

2009 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Gestoomde mosselen op een groentetaartje met groene crème en karnemelkschuim

Gestoomde mosselen op een groentetaartje met groene crème en karnemelkschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	40	stuks
knoflook	2	teentjes
koriander	8	blaadjes
witte wijn	1	dl
olijfolie		
groene kool	0.5	stuk
winterwortel	1	stuk
prei	1	stuk
ui	1	stuk
boerenkarnemelk	0.3	dl
slagroom	0.15	dl
mierikswortel	0.4	cm
mayonaise	0.5	dl
saffraan	3	draadjes
sinaasappelsap	0.25	dl

Mosselen: Spoel de mosselen in ruim koud water en verwijder beschadigde exemplaren. Maak de knoflook schoon. Plet de knoflook en fruit die aan in de hete olijfolie. Voeg de mosselen en koriander toe en blus af met de witte wijn. Stoom de mosselen onder een deksel tot ze allen open zijn. Neem de mosselen uit hun schelp, verwijder de baard en houd de schelpen apart. Zeef het kookvocht en houd dit ook apart. Crème van groene kool: Snijd de nerf uit de kool en snijd de rest in stukken. Kook de groene kool gaar in gezouten water. Draai de kool samen met het mosselkookvocht in de magimix tot een gladde massa. Wrijf die door een zeef en breng op smaak. Taartje: Maak de wortel, prei en ui schoon. Snijd ze in zeer fijne brunoise. Zweet de brunoise van wortel, prei en ui aan in olijfolie tot die beetgaar is. Breng op smaak met zeezout. Karnemelkschuim: Rasp de mierikswortel, meng met de karnemelk en slagroom. Monteer luchtig en breng op smaak. Rouille: Maak een rouille van de mayonaise, saffraan, knoflook en het gereduceerde sinaasappelsap. (verwarm de sinaasappelsap en voeg de saffraan toe en reduceer tot $\frac{1}{4}$). Serveren: Dresseer de lauwwarme gestoomde groenten met een steker in het midden van een vierkant bord. Plaats 4 mosselen terug in de schelp en zet ze in de hoeken. Doe er een beetje rouille bij. Leg boven op het taartje 4 mosselen. Leg langs 2 kanten van het bord een beetje karnemelkschuim en crème van groene kool.

Roomsoep van gerookte paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	0.8	kg
prei	60	gram
ui	60	gram
peperkorrels	4	stuks
laurier	2	blaadjes
enkele peterselie stelen		
champignons afval	30	gram
boter	20	gram
witte wijn	0.8	dl
water	1	liter
palinggraten	90	gram
visfond	5	dl
bouquet garni	60	gram
zout		
crème fraîche	0.5	dl
room culinair	0.5	dl
eierdooiers	80	gram
getourneerde worteltjes	8	stuks
paddenstoelen	4	stuks
julienne van prei	25	gram
kervel takjes		
gerookte palingfilet	100	gram

Visfonds: Spoel de visgraten schoon onder de kraan. Maak de groenten schoon en snijd ze grof. Smelt de boter in een pan en fruit hierin de prei, ui, champignonafval, laurier en de peperkorrels zolang tot de ui glazig ziet. Voeg de gewassen graten toe. Fruit ze nog even en giet de wijn en het water erbij. Laat dit alles samen aan de kook komen en schuim het geheel zorgvuldig af. Temper de hittebron en laat de bouillon circa 15 minuten trekken. Passeer de bouillon en laat hem tot de helft reduceren. Palingfond: Snijd de palinggraten in moten van 4 cm. Fruit de bouquet garni aan in wat olie; voeg de palinggraten en vel toe. En laat ze even mee fruiten. Voeg nu de gereduceerde visfond toe en laat het mengsel aan de kook komen. Matig de hittebron en laat de fond 15 minuten trekken. Passeer de verkregen palingfond door een vochtige passeerdoek. Breng de fond op smaak met zout en peper. Groente: Maak de worteltjes schoon en tourneer ze. Snijd de tonnetjes over de lengte door midden en kook ze beetgaar. Bewaar het kookvocht! Maak de prei schoon en snijd die in zeer dunne julienne. Gerookte paling: Snijd de palingfilet in ruiten; 4 stuks per persoon. Groenten: Verwarm de worteltjes in wat kookvocht. Smoor de julienne van prei samen met de paddenstoelen in een beetje roomboter. Paling soep: Breng de crème fraîche en de palingfond aan de kook. Roer intussen de eierdooier met de room los. Neem de pan van het vuur en roer er het ei-roommengsel door. Verhit de soep weer totdat er een binding ontstaat. Laat de soep vooral niet meer koken! Serveren: Leg in het midden van voorverwarmde diepe borden een beetje van

