

# 2008 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---



## Krabcakes met sinaasappel, venkel en salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krabvlees	160	gram
boter	0,5	eetlepel
sjalotjes	0,5	stuks
brood (wit, oud)	1	sneetje
pecorino	15	gram
citroensap	0,1	dl
mayonaise	0,2	dl
ei	1	stuk
mosterd (dijon)	0,5	eetlepel
paprika (groen, fijn gesneden)	0,5	eetlepel
peterselie (platte, fijn gesneden)	0,5	eetlepel
aardappels	1	stuk
cayennepeper		
zout		
citroensap (voor salade)	0,5	eetlepel
olijfolie	0,5	eetlepel
sinaasappels	1	stuk
venkel	0,5	knol
gemengde salade	25	gram
zoete ui	0,5	stuk
zout en versgemalen peper		
bloem	30	gram
eieren	1	stuks
arachideolie		

Krabcakes: Snijd de sjalotten en de paprika brunoise. Haal de korsten van het brood en maal het in de keukenmachine fijn. Hak de peterselie fijn. Rasp de pecorino. Klop het ei los. Verhit de boter, voeg de sjalotjes toe en laat ze 2 minuten bakken zonder dat ze bruin worden. Meng de sjalotjes, het broodkruim, de kaas de citroensap, de mayonaise, het losgeklopt ei, de mosterd, de paprika, de peterselie, het krabvlees, zout en cayennepeper. Maak van het mengsel mooie krabcakes (1 per persoon). Aardappels: Schil de aardappels en snijd ze met de mandoline julienne. Leg ze in koud water voor later. Salade: Snijd de uit en de venkel in dunne plakjes. Maak een vinaigrette van de citroensap, olie, zout en peper. Schil de sinaasappels, snijd de partjes eruit en vang het sap op. Houd de sinaasappelpartjes apart. Meng de sinaasappelpartjes, de venkel, de ui en het sinaasappelsap in een bekken. Bereidingswijze: Blancheer de aardappeljulienne (2 minuten); laat ze in ijswater afkoelen en laat ze goed uitlekken. Droog de aardappels. Klop de eieren los. Haal iedere krabcake eerst door het geklopte ei daarna door de bloem en plak tenslotte een laag aardappeljulienne om de krabcakes. Verhit de olie op een middelmatig vuur. Bak de krabcakes in circa 6 minuten goudbruin. Voeg eventueel wat olie toe. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveren: Leg op

elk bord wat sla en verdeel de salade erover. Leg een krabcake op de salade. Nappeer de vinaigrette eromheen en verdeel de sinaasappelpartjes over de borden.



## Consommé Henri IV

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderschenkels	1000	gram
runderbotten/-zenen	1000	gram
wortel	100	gram
ui	100	gram
prei	100	gram
peterselie- en selderijstelen	50	gram
water	2	l
peperkorrels		
laurier		
tijm		
zout en peper		
winterwortel	30	gram
prei (garnituur)	20	gram
knolselderij	30	gram
wit brood (oud)	2	sneetjes
kaas	30	gram
kalfsgehakt	50	gram
paneermeel	0,5	eetlepel
ei (gehaktballetjes)	0,5	ei
zout, peper en nootmuskaat		
prei (clarifique)	50	gram
rundergehakt	100	gram
eiwit	100	gram

**Bouillon:** Verwarm de oven voor op 250°C. Maak de wortel, ui en prei schoon en snijd ze in grove stukken. Leg de schenkels en de botten in een braadslee en zet dit circa 30 minuten in de oven tot ze lichtbruin gekleurd zijn. Leg ze in een grote pan, giet het water erbij en laat dit aan de kook komen. Schuim het af en toe af en voeg alle ingrediënten toe. Laat dit circa 4 uur trekken. Passeer het door een zeef en zet het weg voor later. **Garnituur:** Maak de groente schoon. Snijd de wortel, prei en knolselderij Chinoise (kleine ruitjes). Snijd het brood in kleine blokjes. Rasp de kaas. **Gehaktballetjes:** Meng het gehakt, ei, paneermeel, zout, peper en nootmuskaat goed. Maak er kleine balletjes van. Kook ze in een beetje bouillon en zet ze weg voor later. **Bereidingswijze:** **Clarifiëren:** Maak de prei schoon, gebruik alleen het wit en snijd dit fijn. Meng dit met het rundergehakt en het eiwit. Doe de clarifique in de koude bouillon en breng het al roerend aan de kook. Stop met roeren als je het eerste kookballetje ziet. Laat het 20 minuten trekken op een heel laag vuur. Schep met een schuimspaan het deksel van de bouillon, passeer dan de bouillon eerst door een zeef en daarna door een natgemaakte passeerdoek. Breng de bouillon op smaak met zout en peper. **Garnituur:** Blancheer de wortel, knolselderij en prei kort. Spoel ze koud en bewaar voor later. Bak de blokjes brood in ruim roomboter goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier. **Serveren:** Leg de groente en de gehaktballetjes in een kopje. Schep de bouillon in de kopjes en strooi de croutons en de kaas erover.

