

2008 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Lauwwarme salade van gerookte parelhoenfilet

Lauwwarme salade van gerookte parelhoenfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilet	2	stuks
spinazie (wilde of belgische)	65	gram
ketjap		
gembersiroop		
zout en peper		
frambozenazijn	0,5	eetlepel
wijnazijn (witte)	0,5	eetlepel
notenolie	0,1	dl
olijfolie	0,5	dl
poedersuiker	5	gram
ketjap manis	0,5	eetlepel
asperges (groene)	8	stuks
peultjes	12	stuks
taugé	50	gram
shiso (gemixte)	1	bakje

Filetrolltjes: Was de spinazie goed en verwijder de stelen. Blancheer de spinazie kort. Spoel ze met ijskoud water en droog ze met keukenpapier. Ontbeen de parelhoenfilets. Bedek de filets met huishoudfolie en sla ze met een bijltje zo plat mogelijk. Wrijf de binnenkant in met ketjap en gembersiroop en kruid ze met zout en peper. Leg de spinaziebladeren op de filets, rol ze op en bind ze met keukentouw vast. Bestrijk het rooster van het rookoventje met olie. Vinaigrette: Meng alle ingrediënten, behalve de ketjap, met een staafmixer. Salade: Schil de asperges, snijd ze in drieën. Maak de peultjes schoon. Blancheer de asperges en de peultjes. Haal de uiteinden van de taugé. Giet er kokend water op en laat ze uitlekken. Doe de groente bij elkaar in een schaal en maak dit aan met een gedeelte van de vinaigrette. Bereidingswijze Filetrolltjes: Leg 2 eetlepels rookmot in het rookoventje en leg de bodemplaat hierop. Zet hierop het rooster en leg de parelhoenfilets erop. Rook dit circa 30 minuten, Snijd de Filetrolltjes in plakken en houd ze warm. Vinaigrette: Roer de ketjap door de vinaigrette. Salade: Doe de groente bij elkaar in een schaal en maak dit aan met een gedeelte van de vinaigrette. Serveren: Schep wat sla en leg dat midden op een bord. Schik 3 plakjes parelhoenfilet eromheen. Nappeer met wat vinaigrette.

Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip en vleugels	200	gram
wortel, prei en ui ieder	40	gram
tijm een paar takjes		
foelie	0,4	blaadje
laurier	0,4	blaadje
kruidnagels	1	stuk
peperkorrels	2	stuks
water	0,8	liter
zout en peper		
kippenbouillon	0,4	liter
wijn (wit)	0,2	dl
room culinair	1,2	dl
sjalotjes	1	stuk
knoflook	0,5	teentje
basilicumstengels		
olijfolie		
basilicum (blaadjes)	0,3	bosje
olijfolie (extra virgine)	0,25	dl
pijnboompitten	5	gram
pecorino	40	gram
tomaten (kleine)	4	stuks
mozzarella	40	gram
olijven	20	gram
citroenolie		
basilicum	4	blaadjes

Kippenbouillon: Maak de groente schoon en snijd ze grof. Doe de kip en de vleugels in een ruim pan. Giet het water erop en laat dit aan de kook komen. Schuim het regelmatig af. Voeg de groente en de kruiden toe en laat dit op een laag vuur circa 1,5 uur trekken. Passeer de bouillon door een doek. Ontdoe het kippenvlees van de velletjes en botjes en zet het apart. Basilicumsoep: Snijd de sjalotjes en de knoflook fijn en fruit ze in wat olijfolie glazig. Blus af met de witte wijn en voeg de kippenbouillon toe. Laat dit tot 2/3 inkoken. Voeg de room en de basilicumstelen toe en laat weer tot 2/3 inkoken. Pesto: Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Let op niet te lang! Maak de knoflook schoon. Doe alle ingrediënten, behalve het zout en de peper in een keukenmachine en mix het tot een smeùge massa. Breng het op smaak met zout en peper. Tomaatjes: Snijd een topje van de tomaat en haal het vocht en de zaadjes eruit. Snijd de mozzarella en de olijven in kleine stukjes en meng dit. Vul de tomaatjes met het mozzarella/olijvenmengsel. Giet er wat citroenolie overheen. Verwarm de oven voor op 125°C. Bereidingswijze Basilicumsoep: Zeef de soep en roer de pesto door de soep. Tomaatjes: Zet de tomaatjes circa 15 minuten in de oven. Serveren: Zet een tomaatje in

het midden van een bord. Leg wat kippenvlees op het bord en schep de soep eromheen. Garneer met een blaadje basilicum.