het prei-paddenstoelenmengsel. Verdeel de worteltjes en partjes paling eromheen. Schenk de veloute er zo heet mogelijk omheen. Garneer met de kervel.

TUSSENGERECHT Gebraden kwartel in appel met honing

Gebraden kwartel met appel en honing in aluminiumfolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartel	4	stuks
boter	50	gram
olie		
jonagold	4	stuks
honing	2	volle eetlepels
rozemarijn	2	takjes
tijm	2	takjes

Vlees: Snijd de filets van de borst van de kwartel en snijd de pootjes los. Appel: Ontdoe de appels met de appelboor van hun klokhuis. Snijd een stukje van de bovenkant van de appels af. Snijd de rozemarijnblaadjes fijn. Pluk de blaadjes van de takjes tijm. Bereidingswijze: Appel: Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de appels op een stuk aluminiumfolie. Meng de honing met de tijm en rozemarijn. Vul het gat met het honingmengsel. Vouw de aluminiumfolie goed om de appels. Zet de pakketjes ongeveer 20 minuten in de oven. Vlees: Bestrooi de kwartelborstfilets en de pootjes op de velzijde met zout en peper uit de molen. Smelt de boter met wat olie in de pan en laat uitbruisen. Bak de kwartel rondom zachtjes bruin en gaar. Serveren: Vouw de appelpakketjes open. Steek gebraden kwartel in de appel. Zet het pakketje op een voorverwarmd bord. Garneer het gerecht met een takje rozemarijn en tijm.

Varkensnootjes met pruimen en mini ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas à 60 gram	8	stukjes
olie	1	eetlepel
boter	45	gram
pruimen gedroogde ontpit	8	stuks
ui gesnipperd	80	gram
witte wijn	1.5	dl
kippenbouillon	3	dl
laurier	1	blaadje
tijm	2	takjes
room culinair	1	dl
courgette	0.4	stuk
aubergine	0.2	stuk
paprika's rood	0.2	stuk
paprika's groen	0.2	stuk
paprika's geel	0.2	stuk
ui schoon	20	gram
knoflook	0.5	teentje
tomaten	40	gram
selderij zout		
bouillon poeder	0.2	eetlepel
verse tijm fijn gehakt		
verse rozemarijn fijn gehakt		
gedroogde oregano		
olijfolie	0.5	eetlepel

Vlees: Verwijder alle vliezen van de varkenshaas en bewaar ze. Snijd vervolgens de haasjes in stukjes van 60 gram en vorm er tournedos van. Bewaar de puntjes van de varkenshaas en snijd ze met de vliezen fijn. **Pruimen:** Doe de pruimen in een steelpannetje en voeg koud water toe zodat ze volledig ondergedompeld zijn. Breng ze aan de kook en laat ze 5 minuten sudderen. Laat ze goed uitlekken en bewaar het vocht voor de saus. **Ratatouille:** Snijd de courgette, de aubergine, de paprika's en de ui in kleine brunoise. Pel de tomaten, haal de zaadlijsten eruit en snijd de tomaten in stukjes. **Bereidingswijze: Saus:** Laat de boter smelten en bak hierin het afsnijdsel van het vlees bruin. Voeg ui toe en stoof op laag vuur tot de ui zacht, maar niet bruin is. Voeg dan de wijn toe, breng aan de kook en laat 2 minuten sudderen. Voeg de bouillon, het laurierblad, tijm en het vocht van de pruimen toe. Breng het mengsel weer aan de kook. Draai de vlam laag en laat de saus tot de helft inkoken. Voeg de room en de pruimen toe. Breng de saus op smaak, zeef de saus en houd hem warm. **Ratatouille:** Fruit in een pan met dikke bodem de ui en knoflook aan totdat ze glazig zijn. Voeg de paprika's, aubergine, courgette, bouillonpoeder en kruiden toe. Voeg de tomaat toe en breng groenten op smaak. Laat de ratatouille nog 5 minuten doorgaren. **Vlees:** Bak het vlees in geklaarde boter bruin. Bestrooi het met peper en zout. Leg het op een schaal en laat het 10

minuten rusten in een oven van 70 °C. Serveren: Leg op een voorverwarmd bord 2 stukjes vlees. Giet de saus eromheen. Leg de pruimen eromheen. Maak van de ratatouille banen op het bord.