## Champignons Dordogne à l'Echoput

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	24	stuks
frituurolie		
bloem	90	gram
ei	0,5	stuk
eidooier	10	gram
bier	0,5	flesje
zout en versgemalen peper		
ui	0,25	stuk
knoflook	1	teentje
boter	7	gram
wijn (witte)	scheutje	
champignon dordogne-kruiden	5	gram
bloem (kruidensaus)	1	gram
slagroom	0,10	l
peterselie		

Bierbeslag: Klop alle ingrediënten voor het bierbeslag tot een glad mengsel en laat het 1 uur rusten. Kruidensaus: Maak de ui schoon en snipper hem heel fijn. Hak de knoflook heel fijn. Champignons: Maak de champignons schoon met een borsteltje en snijd een stukje van de steeltjes. Verhit de frituurolie tot 180°C. Bereidingswijze: Kruidensaus: Fruit de ui en de knoflook aan in de boter. Blus dit af met de wijn en voeg de kruiden in delen toe. Klop alles goed glad en voeg de room toe. Meng de bloem met een beetje water en bind de saus hiermee. Breng de saus aan de kook en laat dit 5 minuten op een laag vuur inkoken. Zeef de saus voor het serveren. Champignons: Haal de champignons door het bierbeslag. Frituur ze in circa 4 minuten goudgeel en laat ze uitlekken. Serveren: Schep de saus in een klein bakje en zat dat midden op het bord. Leg per persoon 6 champignons rondom het bakje en garneer met een beetje peterselie.

**HOOFDGERECHT** Geroosterde eendenborst met gevulde flensjes, geitenkaas en eendenleversaus

---

## Geroosterde eendenborst met gevulde flensjes, geitenkaas en eendenleversaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst	340	gram
marinade	0,8	l
gekaramelliseerde kastanjes	8	stuks
pruimenglace	1,2	dl
rijstwijjn	5	ml
druiven (zonder schil)	16	stuks
boter	5	gram
olie	2	el
winterwortel	50	gram
schorseneren	150	gram
prei (het witte deel)	50	gram
kippenbouillon (geconcentreerd)	2	el
sojasaus	2	el
eendenpoot (gekonfijt)	1	stuk
peterselie (platte)	24	gram
flensjes	4	stuks
boter (voor flensjes)	1	eetlepel
geitenkaas	100	gram
room	1,5	el
boter (eendenleversaus)	0,35	eetlepel
eendenlever	40	gram
gevogeltebouillon (ongezouten)	1,5	dl
wijn (rood)	0,6	dl
demiglace	1,5	dl
sjalotje	2	stuk
tijm	1	takje
peperkorrels	1	theelepel
laurier	1	blaadje
zout en peper		
peterselie (garnering)		
olie (garnering)		

Eendenborsten: Leg de eendenborsten in een schaal en overgiet ze met de marinade. Laat ze hierin een uur marineren. Gevulde flensjes: Maak de groente schoon en snijd ze julienne. Hak de peterselie fijn. Verhit de olie en fruit de groente hierin. Voeg de sojasaus en de kippenbouillon toe en roer tot het vocht geabsorbeerd is. Haal het vlees van de eendenpoten. Haal de pan van het vuur en meng het vlees van de eendenpoten en de peterselie erdoor. Eendenleversaus: Roer de boter en de eendenlever tot een homogeen mengsel en plaats het in de koelkast. Snijd de sjalotjes fijn. Doe de bouillon in een pan met dikke bodem en voeg de

