

2008 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Worteltaartje met gerookte forel en mierikswortelcrème

Worteltaartje met gerookte forel en mierikswortelcrème

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|----------|
| forel | 1 | stuk |
| olie | | |
| zout en peper | | |
| winterwortel | 0.8 | stuks |
| bruine suiker | 0.8 | eetlepel |
| slagroom | 0.25 | dl |
| mierikswortel | | |
| bieslook | Beetje | |
| arachideolie | 0.25 | dl |
| koriander | een paar | takjes |

Roken: Maak de forel schoon. Bestrooi de forel met zout en peper en kwast er een beetje olie op. Strooi de rookmot op de bodem van de oven. Vet het rekje in met wat olie. Leg de forel op het rekje en zet het rekje in de rookoven. Rook de forel circa 10 minuten. De forel is gaar als de rugvin gemakkelijk loslaat. Haal de forel uit de rookoven en laat ze in aluminiumfolie afkoelen in de koeling. Worteltaartje: Schil de wortels en snijd ze julienne. Blancheer ze heel krot. Breng het op smaak met zout en peper en schep de bruine suiker door de massa. Dek af met huishoudfolie en zet in de koeling. Garnering: Haal de blaadjes van de koriander. Giet de olie in een bakje en voeg de blaadjes toe. Hak ze met de staafmixer heel fijn.

Mierikswortelcrème: Snijd de bieslook heel fijn. Klop de slagroom stijf. Bereidingswijze:

Gerookte forel: Verwijder het vel en fileer de forel. Let op de graatjes. Snijd de filets in stukjes van 2 cm in een ruitvorm. Worteltaartje: Zeef de wortels en vang het vocht op. Bewaar dit voor later. Mierikswortelcrème: Meng de bieslook met de slagroom en voeg naar smaak mierikswortel toe. Serveren: Schep wat wortel in een steker met een Ø van 5 cm. Druk het goed aan. Verwijder de steker en leg een stukje forel op het taartje. Maak een quenelle van de mierikswortelcrème en leg dat op de gerookte forel. Nappeer met de korianderolie en het wortelvocht.

Chinese koolsoep

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------------|-------------|---------|
| chinese kool | 500 | gram |
| runderbouillon | 0.8 | l |
| boter | 50 | gram |
| wijn (wit) | 1.5 | dl |
| prei | 0.5 | stuk |
| bosui groen (van het hoofdgerecht) | | |
| room | 1.5 | dl |
| cayennepeper | | |
| zout | | |
| kastanjes | 0.2 | pakje |
| olie | | |
| pompoenolie | | |
| lavas | | |

Vorbereiding: Snijd de Chinese kool, de prei het bosuigroen fijn. Breng de bouillon aan de kook. Voeg de groente toe en laat het een tijdje zachtjes koken. Voeg de wijn toe. Kastanjes: Snijd de kastanjes in dunne schijfjes. Bereidingswijze: Voeg de boter aan de massa toe en pureer het fijn met de staafmixer. Passeer de soep door een zeef en breng het geheel op smaak met zout en cayennepeper. Voeg de room aan de soep toe. Kastanjes: Rooster de kastanjeschijfjes in een beetje olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveren: Leg op elk bord een paar schijfjes kastanje. Schep de soep op de borden. Garneer met een paar druppels pompoenolie en 1 blaadje lavas. Serveer hierbij een broodje.

Meergranenbroodje

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| meergranenmeel | 168 | gram |
| water | 98 | ml |
| boter | 7.2 | gram |
| droge gist | 1.6 | gram |
| verse gist | 4 | gram |
| zout | 3 | gram |

Vorbereiding: Deeg: Weeg alles goed af. Kneed alle ingrediënten goed door elkaar en laat het deeg op een warme plek circa 1,5 uur rijzen. Dit kan ook in een oven van 50°C zijn. Vorm het brood zoals u het wenst te maken en laat het afgedekt nog 30 minuten narijzen. Verwarm de oven voor op 250°C. Plaats het deeg in het midden van de oven en bak het 10 à 15 minuten op 200°C als u broodjes wilt maken en 20 à 25 minuten op 180°C als u brood wilt maken. Strijk vlak voor het einde van de baktijd met een kwastje wat water over het brood. Laat het brood afkoelen op een rooster. Serveren: Serveer de broodjes/het brood bij de soep. Bij verwerking op de club staat de broodmachine al aan met het oog op de rijstijd van het deeg. Men hoeft alleen nog het gerezen deeg uit de machine te halen en verder te verwerken.