TUSSENGERECHT Bladerdeeg gevuld met heilbotfilet vergezeld van scampi in kreeftenjus

Bladerdeeg gevuld met heilbotfilet vergezeld van scampi in kreeftenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	2	plakjes
ei	1	stuk
heilbotfilets à 80 gram	4	stuks
scampi	12	stuks
boter		
olie		
citroensap		
zout en peper		
kreeftenfond	4	dl
tomaat	2	stuks
tomatenpuree	1	koffielepel
cognac	4	ml
sjalotjes	20	gram
spinazie	200	gram
sesamolie		

Bladerdeeg: Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het plakje bladerdeeg doormidden zodat je 2 stukken van circa 6 x 12 cm krijgt. Klop het ei los en smeer het bladerdeeg hiermee in. Leg ze op een bakplaat met bakmatje. Bak ze in de oven in circa 10 à 15 minuten mooi goudbruin. Laat ze afkoelen en snijd ze doormidden. Vis: Dep de heilbotfilets droog en zet ze in de koeling voor later. Maak de scampi schoon. Bewaar de schalen. Saus: Maak de sjalotjes schoon, Snijd ze fijn en fruit ze aan in wat olie. Voeg de schalen van de scampi toe en fruit ze mee. Voeg de tomatenpuree toe en laat dit ook even mee fruiten. Blus het af met de cognac, voeg de kreeftenfond toe. Laat het geheel tot 1/3 inkoken. Snijd de tomaten in vieren, haal de zaadlijsten eruit en doe dit bij de fond. Snijd de tomaten brunoise en zet ze weg voor later. Groente: Was de spinazie, verwijder de stelen en laat het uitlekken. Bereidingswijze Vis: Bak de heilbot zachtjes in wat boter met olie tot ze bijna gaar zijn. Houd ze warm. Bak de scampi heel kort in hete olie. Blus af met een paar druppels citroensap. Saus: Passeer de saus en breng hem op smaak met zout en peper. Voeg de blokjes tomaat toe (brunoise). Groente: Schenk wat olie in een wok en bak de spinazie heel kort. Breng op smaak met een paar druppels sesamolie en zout en peper. Laat de spinazie uitlekken. Serveren: Leg het onderste deel van het plakje bladerdeeg op het bord. Schep wat spinazie hierop en leg een stukje heilbotfilet op de spinazie. Nappeer de saus erop, leg de scampi op het bord. Leg ten slotte de andere helft van het bladerdeegplakje er bovenop en nappeer nog wat saus eromheen.

HOOFDGERECHT Lamsrugfilet met olijven, geitenkaasstengels, koolrabi en knoflookbrood

Lamsrugfilet met olijven, geitenkaasstengels, koolrabi en knoflookbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrugfilet	300	gram
zout en peper		
geitenkaas (zachte)	200	gram
bloem		
ei	1	stuks
polenta	100	gram
paprika (rode)	0,2	stuk
olijfolie	8	gram
olie	24	gram
citroentijm	1	takje
olijven (zonder pit)	20	stuks
kruiden (kervel, peterselie, salie, dragon)	2	el
gembersiroop	1	el
kappertjes	6	gram
fleur de sel en zwarte peper		
koolrabi	1	stuks
wijn (rode)	2	dl
sjalot	50	gram
honing	0,5	eetlepel
ciabatta	0,4	stuk
knoflook	1	teentje
peterselie, tijm, marjolein, van elk	0,8	eetlepel

