

2008 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Kletskopjes van parmezaanse kaas gevuld met een huzarensalade van mosselgroente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	50	gram
knolselderij	25	gram
aardappel	25	gram
wortel	25	gram
mosselvlees	25	gram
mayonaise (op basis van olijfolie)	20	gram
zout en peper		

Verwarm de oven voor op 175°C. Rasp de parmezaanse kaas. Snijd de gekookte mosselen brunoise. Kook de aardappels, wortel en de knolselderij ieder afzonderlijk beetgaar. Snijd de knolselderij, aardappel, wortel brunoise. Leg bakpapier op een bakplaat en strooi hier de kaas op. Vorm met een stekertje (8 cm Ø) rondjes en bak ze in de oven tot ze gaar zijn. Haal de bakplaat uit de oven. Schep ze met een paletmes van de bakplaat en leg ze om een vormpje (hoortje) heen. Meng alle overige ingrediënten tot een salade en vul de kletskopjes ermee. Smit er mayonaise over en garneer met wat dragon.

Tempura van mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	12	stuks
serranoham	4	plakjes
aardappelzetmeel		
tempurabeslag van rijstbloem en ijswater	0,5	dl
knolselderijrondjes	4	stuks
olie om te frituren		

Maak een tempurabeslag van rijstbloem met ijswater. (2.5 dl water 20 gr rijstbloem) Snijd een plakje ham in 3 schuine reepjes. Haal de mosselen uit de schelp, omwikkel ze met een reepje ham en steek er steeds 3 op een satépen. Bestuif ze met aardappelzetmeel. Snijd plakjes van de knolselderij en steek er rondjes (2 cm Ø). Leg ze in water met citroensap. Verhit de olie, dompel de pennen met de mosselen in het tempurabeslag en bak ze tot ze lichtgekleurd zijn. Steek de satépennen in de rondjes knolselderij.

Roompot mosseltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	12	stuks
crème fraîche	20	gram
kaviaar	4	gram
zout en versgemalen peper		

Neem 3 mosselen in de schelp per persoon. Breng de crème fraîche op smaak met zout en peper. Schep met behulp van 2 theelepels quenelles op de mosseltjes en garneer met een tipje kaviaar.

Bloody Mary van romatomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bouillon (van mosselvocht en romatomaten)	2	dl
romatomaten	3	stuks
wodka	0,2	dl
knoflook	1	teentje
rozemarijn	1	takje
olijfolie		
tomatenketchup		
tomatenpuree		
tabasco		
zout en versgemalen witte peper		
dragon		
basilicum		

Snijd de tomaten klein. Hak de knoflook fijn en kook dit met de rozemarijn, tomatenketchup en tomatenpuree in het mosselvocht gaar. Zeef de massa en breng het op smaak met de wodka. Voeg naar smaak zout, peper en tabasco toe en zet het koel weg. Giet de Bloody Mary in een glaasje. Snijd de basilicum klein en garneer de Bloody Mary met reepjes basilicum.

Pompoensoep met gember

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	200	gram
boter	60	gram
wijn (wit)	1	dl
gevogelteaouillon	0,5	dl
lavas (fijngelakt)	1	theelepel
room culinair	1	dl
room (geklopt)	0,3	dl
gember (gekonfijte met vocht)	20	gram
nootmuskaat		
zout		
wit brood zonder korst	2	sneetjes
pompoenpitten		
bieslook		

Schil de pompoen, verwijder de zaden en de zaadlijsten. Snijd de pompoen in vingerdikke stukken. Verhit 2/3 deel van de boter, zweet de pompoen hierin aan. Blus de pompoen met de witte wijn af en laat het mengsel langzaam aan de kook komen. Hak de lavas fijn. Klop de room stijf. Voeg de bouillon en de lavas aan het pompoenmengsel toe. Laat de pompoen gaar worden en wrijf alles door een fijne zeef. Voeg al roerend de room en de rest van de boter toe. Snijd de gember brunoise. Voeg dit en wat gembervocht aan de soep toe. Breng de soep op smaak met nootmuskaat en wat zout. Pureer de soep met een staafmixer zeer schuimig. Schep de geklopte room door de soep. Schep de soep in diepe borden, verdeel wat croutons en geroosterde pompoenpitten over de soep.

Gegratineerde paddenstoelen met sherrysaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grotchampignons	240	gram
oesterzwammen	240	gram
sjalotten	3	stuks
spinazie	320	gram
boter	40	gram
zout en peper		
eidooiers	4	stuks
wijn (wit)	3	el
bouillon	2	el
citroensap		
champignons	80	gram
sherry (droog)	0,8	dl
room culinair	0,8	dl
knoflook		
basilicum	10	blaadjes

Was de spinazie en maak ze schoon. Haal de dikke stelen eraf. Snijd de champignons en de oesterzwammen in vieren. Hak de sjalot klein. Smelt 2/3 deel van de boter en bak de spinazie hierin. Laat de spinazie in een zeef uitlekken. Smelt de rest van de boter tot het hazelnootkleurig is en voeg de paddenstoelen en de sjalot toe. Bak op een hoog vuur tot het vocht verdampt is. Neem een ovenplaat. Zet de ringen erop. Vul ze met de spinazie en schep de gebakken paddenstoelen er boven op. Druk het licht aan tot net onder de rand van de ring. Klop van de eidooiers, witte wijn en bouillon au-bain-marie een luchtige sabayon. Klop de sabayon daarna koud en schep het over de paddenstoelen zodat het geheel bedekt is. Breng de sabayon op smaak met citroensap, zout en peper. Hak wat knoflook fijn. Snijd de champignons fijn. Laat dit samen met de sherry en de room culinair aan de kook komen. Pureer met een staafmixer. Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de paddenstoelentaartjes circa 10 minuten in de oven totdat ze mooi goudgeel zijn. Laat de saus tot de gewenste dikte inkoken en breng hem op smaak met citroensap, zout en peper. Zet de paddenstoelentaartjes op een bord, verwijder de ringen. Nappeer de saus eromheen en garneer met een blaadje basilicum.

