

2009 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Coquilles Saint Jacques met meloen

Coquilles Saint Jacques met meloen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	8	stuks
zout en peper		
baguette	0.25	stuk
cantaloupe	0.25	stuk
port (rode)	4	cc
limoen	0.25	stuk
tabasco		
veldsla	4	blaadjes
foreleitjes	10	gram
olijfolie extra vergine		
crème fraîche		

Meloen: Schil de meloen en snijd op de snijmachine dunne lange repen (1 per persoon, stand 10). Of thuis met een zeer scherp dun mes. Maal de rest van de meloen tot puree in de magimix. Kruid de meloenpuree met zout, peper tabasco en limoensap. Baguette: Verwarm de oven voor op 100°C. Snijd de baguette in stukken die net zo lang zijn als de meloen en snijd ze in de lengterichting in 3 dunne repen per persoon (snijmachine stand 10). Droog de repen baguette in de oven. Coquilles: Verwarm de oven voor op 100°C. Halveer de coquilles en bedruppel ze met olie. Leg ze op een schaal en zet ze 6 minuten in de oven (stand 3) tot ze glazig zijn. Bestrooi ze met peper. Dressing: Maak een dressing voor de veldsla. Serveren: Schep een klein lepeltje crème fraîche midden op het bord, dit is alleen om het schuiven tegen te gaan. Leg een reep baguette midden op het bord. Daarop 1 reep meloen en daarbovenop 2 halve coquilles. Bedek die met de meloenpuree en leg daarbovenop weer een reepje baguette. Daarop weer 2 halve coquilles en sluit het af met een reepje baguette. Bedruppel ze met olijfolie en garneer het met een schepje foreleitjes. Nappeer de veldsla met de dressing en leg wat veldsla op het bord.

Heldere vissoep met zalmquenelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet (met vel)	250	gram
visbouillon	1	l
wijn (witte, droge)	1	dl
citroensap	1	theelepel
wortel (klein)	0.5	stuk
lente-uitje	1	stuk
dille	1	takje
peterselie	1	takje
peperkorrels	1	stuk
eiwit	0.2	dl
slagroom	1	dl
vissaus		
zout en peper		
eidooier	Beetje	
olie	0.7	dl
mosterd	Beetje	
azijn	1	theelepel
zalm voor mayonaise	75	gram
stokbrood	0.5	stuk
kervel	4	takjes

Zalmbouillon: Verwijder het vel van de zalm en bewaar voor de bouillon. Houd voor de quenelles 1/3 van de zalm apart, hak deze grof en zet ze afgedekt weg in de koeling. Hak de wortel en de lente-uitjes in stukken. Doe het vel in een grote pan en doe de rest van de zalm, visbouillon, wijn, citroensap, wortel, lente-uitjes, dille, peterselie en de peperkorrels erbij. Breng het langzaam aan de kook, zet het vuur lager en laat het circa 15 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan. Haal de zalm uit de bouillon en bewaar deze voor later. Zeef de bouillon door een zeef en passeer daarna door een doek. Gebruik een deel van de bouillon om de quenelles te pocheren. Mayonaise: Doe de eidooier, azijn, mosterd, citroensap, zout en peper in een beslagkom. Roer alles los met een garde. Voeg de olie druppelsgewijs toe en blijf kloppen. Breng de mayonaise op smaak met zout en peper. Soep: Breng de bouillon aan de kook. Zet het vuur laag en laat de bouillon zachtjes trekken. Breng de bouillon op smaak. Stokbrood: Verwarm de oven voor op 210°C. Bak het stokbroodje in 10 minuten en laat het afkoelen. Snijd het in plakken. Plet de zalm met een vork in grove stukjes. Voeg de mayonaise toe. Breng de zalmmayonaise nog eventueel op smaak met zout en peper. Schep wat op een plakje stokbrood. Zalmquenelles: Pureer de rauwe zalm in de keukenmachine, voeg langzaam het eiwit toe en meng alles tot een gladde massa. Klop de slagroom stijf en meng die met het zalmmengsel. Zet dit koel weg. Doop steeds 2 theelepels in koud water en maak er quenelles van. Pocheer de quenelles circa 2 minuten in de apart gehouden bouillon. Serveren: Schep een paar quenelles op de borden. Schenk de bouillon eroverheen en garneer met kervel. Serveer het plakje stokbrood met de zalmmayonaise erbij.

