

2008 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Gevulde tonijnsashimi met crème fraîche

Gevulde tonijnsashimi met crème fraîche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	200	gram
crème fraîche	60	gram
olijfolie (eerste persing)	20	cc
citroensap		
zout en zwarte peper uit de molen		
balsamico-azijn (rode)	0,2	dl
suiker	20	gram

Tonijnsashimi: Snijd de tonijn in smalle repen van 2 cm breed. Plet ze met hakmes tot 5 mm dik en snijd er repen van. Voeg wat zout, peper en citroensap aan de crème fraîche toe en klop de crème fraîche lobbig. Bestrijk met een kwastje de tonijnreepjes dun in met de crème fraîche en rol ze op. Bestrooi ze met zout en peper uit de molen. Verwarm de olijfolie en schenk deze uit over de tonijnrolletjes. Balsamico-zijn: Kook de balsamico-azijn samen met de suiker in tot een dikke siroop ontstaat. Serveren: Leg 3 rolletjes tonijn op ieder bord. Garneer met de balsamico-siroop.

Heldere kwartelbouillon met spiegeleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	2	stuks
selderij	0,25	bosje
winterwortel	0,25	stuk
prei	0,5	stuk
kippenfond	1	liter
zout en peper uit de molen		
eiwit	50	gram
prei (wit)	0,25	stuk
rundergehakt	80	gram
kwarteleitjes	4	stuks

Soep: Was de groente. Snijd de helft van de groente brunoise (heel klein). Houd een gedeelte van de prei apart voor de clarifique, snijd hiervan alleen het witte deel heel fijn. Snijd de rest van de groente in grove stukken. Doe de kwartel samen met de grof gesneden groente in een kookpan. Voeg een snufje zout toe en een paar draaien met de pepermolen. Voeg de kippenfond toe en breng het aan de kook. Houd het geheel circa een half uur tegen de kook aan. Bereidingswijze: Haal de filets van de kwartel en houd ze apart. Voeg de rest van de kwartels weer aan de bouillon toe en laat dit nog een uurtje zachtjes trekken. Passeer de bouillon en laat het afkoelen in de koeling. Blancheer de blokjes wortel beetgaar. Clarifique: Meng de eiwitten met het kleingesneden wit van de prei en het gehakt. Voeg dit toe aan de afgekoelde bouillon. Laat het geheel nu zachtjes tegen de kook komen (mag absoluut niet meer koken). Passeer het door een natte doek en houd de bouillon warm. Soep: Snijd de kwartelborstjes in reepjes. Breng de soep op smaak met zout en peper. Kwarteleitjes: Bak de kwarteleitjes zachtjes in een goed geoliede poffertjespan zachtjes tot het wit gestold is. En haal ze met een lepel voorzichtig uit de pan. Serveren: Verdeel de fijngesneden groente over de soepborden. Giet de bouillon erover heen. Leg de reepjes kwartelfilets erover heen. Leg het spiegeleitje bovenop het vlees.

TUSSENGERECHT Doradefilets met rucola-basmatirijst, courgettekoekjes en gegrilde aubergine

Doradefilets met rucola-basmatirijst, courgettekoekjes en gegrilde aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dorades (kleine)	4	stuks
olie	0,25	dl
zout		
basmatirijst	100	gram
kippenbouillon	1,5	dl
laurier	0,2	blaadje
rucola	30	gram
zout en peper		
aubergines	0,4	stuk
olijfolie	0,2	dl
amandelschaafsel		
zeezout en peper		
tomaten	2	stuks
rode wijnazijn	1,3	el
sjalotjes (fijn gesneden)	3	el
bieslook	3	el
courgette (gele)	0,2	stuk
sjalotjes (banaan, grote)	0,6	stuks
tijm	0,5	theelepels
tuinkers	0,4	bakje