Varkenshaas met Gewürztraminer-abrikozencompote en groenteparelgort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	320	gram
olie	0,1	dl
boter	12	gram
zout en versgemalen peper		
gewürztraminer	1,2	dl
apelcider	1,2	dl
abrikozen (gedroogd)	120	gram
pijpkaneel	0,5	stokje
vanillestokjes	0,5	stuk
suiker	10	gram
worteltjes	50	gram
bleekselderij	50	gram
sjalotje	2	stuks
kippenbouillon	0,6	l
parelgort	100	gram
tijm (gehakte)	2	theelepels

Snijd de abrikozen in tweeën. Snijd de vanillestokjes doormidden en schraap het merg eruit. Doe de wijn, appelcider, kaneelstokjes, suiker, vanillestokje en -merg in een pan. Breng het mengsel aan de kook. Draai het vuur lager, voeg de abrikozenhelften toe en laat het mengsel 5 minuten sudderen. Haal de pan van het vuur. Haal de abrikozen uit het vocht en laat het vocht nog circa 15 minuten sudderen tot het stroperig is. Voeg de abrikozen weer toe. Schil de worteltjes en snijd ze brunoise. Snijd ook de bleekselderij en de sjalotjes brunoise. Verhit de helft van de boter in een hoge pan. Fruit daarin de groente circa 5 minuten, maar zorg dat ze niet bruin kleuren. Haal de groente uit de pan. Blus de pan met een deel van de bouillon en roer de parelgort erdoor. Laat het mengsel aan de kook komen; doe een deksel op de pan en draai het vuur lager. Laat de gort circa 40 minuten zachtjes koken, voeg ondertussen de rest van de bouillon in kleine beetjes toe. Hak de tijm fijn. Roer de groente door de gort als de gort gaar is en vervolgens de overgebleven boter, tijm. Breng op smaak met zout en peper. Warm de compote op. Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit de boter en olie in een pan en bak het vlees aan alle kanten bruin en rosé. Haal het vlees uit de pan en laat het even losjes afgedekt met aluminiumfolie rusten. Snijd het vlees in plakken. Leg in het midden van het bord wat groentegort. Leg het vlees erop. Leg wat van de compote voor het vlees en nappeer met wat saus.

Hazelnoottaart van drie chocolades

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	48	gram
suiker	45	gram
cacaopoeder	20	gram
cacaopoeder (extra om te bestuiven)		
zout	1	gram
bakpoeder		mespuntje
boter	48	gram
ijswater	0,125	dl
eieren	2	stuks
stroop	0.60	dl
boter (gesmolten)	35	gram
vanille-extract	1.5	gram
hazelnoten (gepeld, geroosterd)	75	gram
chocolade (witte, gehakte)	22	gram
chocolade (melk, gehakte)	22	gram
chocolade (puur, gehakte)	22	gram

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de koude boter in blokjes. Meng de bloem, suiker, cacao, zout en bakpoeder met enkele korte pulsen in de keukenmachine. Voeg de boter toe en meng alles tot een grove korrelige substantie. Voeg het ijswater toe en meng met korte pulsen tot een samenhangend deeg. Haal het deeg uit de keukenmachine en vorm het tot een ronde plak van 15 cm doorsnede. Rol het deeg uit tot een cirkel van 35 cm doorsnede. Bestuif het met cacaopoeder. Leg het deeg in de vorm met de bestoven kant naar beneden en druk het goed aan; ook tegen de opstaande randen. Plaats de vorm 15 minuten in de koelkast. Bak de taartbodem blind gedurende circa 15 tot 20 minuten. Haal de vorm uit de oven en die circa 20 minuten afkoelen. Meng de eieren, stroop, boter, vanille en zout in de keukenmachine tot een homogene massa. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan. Hak de chocolades fijn. Verdeel de hazelnoten en de drie soorten chocolade gelijkmatig over de taartbodem. Schenk daarover het eimengsel. Bak de taart 30 tot 35 minuten in een oven op 180°C. Haal de vorm uit de oven en laat de taart afkoelen. Snijd de taart in punten en serveer met een bolletje chocolade-ijs.

Chocolade-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cacaopoeder	150	gram
suiker	550	gram
eidooiers	10	stuks
melk	1,25	l
vanillestokjes	2	stuks

Meng de cacaopoeder met 5 eetlepels suiker droog door elkaar. Voeg een beetje koude melk en de eidooiers toe. Meng dit tot een glad papje. Breng de overgebleven melk met de vanillestokjes aan de kook en laat het even trekken. Giet wat kokende melk bij het chocoladepapje en giet, al roerende, alles terug in de pan. Voeg de rest van de suiker toe. Blijf roeren tot de vla kookt en neem de pan van het vuur. Draai er ijs van in de ijsmachine.