

2009 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Tomatenbavarois met gemarineerde fettucini en gedroogde parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten (pomodori, rijpe)	500	gram
wortel (schoon)	25	gram
ui (schoon)	20	gram
bleekselderij (schoon)	10	gram
peterselie (platte)	1	takje
basilicum	3	blaadjes
olijfolie	1	eetlepel
suiker	1	theelepels
zout en peper		
tomaten (pommodori)	1	stuks
tomatensaus	0,4	dl
gelatine	1,5	blaadje
crème fraîche	0.5	dl
slagroom	0.5	dl
tomaten ketchup		
fettucini (koelvers)	60	gram
dragonpasta (primerba)	0,5	theelepels
parmaham	4	plakjes
asperges (groene)	4	stuks
bieslook	1	theelepels

Tomatensaus: Snijd de tomaten, wortel, ui en bleekselderij in kleine stukjes. Pluk de peterselie en de basilicum in stukken. Verhit de olijfolie in een pan, voeg de groente, kruiden, suiker en zout toe, laat alles circa 30 minuten op een laag vuur koken. Roer af en toe. Breng de saus op smaak met zout en peper. Tomatenbavarois: Plisseer de tomaten en pureer ze. Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en de crème fraîche los. Verwarm de tomatenpuree en los de gelatine erin op. Roer tot dat het begint te binden. Spatel de crème fraîche en de slagroom erdoor en breng op smaak. Zet een folierandje in een ring van 5 cm Ø en vul dit met de massa (5 cm hoog). Laat opstijven in de koeling. Parmaham: Verwarm de oven voor op 100°C. Snijd de plakken ham in tweeën en laat de helft van de plakken in de oven drogen tot ze krokant zijn. Snijd de andere helft in stukjes. Pasta: Kook de pasta al dente, spoel hem koud en laat uitlekken. Garnering: Kook de asperges beetgaar en snijd ze in tweeën. Bereidingswijze Pasta: Breng de pasta op smaak met de dragonpasta. Tomatensaus: Hak de bieslook fijn. Meng de stukjes ham door de tomatensaus. Serveren: Stort de tomatenbavarois op een bord. Knoop de pasta om de tomatenbavarois. Leg de asperges ernaast en het plakje parmaham erbovenop. Nappeer er wat saus bij.

Artisjokkensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	6	dl
olijfolie	1	eetlepel
ui	80	gram
knoflook	1	teentje
artisjokharten (400 gram, afgegoten)	1	blikje
room culinair	1,5	dl
tijm	2	theelepels
zout en witte peper		
brood	4	sneetjes
truffelolie	66	ml
selderij	1	eetlepel
zeezout en vers gemalen peper		
zongedroogde tomaten	2	stuks

Soep: Maak de ui en de knoflook schoon en snipper deze fijn. Verhit de olie in een grote pan. Fruit de ui en knoflook 2 à 3 minuten tot ze zacht zijn (niet bruin). Hak de tijm fijn.

Artisjokkenharten: Snijd met een scherp mes de artisjokkenharten in grove stukken, voeg ze aan het Uien-knoflookmengsel toe. Schenk de groentebouillon erbij en roer goed door. Breng het aan de kook, zet het vuur lager en laat het afgedekt 3 minuten zachtjes koken.

Brood: Verwarm de oven voor op 150°C. Hak de knoflook, tijm en selderij fijn. Pureer de truffelolie, knoflook, tijm, selderij zeezout en verse peper tot een mooie gladde massa.

Besmeer de sneetjes brood met het mengsel en zet ze circa 5 minuten in de oven. Bereidingswijze Soep: Giet het mengsel in een keukenmachine en pureer het tot een gladde massa, zeef die. Roer de room en de tijm door de massa en breng het op smaak met zout en peper. Giet de soep in een koude kom. Dek hem af en laat hem op ijs circa 1,5 uur in de koeling koud worden. Garnering: Snijd de zongedroogde tomaten in reepjes. Serveren: Schep de soep op een bord en garneer met de reepjes zongedroogde tomaten. Serveer het brood erbij.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	l
ui	100	gram
wortel	100	gram
prei	100	gram
bleekselderij	100	gram
tijm	1	takje
laurier	1	blaadje
olie	1	eetlepel
zout en peper		

Maak de groente schoon en snijd ze fijn. Verhit de olie in een pan, smoor de groente hierin. Voeg het water, de kruiden, zout en peper toe. Breng het geheel aan de kook. Laat dit circa 30 minuten zachtjes koken. Zeef de bouillon.

Taartje van zalm, oesterzwam en aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	4	plakken
oesterzwam	100	gram
boter	15	gram
zalm	150	gram
room culinair	0,5	dl
bloem	5	gram
eidooier	10	gram
aardappels	2	stuks
zout en peper		
visfumet	1	dl
ciderazijn	1	eetlepel
port (rode)	2	el
sjalotje	1	stuk
bokjes koude boter		
foreleitjes	50	gram

Taartje: Verwarm de oven voor op 180°C. Vet taartvormpjes in en bekleed ze met bladerdeeg. Prik er enkele keren met een vork in om het rijzen tegen te gaan. Leg bakpapier op het bladerdeeg en vul de taartjes met peulvruchten (blindbakken). Bak de vormpjes circa 12 minuten in de oven. Verwijder de peulvruchten en het bakpapier en zet de vormpjes nog 3 - 5 minuten in de oven terug. Haal ze uit de vormpjes en zet ze op een rooster om af te koelen.