Toscaans broodtaartje met zongedroogde tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	.03	dl
slagroom	0.3	dl
eieren	1	stuk
eidooier	0.4	stuk
brood (sneetjes)	2	stuk
olijfolie	0.4	eetlepel
geitenkaas (milde)	2	plakjes
gedroogde tomaten in olie	40	gram
pesto	1	eetlepel
rozemarijn	1	takje
boter om in te vetten		
zout, peper en nootmuskaat		
tuinbonen	180	gram
doperwtten	40	gram
groentebouillon	1	dl
dragon	10	gram
sjalotje	1	stuk
boter (koud)	20	gram
olijfolie (extra vergine)		
zout en peper		

Broodtaartje: Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de melk met de room en rozemarijn in een steelpan, breng het tegen de kook en laat het 2-3 minuten trekken. Neem de pan van het vuur, laat het intrekken en afkoelen. Giet het mengsel door een zeef. Klop de eieren en de dooiers door elkaar. Voeg geleidelijk de rozemarijnroom toe. Breng het op smaak zout, peper en nootmuskaat. Saus: Blancheer de tuinbonen circa 2 minuten in kokend water. Schep ze over in ijswater en pel ze. Kook de doperwtten 2-3 minuten en laat ze goed uitlekken.

Broodtaartjes: Vet de ramequinvormpjes in met de boter en zet ze in een braadslee. Steek rondjes uit de sneetjes brood en de geitenkaas, net zo groot als de ramequimbakjes zijn. Doe de helft van de tomaatjes in de keukenmachine en maal het fijn. Bestrijk de sneetjes brood met olijfolie en leg ze in de vormpjes. Leg in elk vormpje een plakje geitenkaas. Schep een klein laagje tomaat op de geitenkaas. Giet het ei-roommengsel in de ramequinvormpjes. Giet zoveel kokend water in de braadslee dat het tot halverwege de ramequinvormpjes komt. Zet ze 30-40 minuten in de oven tot ze gaar zijn. Houd ze warm. Saus: Hak de sjalotjes fijn.

Verwarm de groentebouillon met 1/3 van de dragon en de sjalotjes en laat dit 1 minuut staan. Mix de helft van de tuinbonen met de groentebouillon met een staafmixer en maak er een gladde puree van. Verwarm het met de rest van de tuinbonen en de doperwtten. Klop er steeds een paar klontjes koude boter door en breng het op smaak en voeg de rest van de dragon toe.

Serveren: Haal de broodtaartjes uit de ramequins en zet ze midden op het bord. Schep een beetje pesto over de bovenlaag en schep daarop wat gedroogde stukjes tomaat. Nappeer de saus rondom het taartje en garneer met een toefje rozemarijn.

HOOFDGERECHT Kalfswang met selderijpuree, tomaat en een nestje van gefrituurde wortel en prei

Kalfswang met selderijpuree, tomaat en een nestje van gefrituurde wortel en prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	1000	gram
waspeen	2	stuks
prei	1	stuk
knolselderij	250	gram
tomatenpuree	1.2	el
wijn (rode)	0.5	l
bloem	2	el
runderbouillon	0.2	l
olie		
laurier		
tijm		
zout en peper		
melk	1.2	dl
room	0.6	dl
jeneverbes	1	stuks
gin		
wortel	1	stuk
tomaten	3	stuks

