

2010 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

VOORGERECHT Gemarineerde meerval met hoorntjes van rettich sinaasappelsaus met kummel

Gemarineerde meerval met hoorntjes van rettich en sinaasappelsaus met kummel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
meervalfilet (dik gedeelte)	200	gram
korianderpoeder		snufje
zeezout		
olijfolie	0,1	dl
citroensap	0,2	dl
sinaasappelsap	1,6	dl
kummel	0,5	theel
sojasaus	0,2	dl
rijstwijnazijn	0,2	dl
suiker	18	gram
rettich	0,25	stuk
dille	4	topjes

Vis: Vries de meervalfilet in tot hij gemakkelijk snijdbaar is. Snijd hem over de breedte in dunne plakjes (zo dun mogelijk). Marinade: Meng korianderpoeder, olijfolie, citroensap en zeezout met de staafmixer tot een marinade. Kwast hiermee de reepjes meervalfilet in en dek ze af met huishoud folie. Laat de vis een half uur trekken. Dressing: Plet de kummelzaadjes. Meng sinaasappelsap, kummel, sojasaus, rijstwijnazijn en suiker en laat dit inkoken tot een licht stroopje. Zeef de saus. Eventueel naargelang de zuurgraad van het sap wat kristalsuiker toevoegen. Garnering: Snijd op de snijmachine (stand5) dunne ronde schijfjes van het dikste gedeelte van de rettich (3 per persoon) en leg ze in water met citroensap. Serveren: Schik de meervalreepjes verticaal op een koud bordje. Draai 3 schijfjes rettich per persoon tot hoorntjes. Schik de hoorntjes boven tegen de meerval aan. Nappeer de saus naast de meerval en bestrooi de vis met wat grof zeezout. Garneer met de dille.

Cappuccino van kerrie en citroengras met gambaspies

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noilly prat	0,4	dl
witte port	0,2	dl
witte wijn	0,3	dl
citroengras	2	stuks
citroenblaadjes	1	stuk
sjalotjes	1,5	stuks
prei	0,2	stuk
gevogeltefond	1,2	dl
room	1	dl
madraskerrie	0,5	el
currypasta	0,25	mespunt
kokos geraspt	2	el
appel (granny smith)	0,4	stuk
miniananas	0,2	stuk
banaan	0,2	stuk
peterselie	0,4	bosje
koude boter in kleine blokjes	16	gram
zout		
gember, vers	2	cm
azijn		Scheutje
suiker		Beetje
gamba's (16/20)	4	stuks
pindaolie	12	ml
fijne rijstmie	32	gram
kreeftenbisque	1,6	dl

Cappuccino: Noilly prat, port, witte wijn, citroengras en citroenblaadjes in een pan aan de kook brengen en tot ongeveer 2/3 laten inkoken. Ondertussen de appel schillen en het klokhuis verwijderen. De ananas en de banaan schillen. Het fruit in grove stukken snijden en met de peterselie in de keukenmachine pureren. Uit de machine halen en apart houden. Gemarineerde gemberplakjes: De gember schillen en op de snijmachine (stand 4) in dunne ronde plakjes snijden. De gemberplakjes in water met een scheut en azijn en wat suiker zachtjes gaar koken. Bereidingswijze Cappuccino: De geschildde sjalotjes en de prei klein snijden en samen met de gevogeltefond aan de gereduceerde vloeistof toevoegen. Alles 5 minuten zachtjes laten koken. De room, kerrie, currypasta en kokosrasp toevoegen. De soep nog 10 minuten zachtjes laten koken. Nu de fruit-peterseliepuree door de soep roeren. De soep nog ongeveer 5 minuten laten trekken; daarna de soep door een fijne zeef zeven. De soep met zout op smaak brengen. Gambaspies: De gamba's met zout en een snufje kerrie bestrooien en in wat hete pindaolie (arachide) 10 seconden bakken. De gamba's met de gemberschijfjes aan een cocktailprikker steken. Vulling en afwerking: De mie koken volgens gebruiksaanwijzing. De bisque verwarmen en met de staafmixer opschuimen. Serveren: De soep opnieuw verhitten.

