuk
asperges (kleine, groene)	100	gram
cherrytomaatjes	6	stuks
zout en peper		
vocht van de mozzarella	0.4	dl
druivenpitolie	0.75	dl
knoflook	0.6	teentje
rode wijnazijn		
kropsla		
maché pissenlit of ander soort sla		
veldsla	25	gram
bieslook, kervel, citroenmelisse (naar smaak)		
viooltjes	4	stuks

Vorbereiding Mozzarella en vinaigrette: Snijd per persoon 3 dunne plakken van circa 0,5 cm van de mozzarella. Meng de rest van de kaas, het mozzarellavocht, de knoflook, rode wijnazijn met wat zout en peper in de keukenmachine. Voeg de druivenpitolie toe en zeef het geheel door een bolzeef. Sprenkel wat dressing over de plakjes mozzarella. Groente: Snijd de groente in de gewenste vormen en blancheer de asperges beetgaar. Verwijder steel van de artisjokken en kook ze gaar. Laat ze afkoelen. Maak ze schoon totdat je alleen de bodem overhoudt. Snijd de artisjokbodems in kleine blokjes en marineer deze in de vinaigrette. Bereidingswijze: Eendenlever: Verwarm de oven voor op 80°C. Bestrooi de eendenlever met zout en peper en laat die in ganzenvet op een matig vuur kleuren. Breng de eendenlever op een kerntemperatuur van 38-40°C in de oven. (duurt circa 20 minuten). Laat de eendenlever afkoelen tot hij lauwwarm is. Garnituur: Hak de kruiden fijn. Was de sla en droog alles goed. Groente: Fruit de groenten één voor één in een klein beetje ganzenvet. Doe ze in een schaal, laat ze afkoelen en meng ze met de sla en de kruiden. Serveren: Snijd de eendenlever in plakken. Strooi er nog wat zout en peper over. Leg wat gemengde groente, sla en kruiden op het bord. Leg een paar plakken eendenlever en de mozzarella op de salade. Garneer met een viooltje.

Wildbouillon met verse kruiden

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildbouillon	0.6	liter
zout en peper		
eiwit (gepasteuriseerd)	25	gram
tartaar	100	gram
prei (wit deel)	50	gram
peterselie en bieslook		

Vorbereiding Clarifiëren: Doe de wildbouillon in een pan. Snijd de prei fijn en was die. Meng de tartaar met de prei en de eiwitten. Voeg dit mengsel bij de bouillon. Laat het geheel onder af en toe voorzichtig roeren tegen de kook aan komen (mag niet echt borrelen), daarna niet meer roeren. Zodra de bouillon bijna gaat koken de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen. Zeef het door een vochtige doek. Het moet nu een heldere wildbouillon zijn. Garnering: Was de kruiden, hak ze fijn. Doe ze in een keukendoek en droog ze goed. Wildbouillon: Breng de wildbouillon op smaak met zout en peper en eventueel wat wildfond. Verwarm de bouillon tot zeer heet, maar net niet laten koken. Leg een tot lotusbloem gevouwen servet op een onderbord. Zet hierop een klein bordje. Schenk de bouillon in kleine koffiekopjes en zet dat op de bordjes. Garneer met kruiden.

Coquilles Saint Jacques met sjalotjes en gekarameliseerde mandarijnen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes (schoon)	200	gram
boter		
zout en peper		
coquilles saint jacques	8	stuks
olie (invetten bakplaat)		
zeezout en peper		
mandarijnen	1.5	stuks
mandarijnensap (vers)	0.8	dl
cognac		
suiker		
peper		
bieslook		

Vorbereiding Sjalotjes: Maak de sjalotjes schoon en snijd ze in ringetjes. Bak ze op een laag vuur in de boter, ze mogen niet bruin worden. Breng ze op smaak met zout, peper en suiker. **Mandarijnen:** Ontvlies de mandarijnen en snijd er mooie partjes uit (net als bij sinaasappels). Vang het sap op. Pers zoveel mandarijnen uit tot je de benodigde hoeveelheid verkregen hebt. Laat het mandarijnensap samen met de cognac en de suiker inkoken totdat je een siroop verkregen hebt. **Garnering:** Hak de bieslook fijn. **Bereidingswijze:** Coquilles Saint Jacques: Verwarm de grillplaat voor. Bekleed de grillplaat met bakpapier. Dep de coquilles Saint Jacques droog en bak ze op de bakplaat bruin. Bestrooi ze met zeezout en wat peper. **Mandarijnen en saus:** Smelt de boter. Smeer een bakplaat licht in met olie. Leg de partjes mandarijn erop. Druppel de gesmolten boter eroverheen en bestrooi ze met peper. Laat de mandarijnen kort onder de salamander karameliseren. **Serveren:** Leg wat sjalotten op het bord. Leg 2 coquilles Saint Jacques op elk bord en leg de partjes mandarijn op de coquilles. Nappeer 1 theelepel per coquilles mandarijnensiroop over het geheel. Garneer met bieslook.

