

2009 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

AMUSE Amuse van gemarineerde zalm met oester-bloemkoolmousse

Gemarineerde zalm met oester-bloemkoolmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm	100	gram
zeezout	0,25	eetlepel
suiker	1	eetlepel
dille	7,5	gram
peper		
knolselderij schoon	50	gram
olie	0,5	dl
azijn	12	ml
honing	1	theel
peper en zout		
oesters	2	stuks
bloemkool	0,25	stuk
room	1	dl
gelatine	1	blaadje
truffelaardappels	1	stuk

Gemarineerde zalm: Snijd de zalm in dunne plakjes. Hak de dille fijn. Meng de dille met de suiker, het zeezout en de peper. Strooi de helft van het dillemengsel in een platte schaal. Leg de plakjes zalm erop. Bestrooi met de rest van het dillemengsel. Leg er vershoudfolie over en bedek met iets zwaars. Zet de vis 45 tot 60 minuten in de koeling. Knolselderijvinaigrette: Snijd de knolselderij brunoise. Kook ze gaar en spoel ze koud af en laat ze goed uit lekken. Pureer ze en maak er samen met de olie en azijn een vinaigrette ervan. Breng die op smaak met peper, zout en wat honing. Bloemkoolmousse: Maak de bloemkool schoon en snijd ze in roosjes. Week de gelatine in koud water. Kook de bloemkoolroosjes met wat zout in 15 minuten gaar. Laat ze uitlekken en pureer ze met de room en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Maak de oesters schoon pureer ze tot een gladde massa met wat oestervocht. Meng hierdoor de bloemkoolmousse en breng het mengsel op smaak. Truffelaardappel: Schil de truffelaardappels en snijd ze in flinterdunne frietjes (mag met de mandoline). Bereidingswijze: Gemarineerde zalm: Haal de zalm uit de marinade en schraap de marinade eraf. Truffelaardappel: Frituur de flinterdunne truffelaardappel twee maal. De eerste keer in een friteuse van 160 °C. Frituur ze de tweede keer in vet van 170 °C mooi krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met peper en zout. Serveren: Leg een plakje gemarineerde zalm op een klein bordje. Bestrijk dit met wat knolselderijvinaigrette. Leg er wat oester-bloemkoolmousse naast. Garneer met de aardappelstrips.

Gerookte ganzenborst met herfstsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenborst	240	gram
peper		
zout		
mandarijntjes (uitgelekt)	100	gram
bleekselderij	3	stengels
grand marnier of mandarine napoleon	8	ml
gelatine	2	blaadjes
cashewnoten	25	gram
druiven	100	gram
yoghurt	0,5	dl
walnoten olie	12	ml
frambozenazijn	12	ml
citroensap		
bieslook		

Ganzenborst: Ganzenborsten kruiselings insnijden en kruiden met peper en zout. Als de vetlaag er dik is, iets eraf halen. **Salade:** Van stengels bleekselderij 3 mooie holle stukjes (per persoon) van ongeveer 3 cm afsnijden. De rest van de bleekselderij brunoise snijden. Druiven halveren en ontpitten; als ze groot zijn nogmaals halveren. Dressing maken van yoghurt, walnotenolie, frambozenazijn, peper, zout en eventueel wat citroensap. **Bereidingswijze:** **Ganzenborst:** De ganzenborst 5 minuten roken. Daarna 8 tot 10 minuten in een oven van 160 °C plaatsen tot het vlees nog wat rosé is. Is de vetlaag erg dik, dan de ganzenborst even kort in een hete droge pan verder bakken. Het spek knapperig laten worden. Het vlees laten afkoelen in de koelkast. **Salade:** De holle stukken bleekselderij blancheren en koud afspoelen. De brunoise gesneden bleekselderij kort blancheren en koud afspoelen. De mandarijnenpuree op smaak brengen met wat citroensap en verwarmen. Gelatine in koud water zacht laten worden, uitknijpen en in de hete puree op laten lossen. De Grand Marnier erdoor mengen. De puree in een klein plat schaaltje gieten en op laten stijven. De noten roosteren en fijn hakken. **Serveren:** Bleekselderij mengen met een deel van de gehakte noten, druiven en dressing naar smaak. De ganzenborst in de breedte in plakjes snijden (snijmachine stand 10) en diagonaal op het bord leggen. De bleekselderijsalade op de gans serveren. De reepjes bleekselderij vullen met de mandarijnengelei en die bij de salade leggen. Overige mandarijnengelei in mooie blokjes snijden. Met deze blokjes, de overige cashewnoten en de bieslook het bord garneren.

