

2009 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

VOORGERECHT Scheermessen met sesamvinaigrette

Scheermessen met sesamvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	12	stuks
olijfolie	10	cl
knoflook	2	teentjes
wijn (witte)	1	dl
sjalotjes	2	stuks
enoki's	100	gram
bieslook	0,25	bosje
limoen (sap van)	0,5	stuk
zout en peper		
avocado's (rijpe)	0.8	stuks
limoen	0,2	stuk
witte wijnazijn	0.8	el
room	0.4	dl
gelatine	0,6	blaadje
kikkererwten	0.6	eetlepel
sesamzaad	20	gram
sesamolie	0.8	el
zout		
daikon-kers		

Vis: Spoel de scheermessen schoon en kook ze in witte wijn tot ze open gaan en gaar zijn. Maak ze schoon, verwijder het darmzakje en de sluitspier en snijd ze in stukjes van circa 1 cm. Bewaar de schelpen. Hak de bieslook fijn. Sesampasta: Meng alle ingrediënten en draai ze in de keukenmachine tot puree. Crème: Week de gelatine in koud water. Haal de pit uit de avocado en schil ze. Maak de avocado fijn, voeg de witte wijn, azijn, limoensap, zout en peper toe. Verwarm de room een beetje en los de gelatine hierin op. Voeg de avocadopuree toe en druk alles door een fijne zeef. Schep de crème in een spuitzak en zet het koud weg. Bereidingswijze: Vis: Maak de sjalotjes schoon en hak de knoflook fijn. Maak de enoki's schoon. Stoof de sjalotjes, knoflook en de enoki's in wat olijfolie. Voeg 2/3 deel van de sesampasta toe en blus het af met het limoensap. Voeg de fijngesneden scheermessen toe en breng het op smaak met zout en peper. Schep de bieslook erdoorheen. Serveren: Vul per persoon 3 schelpen met de scheermessenmassa en leg ze naast elkaar op een bord. Spuit achter elke schelp een streepje avocadocrème en schep een beetje sesampasta daar achter. Garneer het geheel met daikon-kers.

Wachauer - Veltlinersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wijn (witte, grüner veltliner)	0,2	l
kippenbouillon	0.5	l
sjalotjes	40	gram
boter	20	gram
slagroom	0,2	l
aardappelzetmeel	1	theelepel
eidooiers	65	gram
zout en witte peper		
bladerdeeg	2	plakken
kaneel		
zeezout		
bloem		
bieslook		

Soep: Maak de sjalotjes schoon en snijd ze fijn. Verwarm de boter, maar laat het niet bruin worden. Voeg de sjalotjes toe en laat ze glazig worden. Blus af met de wijn en laat het tot de helft reduceren. Voeg de kippenbouillon toe en laat dit circa 15 minuten zacht koken. Zeef de soep. Soepstengels: Bestrooi de werkbank met bloem en leg twee plakken bladerdeeg op elkaar. Rol ze iets uit en snijd er repen van (circa 2 cm breed). Bestrijk ze met eidooier en bestrooi ze met kaneel en een beetje zeezout. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 180°C. Garnering: Hak de bieslook fijn. Bereidingswijze: Soep: Verwarm de soep. Meng de room, eidooiers en aardappelzetmeel en giet dit bij de soep. Let op, de soep mag niet koken, anders schift hij. Breng de soep op smaak. Soepstengels: Zet de bakplaat met het bladerdeeg in de oven en bak de soepstengels in circa 10 minuten mooi goudbruin. Serveren: Klop de soep met een staafmixer schuimig en schep ze op een bord. Bestrooi er wat bieslook over en serveer met een soepstengel.

Geroosterde pladijs met gemarineerde komkommer, tuinkers en knoflookmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pladijs	1	stuk
olijfolie		
zout en peper		
komkommer	1	stuk
tuinkers	1	bakje
citroensap		
eidooiers	20	gram
aardappels	50	gram
knoflook	1	teentjes
saffraan	4	draadjes
bieslook		