De boter met de metalen staafmixer door de hete soep kloppen. De rijstmie over de voorverwarmde kopjes verdelen. De soep erover gieten en een laagje opgeschuimde kreeftenbisque op de soep gieten. De gamba's op het kopje of in de soep leggen. Garneren met peterselie.

TUSSENGERECHT Kwartelborstjes in aardappelmantel met rozemarijn

Kwartelborstjes in aardappelmantel met rozemarijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwartel	4	stuks
zout		
peper		
gevogeltekarkassen		
boter	80	gram
ui	1	stuk
knolselderij	160	gram
rozemarijntakje	1	stuk
witte wijn	1	dl
gevogeltebouillon	5	dl
vastkokende aardappelen	2	stuks
eidooier	1	stuk
rozemarijn	1	takje

Vorbereiding Kwartel: De borsten en poten van de kwartels afsnijden. Met zout en peper bestrooien Saus: De knolselderij schillen en in kleine stukjes snijden. De uien pellen en in kleine stukken snijden. De rozemarijnblaadjes afritsen. Karkassen in stukken hakken. Aardappelmantel: De aardappelen schillen en met de snijmachine (stand 3) in papierdunne plakjes snijden. De schijfjes niet in water leggen! Bereidingswijze Saus: De boter verhitten en daarin de karkassen langzaam bruin bakken. Selderij, ui en rozemarijn toevoegen en even meebakken. Met witte wijn blussen; iets laten inkoken. De bouillon toevoegen en tot de gewenste consistentie laten inkoken. De saus zeven en op smaak brengen. Aardappelmantel: De plakjes op huishoudfolie in gelijke vierkantjes leggen (2 per persoon). Hierbij erop letten dat de plakjes elkaar telkens een kwart overlappen. De aardappelmatjes met peper en zout bestrooien. Vervolgens met geklopte eidooier bestrijken. In ieder matje een borstfilet en een boutje voorzichtig inpakken. In een pan de boter verhitten. Als de boter is uitgeschuimd de rozemarijnblaadjes toevoegen. De kwartelpakjes op een klein vuur goudbruin bakken Het is ook mogelijk om de pakketjes in de oven te bakken Op 165°C ± 20 minuten maar eerst de bakplaat in vetten met olijfolie Serveren: Op een voorverwarmd bord 2 kwartelpakjes leggen. Er wat saus omheen draperen Garneren met rozemarijn.

VISGERECHT Gebakken zeeduivel met licht gerookt spek, wilde rijst, bosuitjes met komijn en sabayon van citroenverbena

Gebakken zeeduivel met licht gerookt spek, wilde rijst. Jonge uitjes met komijn en sabayon van citroenverbena

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	1	stuk
wilde rijst en witte rijst	80	gram
kaneel stokje	0,5	stuk
kippenbouillon	1,5	dl
water	1,5	dl
citroen	1	stuk
witte wijn	1,5	dl
suiker	20	gram
jonge uitjes	100	gram
boter	4	gram
komijn		
citroenverbena of citroen melisse	0,5	bosje
sjalotje	0,5	stuk
eidooier	16	gram
zeeduivel, schoon	400	gram
dunne gerookt spek	8	plakjes