Wildbouillon met peterselieroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildbouillon	0,6	liter
port	1,5	cl
glace de gibier	1	el
zout en peper		
eiwit (gepasteuriseerd)	25	gram
tartaar	100	gram
prei (wit deel)	50	gram
slagroom	1	dl
peterselie	5	takjes
peterselie en bieslook		

Clarifiëren: Doe de wildbouillon in een pan. Snijd de prei fijn en was die. Meng de tartaar met de prei en de eiwitten. Voeg dit mengsel bij de bouillon. Laat het geheel op de laagste stand van de kleine pit tegen de kook aan komen (mag niet echt borrelen). Roer alleen in het begin voorzichtig om te voorkomen dat de clarifique aan de bodem gaat vast zitten. Daarna niet meer roeren! Zodra de bouillon bijna gaat koken de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen. Zeef hem door een vochtige doek. Er moet nu een heldere wildbouillon zijn. Peterselieroom: Hak de peterselie fijn spoel die in een doek onder de kraan en knijp die goed uit boven een kom. Klop de room stijf en meng er wat peterselievocht door (voor de groene kleur). Schep er de gehakte peterselie door. Garnering: Was de kruiden, hak ze fijn. Doe ze in een keukendoek en droog ze goed. Wildbouillon: Breng de wildbouillon op smaak met zout, peper, glace de gibier en port. Verwarm de bouillon tot zeer heet, maar laat hem net niet koken. Schenk de bouillon in champagneflutes en schep de peterselieroom erop. Zet de glaasjes op kleine bordjes. Garneer met de kruiden.

Gegrilde coquille St. Jacques en gebakken bloedworst op wilde spinazie en beurre-blanc-saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	6	stuks
bloedworst	8	plakjes
bloem	1	eetlepel
zoete witte wijn	0,5	dl
witte wijnazijn	0,5	dl
sjalotjes	20	gram
room	0,5	dl
ijskoude boter	60	gram
vers gemalen witte peper		
wilde spinazie	160	gram

Coquilles: Laat de coquilles goed uitlekken en dep ze droog. Vlees: Snijd de bloedworst in plakjes van een 0,5 cm. Groente: Maak de wilde spinazie schoon en haal de steeltjes eraf. Beurre-blanc-saus: Hak de sjalotjes fijn. Fruit ze licht aan in beetje boter. Snijd de boter in kleine stukjes en zet die weer in de koeling. Bereidingswijze: Coquilles en Vlees: Bak de coquilles in ± 3 minuten mooi bruin op de licht ingevette grillplaat, houd ze warm, zout en peper ze licht. Bestuif de plakken bloedworst aan weerskanten licht met bloem en bak ze bruin en krokant in wat roomboter met olie en houd ze warm. Beurre-blanc-saus: Laat in een sausspannetje de witte wijn en de wijnazijn samen met de fijn gehakte en gefruite sjalotjes aan de kook komen en laat dit tot een derde reduceren. Zeef de saus. Zet de sausspan op een lage warmtebron, voeg de room erbij. Klop vlak voor het serveren met een garde één voor één de stukjes boter door de saus. Elk stukje boter moet in zijn geheel zijn opgenomen voor er een volgend stukje wordt toegevoegd. Breng de saus op smaak. Groente: Wok of kook de spinazie snel om en om gaar. Breng die op smaak en laat hem uitlekken. Serveren: Snijd de coquilles één keer door; gebruik 3 plakjes p.p. Leg op een warm rechthoekig bord wat spinazie. Leg daarop dakpansgewijs de plakjes coquille en de plakjes bloedworst. Nappeer wat beurre-blanc-saus over de coquilles; niet over de bloedworst.

