

2010 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Rolletjes Gandaham gevuld met een luchtige mousse van rode paprika met een doperwtencoulis

Rolletjes Gandaham gevuld met mousse van rode paprika met een doperwtencoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1.6	dl
tuinerwten	120	gram
basilicum	3	blaadjes
noilly-prat	4	cc
gandaham	8	plakjes
paprika	2	stuks
gelatine	4	blaadjes
room	1	dl
broodcroutons	1.2	sneetjes
rucola	12	blaadjes
olijfolie		

Paprika: Rooster de paprika en verwijder het vel. Snijd de paprika fijn en pureer die. Breng de puree aan de kook. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en laat die oplossen. Laat de puree afkoelen. Spatel als het mengsel hangend is, de lobbige geslagen slagroom erdoor. Zet in de koeling om op te stijven. Ijsgekoelde erwtencoulis: Breng de bouillon aan de kook en voeg de erwten met de basilicum toe. Laat het geheel aan de kook komen en even zachtjes trekken. Dan in de magimixer alles fijn pureren en zeven. Laat de verkregen coulis afkoelen op ijs. Indien de saus iets te dun is, 1 à 2 blaadjes gelatine in koud water weken; uitknijpen en in een klein beetje kokend water oplossen en toevoegen aan de saus. De pan in een bak met ijsblokjes zetten en vervolgens in de koeling plaatsen om ijsen ijs koud te laten worden. Croutons: Snijd de sneetjes brood in zeer kleine dobbelsteentjes ($\frac{1}{2}$ cm bij $\frac{1}{2}$ cm). Bak ze krokant in een pan met een spiegelkje olijfolie. Gandaham: Leg 2 plakken Gandaham dakpansgewijs op elkaar. Bestrijk de plakjes Gandaham met de paprikamousse. Rol ze op en laat ze goed opstijven in de koeling. Snijd ze asymmetrisch ($\frac{1}{3}$ - $\frac{2}{3}$) in tweeën en zet ze nog even in de koeling om verder op te stijven. Serveren: Zet in het midden van ijskoude borden 2 rolletjes ($\frac{1}{3}$ - $\frac{2}{3}$) Gandaham. Giet er de koude doperwtencoulis omheen. Werk af met de broodcroutons en enkele druppels olijfolie. Laat het gerecht op kamertemperatuur komen.

Kropslasoep met gebakken gamba's en basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kropsla	2	kroppen
boter	20	gram
sjalotje (schoon)	20	gram
zout		
peper		
kippenfond	3	dl
room	3	dl
basilicum	4	blaadjes
olijfolie, extra vergine	0.5	dl
gamba's (12/21)	8	stuks
tempurameel	40	gram
water		
eiwit		

Soep: Was de kropsla, scheur hem in stukken en maak die droog met de slacentrifuge. Laat in een pan met dikke bodem de boter smelten. Fruit hierin de fijn gesneden sjalotjes aan. Voeg de sla toe en kruid met zout en peper. Stoof de sla goed door en blus af met de kippenfond en de room. Laat de soep weer aan de komen. Maak de soep glad met een staafmixer en wrijf hem daarna door een fijne zeef. Basilicumolie: Maal de basilicum fijn samen met de olijfolie. Soep (bereidingswijze): Breng de soep opnieuw aan de kook. Breng hem op smaak. Gamba's: Maak van het tempurameel, een beetje water en wat eiwit een glad papje. Bestrooi de gamba's met zout en peper en haal ze door het tempurabeslag. Bak ze mooi krokant in de knoflookolie, die u van het tussengerecht hebt gekregen en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveren: Verdeel de soep over voorverwarmde diepe borden. Leg er per persoon twee gamba's in. Druppel er wat basilicumolie over.