Rode mul met een stampot van prei, tijgergarnaaltjes, kreeftenjus en peterselieolie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------|-------------|---------|
| rode mulfilets | 4 | stuks |
| tijgergarnalen (ongepeld) | 200 | gram |
| prei | 100 | gram |
| aardappels | 150 | gram |
| boter | 50 | gram |
| melk | | |
| zout en peper | | |
| peterselie | 0.4 | bosje |
| knoflook | 0.2 | teentje |
| olijfolie (extra vierge) | 1 | dl |
| karkassen en koppen van de garnalen | | |
| venkel | 40 | gram |
| wijn (witte) | 0.8 | dl |
| visfond | 0.8 | dl |
| kreeftenpoeder | 20 | gram |
| water | 1.6 | dl |
| tomatenpuree | 4 | gram |
| aardappel | 80 | gram |
| frituurolie | | |

Vorbereiding: Vis: Controleer de mul op schubben en verwijder ze. Pel de garnalen en bewaar de pantsers. Peterselieolie: Meng de peterselie, olijfolie, knoflook en wat zout en pureer het met een staafmixer en doe het over in een spuitflesje. Kreeftenjus: Hak de pantsers van de tijgergarnalen in stukken. Snijd de prei en de venkel in stukken. Doe wat olie in een pan en zet daarin de pantsers aan met de prei en de venkel. Voeg de tomatenpuree aan de massa toe voor het ontzuren. Blus af met de wijn, visfond, kreeftenpoeder en water. Laat het geheel circa 30 minuten trekken. Stampot: Maak de prei schoon en schil de aardappels. Bereidingswijze: Kreeftenjus: Passeer de massa en laat dit inkoken tot een mooie jus. Giet de jus in een spuitflesje. Stampot: Snijd de prei in ringetjes. Blancheer ze. Kook de aardappels gaar, giet ze af en stoom ze kruimig. Pureer de aardappels met wat melk en de boter. Roer de prei door de aardappelpuree. Gril de tijgergarnalen kort en snijd ze in stukjes. Schep de tijgergarnalen door de aardappelpuree. Breng de stampot op smaak met zout en peper en houd dit warm. Mulfilets: Bak de mulfilets in een tefalpan in olijfolie. Eerst even op de vleeskant (dan trekken ze niet krom). Aardappeljulienne: Schil de aardappels en snijd ze julienne. Spoel ze met koud water. Laat ze goed uitlekken en dep ze droog. Bak ze snel goudbruin in de frituurolie en laat ze op keukenpapier uitlekken. Serveren: Neem een steker van 6 cm Ø en schep de stampot erin. Haal de steker weg. Leg een mulfilet op de stampot en leg wat aardappeljulienne bovenop de mulfilet. Garneer met kreeftenjus en peterselieolie.

Hazenrugfilet met cranberry-portsaus, tay soy en rosevalaardappeltjes

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|-----------|
| hazenrugfilets à 90 gram | 4 | stuks |
| druivenpitolie | 1 | eetlepel |
| zout en peper | | |
| tay soy | 50 | gram |
| reuzel | 20 | gram |
| cranberry's (verse) | 100 | gram |
| sinaasappelsap | 0.4 | dl |
| tijm | 0.8 | theelepel |
| wildfond | 1.5 | dl |
| port (rood) | 0.8 | dl |
| suiker | 0.4 | eetlepel |
| aardappelzetmeel | 0.8 | theelepel |
| kalfsfond (zie apart recept) | | |
| bosui | 6 | stuks |
| gevogelbouillon | 1.2 | dl |
| boter | 1 | eetlepel |
| aardappels (roseval) | 400 | gram |
| room | 2 | dl |
| knoflook | 1 | teentje |

