

2008 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

Heldere kreeftensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkreeft	0.5	stuk
visbouillon	0.4	l
wortel	0.5	stuk
prei	0.5	stuk
ui	0.5	stuk
bleekselderij	0.5	stengel
wijn (wit)	0.6	dl
boter	20	gram
cognac		Scheutje
peterselie (stengels)	1	stuk
tijm		beetje
laurier	0.5	blaadje
tomatenpuree	5	gram
tomaten (rijpe)	0.5	stuk
kreeftenbouillonpoeder	10	gram
zout en peper		
peterselie		

Maak de wortel, prei, bleekselderij en ui schoon en snijd ze in stukken. Houd een deel achter voor de bewerking van de soep. Verwarm de visbouillon, voeg de helft van de groente toe en vervolgens de helft van de witte wijn. Voeg, wanneer de bouillon kookt de kreeft toe en laat dit 10 à 12 minuten zachtjes trekken. Haal de kreeft uit de pan en laat dit afkoelen. Passeer de bouillon door een zeef en bewaar dit voor later. Haal de kreeft uit de schaal. Sla de schalen met een houten hamer in grove stukken en houd het kreeftenvlees apart. Snijd het kreeftenvlees in stukjes, dek het af en zet dit in de koeling. Smelt de boter in een grote pan en voeg de groente toe. Smoor dit circa 20 minuten op een laag vuur, roer af en toe tot de groente zacht is maar niet bruin. Verwarm de cognac in een klein pannetje, steek de vloeistof aan met een lange lucifer en giet het voorzichtig over de groente. Schud de groente door tot de vlammen doven. Voeg de andere helft van de witte wijn en de kreeftenschalen toe. Zet het vuur hoger en laat het tot de helft inkoken. Snijd de tomaten klein. Voeg de peterselie, tijm, laurier, tomatenpuree, visbouillon en de gesneden tomaten toe. Laat het geheel zonder deksel op de pan circa 25 minuten zachtjes koken. Roer af en toe. Let op aanbranden! Hak de peterselie voor de garnering fijn. Haal het kreeftenvlees uit de koeling en laat dit op kamertemperatuur komen. Giet de soep door een zeef, druk het goed aan met een houten lepel. Zeef het daarna nog eens door een passeerdoek. Breng de kreeftensoep met de kreeftenbouillonpoeder op smaak. Verdeel het kreeftenvlees over kleine glaasjes en schep de kreeftensoep eroverheen. Garneer met peterselie.

Garnalencanapés

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen (gepeld)	30	gram
boter	10	gram
bloem	15	gram
visbouillon	0.6	dl
bladerdeeg	1	plakje
peterselie (gehakt)	1	theelepel
worcestershiresaus		
nam pla		
zout en peper		
alfalfa		

Haal het darmkanaal uit de garnalen. Hak de peterselie en snijd de garnalen in stukjes. Smelt de boter in een steelpan en roer de bloem er in een keer door. Laat de massa al roerend 1-2 minuten zachtjes garen. Schenk de bouillon erbij en blijf roeren tot een dikke gladde roux ontstaat. Roer de garnalen en de peterselie erdoor en breng de roux op smaak met zout, peper, nam pla en Worcestershiresaus. Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het bladerdeeg iets uit, leg er 2 op elkaar en bestrijk ze met eiwit. Snijd hiervan kleine canapés. Maak in de bovenste laag een kleine insnijding in het midden zodat er een klein bakje ontstaat. Bak ze circa 12 minuten in de oven. Verwarm de ragout. Leg wat alfalfa op een klein bordje. Schep wat ragout in een canapé; zet die op de alfalfa en zet een glaasje kreeftensoep ernaast.

Heilbotcrème met zalmtartaar en avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heilbot (gerookt)	150	gram
zalm	160	gram
crème fraîche	40	gram
dille	2	takjes
sjalotjes (kleine)	2	stuks
balsamico	2	el
citroensap	1	eetlepel
avocado (rijpe)	1	stuk
olijfolie	4	el
zout en peper		
kervel	2	takjes

Pureer de heilbotfilets met de helft van de crème fraîche. Breng dit op smaak met zout en peper. Snijd de zalm in kleine blokjes. Meng een derde van de zalmblokjes door de heilbotcrème. Snijd de dille fijn. Pel en snipper de sjalot. Voeg de helft van de sjalotjes en de helft van de dille aan de zalmblokjes toe. Roer er een derde deel van de olijfolie door en breng het op smaak met zout en peper. Hak de kervel fijn maar bewaar wat blaadjes voor de garnering. Roer de balsamico, zout en peper, citroensap en een snufje suiker door elkaar. Klop er de rest van de olijfolie doorheen. Voeg de gehakte kervel en de rest van de sjalotjes en dille toe. Halveer de avocado en verwijder de pit. Schep met een lepel het vruchtvlees uit de schil en snijd het in partjes. Druppel meteen de dressing over de avocadopartjes. Bestrijk de binnenkant van de stekers met wat olie. Zet ze op de koude borden. Verdeel de heilbotcrème over de stekers zodat ze voor de helft gevuld zijn. Strijk de crème glad. Verdeel de zalmtartaar over de crème. Zet de borden 10 minuten in de koeling. Verwijder voorzichtig de stekers. Schep er wat avocadopartjes naast en garneer met kervel en een toefje crème fraîche.

