

2010 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

Gemarineerde reuzengarnalen van de grill op komkommerspaghetti en tomatencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reuzengarnalen (8/12)	8	stuks
olijfolie	0.6	dl
ahornsiroop	0.3	dl
knoflookpasta	1	eetlepel
sjalotjes	2	stuks
peterselie	1	eetlepel
zout		
peper		
komkommer	1	stuk
dille	2	takjes
mayonaise	1	eetlepel
crème fraiche	1	eetlepel
mosterd	1	mespuntje
tomaten	40	gram
tomatenketchup	12.5	gram
tomatenpuree	0.75	eetlepel
sherryazijn	0.12	dl
balsamicoazijn	0.12	dl
suiker		
tabasco		

Vorbereiding: Garnalen: De garnalen van hun schaal ontdoen en de darmen verwijderen. Olie, ahornsiroop en knoflookpasta goed mengen. Sjalotjes schillen en fijn hakken; de peterselie fijn hakken. Sjalotjes en de kruiden aan het oliemengsel toevoegen; met zout en peper op smaak brengen. De garnalen toevoegen en ze ongeveer een uur laten marinieren.

Komkommerspaghetti: De komkommer met de grove juliennesnijder (of mandoline) tot spaghetti snijden. Licht zouten en uit laten lekken onder druk. De blaadjes van de dilletakjes plukken en fijn hakken. Tomatencoulis: De tomaten plisseren en ontpitten en in kwarten snijden. Bereidingswijze: Komkommerspaghetti: Mayonaise mengen met de crème fraiche en de mosterd. Dit samen met de fijngehakte dille tot een homogene mayonaise roeren.

Tomatencoulis: De sherryazijn en de balsamicoazijn samen met de olijfolie mengen. De kwarten tomaat samen met de ketchup, tomatenpuree, azijn en de olie in de keukenmachine pureren. Het mengsel door een zeef wrijven. Met zout, peper, suiker en tabasco op smaak brengen. Garnalen: De garnalen uit de marinade halen en in de hete grillpan kort grillen.

Serveren: Op langwerpige borden in de lengte komkommerspaghetti leggen. Met het mayonaisemengsel napperen. Daar bovenop 2 gegrilde garnalen leggen. Aan beide zijden een streep tomatencoulis maken.

Knoflookpasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	7	tenen
olijfolie	1.25	dl

Bereidingswijze: Knoflook pasta: Knoflooktenen schillen. Met de olijfolie in de keukenmachine pureren tot een homogene pasta. Bewaren: Kleine goed afsluitbare potjes goed schoonmaken. De potjes vullen met de pasta en afsluiten. De potjes in de koelkast bewaren. De pasta is in de koeling 3 weken houdbaar.

TUSSENGERECHT Gebakken kabeljauwfilet met gekonfijte aardappel en saus van gebrande paprika

Gebakken kabeljauwfilet met gekonfijte aardappel en saus van gebrande paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nicola-aardappelen	2	stuks
ganzenvet	100	gram
knoflook	1.5	teentje
zee zout		
tijm	1	takje
rode paprika	0.25	stuk
citroensap paar druppels		
peper		
zout		
cayennepeper snufje		
eidooier	0.5	stuk
arachideolie	0.2	dl
olijfolie extra vierge	0.2	dl
aubergine	0.4	stuk
olijfolie		
sjalotjes klein	1	stuk
karwijzaad gemalen		
kerrie poeder		
pomodori tomaat	1	stuk
balsamico-azijn		
appelkappertjes (met steel)	8	stuks
kabeljauwfilet met vel	400	gram

Vorbereiding: Tip: Begin met de gedroogde tomaat!! Aardappelen: Schil de aardappelen en snijd plakken van 1 cm dik ervan. Steek uit de plakjes met een kleine ronde steker rondjes van Ø 4 cm. Verhit het ganzenvet en konfijt de aardappelen beetgaar met een takje tijm, knoflook en zeezout. Saus van paprika: Rooster de paprika in de gasvlam tot de schil zwart is. Doe de paprika in een plastic zak. Laat even rusten. Verwijder de schil en pureer het paprikavlees met de staafmixer. Vermeng met wat citroensap, zout, cayennepeper en eidooier. Klop tot een saus met de olijfolie en de arachideolie. Auberginepuree: Stel de oven in op 200°C. Halveer de aubergines en wrijf de helften in met olijfolie en knoflook. Bestrooi ze met peper en zout. Rooster ze goudbruin in de warme oven. Gedroogde tomaten: Stel de oven in op 80°C. Plisseer de tomaten en snijd ze in vieren; haal de zaadlijsten er uit. Dep de stukken vruchtvlees met keukenpapier droog. Kruid ze met peper, zout, olijfolie en balsamicoazijn. Droog ze vervolgens een uurtje in de oven. Vis: Haal eventueel graten uit de kabeljauwfilet. Snijd er mooie porties van 100 gram van. Bereidingswijze: Auberginepuree: Haal met een lepel het auberginevlees uit de schil. Bak dit samen met fijn gehakte sjalotjes, gemalen karwijzaad, kerriepoeder en cayennepeper in wat olijfolie. Pureer dit mengsel zeer kort in de keukenmachine; er mogen nog stukjes overblijven. Garnering: Was en pluk de verschillende slasoorten. Vis: Bak de kabeljauwfilet in wat olijfolie op de huid. Serveren: Leg wat gemengde slasoorten op een voorverwarmd bord. Leg de kabeljauwfilet er bovenop. Leg een quenelle van auberginepuree