Vorbereiding Rijst: Fruit een fijngesnipperd sjalotje aan samen met de wilde rijst, witte rijst en het kaneelstokje. Giet er half water, half kippenbouillon bij en gaar op klein vuur. De rijst moet onder het vocht staan. Voeg de rest van de kippenbouillon toe. Gekonfijte citroen: Schil de citroen zonder het wit. Snijd de schil in kleine blokjes, blancheer die drie keer in water (dat betekent telkens water afgieten en vers water aan de kook brengen). Laat de citroenschilletjes uitlekken. Konfijt ze dan langzaam in witte wijn met een beetje suiker. Jonge uitjes: Pel de jonge uitjes en zweet ze aan in boter met komijn. Giet de witte wijn en de kippenbouillon erbij tot ze net onder staan. Dek ze af met een deksel en stoof ze gaar. Sabayon: Maak een infusie van citroenverbena, sjalotje en witte wijn (castric). Vis: Fileer de zeeduivel en verwijder het vel en het taaie vlies. Snijd per persoon 2 filets. Rol die in het dunne spek. Bereidingswijze Sabayon: Klop van de castric en de eidooier een luchtige sabayon. Rijst: Meng de gekonfijte citroenschil door de rijst. Vis: Verwarm de oven voor op 160°C. Bak de vis rondom aan. Gaar de vis in de warme oven in ongeveer 5 minuten. Jonge uitjes: Stoof de uitjes weer op in een klein beetje witte wijn en een klontje boter. Serveren: Schep op een voorverwarmd diep bord wat rijst in een ring. Verwijder de ring. Leg op de rijst de zeeduivelfilets. Leg de jonge uitjes erbij. Druppel de saus om de rijst heen.

Mille-feuille van moka-crème en hazelnoten, met karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg plakken van 8 x 8 cm	24	plakken
suikerstroop (staat klaar!)	1,4	dl
banketbakkersroom	100	gram
slagroom	1,5	dl
gelatine	0,3	blaadje
vanillestokje	1	stuk
poedersuiker	25	gram
oploskoffie	5	gram
hazelnoten	125	gram
kristalsuiker	50	gram
boter	10	gram
water	5	ml
room culinair	1	dl
gebruineerde hazelnoten	12	stuks

Filodeeg: Knip het filodeeg op maat (8 x 8 cm) en bestrijk de helft van de plakjes met suikerstroop. (Staat klaar!) Leg op elk van deze plakjes een tweede plak filodeeg. Bestrijk die eveneens met suikerstroop. Leg bakpapier op een bakplaat. Leg de plakjes op het bakpapier. Schuif een rooster over de bakplaat om wegwaaien tijdens het bakken te voorkomen. Bak de filodeegplakjes goudbruin in een oven van 180°C (ongeveer 3 min.)

Moka-crème Hazelnoten: Doe in een pan met dikke bodem de hazelnoten, de suiker, boter en water. Karameliseer de hazelnoten in het hete gesmolten suikermengsel. Stort de gekaramelliseerde hazelnoten op vetvrij papier. Leg vetvrij papier op de noten. Laat de hazelnoten afkoelen en kneus ze met een deegroller Of in de keukenmachine op pulsen

Crème: Week de gelatine in koud water. Schraap het merg uit het vanillestokje. Verwarm de banketbakkerroom en voeg het vanillemerg, de poedersuiker en de oploskoffie toe. Los de gelatine in deze massa op en laat die afkoelen tot die 'hangend' is. Klop de room luchtig stijf en meng samen met de gekneusde hazelnoten door de hangende moka-crème.

Karamelsaus: Smelt in een pan de boter; voeg de suiker toe. Laat de suiker karamelliseren zonder te roeren. Voeg de room toe. Steek op een prikker een hazelnoot en doop die in de warme karamel. Leg de noot op bakpapier. Herhaal dit tot dat alle hazelnoten van karamel zijn voorzien. De karamel die over is wordt voor de saus gebruikt.

Bereidingswijze Filodeeg: Neem voor iedereen één gebakken pakketje filodeeg. Doop één voor één de gekaramelliseerde hazelnoten even in de karamel en plak midden op elk filopakketje 3 hazelnoten. Doe dat voorzichtig zodat de filodeegplakjes heel blijven.

Karamelsaus: Breng de room aan de kook en voeg die bij de resterende karamel. Kook deze karamelsaus even door en laat afkoelen.

Serveren: Spuit een klein toefje moka-crème op de borden om verschuiven te voorkomen. Spuit de moka-crème op de resterende filodeegplakjes. Maak voor iedereen een stapeltje van 3 laagjes en dek af met het pakketje met de hazelnoten. Plaats de stapeltjes op het toefje moka-crème op het bord. Schep enkele lepels saus op de borden.

Mokka