Op de huid gebakken kabeljauw op een brandade van zeewolf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolf	160	gram
kabeljauwfilet met vel	320	gram
olijfolie		
aardappels (afkokend)	200	gram
melk	2.5	dl
knoflook	1	teentje
laurier	0.5	blaadje
zeezout		
peultjes	100	gram
boter	25	gram
suiker	10	gram
visbouillon	1	dl
zout en peper		

Kook de aardappels in de melk met knoflook, zeezout en laurier op een zacht vuur gaar. Giet ze af en bewaar het vocht. Kruid de zeewolf met zout en peper en giet het aardappelvocht eroverheen. Laat dit op een zacht vuur 5 minuten trekken. Let op: niet laten verkleuren! Was de peultjes, snijd de topjes eraf en controleer ze op rangen. Blancheer ze beetgaar in water met zout. Schep ze in ijswater, giet dat af en bewaar ze voor later. Maak de aardappels fijn met een pureeknijper. Meng de zeewolf met de puree. Klop het geheel tot een luchtige puree door er een weinig olie aan toe te voegen. Wanneer het te droog is, iets melk toevoegen. Zet dit warm weg. Snijd de filet in gelijke stukjes. Bestrooi ze met zout en peper. Verwarm de olie in een pan en bak de kabeljauw mooi bruin. Eerst op de velkant, dan met een spatel voorzichtig omdraaien. Totaal circa 5 minuten bakken. Verwarm de bouillon en laat dit iets inkoken. Voeg de boter toe en klop dit met een staafmixer schuimig. Verwarm de peultjes in gesmolten boter met iets suiker. Schik de peulen naast elkaar op het bord en leg daarop een quenelle van brandade. Leg daarop de gebakken kabeljauw en nappeer met botersaus.

Tournedos van hert à la Rossini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hertenmedaillons (90 gram)	4	stuks
eendenlever	4	plakjes
kwartelei	4	stuks
roomboter		
zout en peper		
wildfond	1	dl
madera	0.2	dl
sjalotje	0.5	stuk
aardappels (grote)	1	stuk
meloesuitjes	12	stuks
bundelzwammen	60	gram
cantharellen	60	gram
schorseneren	2	stuks
bospeen	2	stuks

Snijd de aardappels in 4 mooie plakken en braiseer deze in ruim roomboter en 0,5 dl water in circa 8 minuten gaar. Breng ze op smaak met wat zout. Maak de paddenstoelen schoon. Tourneer de worteltjes en schorseneren. Maak de meloesuitjes schoon. Braiseer de worteltjes, schorseneren en meloesuitjes op dezelfde manier als de aardappels. Verwarm de oven voor op 160°C. Bind de hertenmedaillons met een touwtje op. Kruid ze met zout en peper. Bak het vlees rondom bruin in roomboter en laat het circa 4 à 5 minuten in de oven garen. Hak de sjalot fijn. Verwijder het braadvet uit de koekenpan en voeg de gehakte sjalot toe. Blus af met madera en voeg de wildfond toe. Laat de saus tot de gewenste dikte inkoken, zeef de saus en breng hem op smaak. Verwarm de aardappels en groente even in de oven. Bak afzonderlijk de eendenlever en de paddenstoelen. Bak de kwarteleitjes op het laatste moment. Leg een plak aardappel in het midden van een bord. Snijd de hertenmedaillons horizontaal doormidden. Leg het onderste deel op de plak aardappel en daarop een plak eendenlever. Leg het bovenste deel van de medaillon op de eendenlever. Leg een kwarteleitje bovenop de medaillon. Schik de groente en de paddenstoelen rondom het vlees en nappeer met wat saus.

Zabaglione

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amartetti's	20	gram
eidooiers	1.5	stuks
marsala	0.1	dl
suiker	20	gram
slagroom	1	dl

Doe de eidooiers, marsala en de suiker in een roestvrijstalen kom en klop tot alles goed gemengd is. Klop het mengsel au-bain-marie tot een glad, luchtig mengsel. Haal de kom van de warmtebron en klop het mengsel koud. Klop in een andere kom de slagroom lobbige en spatel dit voorzichtig door het afgekoelde mengsel. Verkrummel de amaretti en meng die door de zabaglione. Schep het in kleine glaasjes en zet het in de koeling.

Cranberry's-clementinepudding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cranberry's	85	gram
clementines (rasp)	2	stuks
clementinesap	0.25	dl
basterdsuiker (witte, + extra voor karamel)	60	gram
eidooiers	60	gram
slagroom	2	dl
cantuccini	8	stuks

Verwarm de oven voor op 160°C. Rasp de clementines en pers ze uit. Bewaar de rasp voor de pudding. Doe de cranberry's, het clementinesap en tweederde deel van de suiker in een kleine steelpan en kook dit in tot de dikte van jam. Schep een laagje in een ramequin en laat het afkoelen. Meng de eidooiers met de rest van de suiker. Breng de room en de clementinerasp aan de kook en roer dit door het eimengsel. Roer au-bain-marie tot de massa dik genoeg is en aan de achterkant van een lepel blijft hangen. Schenk dit in de ramequins en zet deze in een braadslee. Vul de braadslee tot de helft met kokend water en zet de braadslee circa 10-15 minuten in de oven totdat de massa gestold is. Laat ze afkoelen en zet ze in de koeling. Bestrooi iedere ramequin met een royale laag basterdsuiker en laat de suiker smelten door middel van een gasbrander totdat er een karamellaagje ontstaat. Zet het glaasje met zabaglione en de ramequin met de cranberry's-clementinepudding op een bord en garneer de zabaglione met een cantuccini.