Vlees: Haal eventueel de vliezen en zenen van het vlees. Bestrooi het vlees met peper.
Kaasstengels: Snijd de kaas met een warm, nat mes in gelijke staafjes (2 per persoon). Klop het ei los. Haal de staafjes door de bloem, klop ze af, haal ze dan door het ei en vervolgens door de polenta. Paprikaolie: Pureer de paprika, verwijder het schuim en zeef het. Meng het sap met de olie en klop het met de staafmixer tot een homogene massa en schenk het in een spuitflesje. Olijventapenade: Hak de olijven heel fijn in de keukenmachine. Voeg de olijfolie, kruiden, kappertjes en het gembersap toe. Groente: Snipper de sjalot fijn. Schil de koolrabi. Steek met een bolletjessteker bolletjes uit de koolrabi (6 per persoon). Pocheer ze circa 10 minuten in de wijn met honing. Zet weg voor later. Knoflookbrood: Hak de kruiden en de knoflook fijn. Meng de knoflook en de kruiden met de olie. Snijd het brood over de lengte in plakken. Smeer de snijkanten van het brood in met de knoflookkruidenolie. Bereidingswijze Knoflookbrood: Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de plakken brood op een bakplaat en bak ze circa 10 à 15 minuten. Vlees: Bak het vlees in boter en olie om en om bruin. Wikkel het in aluminiumfolie en laat het circa 5 minuten rusten. Kaasstengels: Bak de kaasstengels in olie goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Groente: Fruit de sjalot licht aan in wat boter en verwarm de koolrabi hierin. Serveren: Snijd de lamsfilet in dunne repen. Maak een dun bedje van de olijventapenade. Leg hierop de plakjes lamsfilet. Leg de staafjes kaas op de lamsfilet. Schik de bolletjes koolrabi rondom het bord en druppel met een spuitflesje wat paprikaolie op het bord. Serveer met een plakje brood.

Gekonfijte ananas met boerenyoghurt-kardemomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boerenyoghurt	0,2	l
suiker	160	gram
citroensap	0,4	dl
kardemompeulen	3	stuks
eiwit	0,8	stuk
boter	40	gram
poedersuiker	50	gram
bloem	40	gram
zout mespuntje		
slagroom beetje		
ananas	1	stuk
sinaasappelsap	0,4	dl
grand marnier scheutje		
sereh	1	stengel
gember	20	gram
spaanse peper	0,2	stuk
steranijs	2	stuks
mint	4	topjes

Ijs: Kneus de kardemom in de vijzel. Verwarm het citroensap met de kardemom. Laat het even trekken en zeef het daarna. Meng met een staafmixer dit mengsel, de yoghurt en de poedersuiker tot een glad mengsel. Doe de massa in de sorbetière ijs en draai er ijs van.

Tuilebakjes: Zeef de bloem. Roer boter, poedersuiker en een mespuntje zout door elkaar. Voeg het eiwit toe en daarna de bloem. Laat het even rusten. Verwarm de oven voor op 170°C. Leg wat bakpapier op een bakplaat. Teken wat cirkels op het bakpapier en schep wat van de massa op elke cirkel. Strijk het dun het met de bolle kant van de lepel. Bak ze met 4 à 5 in de oven tot ze goudbruin zijn. Leg de koekjes gelijk over een omgekeerd borrelglasje en vorm er een bakje van. Klop de slagroom stijf. Ananas: Schil de ananas en snijd hem in vieren. Verwijder het hart en snijd de ananas in lange plakken. Leg ze op een bakplaat. Maak de Spaanse peper schoon en verwijder de zaadjes. Schil de gember en snijd ze in kleine stukjes. Maak de sereh schoon en snijd ze in stukjes. Karameliseer de suiker, blus het af met de sinaasappelsap en de Grand Marnier. Voeg de Spaanse peper, gember, steranijs en sereh toe en laat het koken. Giet de massa door een zeef over de ananas. Laat dit een paar uur marinieren. Serveren: Schep een beetje slagroom op het bord. Zet hierop een tuilebakje. Vul het bakje met een bolletje ijs. Leg een plak ananas ernaast en nappeer wat marinadevocht op het bord. Garneer met een topje mint.