Vorbereiding: Vis: Verwarm de oven voor op 160°C. Bestrijk een ovenplaat met olijfolie. Maak de vissen schoon en fileer ze zodanig dat de filets met de staart aan elkaar blijven zitten. Strooi wat zout en peper op de filets. Vouw de filets van boven naar binnen tot aan de staart. Zet het vast met een cocktailprikker. Leg de vis op de ovenplaat. Rucolapuree: Was de rucola en doe die met aanhangend water in de keukenmachine. Pureer de rucola zeer fijn. Rucola-basmatirijst: Was de rijst tot het water helder is. Doe de bouillon met het laurierblaadje in een pan. Breng de bouillon aan de kook, voeg de rijst toe. Leg een deksel op de pan. Draai de vlam laag en laat de rijst circa 25 minuten zachtjes koken totdat de rijst gaar en het vocht opgenomen is. Haal de pan van het vuur en verwijder het laurierblaadje. Schep de rucolapuree door de rijst. Breng het op smaak met zout en peper en schep er wat olijfolie door. Gegrilde aubergine: Snijd de aubergines over de lengte in plakken (snijmachine m 12). Haal ze door de olijfolie. Bestrooi ze met zout en peper en leg ze op een bakplaat. Plaats ze onder de salamander, keer ze af en toe tot ze beginnen te kleuren. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Courgettekoekjes: Verwarm de oven voor op 160°C. Bekleed een ovenschaal met bakpapier. Hak de tijm fijn. Snijd de courgettes in dunne ronde plakken (snijmachine m 10). Snijd de sjalotjes in dunne ronde plakken (snijmachine m 8). Leg beurtelings enkele courgette- en sjalottenplakjes enigszins overlappend in de schaal. Bestrooi de plakken met tijm, zout en peper. Besprenkel de groente met olijfolie. Dek de schaal af met aluminiumfolie. Tomatenvinaigrette: Ontvel de tomaten en maak ze schoon. Snijd de tomaten brunoise. Hak de bieslook fijn. Snij de sjalotjes fijn. Roer de olie en de azijn tot een homogeen mengsel.

Schep de tomatenbrunoise, sjalotjes en bieslook er door en breng de vinaigrette op smaak met zout en peper. Bereidingswijze: Vis: Zet de ovenplaat met de vis in de voorverwarmde oven. Haal de vis na circa 12 minuten uit de oven. Gegrilde aubergines: Rol de plakken op. Bestrooi ze met amandelschaafsel en zet ze onder de salamander tot ze gaan kleuren. Courgettekoekjes: Plaats de schaal 10 minuten in een oven van 160°C. De groente moet nog beetbaar zijn. Haal de schaal uit de oven en verwijder de folie. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Warm het vlak voor het serveren nog even op in de oven. Serveren: Schep de rucola-basmatirijst met behulp van een steker van 10 cm Ø in het midden van een bord. Plaats een courgettekoekje op de rijst en leg een doradefilet daarbovenop. Leg de aubergineplak ernaast. Nappeer alles met de vinaigrette en garneer met de tuinkers.

Entrecote double met bearnaisesaus, gebakken krieltjes en groentegarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote	400	gram
zout en peper		
eierdooiers	1	stuks
wijn (witte)	25	cc
dragonazijn	25	cc
dragon (gehakte)	0,5	eetlepel
sjalotje (gesnipperd)	8	gram
peperkorrels	4	stuks
laurier	0,5	blaadje
water	0,5	eetlepel
boter	50	gram
olijfolie		
krieltjes (nieuwe)	400	gram
peterselie (gehakt)	1	eetlepel
roomboter		
waterkers	0,2	bosje

Vorbereiding: Vlees: Haal het vlees circa 1 uur voor bereiding uit de koeling en laat het op kamertemperatuur komen. Snijd het vlees in plakken van 200 gram (1 voor 2 personen). Verwarm de oven voor op 160°C. Saus: Kneus de peperkorrels en snipper het sjalotje. Hak de dragon fijn. Kook de wijn, azijn, de peperkorrels, laurier en het sjalotje tot 1/3 deel van de oorspronkelijke hoeveelheid in. Klaar de boter op een zacht vuur. Aardappels: Kook de krieltjes met een beetje zout beetgaar. Giet ze af en laat ze afkoelen. Hak de peterselie heel fijn. Bereidingswijze: Vlees: Verwarm de oven voor op 140°. Schroei het vlees heel kort in een pan met hete boter of olie. Haal het vlees uit de pan en leg het op een plank. Snijd het vetrandje eraf en snijd dit in kleine dobbelsteentjes. Leg het vlees op een bakplaat. Zet de bakplaat in de oven en gaar het vlees tot de kerntemperatuur 52°C bedraagt. Haal het vlees uit de oven en laat het circa 5 minuten onder aluminiumfolie rusten. Bak de in dobbelsteentjes gesneden vetrandjes op een redelijk hoog vuur uit tot kaantjes (let op: niet laten verbranden). Saus: Giet de ingekookte gastrique door een zeef in een bekken. Voeg de eidooiers toe en klop deze au-bain-marie tot een lobbige massa. Let op dat het niet te heet wordt anders stollen de eidooiers. (Het bekken af en toe omhoog halen). Voeg onder voorzichtig roeren, de geklaarde boter toe. Meng de dragon erdoor en breng de saus op smaak met zout en peper. Aardappels: Bak de krieltjes in roomboter met een beetje olie bruin. Breng ze op smaak met zout en peper. Meng de peterselie er vlak voor het serveren door. Serveren: Haal het vlees uit de oven en snijd er plakken van (circa 4 per persoon). Leg ze vooraan in het midden van het bord. Leg de groente rechtsboven op het bord. Schep de krieltjes linksboven op het bord. Giet de saus half over het vlees. Leg tussen de krieltjes en de groente een toefje waterkers.