Vlees: Maak de kalfswang goed schoon. Verwijder zoveel mogelijk zenen en ongerechtigheden. Snijd de waspeen en selderij brunoise. Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder de pitjes. Snijd de prei in fijne ringen. Selderijpuree: Schil de selderij en snijd ze brunoise. Groente: Snijd de wortel en prei julienne. Vlees: Kruid de kalfswang met zout en peper. Bak het in de olie snel bruin en haal het vlees uit de pan. Bak in dezelfde pan de waspeen, knolselderij en prei tot ze lichtbruin zijn. Roer de tomatenpuree erdoor en bak het tot alles bruin is. Bestrooi het met bloem, giet de rode wijn en de bouillon erbij en laat het kort koken. Leg de kalfswang in de pan en voeg laurier en tijm toe. Laat het geheel, met de deksel op de pan 2 tot 3 uur langzaam garen. Haal het vlees uit de pan en snijd het in plakken (houd het vlees warm). Selderijpuree: Kook de knolselderij in het melk-roommengsel met de jeneverbessen gaar. Zeef de massa en maak er puree van met een pureeknijper. Breng de puree op smaak met zout, peper en wat Gin. Doe het over in een spuitzak. Saus: Zeef de saus door een fijne zeef. Reduceer de saus hierna nog een beetje. Breng de saus op smaak en voeg kort voor het serveren de tomaat toe (houd 1 partje per persoon apart voor de garnering). Groente: Frituur de wortel en de prei kort in een metalen frituurnestje of wokken. Serveren: Napeer een spiegel van de saus op het bord. Leg daarop 2 à 3 plakjes vlees per persoon. Spuit 3 kleine rozetjes van de selderijpuree ernaast. Garneer met een wortel-preinestje en een partje tomaat.

Ijskoffie met vanille-ijs en Haagse hopjesmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.6	dl
slagroom	0.4	dl
suiker	20	gram
glucosestroop	20	gram
eidooiers	0.6	dl
vanillestokje	0.5	stuk
koffie (sterke)	0.3	dl
cognac		
haagse hopjes	60	gram
espresso	0.1	dl
gelatine	2	blaadjes
slagroom (voor smelten hopjes)	1.2	dl
cake	4	plakjes
chocolade	40	gram
rode bessen	4	stuks
slagroom (met suiker)	0.6	dl
poedersuiker		

Vanille-ijs: Splits een vanillestokje en laat dit samen met de melk trekken. Haal het stokje uit de melk. Voeg de suiker, room en glucosestroop toe en laat het afkoelen. Klopt de eidooiers schuimig en spatel ze aan het mengsel toe. Draai er in de sorbetière ijs van. Ijskoffie: Zet sterke koffie en laat deze afkoelen. Garnering: Klop de slagroom voor de garnering stijf en doe die in een spuitzak. Leg die in de koeling. Haagse hopjesmousse: Smelt de hopjes in de slagroom tot ze helemaal gesmolten zijn. Laat het afkoelen. Klop de eidooiers au-bain-marie en laat dit afkoelen. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water. Verwarm de espresso en los de uitgeknepen blaadjes gelatine hierin op. Klop de slagroom stijf. Snijd de cake in plakjes van 0,5 cm en steek er rondjes uit die net iets kleiner zijn dan de ringen voor de mousse. Smelt de chocolade met wat water au-bain-marie. Haagse hopjesmousse: Meng de espresso met de hopjesroom in een bolle metalen bekken en voeg daarna de dooiers toe. Zet het in een ijsbad (om het sneller lobbiger te laten worden). Spatel de slagroom door het mengsel wanneer het lobbiger geworden is. Vul de ringen voor 2/3 deel met de mousse. Leg er een plakje cake op en bedek de cake met de chocoladesaus. Zet het in de koeling op de grond om op te stijven. Ijskoffie: Schep een bolletje ijs in een glas. Giet de koffie en een scheutje cognac over het ijs. Garneer met een toefje slagroom. Serveren: Zet de mousse op een bord. Haal de ringen eraf. Bestrooi ze met poedersuiker. Zet een glas ijskoffie ernaast en garneer met rode bessen.