sjalotjes, wijn, tijm, peperkorrels en laurierblad toe. Breng dit op een hoog vuur aan de kook. Temper het vuur en laat het mengsel circa 30 minuten inkoken. Voeg de demiglace toe. Proef de saus eerst en voeg dan eventueel zout en peper toe. Zeef de saus. Bereidingswijze: Eendenborst: Verwarm de oven voor op 180°C. Haal het vlees uit de marinade, dep het droog en snijd kruislings sneden in het vel. Bak de eendenborsten in een hete pan zonder vet. Bak ze eerst op de velkant tot het vel krokant is en draai ze nog even om. Houd ze warm in aluminiumfolie. Sauteer de druiven in de boter en blus het af met de rijstwijn. Garnering: Bak de peterseliesteeltjes in de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Gevulde flensjes: Vul de flensjes met het groentemengsel en rol ze strak op. Snijd ze aan de zijkanten recht af. Smelt de boter in een pan en bak de opgerolde flensjes goudbruin. Meng de geitenkaas met de room en houd dit apart. Eendenleversaus: Haal de eendenleverboter vlak voor het serveren uit de koelkast en snijd dit in blokjes. Verwarm de saus boven een middelmatig vuur en klop met een garde de blokjes één voor één door de saus. Breng de saus zonodig op smaak. Serveren: Leg een gevuld flensjes in het midden van een bord. Schep wat van het kaasroommengsel op ieder flensje. Leg op ieder flensje 4 halve kastanjes. Snijd de eendenborst in plakjes en leg op elk bord 4 plakjes. Nappeer wat eendenleversaus en pruimenglacé op de borden. Leg de peterselie op de flensjes en de druiven op de eendenborst.

## Flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	70	gram
melk	1,2	dl
ei	25	gram
boter (gesmolten)	0,5	eetlepel
suiker	0,5	eetlepel
boter (gesmolten, om te bakken)		
zout		

Meng de ingrediënten met een garde tot een homogeen beslag. Verhit per flensje een theelepel gesmolten boter in een koekenpan. Bak op een middelmatig vuur zeer dunne flensjes, circa 1 minuut aan elke kant.

## Gekaramelliseerde kastanjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjes	8	stuks
olie om te fruiten		
room culinair	1	eetlepel
boter	50	gram
suiker	125	gram
water	0,6	dl
honing	10	gram
maplesiroop	10	gram
rijstwijn	1	eetlepel
kruidnagel	0,25	theelepel
cayennepeper	0,25	theelepel
5-kruidenpoeder	0,25	theelepel
zout		

Snijd de kastanjeschil iets in en frituur ze in hete olie totdat de schil begint om te krullen. Haal ze uit de olie, laat ze afkoelen en verwijder de schil. Snijd ze doormidden. Meng de room en de boter in een kleine pan en zet dit op een middelmatig vuur. Roer goed. Haal de pan van het vuur. Meng de suiker, water, honing en Maplesstroop in een pan met dikke bodem. Plaats de pan op een hoog vuur en laat het mengsel zonder te roeren aan de kook komen. Laat het mengsel koken totdat de suiker karameliseert. Voeg de kastanjes toe en roer ze goed door het suikermengsel. Haal de pan van het vuur en meng het boterroommengsel, wijn, specerijen en zout en peper erdoor. Zet weg voor later gebruik.

## Marinade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olie		
gember	10	cm
lente-uitjes	4	stuks
sjalotjes	5	stuks
knoflook	10	teentjes
zoethout	12	plakjes
kardemompeulen (zwarte)	4	stuks
steranijs	4	stuks
pijpkaneel	1	stokje
kruidnagel (gemalen)	1	theelepel
kurkuma	1	theelepel
korianderzaad	1	theelepel
peperkorrels (witte)	1,5	theelepel
peperkorrels (zwarte)	1,5	theelepel
sechuanpeper	1	theelepel
water	1	l
laurier	12	blaadjes
sinaasappelschil (gedroogd)	1	stuk
suiker	2	el
zeezout	4	el

Schil de gember en snijd de gember en de knoflook in plakjes. Snijd de lente-uitjes in stukje en de sjalotten in grove stukken. Verhit ruim olie in een sauteuse en fruit daarin de gember, lente-uitjes, sjalotjes, en de knoflook tot ze lichtbruin zijn. Schep alles uit de pan en houd het apart. Fruit daarna op een middelmatig vuur in circa 4 minuten de zoethout, kardemom, steranijs, pijpkanteel en kurkuma. Haal ze uit de pan en doe ze samen met de gefruite groente en het water in een pan. Voeg de laurierblaadjes, sinaasappelschil en peperkorrels toe en breng het mengsel aan de kook. Laat het vervolgens 1,5 uur op een laag vuur sudderen. Zeef het mengsel en voeg suiker en zout toe. Zet weg voor later gebruik.