Vis: Fileer de pladijs. Verwijder ook het vel. Komkommer: Schil de komkommer en snijd hem julienne tot aan de zaadlijsten. Hak de tuinkers fijn. Knoflookmayonaise: Hak de knoflook fijn. Verwarm een beetje olijfolie in een pan, voeg de saffraan en de knoflook toe. Laat dit 5 minuten trekken en laat het afkoelen. Schil de aardappels, kook ze gaar en pureer ze. Garnering: Hak de bieslook fijn. Bereidingswijze: Komkommer: Meng de reepjes komkommer met het citroensap, zout, gehakte tuinkers en de olijfolie en laat het marinieren. Knoflookmayonaise: Klop de eidooiers en het aardappelkruim door het olie-saffraanmengsel tot het een mooie mayonaise is. Vis: Bestrooi de filets met zout en peper, vouw ze dubbel en bak ze in de boter bruin. Serveren: Schep wat gemarineerde komkommer op een bord en leg hierop de pladijs. Schep wat knoflookmayonaise ernaast en bestrooi het geheel met bieslook.

Lamsrib met mosterd en kruizemuntsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsribstuk	2	stuks
peterselie	0,25	bosje
mosterd	20	gram
brood (wit, oud)	60	gram
zout en peper		
lamsgehakt	120	gram
winterwortel	0,5	stuk
somen	50	gram
olie (plantaardige)		
lamsjus	1,5	dl
wijn (wit, droog)	1	dl
sherryazijn	0,2	dl
honing	20	gram
kruizemunt	0,25	bosje
courgette	60	gram
shii-take	10	gram
aardappels (roseval)	250	gram
olijfolie	2	el
sjalotjes (klein)	2	stuks
knoflook	2	teentjes
rozemarijntakjes		
zeezout		

Lamsribstuk: Snijd het lamsribstuk bij, pareer het en ontdoe het van verdere onregelmatigheden. Bewaar de afsnijdsels voor de saus. Bestrooi het lamsribstuk met zout en peper en bak ze kort bruin. Laat het afkoelen. Hak de peterselie fijn. Droog het brood even in de oven en maal het in de keukenmachine tot broodkruim. Meng de peterselie met het broodkruim. Besmeer het lamsribstuk met mosterd en haal het daarna door het peterselie/broodmengsel. Zet weg voor later. Saus: Hak de kruizemunt fijn. Meng de lamsjus, wijn, sherryazijn, honing en de helft van de kruizemuntblaadjes. Voeg de afsnijdsels van het lamsribstuk toe. Laat het geheel circa 60 minuten trekken. Aardappels: Was de aardappels en snijd ze in gelijke stukjes. Maak de sjalotjes schoon en snijd ze in stukjes. Hak de knoflook fijn. Verwarm de oven voor op 175°C. Lamsgehaktballetjes: Was en schil de wortel. Steek bolletjes van 2,5 cm Ø uit de wortel (1 per persoon). Breng het lamsgehakt met zout en peper op smaak. Omwikkel elk wortelbolletje met lamsgehakt (goed aandrukken). Breek de somen in stukjes van 1 à 1,5 cm lengte. Wentel de lamsgehaktbolletjes door de somen (goed aandrukken). Groente: Was de courgette en snijd hem brunoise. Maak de shii-take schoon en snijd ze ook brunoise. Bereidingswijze: Aardappels: Schep de aardappels met de olijfolie, sjalotjes, knoflook en takjes rozemarijn in een ovenschaal. Bak ze in circa 15 minuten gaar in de oven. Schep ze halverwege een keer om. Bestrooi vlak voor het serveren met zeezout. Lamsgehaktballetjes: Verwarm plantaardige olie tot circa 175°C en frituur hierin de lamsgehaktballetjes goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Snijd met een puntig mesje

een ruim kapje (bijna de helft) van het lamsgehaktballetje en wip het wortelbolletje eruit.

Groente: Laat de courgette en shii-take even garen in een pan zonder vet te gebruiken. Breng het op smaak met zout en peper. Vul de lamsgehaktbolletjes met de groente en warm ze even op in de oven.

Lamsribstuk: Verwarm de oven voor op 180°C. Zet het lamsribstuk circa 10 minuten in de oven.

Saus: Zeef de saus, breng de saus op smaak en dikte; voeg de rest van de kruisemuntblaadjes toe.

Serveren: Snijd per persoon drie koteletjes van het lamsribstuk, leg die midden op het bord. Leg een lamsgehaktbolletje ernaast, nappeer de saus erom heen. Schep wat aardappeltjes op de andere kant van het bord en garneer met een kruisemunttakje.