Hertenrugfilet met sjalot-sinaasappelmarmelade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	8	stuks
olijfolie	2	el
sinaasappelmarmelade	80	gram
verse tijmblaadjes	1	eetlepel
sinaasappel	1	stuk
pastinaak (geschild)	500	gram
boter	2	el
witte wijn	0,2	dl
hertenrugfilet	400	gram
larde di collenato of ontbijtspek/katenspek	4	plakken
tijm	4	takjes
peterselie (fijngehakt)	1	eetlepel

Sjalot-sinaasappelmarmelade: Verwarm de oven voor op 180°C. Pel de sjalotjes en deel ze in vieren. Meng de sjalotjes met de olie en verdeel ze over een bakplaat en betroof met peper en zout. Rooster de sjalotjes in 20 minuten in de oven goudbruin. Pastinaken: Snijd de pastinaken in grove stukken. Zet de pastinaken half onder water, voeg zout toe en breng ze met deksel op de pan aan de kook. Draai het vuur laag en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar. Giet het vocht af en pureer ze met wat boter in de keukenmachine tot een gladde puree. Breng die op smaak en zet haar tot gebruik koel weg. Vlees: Verdeel het vlees in porties. Wikkel iedere portie hertenrugfilet in een plak spek en knoop het met bindtouw vast. Zet het vlees afgedekt weg in de koeling voor later. Bereidingswijze: Sjalot-sinaasappelmarmelade: Schep de warme sjalotjes in een kom en roer de marmelade en de tijm erdoor. Snijd met een scherp mes de boven- en onderkant van de sinaasappel af. Zet die rechtop en snijd de schil van de sinaasappel van boven naar beneden eraf. Snijd de sinaasappelpartjes (zonder vel) boven de kom met sjalotjes uit. Schep alles door elkaar. Vlees: Verwarm de oven voor op 175°C. Haal het vlees 30 minuten voor het braden uit de koeling. Verhit boter in een braadpan en braad het vlees op een middelmatig vuur aan beide zijden goudbruin aan. Bak het vlees op een ingevette bakplaat nog even in de oven. Dek het vlees losjes af met aluminiumfolie en laat het enkele minuten rusten. Pastinaken: Schep de pastinaakpuree terug in een pan en warm haar met de wijn op een laag vuur op. Serveren: Schep in het midden van voorverwarmde borden wat pastinaakpuree. Verwijder de touwtjes van het vlees en leg het op de puree. Schep de sjalot-sinaasappelmarmelade eromheen. Garneer het vlees met de tijm en strooi wat peterselie over het bord.

Chocoladeganache met frambozencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	50	gram
frambozen (diepvries)	200	gram
water	30	ml
chocolade puur	175	gram
slagroom	75	ml
cognac	12	ml
crème fraîche	62,5	gram
olie om in te vetten		
cacaopoeder		
poedersuiker		
frambozen verse	100	gram
goudparels	4	stuks

Vulling: Kook voor de vulling de suiker met water (30 ml voor 4 pers). Voeg de frambozen toe en kook ze 3 minuten. Wrijf ze door een fijne zeef. Schenk de frambozensaus terug in de pan en kook die tot siroop. Laat nog zachtjes 10 minuten inkoken tot een dikke puree en laat die afkoelen. Ganache: Smelt voor de ganache de chocolade in een kom boven een pan met kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Verwarm de slagroom in een steelpan. Neem de kom met chocolade van het waterbad. Voeg al kloppend de warme room toe aan de chocolade. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Roer de cognac door het chocolademengsel. Klop de ganache nu ongeveer 5 minuten krachtig door totdat hij luchtig is en mooie pieken vormt. Meng de ganache met de crème fraîche. Bereidingswijze: Ganache: Vet kleine souffléschaaltjes dun in met olie en leg in elk een op maat geknipt rondje bakpapier. Vul de soufflévormpjes voor 1/3 met de ganache. Druk in het midden een flink holletje en schep daarin 1,5 eetlepel frambozenpuree. Schep de rest van de ganache erop en maak de bovenkant glad. Zet tot gebruik afgedekt koel weg. Serveren: Begin 30 minuten van te voren. Snijd de chocoladerondjes langs de rand met een scherp mes los. Stort voorzichtig, verwijder het bakpapier en plaats ze op gekoelde borden. Bestuif de ganache en de borden met wat cacaopoeder en poedersuiker. Garneer met frambozen en goudparels.