DESSERT Chocolade-korianderstrudel met passievruchtenmascarpone en cacao-gembersorbet

Chocolade-korianderstrudel met passievruchtenmascarpone en cacao-gembersorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	0.2	l
poedersuiker	90	gram
cacaopoeder	40	gram
gember (gekonfijte)	24	gram
mascarpone	80	gram
slagroom	0.4	dl
passievrucht	2.5	stuks
suiker	16	gram
passievruchtenpuree	0.5	dl
honing	1	eetlepel
vanillestokje	0.5	stuk
citroen	0.5	stuk
chocolade (puur)	60	gram
boter	0.8	eetlepel
strudeldeeg	4	blaadjes
koriander gemalen (afgestreken)	0.2	theelepel
amandelschaafsel		
koriander (verse) blaadjes	1	takje
bananenblad	4	blaadjes
gemberchips	4	stuks

Cacao-gembersorbet: Kook het water met de poedersuiker en laat het even doorkoken. Voeg al roerend de cacaopoeder toe en laat het even doorkoken. Laat het afkoelen. Hak de gember fijn en voeg die aan de massa toe. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. (N.B: bij 4 personen het mengsel in een bakje in de diepvries laten bevriezen en regelmatig roeren om kristalvorming te voorkomen). Passievruchtenmascarpone: Klop de mascarpone los. Halveer de passievrucht haal het vruchtvlies eruit. Klop de slagroom met de suiker stijf en meng die met de mascarpone. Spatel de passievruchten erdoorheen. Doe het mengsel over in glaasjes en zet die in de koeling. Passievruchtensaus: Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg dat aan de passievruchtenpuree toe. Was de citroenen en haal de schil er met een zester vanaf en pers de citroenen uit. Voeg de honing, suiker, zestes en citroensap aan de massa toe en kook die even op. Zet de saus in de koeling. Gemberchips: Snijd verse gember op de snijmachine (stand 2) in plakjes en frituur ze in arachideolie lichtbruin. Chocolade-korianderstrudel: Verwarm de oven voor op 160°C. Hak de chocolade fijn. Hak de verse koriander fijn. Verwarm de room. Voeg de chocolade toe en laat die al roerend smelten. Voeg de passievruchtenpuree, mascarpone en de helft van de boter toe en roer de koriander erdoor. Bekleed een vlakke vorm met huishoudfolie er zet er een vierkante ring of vorm in. Giet het chocolademengsel (ganache) hierin en strijk het glad en laat het opstijven. Haal vervolgens 1/3 deel van de ganache eraf en plaats die voor het maken van de ganacheblokjes in de vriezer. Laat de rest voor de vulling in de koeling verder opstijven. Snijd de ganache voor de blokjes eerst in repen en vervolgens in kleine blokjes (1 per persoon). Steek de blokjes aan

prikkers. Zet ze koel weg. Knip het strudeldeeg op maat. Leg 1 blad strudeldeeg per persoon uit. Snijd de ganache voor de vulling in reepjes en leg een reepje ganache op het strudeldeeg. Vouw het blad strudeldeeg op als een loempia. Bestrijk het deeg met boter en bestrooi het met amandelschaafsel. Bak de strudels circa 8-10 minuten in de oven goudbruin. Serveren: Leg het bananenblad op een bord. Plaats een glaasje mascarponecrème op het bord. Schep op de crème wat passievruchtensaus en een bolletje cacao-gemberijs. Wentel de ganacheblokjes door het cacao-poeder. Steek bij ieder ganacheblokje een gemberchip aan de prikker en leg die op de rand van het glas. Leg een strudel naast het glas.

KOFFIE Mokka

Mokka