DESSERT Frambozen en crème van roomkaas op een krokante bodem met mascarpone-mousse en frambozenijs

Frambozen en roomkaascrème op krokante bodem met mascapone-frambozenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
notenpraline (zie recept)	50	gram
chocolade (55% cacao bestanddeel)	16	gram
verkrumelde wafels	16	gram
eidooier	8	gram
suiker	14	gram
gelatine	0.6	blaadje
roomkaas	50	gram
slagroom	0.6	dl
frambozensorbet (zie andere recept)		
mascarpone-mousse (zie andere recept)		
frambozen	20	stuks
chocolade wafelrolletjes	10	stuks
amandelkletsoppen	4	stuks
frambozencoulis (zie recept)	4	el
vanillesaus (zie recept)	1.2	eetlepel
pepermuntblaadjes	4	stuks

Aanbevolen werkvolgorde: Frambozensorbet: zie bijlage. Mascarpone-mousse: zie bijlage. Notenpraline: zie bijlage. Crème van roomkaas. Krokante bodem. Frambozencoulis: zie bijlage. Vanillesaus: zie bijlage. Bereidingswijze: Krokante bodem: Chocolade au bain marie laten smelten. Notenpraline en de verkrumelde wafels erdoor mengen. De massa 5 mm dun op bakpapier uitstrijken. Laten afkoelen en rondjes ter grootte van de kletsoppen uitsteken. Crème van roomkaas: Eidooier met de suiker au bain marie schuimig kloppen. De geweekte gelatine daarin oplossen. Verder kloppen totdat de massa koud is. De roomkaas erdoor mengen. De slagroom stijf kloppen en door het mengsel spatelen. Serveren: De krokante bodem op een koud bord leggen. De kaascrème met behulp van een spuitzak met gladde spuitmond op de bodem spuiten. Frambozen erover verdelen. Een kletskop erop leggen. Daarop weer wat kaascrème spuiten. Een ovale bol frambozensorbet en een quenelle van mascarpone-mousse aan weerskanten ervan leggen. Garneren met chocolade wafel, frambozencoulis, vanillesaus en pepermuntblaadjes.

Frambozensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glucosestroop	20	gram
suiker	46	gram
water	0,46	dl
frambozenpuree	200	gram

Glucosestroop, suiker en water aan de kook laten komen. De frambozenpuree erdoor roeren. Het mengsel laten afkoelen en er ijs van draaien.

Mascarpone mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
slagroom	1	dl
suiker	40	gram
vanille stokje	1	stuk
eidooiers	0,48	dl
mascarpone	100	gram
gelatine	2,5	blaadjes

De gelatine in koud water weken. De melk met de room, 100 gram suiker en vanillemerg aan de kook brengen. De eidooiers met de andere suiker au bain marie kloppen. Het melkmengsel erdoor roeren. Massa au bain marie laten binden en van het vuur halen. De geweekte gelatine in het mengsel oplossen. De mascarpone erdoor roeren. Het mengsel laten opstijven in de koelcel.

Notenpraline (voor de krokante bodem)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noten (amandelen, hazelnoot, pecannoten)	80	gram
suiker	36	gram

De noten in de oven roosteren. 180°C ongeveer 10 minuten. De suiker met een beetje water karameliseren; de noten erdoor roeren. De massa op bakpapier storten en laten afkoelen; vervolgens in de keukenmachine fijn malen. PAS OP: de noten niet zo fijn malen dat de olie vrij komt, anders krijg je nooit een krokante bodem!!!!

Frambozencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozencoulis	0.1	liter
frambozenpuree (diepvries)	75	gram
suiker	30	gram
citroensap	0.1	stuk
koudbindmiddel		
frambozenlikeur	0.2	dl

Suiker toevoegen aan de ontdooide frambozenpuree en door een zeef wrijven. Op smaak brengen met likeur en citroensap. Binden tot gewenste dikte met een koudbindmiddel.

Vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0,5	dl
slagroom	0,5	dl
vanillestokje	0.5	stuk
suiker	20	gram
eidooier	0,24	dl

Melk, room vanillemerg uit vanillestokje en de helft van de suiker aan de kook laten brengen. Eidooiers met de rest van de suiker schuimig kloppen. De hete melk erdoor roeren en het mengsel weer in de pan gieten. Al roerend laten binden. De saus zeven in een roestvrijstalen kom en in een bak met ijswater laten afkoelen. Tot gebruik afgedekt in de koelkast laten staan.

KOFFIE Mokka

Mokka