Hertenbiefstuk met zuurkoolrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbiefstuk à 100 gram	4	stuks
pancetta	4	plakjes
laurier	8	blaadjes
boter (geklaarde)	1	eetlepel
zout en peper		
wijn (rode, chianti)	1	dl
afsnijdsel van hert		
honing	0.5	eetlepel
port (rode)	0.1	dl
balsamico-azijn		
chocoladekorrels	0.5	eetlepel
boter (om te monteren)		
peperkoek		
groene cress		

Vorbereiding Vlees: Portioneer het vlees en dep het droog. Vorm er mooie rondjes van. Wikkel de plakjes Pancetta eromheen en steek de blaadjes laurier ertussen. Prik ze vast met houten prikkertjes. Klaar de boter. Leg het vlees op een schaal en bedek het met folie. Zet het tot aan het gebruik in de koeling. Saus: Bak de afsnijdsels. Voeg de andere ingrediënten toe en kook de saus in. Breng de saus op smaak met zout ,peper en chocolade en of peperkoek. Zeef de saus. Monteer de saus met boter. Serveren: Bak het vlees à la minute. Schep wat zuurkoolrisotto op het bord. Leg het vlees erbovenop en garneer met wat groene cress.

Zuurkoolrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijst (arbori)	120	gram
olijfolie		
spek (mager, gerookt)	40	gram
knoflook	1	teentje
ui (rode)	1	stuks
runderbouillon	2.5	dl
basilicum	4	blaadjes
parmezaanse kaas	30	gram
peper		
zuurkool	100	gram
wijn (witte)	0.4	dl

Vorbereiding Risotto: Kneus de knoflook. Snijd het spek in kleine blokjes. Maak de ui schoon en snipper deze. Doe een flinke scheut olijfolie in een pan en bak op een rustig vuur de spek met wat vers gemalen peper aan. Fruit de ui glazig. Voeg de knoflook toe. Voeg de rijst toe en roer het geheel door tot de korrels mooi glanzen van de olijfolie. Voeg beetje bij beetje de runderbouillon toe. Blijf flink roeren, het bakt makkelijk aan. Hak de basilicum fijn. Rasp de kaas. Zuurkool: Kook de zuurkool in de witte wijn gaar. Serveren: Meng vlak voor het serveren de zuurkool met de risotto en voeg de basilicum en de geraspte kaas toe. Serveer dit bij het vlees.

Gebakken peren met cassislikeur en peperijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren	4	stuks
citroensap	1	dl
water	0.2	l
wijn (rode)	0.4	l
zwarte bessen	80	gram
crème de cassis	0.2	dl
boter	100	gram
kookvocht	0.2	l
aardappelmeel		
suiker	60	gram
sechuanpeper	6	gram
mango	0.25	stuk
passievruchtensap	1	dl
limoen		
chocolade (geraspt)	6	gram

Vorbereiding Peperijs: Zet de ijsbak in de vriezer om alvast koud te laten worden. Breng het water, de suiker en de peper aan de kook. Laat het afkoelen en zeef het. Pureer de mango in de keukenmachine fijn. Voeg het mangovruchtvlies, passievruchten- en limoensap aan het pepersuikerwater toe. Roer dit flink door elkaar. Rasp de chocolade. Draai het geheel in de ijsmachine tot ijs. Voeg de chocolade toe als het ijs bijna klaar is. Schep het in de ijsbak en zet het ijs in de diepvriezer. Gebakken peren: Schil de peren, verwijder de steel niet. Leg ze in een kom met citroenwater. Breng in een pan de rode wijn en de zwarte bessen aan de kook. Voeg de crème de cassis toe en pocheer de peren circa 1 uur in dit vocht. Bereidingswijze: Gebakken peren: Verwarm de oven voor op 180°C. Laat de peren uitlekken vang het kookvocht op en bewaar dat. Meng wat kookvocht met de boter. Zet de peren in een ovenschaal en laat ze 30 minuten onder regelmatig begieten in de oven gaar worden. Saus: Kook 5 dl (voor 10 personen) van het perenkookvocht uit de oven in tot een stroperig geheel. Laat het afkoelen. Bind het eventueel met een beetje aardappelmeel. Serveren: Halveer de peren en leg een halve peer op elk bord. Leg een paar zwarte bessen aan beide zijden van de peer. Nappeer wat saus eromheen en leg een bolletje ijs ernaast.

Mokka