op de kabeljauwfilet. Serveer met de gekonfijte aardappel waarop een schijfje gedroogde tomaat ligt. Garneer met de kappertjes en een streep paprikasaus.

HOOFDGERECHT Saucijsjes van eendenpootjes in saliejus en op de huid gebakken
eendenborstfilet

Saucijsjes van eendenpootjes in saliejus en op de huid gebakken eendenborstfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eenden (tamme)	1	stuk
vlees van eendenpoten ontbeend	160	gram
shi-take	100	gram
ei	1	stuk
peper		
zout		
worcestersaus		
darm (geweekt en gespoeld)	1	meter
selderijknol klein schoon	280	gram
azijn	15	ml
eendenborst	2	stuks
eendenkarkassen	1	stuk
mirepoix (wortel, ui, prei e.d)	100	gram
olie	2	eetlepel
rode wijn	2	dl
water		
boter	100	gram
salie blaadjes		

Vorbereiding: Saucijsjes: Snijd van de eenden de poten, de vleugels en de borsten af (houd de borsten apart voor later). Haal zo veel mogelijk vet van eraf. Snijd het eendenvlees van de poten in kleine stukjes. Maak de shi-take schoon met een borsteltje en snijd ze in zeer fijne brunoise. Snijd knolselderij in julienne en een klein gedeelte brunoise. (Voor 10 personen 550 gram julienne en 150 gram brunoise) Voor de julienne eerst plakken snijden op de snijmachine: stand 10. Blancheer de brunoise in ruim kokend water en een scheutje azijn. Saus: Hak de karkassen fijn en zet ze samen met de mirepoix met olie in de oven aan. Ovenstand: 250 °C. De karkassen mooi bruin laten worden en dan afblussen met de rode wijn. Schep ze in een braadpan en voeg water toe; zorg dat ze onder staan (ongeveer 1 liter voor vier personen). Laat aan de kook komen en schuim zorgvuldig af. Laat de bouillon inkoken, totdat er 1/5 deel over is. Zeef de saus, breng hem in een sauspan samen met de in repen gesneden salieblaadjes weer aan de kook. Bind de saus eventueel met rouxkorrels. Bewaar voor later. Bereidingswijze: Saucijsjes: Draai het eendenvlees door de gehaktmolen 1 keer door de grove en 1 keer door de fijne plaat. Vermeng het eendengehakt met de shi-take, de brunoise van knolselderij en het ei. Vermeng alles goed en breng op smaak met peper, zout en worcestersaus. Doe dit gehakt in een spuitzak met gladde mond, vul de darm ermee en vorm er saucijsjes van. Saus: Verwarm de saus en haal hem dan van de warmtebron af. Breng de saus eventueel op smaak met wat honing. Groente: Smelt wat boter in een pan; zet hierin de julienne van knolselderij aan. Blus af met wat groentebouillon en laat 10 minuten stoven. Saucijsjes en eendenborstfilet: Blancheer de eendensaucijsjes ca. 1 minuut om uitbakken te voorkomen. Braad ze dan in wat boter mooi bruin en gaar. Snijd met een scherp mes het vel van de eendenborstfilets diagonaal in; draai de borst en snij weer diagonaal in. Let op: niet te diep insnijden. Bak ze op de huidkant tot bijna al het vet is weggebakken; draai de filets om en

bak ze heel kort. Het vlees moet rosé blijven. Trancheer ze in mooie plakjes. Serveren: Verdeel de saus over de voorverwarmde borden. Leg in het midden de knolselderij. Leg daarop een saucijsje (eventueel doorgesneden) en 2 à 3 plakjes eendenborstfilet. Garneer met salieblaadjes.