Vulling: Meng de room, bloem en de eidooiers tot een gladde crème, breng dit op smaak met zout en peper. Snijd de aardappels cilindervormig bij en kook ze met zout bijna gaar. Snijd de zalm in plakjes. Maak de oesterzwammen schoon, verwijder de stelen. Snijd ze julienne.

Bereidingswijze Saus: Hak de sjalotjes fijn. Laat de visfumet met de ciderazijn, port en gehakte sjalotjes inkoken. Voeg de room toe en laat weer iets inkoken. Zeef de saus. Snijd de ijskoude boter in blokjes. Haal de pan van het vuur en klof de blokjes boter door de saus totdat de gewenste dikte is bereikt. Breng de saus op smaak met zout en peper. Vulling: Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de reepjes oesterzwammen lichtbruin in de boter en bestrooi ze met zout. Leg de reepjes oesterzwammen in de taartjes, verdeel de crème hierover. Leg de plakjes zalm erop en voeg wat zout toe. Snijd de aardappels in hele dunne plakjes en leg die dakpansgewijs over de zalm. Bestrijk het geheel licht met boter en bak de taartjes in circa 12 minuten in de oven tot de aardappels bruin zijn. Serveren: Zet de taartjes op de borden. Nappeer wat saus ernaast en garneer met een lepeltje foreleitjes.

Ossenhaas bedekt met courgette en paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	320	gram
boter	20	gram
courgette	0,25	stuk
oesterzwammen	50	gram
sjalotjes	1	stuk
maïsolie	0,5	eetlepel
brood	30	gram
eidooiers	20	gram
zout en peper		
wijn (witte)	1	dl
wijn (rode)	3	dl
glace de viande	2	dl
port (rode)	0,6	dl
kalfsfond (poeder)		
shii-take	100	gram
morilles (gedroogde)	10	gram
aardappels (middel)	4	stuks
peterselie (platte)		
kervel	4	takjes

Vlees: Zorg dat het vlees op kamertemperatuur is en portioneer het. Snijd de oesterzwam en de courgette brunoise. Snipper het sjalotje fijn. Fruit de oesterzwam, courgette en sjalotjes in de maïsolie. Verwarm de oven voor op 150 °C. Droog het brood in de oven. Maal het brood en de eidooiers tot een glad mengsel in de keukenmachine. Meng dit met het afgekoelde courgette, ui en paddenstoelenmengsel. Breng het op smaak met zout en peper. Klaar de boter. Saus: Hak het sjalotje fijn. Kook de rode en witte wijn samen met het sjalotje in totdat er nog $\frac{1}{4}$ van de oorspronkelijke hoeveelheid over is. Voeg de glace de viande toe, breng de saus op smaak met port, kalfsfond, zout en peper. Zeef de saus, klop koude stukjes boter door de saus totdat de gewenste dikte is bereikt. Groente: Schil de aardappels, was ze en snijd ze chinoise. Kijk de morilles goed na op zand en steentjes. Week ze in wat rode wijn. Zeef ze in een papieren filter, voeg de rode wijn toe aan de saus. Snijd de morilles en shii-take in kleine stukjes. Snipper de sjalotjes en hak de peterselie fijn. Bereidingswijze Groente: Bak de aardappels, shii-take en sjalotjes afzonderlijk bruin. Voeg de peterselie aan de shii-take toe en houd alles warm. Vlees: Wrijf de biefstukjes in met zout en peper, bak ze in de geklaarde boter bruin. Strijk een dikke laag van het paddenstoelen-courgettemengsel erop en gratineer ze onder een hete grill. Serveren: Snijd de biefstuk doormidden en leg hem midden op een bord. Schep de aardappels en shii-take rondom het vlees, nappeer de saus eromheen.

Kwarkeilandjes in abrikozensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
suiker	35	gram
crème fraîche	100	gram
kwark	100	gram
eidooiers	100	gram
gelatine	2	blaadjes
citroen	0,5	stuk
kaneel	0,5	theelepels
abrikozen	400	gram
triple sec	1	dl
sinaasappelsap	1,2	dl
munt	4	blaadjes
bosbessen		

Kwarkeilandje: Week de gelatine in koud water. Rasp de schil van de citroen. Verwarm de melk met de suiker en de crème fraîche. Klop de eidooiers schuimig, voeg dit aan het hete melkmengsel toe, laat het au-bain-marie binden. Neem de pan van het vuur en los de geweekte gelatine hierin op. Roer de citroenrasp en de kaneel erdoor, laat het iets afkoelen. Spatel de kwark er voorzichtig doorheen. Spoel de vormpjes om met water, giet het mengsel in de vormpjes. Zet ze in de koeling om te laten opstijven. Abrikozensaus: Halveer de abrikozen en ontpit ze. Laat de suiker in een beetje water karamelliseren. Voeg de abrikozen toe en schenk de Triple-sec eroverheen. Laat dit onder regelmatig roeren circa 20 minuten koken. Schenk het sinaasappelsap erbij en laat dit nog circa 10 minuten pruttelen. Haal de abrikozen eruit. Houd een halve abrikoos per persoon apart, pureer de rest met een metalen staafmixer fijn. Snijd de achtergehouden abrikozenhelften in drieën. Serveren: Stort de taartjes uit de vormpjes op een bord. Giet de abrikozensaus eromheen, garneer met bosbessen, abrikozenstukjes en blaadjes munt.

Mokka