

2008 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

VOORGERECHT Mousse van zeeforel

Mousse van zeeforel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeforel	80	gram
visbouillon	0,4	dl
gelatine	1	blaadjes
citroenen	0,15	stuk
sherry (droog)	9	ml
parmezaanse kaas	0,8	eetlepel
slagroom	1	dl
eiwit	20	gram
zout en peper		
komkommer	3,5	cm
dille	4	takjes
bladerdeeg	1	vel
crème fraîche	8	cc
pesto	4	gram

Vis: Was de vis. Leg de zeeforel in een ondiepe pan. Giet de visbouillon erbij en verhit dit langzaam tot het kookpunt. Pocheer de vis 3-4 minuten tot het net gaar is. Giet de bouillon in een kan en laat de vis afkoelen in de koeling. Mousse: Week de gelatine in koud water. Voeg de gelatine aan de hete bouillon toe en roer deze totdat de gelatine helemaal is opgelost. Zet het tot het gebruik koel weg. Bladerdeegstengels: Meng de crème fraîche samen met de pesto tot een homogene massa. Smeer de velletjes bladerdeeg in met het pesto/crème fraîche mengsel. Snijd de velletjes in reepjes van circa 1 cm. Leg ze op een bakplaat met een bakmatje. Bereidingswijze - Mousse: Verwijder de huid en de graten van de zeeforel. Verdeel de vis in stukjes. Pers de citroenen uit en rasp de Parmezaanse kaas. Schenk de bouillon in een keukenmachine en laat hem kort draaien. Voeg geleidelijk de stukjes forel, het citroensap, de sherry en de parmezaanse kaas toe. Laat het mengsel draaien tot het een gladde massa is. Schep het in een bekken en zet deze in een ander bekken met ijswater. Laat het helemaal afkoelen. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en schep het door het afgekoelde vismengsel. Breng het op smaak met zout en peper. Dek het af met plasticfolie en koel het verder af tot het begint te stollen. Klop de eiwitten met een mespuntje zout in een vetvrije kom stijf. Roer eerst 1/3 deel van het eiwit met een spatel door het zeeforelmengsel en schep dan de rest erdoor. Verdeel de mousse over de glaasjes en strijk de bovenkant glad. Zet ze 30 minuten in de koeling. Snijd de komkommer in dunne plakjes en halveer ze. Bladerdeegstengels: Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de bladerdeegstengels circa 8-10 minuten in de oven tot ze mooi goudbruin zijn. Serveren: Schik de schijfjes komkommer en een takje dille op de mousse. Zet de glaasjes op kleine bordjes met een servet eronder en leg de bladerdeegstengel erbij.

Sjalottenbouillon, gegratineerd met Roquefort

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	400	gram
maïsolie	1	eetlepel
cognac	0,5	dl
gevogeltebouillon	1	liter
room culinair	1	dl
roquefort	15	gram
zout en peper		
bieslook	1/16	bosje
gesnipperde sjalot		

Bouillon: Pel de sjalotten. Snipper 65 gram (voor 10 personen) en bewaar dit als garnituur voor de bouillon. Snijd de rest van de sjalotten in ringen. Doe de maïsolie in een royale pan en verhit dit. Zet de sjalotten circa 4 minuten aan. Blus dit af met de cognac. Voeg de bouillon toe en breng het geheel aan de kook. Temper het vuur en laat de bouillon circa 1,5 uur zachtjes trekken. (De bouillon mag niet meer koken). Meng de room culinair met de roquefort en klop dit tot yoghurt dikte. Bewaar dit mengsel afgedekt in de koeling. Bereidingswijze: Zeef de bouillon door een natgemaakte doek (bewaar de sjalotten voor later). Breng de bouillon op smaak met zout en peper. Serveren: Verhit de bouillon goed. Verdeel de gare sjalotten over de soepkoppen (circa 1 eetlepel per kop). Giet de bouillon erop. Schep de Roquefortcrème over de koppen en gratineer dit onder de salamander. Strooi de gesnipperde sjalotten en de gehakte bieslook over de Roquefortcrème.

Garnalenkroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frituurolie	160	gram
hollandse garnalen (gepeld)	140	gram
boter	50	gram
bloem	70	gram
visbouillon	2,5	dl
peterselie (gehakt)	1	eetlepel
worcestershiresaus		
nam pla (vissaus)		
zout en peper		
eieren	2	stuks
paneermeel	200	gram
tomaat	1	stuk
alfalfa	10	gram

Algemeen: Hak de peterselie. Snijd de garnalen in stukjes. **Salpicon:** Smelt de boter in een steelpan en roer er dan de bloem in een keer door. Laat de roux al roerend 1-2 minuten zachtjes garen. Schenk al roerend de bouillon erbij en blijf roeren tot een dikke gladde roux ontstaat. Roer de garnalen en de peterselie erdoor en breng de roux op smaak met zout, peper, nam pla en worcestershiresaus. Strijk de salpicon uit op een bakplaat en laat het afkoelen in de koeling of mogelijk in de vriezer. **Paneren:** Klop de eieren in een bekken los. Strooi de paneermeel in een ruime bak. **Bereidingswijze - Kroketjes:** Zet de frituurpan aan (180°C). Verdeel de salpicon met een ijsknijper in gelijke porties. Reken 2 kroketjes per persoon). Vorm er kroketjes van. Wentel de kroketjes door het ei en vervolgens door het paneermeel. Herhaal deze handeling nog een keer zodat de kroketjes rondom goed gepaneerd zijn. **Tomaat:** Snijd de tomaat in stukjes, haal de zaadjes eruit en maak er zwaluwstaartjes van. **Frituren:** Frituur de kroketjes in kleine porties (4-6 stuks) en bak ze in circa 4-5 minuten goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. **Serveren:** Leg wat alfalfa op een klein bordje, leg het zwaluwstaartje erop. Leg de kroketjes ernaast.

Varkenshaas met gember en honing op een bedje van venkel en warme aardappelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	400	gram
knoflook	2	teentjes
citroensap	1	eetlepel
zout		
venkel	1,2	stuks
olijfolie	1	eetlepel
zout en peper		
gemberwortel (fijn gesneden)	4	el
honing	100	gram
calvados	1,25	dl

Vlees: Verwijder het eventuele vlies van de varkenshaas. Maak de knoflook schoon en plet deze fijn. Leg het vlees samen met de knoflook en het citroensap in een passende schaal; laat het 5 minuten afgedekt rusten. **Saus:** Schil de gember en snijd deze zeer fijn. **Groente:** Maak de venkel schoon en snijd deze in reepjes. Verhit de olie in een pan, zet de venkel hierin aan. Breng het op smaak met zout en peper. **Bereidingswijze - Vlees:** Haal het vlees uit de marinade en dep het droog. Verhit de olie in een braadpan op een middelhoog vuur. Leg het vlees erin en bak het in 2 minuten per kant mooi bruin. Zout het vlees licht na het bakken. **Groente:** Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de venkel in een ovenschaal, leg het vlees op de venkel. Leg een deksel op de schaal en bak de schotel op 180°C tot het vlees mooi rosé is (circa 14 minuten). **Saus:** Verhit de olie in een kleine pan op middelhoog vuur. Bak de gember al omscheppend circa 1 minuut hierin. Voeg de honing en calvados toe. Laat de saus in 4-5 minuten tot de helft van de hoeveelheid inkoken. Zeef de saus. Houd wat gember achter. **Serveren:** Snijd het vlees in plakjes. Verdeel de venkel over de borden. Leg hierop het vlees en wat gember. Nappeer met wat saus en geef er wat aardappelsalade bij.