Vorbereiding: Tay soy: Verwarm de oven voor op 120°C. Maak de tay soy schoon. Cranberry-portsaus: Was de cranberry's en laat ze in een zeef uitlekken. Breng de cranberry's met het sinaasappelsap en de tijm aan de kook en laat dit in cirka 10 minuten gaar koken. Wrijf de cranberry's door een zeef. Voeg de fond, de port en de suiker toe en roer dit door elkaar. Breng de massa aan de kook en laat dit cirka 10 minuten inkoken. Roer wat aardappelzetmeel los met wat port. Voeg dit al roerend aan de cranberry-portsaus toe. Groente: Maak de bosui schoon en was ze. Aardappels: Verwarm de oven voor op 180°C. Was de aardappels en snijd ze over de lengte in vieren. Leg ze in een ovenschaal. Hak de tijm fijn. Doe wat olie in een pan en fruit hierin de knoflook aan. Voeg de room en de tijm toe en giet dit over de aardappels. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet dit cirka 25 minuten in de oven. Bereidingswijze: Tay soy: Giet het spekvet in een overschaal en leg de tay soy erin. Zet ze cirka 12 minuten in de oven. Haal ze uit het vet en breng ze op smaak met peper. Groente: Doe de bosui met de boter en de gevogelbouillon in een kleine pan en laat dit op een laag vuur sudderen tot ze gaar zijn (cirka 10 minuten). Haal ze uit het vocht en breng ze op smaak met zout en peper. Hazenrugfilets: Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit de druivenpitolie in een pan op middenhoog vuur en bak de filets cirka 2 minuten per kant. Haal het vlees uit de pan en laat het 3 minuten rusten. Snijd de filets over de lengte diagonaal doormidden. Serveren: Schep de bosui in het midden van het bord. Leg de filets hierop. Leg de tay soy aan weerskanten van het vlees. Nappeer de cranberry-portsaus over het vlees. Nappeer wat kalfsfond op het bord en maal er wat zwarte peper overheen. Serveer de aardappeltjes in een apart schaalje.

Kalfsfond

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|----------|
| ui | 160 | gram |
| winterwortel | 100 | gram |
| knolselderij | 100 | gram |
| olie | 0.8 | eetlepel |
| wijn (rode) | 1 | dl |
| kalfsbouillon | 0.6 | l |
| tijm | 2 | takjes |

Vorbereiding: Fond: Maak de ui, wortel en knolselderij schoon en snijd ze klein. Bak, de ui, wortel en knolselderij in de olie op hoog vuur totdat ze goudbruin zijn. Blus het af met de rode wijn. Voeg de bouillon toe en laat het mengsel een uur zacht pruttelen. Zeef de bouillon. Zet de pan weer op het vuur, voeg de takjes tijm toe en laat de bouillon reduceren tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zeef de kalfsfond en breng hem op smaak.

Romige Schwarzwalders Kirsch in een glas

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|----------|
| kersen (diepvries) | 200 | gram |
| bruine suiker | 50 | gram |
| kaneelstokje | 1 | stuks |
| steranijs | 2 | stuks |
| vanillesuiker | 10 | gram |
| rode port | 0.75 | dl |
| sinaasappelrasp | 1 | stuk |
| aardappelzetmeel | 1 | eetlepel |
| rode wijn | beetje | |
| mascarpone | 200 | gram |
| kirsch | 4 | cl |
| eiwit | 2 | stuks |
| suiker | 80 | gram |
| citroenrasp | beetje | |
| citroensap | | |
| chocolade | | |

Vorbereiding: Kersen: Ontdooi de kersen en laat ze uitlekken. Vang het sap op. Snijd de chocoladecake in kleine blokjes. Karamelliseer de bruine suiker en blus het af met het kersensap. Haal de zestes van de sinaasappels. Voeg de kaneelstokjes, steranijs, vanillesuiker en de zestes van de sinaasappelschil toe en laat alles wat inkoken. Zeef de massa. Voeg de rode port toe. Meng de aardappelzetmeel met een scheutje rode wijn. Bind het met aardappelzetmeel, laat het nog een keer doorkoken tot vla dikte. Voeg de kersen toe en zet het in de koeling. **Bereiding:** Mascarpone: Roer de mascarpone met de vanillesuiker en de kirsch glad. Klop de eiwitten met de suiker stijf. Rasp de van de citroen en pers de citroen uit. Schep het eiwit, de citroenrasp en het citroensap door de mascarpone. **Serveren:** Schep wat chocoladecakestukjes in een glas, daarbovenop de kersenragout en vervolgens wat mascarponecrème. Garneer met chocolade.

Chocoladecake

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| eieren | 4 | stuks |
| suikers | 200 | gram |
| bloem | 200 | gram |
| boter | 200 | gram |
| cacao | 150 | gram |
| vanille suiker | 20 | gram |

Vorbereiding: Cake: Weeg alles goed af. Zorg dat alles op kamertemperatuur is. Verwarm de oven voor op 160°C. Zeef de bloem. Vet de cakevorm in. Meng de boter de suiker en de vanillesuiker door elkaar. Voeg een voor een de eieren toe. Voeg deel voor deel de bloem toe en voeg als laatste de cacao toe. Doe alles in een cakevorm en zet het cirka 1 uur in de oven.

KOFFIE Mokka

Mokka