KAAS Geitenkaas met gemberhoning en in wijn gepocheerde peer

Geitenkaas met gemberhoning en gepocheerde peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
klein geitenkaasje	4	stuks
eiwit	30	gram
paneermeel	50	gram
boter	50	gram
verse gemberwortel	40	gram
sjalotjes	1	stuk
honing	0.4	dl
honingazijn	0.4	dl
witte wijn van gepocheerde peer	1	dl
peren (conference)	2	stuks
witte wijn	4	dl
steranijs	2	stuks
platte peterselie	4	takjes

Vorbereiding: Geitenkaas: Klop het eiwit los. Haal de geitenkaasjes door het eiwit en daarna door het paneermeel. Leg ze weg voor later. Gepocheerde peer: Schil de peren en snijd ze doormidden, verwijder het klokhuis. Pocheer ze in de witte wijn beetgaar. Laat ze afkoelen en bewaar voor later. Saus: Schil de gemberwortel en snijd hem in kleine stukjes. Hak de gepelde sjalotjes fijn. Fruit ze in de boter, totdat ze er glazig uitzien. Voeg nu de gemberwortel en de honing toe. Laat dit licht karameliseren. Blus af met de honingazijn en de witte wijn. Laat de saus even inkoken. Pureer de saus met de staafmixer en zeef haar. Bereidingswijze: Geitenkaas: Bak de geitenkaasjes in de boter rondom mooi bruin. Saus: Verhit de saus opnieuw. Neem de saus van de hittebron en klop er de in klontjes gesneden ijskoude boter door. Gepocheerde peer: Snijd de gepocheerde halve peer in een waaier. Serveren: Leg de geitenkaasjes op de voorverwarmde borden. Giet er wat saus naast. En leg er de peer in waaivorm bij. Garneer het gerecht met een takje platte peterselie.

Flensjes gevuld met sinaasappelsoufflé en warme sinaasappelcompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	0.3	dl
bloem	50	gram
melk	1	dl
vanillestokje	0.5	stuk
eieren	1	stuk
suiker	15	gram
zout		
geklaarde boter		
sinaasappelsap	2	dl
sinaasappelzestes	0.5	stuk
grand marnier	25	gram
sinaasappel	4	stuks
citroen	0.5	stuk
sinaasappelcompound	5	gram
banketbakersroom	25	gram
eiwitten	25	gram
poedersuiker	13	gram

Vorbereiding: Flensjes: Schraap het merg uit de vanillestokjes. Meng bloem, vanillemerg, zout en suiker met de eieren. Roer het beslag glad met $\frac{1}{3}$ van de melk. Voeg daarna de resterende melk en room toe. Sinaasappelcompote: Breng de zestes in water aan de kook en spoel ze af met koud water. Kook de suiker en enkele lepels water tot lichtbruine karamel. Blus die voorzichtig af met sinaasappelsap en citroensap. Voeg de zestes toe en kook de vloeistof in tot een lichte siroop. Doe er de Grand Marnier bij en laat de saus enkele minuten zachtjes koken. Soufflémengsel: Kook het sinaasappelsap tot $\frac{1}{4}$ in. Voeg de suiker en sinaasappelcompound toe en meng dit met de banketbakers-room. Klop de eiwitten los en voeg de poedersuiker toe. Klop ze tot een stevig schuim. Roer eerst $\frac{1}{3}$ van het eiwitschuim door de sinaasappelmassa. Spatel dan het resterende schuim er voorzichtig door.

Bereidingswijze: Flensjes: Vet een koekenpan licht in met geklaarde boter. Gebruik hiervoor een kwast. Bak van het flensjesbeslag 2 flensjes per persoon van ongeveer 10cm Ø. Tip: Bestrooi de koekenpan vooraf met zout en wrijf hem goed schoon. Sinaasappelcompote: Schil de sinaasappel en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Halveer de partjes en laat ze uitlekken. Voeg de partjes bij de warme saus. Serveren: Verdeel het soufflémengsel over de flensjes en vouw ze dubbel. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 3 minuten in een oven van 225°C. Leg op elk bord twee gevulde flensjes en schep er compote tussen.

Banketbakkersroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1.25	dl
eidooiers	30	gram
bloem	13	gram
suiker	25	gram
vanillestokje	0.5	stuk
boter		

Vorbereiding: Banketbakkersroom: Verwarm de melk in een pan op een matig vuur. Splijt het vanillestokje en schraap het merg eruit. Voeg het gespleten stokje en het merg bij de hete melk en laat 10 minuten trekken. Klop de eidooiers en de suiker in een kom lichtgeel en romig. Voeg de bloem toe en meng alles goed door elkaar. Neem het vanillestokje uit de melk. Giet de vanillemelk al roerend met kleine beetjes bij de massa in de kom tot alles goed gemengd is. Zeef de inhoud van de kom in een pan en breng het mengsel al roerend aan de kook op een hoog vuur tot een binding ontstaat. Giet de warme banketbakkersroom in een schaal en dep de oppervlakte met boter. Of met plastic folie zodat er zich geen vel op kan vormen. Men kan er ook een vel plasticfolie voorzichtig op leggen. Houd de banketbakkersroom koud tot gebruik.