Gesmoorde voorjaarsgroente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi	100	gram
haricots verts	100	gram
winterwortels	100	gram
prei	0,25	stuk
boter	10	gram
zout en peper		

Groente: Schil de wortel en de koolrabi met een dunschiller en snijd ze julienne. Houd ze apart. Maak de haricots verts schoon. Snijd ze in stukjes net zo groot als de wortel en de koolrabi en houd ze apart. Snijd de prei in de lengte doormidden, was ze en snijd ze in reepjes van 3 à 4 mm. Groente: Verwarm de oven voor op 100 °C. Smelt de boter. Blancheer de koolrabi, haricots verts en de wortel in water met zout en peper. Spoel ze af met ijskoud water. Blancheer de reepjes prei heel kort. Spoel dit ook met koud water. Maak 1 bundeltje groente per persoon en bind het vast met een reepje prei. Leg ze op een bakplaat en schep op elk bundeltje een theelepel gesmolten boter. Zet ze in de oven en laat ze warm worden (circa 7 minuten) Let op: niet bruin laten worden!

Sinaasappel-amandel-kletskep met passievruchtenmousse en sinaasappelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	80	gram
sinaasappelsap (vers geperst)	0,5	dl
tarwebloem	20	gram
amandelen (geschaafde)	45	gram
boter (geklaarde)	45	gram
sinaasappelrasp	1	theelepel
ei	1	stuk
eidooiers	1	stuk
gelatine	2	blaadjes
rum (witte)	1	cl
passievruchtenpuree	85	gram
slagroom	1,3	dl
sinaasappels (hand)	3	stuks
suiker	10	gram
vannillestokje	0,5	stuks
cointreau	1	cl
custardpoeder	1	theelepel
frambozen	12	stuks
mint	4	topjes

Vorbereiding: Kletskepotten: Klaar de boter. Maal de amandelen fijn en meng alle ingrediënten goed. Laat de massa een uur rusten. Verwarm de oven op 160°C. Bekleed een hoog bakblik met bakpapier. Teken met behulp van een sjabloon cirkels van circa 10 cm Ø. Schep daar met behulp van een natte lepel een beetje massa op de cirkels. Strijk het dun uit. Bak de kletskepotten tot ze goudbruin zijn (circa 7 minuten). Passievruchtenmousse: Week de gelatine in koud water. Klop het ei, de eidooiers en de poedersuiker schuimig. Verwarm de witte rum met de helft van de passievruchtenpuree. Knijp de gelatine uit en los dit op in de massa. Roer de rest van de passievruchtenpuree door de eiermassa. Laat het geheel opstijven tot het lobbijg wordt. Klop de slagroom stijf en zet dit in de koeling. Sinaasappelsalade: Schil de sinaasappels en snijd de partjes eruit. Vang zoveel mogelijk sap op. Breng het sap met de suiker, cointreau en het vanillestokje aan de kook. Roer de custardpoeder met een beetje water los en bind het kokende sap hiermee. Laat het sap afkoelen. Haal de merg uit het vanillestokje en voeg dit aan de massa toe. Bereidingswijze: Passievruchtenmousse: Spatel de slagroom door de passievruchtenmousse als de mousse lobbijg is. Schep de mousse in een spuitzak en leg het in de koeling om op te stijven. Sinaasappelsalade: Schep de sinaasappelpartjes in het afgekoelde sap. Serveren: Spuit 1 toefje mousse op het bord. Leg hierop een kletskep. Spuit de kletskep vol met mousse, leg er een kletskep op en herhaal dat nog eens. Spuit een klein toefje mousse boven de laatste kletskep. Garneer met de sinaasappelsalade een paar frambozen en een topje mint.