Warme aardappelsalade met kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels (eigenheimer)	300	gram
olijfolie	beetje	
uien (schoongemaakt)	65	gram
dille	0,1	bosje
kervel	0,1	bosje
peterselie	0,1	bosje
citroenrasp	0,2	stuk
zout en peper		
wijnazijn (wit)	0,1	dl
citroen (sap)	0,2	stuk
knoflook	1	teentje

Algemeen: Was de aardappels en snijd ze ongeschild in grove stukken. Maak de uien schoon en snijd ze in dunne plakken. Hak de kruiden. Rasp de citroen. Bereidingswijze - Aardappelsalade: Kook de aardappels in water met zout gaar maar moeten nog wel beet hebben. Giet de aardappels af, doe ze terug in de pan en houd ze warm. Verwarm in een andere pan de olijfolie en bak de uien circa 8 minuten op hoog vuur tot ze bruin zijn. Dressing: Klop de olijfolie, wijnazijn, het citroensap en de knoflook in een kom totdat het een homogene dressing wordt. Aardappelsalade: Schenk de dressing over de nog warme aardappels. Schep alles voorzichtig door elkaar. Voeg de kruiden, de citroenrasp en zout en peper toe. Meng de uien erdoor. Serveren: Serveer dit op het bord bij het hoofdgerecht of in een kommetje apart erbij.

Room- en chocoladebavarois met vruchtensauzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	35	gram
melk	1,2	dl
vanillestokjes	0,5	stuk
suiker	60	gram
gelatine	2	blaadjes
slagroom	1,2	dl
couverture	25	gram
benedictine	1	eetlepel
sinaasappelsap (vers geperst)	0,8	dl
grand marnier	1	eetlepel
aardappelzetmeel	4	gram
veenbessen	60	gram
water	0,2	dl
rum (bruine, jamaica)	0,4	eetlepel
kaneel	Snufje	
chocolade couverture	80	gram
kaapse bes	4	stuks

Vorbereiding - Roombavarois: Snijd het vanillestokje in de lengte door. Week de gelatine in koud water. Breng de melk samen met het vanillestokje aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker goed los. Giet dit voorzichtig bij de hete melk. Het mag niet meer koken, maar alles moet wel goed worden opgelost. Knijp de gelatine uit en los dit op in de massa. Giet alles over in een koud bekken en zet dit op ijswater. De massa moet lobbijg worden. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Sinaasappelsaus: Pers de sinaasappels. Kook het sap met de suiker circa 4 á 5 minuten. Roer het aardappelzetmeel met de grand marnier tot een papje. Voeg dit bij het sinaasappelsap, laat het even doorkoken en zet het in de koeling. Veenbessensaus: Kook de suiker met het water. Voeg de veenbessen toe en laat het 5 minuten doorkoken. Pureer het met de staafmixer of in de blender. Giet de saus door een zeef; voeg de rum en de kaneel toe. Chocoladevulling: Smelt de couverture au bain marie. Laat het wat afkoelen. Het moet wel vloeibaar blijven! Meng de benedictine door de gesmolten chocolade. Chocoladeraster: Smelt de couverture au bain marie. Vouw een cornetje van bakpapier. Giet de gesmolten chocolade in het cornetje. Spuit op een bakplaat met bakpapier een raster van 6 c 6 cm. Laat ze stollen in de koeling. Bereidingswijze - Roombavarois: Spatel de slagroom door de massa. Houd 1/3 deel van de bavarois apart. Maak de puddingvormpjes aan de binnenkant nat en vul ze voor 1/3 deel met de bavarois. Chocoladebavarois: Meng de chocoladevulling door de rest van de bavarois. Vul hiermee een spuitzak. Steek de spuit 1 cm diep in de bavarois in de puddingvormpjes. Spuit de chocoladebavarois met lichte druk zodat de binnenkant met de donkere bavarois gevuld wordt en aan de buitenkant de lichte bavarois zit. Zet dit minimaal een uur in de koeling. Serveren: Stort de bavarois op een koud bord iets uit het midden. Snijd een plakje van de zijkant af zodat je de chocoladebavarois kunt zien. Druppel de vossenbessensaus rondom de bavarois en druppel de sinaasappelsaus tussen de rode druppels (gebruik hier voor een puit flesje). Leg een chocoladeraster op de bavarois en garneer met een Kaapse bes.