## Pruimenglace

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	125	gram
water	0,6	dl
wijn (witte)	1,2	dl
kippenbouillon	2,4	dl
pruimen	240	gram
gember	3	cm
sjalotten	3	stuks
laurier	1	blaadje
kruidnagels		
citroensap	2	el
zout		

Ontpit de pruimen en snijd ze in plakjes. Schil de gember en hak ze fijn. Snijd de sjalotten in grove stukjes. Doe de suiker en het water in een pan en roer het mengsel goed door elkaar. Zet de pan op een hoog vuur en laat de massa aan de kook komen zonder te roeren. Laat de suiker karamelliseren; haal de pan van het vuur en meng beetje bij beetje de wijn en de bouillon door de karamel. Zet de pan weer op het vuur en voeg de pruimen, gember, sjalotten, laurierblad en kruidnagel toe. Laat het mengsel circa 30 minuten zachtjes pruttelen. Haal de pan van het vuur en meng het citroensap erdoor. Breng de glace eventueel met wat zout op smaak.



## Bananendessert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	1	stuk
melk	0,8	dl
slagroom	0,8	dl
suiker	30	gram
eidooiers	0,5	dl
poedersuiker (+ voor bestrooien)	6	gram
boter	30	gram
eieren	1	stuk
chocolade (puur, 67%)	100	gram
suiker (chocoladecakejes)	20	gram
bloem	30	gram
eieren (bananenparfait)	0,5	stuk
eidooier (bananenparfait)	20	gram
suiker (bananenparfait)	50	gram
banaan (bananenparfait)	0,5	stuk
kokoslikeur	0,1	dl
slagroom (bananenparfait)	0,2	l
bananen (gevulde banaan)	1	stuk
chocolade (puur)	30	gram
speculaaskruiden	beetje	
kardemom	beetje	
goudpareltjes		
chocoladeblaadjes	4	stuks
bananenchips		
mint	4	topjes

Bananenijs: Pureer de bananen. Laat de melk en de slagroom aan de kook komen. Meng de suiker en de eidooiers goed en voeg die al roerend aan de melk toe. Blijf kloppen totdat het mengsel gebonden is. Zeef het mengsel en voeg de gepureerde banaan toe. Laat het afkoelen en draai er ijs van. Chocoladecakejes: Smelt de chocolade en scheid de eieren. Klop de poedersuiker, boter en eidooiers schuimig en spatel de gesmolten chocolade erdoor. Klop de eiwitten met de suiker stijf en spatel die door de chocolademassa en spatel vervolgens de bloem erdoor. Schep de massa met behulp van 2 natte lepels in de vormpjes. Bananenparfait: Klop de slagroom stijf en pureer de bananen. Klop de eidooiers, eieren en de suiker au-bain-marie totdat de massa bindt. Haal het van het vuur. Klop het mengsel koud en schep de gepureerde bananen en de likeur erdoor. Spatel de geklopte room erdoor. Schep de massa in kleine vormpjes en zet ze in de diepvries. Gevulde banaan: Smelt de chocolade au-bain-marie en voeg de specerijen toe. Bereidingswijze: Bananenparfait: Houd de vormpjes met de parfait even in warm water en haal de parfait eruit. Gevulde banaan: Haal de schil van de bananen en snijd de uiteinden eraf. Snijd een kleine plak van de onderkant van de bananen zodat ze blijven liggen. Snijd uit het midden een v-vormig stuk en vul dit met de gekruide chocolade.

Rol de bananen in huishoudfolie en leg ze in de koeling om de chocolade te laten opstijven. Snijd mooie schuine stukken van circa 5 cm. Chocoladecakejes: Verwarm de oven voor op 170°C. Zet de cakejes circa 10 minuten in de oven. Haal de cakejes uit de vormpjes, bestrooi ze met poedersuiker en serveer ze warm. Serveren: Leg een bolletje ijs op een bord. Zet het chocoladecakeje ernaast. Garneer de parfait met goudpareltjes en zet dit ook op het bord. Leg een stukje gevulde baan erbij en garneer met een takje mint en wat bananenchips.