Brandadekroketten met zoetzure venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bintjes	100	gram
zeezout		
kruimige aardappelen (geschild)	100	gram
gelatine	1	blaadje (5 gr)
visbouillon	0.4	dl
gezouten kabeljauw (middenstuk)	160	gram
eidooiers	20	gram
gesmolten boter	22	gram
olijfolie	24	ml
melk	24	ml
bloem		
parnermeel		
knoflook	0.5	bol

Gepofte aardappels: Verwarm de oven voor op 160°C. Was de aardappelen en leg ze in een bak op een laagje zeezout. Doe ze in de oven en pof ze in 50 à 60 minuten (afhankelijk van het formaat) gaar. Ze moeten van buiten blaren vormen en van binnen zacht en kruimig zijn. Laat ze iets afkoelen en snijd ze dan in tweeën; lepel ze uit en bewaar voor later gebruik.

Kruimige aardappels: Schil de aardappels. Snijd ze in fijne brunoise en blancheer ze in water met zout. Giet het water af en laat de aardappelblokjes afkoelen. Zet ze weg op een schone keukendoek. Week de gelatine in koud water. Verwarm de visbouillon en los daarin de uitgeknepen gelatineblaadjes op. Laat de bouillon afkoelen. Gezouten kabeljauw: Zet de vis op met koud water en laat aan de kook komen. Giet het water af en herhaal het proces 1 x. Zet de vis weer op met schoon water laat dit tegen de kook aan komen en gaar de vis. Haal de kabeljauw als hij gaar is, uit het water en laat op een doek uitlekken.

Knoflookpuree: Laat de knoflookbollen in water aan de kook komen. Giet ze af en zet ze opnieuw op. Herhaal dit 3x. Verwarm de olijfolie en gaar de knoflookbollen (uit elkaar gehaald) hierin. Dit kan ook in de warmhoudkast. Druk de knoflooktenen uit de schil en hak ze fijn (zet ze apart). (Bewaar de olie en geef die door voor het bakken van de gamba's voor de soep.)

Brandade: Vermeng nu alle ingrediënten met een rubberen spatel. Proef en voeg naar smaak gemalen peper toe. Laat de massa op een bakplaat afkoelen en zet hem in de koeling om op te stijven.

Brandadekroketten: Portioneer de massa (salpicon) met een ijslepel (de op één na kleinste maat). Rol de kroketjes eerst door bloem dan door losgeklopte eieren en daarna door paneermeel. Herhaal dit 1 x. Laat ze weer even opstijven. Zet de frituurpan aan op 180°C en frituur de kroketjes mooi bruin. Serveren: Leg de kroketjes op een bord en leg er wat van de zoetzure venkel bij.

Zoetzure venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel (schoon)	120	gram
water	2	dl
witte natuurazijn	2	dl
suiker	80	gram
zeezout	0.5	eetlepel
jeneverbes	3	stuks
kruidnagel	1	stuk
knoflook	2	teentjes
peperkorrels (gekneusd)	4	stuks
laurierblad	2	stuk

Zoetzure venkel: De venkel zeer dun snijden op de snijmachine, stand 4. Maak in een bak een mengsel van natuurazijn, water, zeezout, suiker, jeneverbes, kruidnagel, laurierblad, peperkorrels en knoflook. Breng dit aan de kook. Giet dit over de dun gesneden venkel. Laat een uur marineren in de koeling. Serveren: Geef deze zoetzure venkel bij de brandadekroketjes.

HOOFDGERECHT Warme couscoussalade met lamsrack en uiensaus

Warme couscoussalade met lamsvlees en ras el hanout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sultanarozijnen	0.8	eetlepel
couscous	60	gram
zout	0.4	theelepel
ras el hanout	0.8	theelepel
olijfolie	1.2	eetlepel
kokend water	1.2	dl
appel (granny smith)	0.4	stuk
citroensap	1.6	eetlepel
geraspte citroenschil	0.4	theelepel
koriander fijn gehakt	1.6	theelepel
rozemarijn fijn gehakt	0.8	theelepel
vinaigrette	1.6	theelepel
lamsrack	2	stuks
zeezout		
zwarte peper		
boter	20	gram
baby uitjes gepeld en gesnipperd	10	stuks
zwarte olijven zonder pit gesneden	12	stuks
sherryazijn	2	el
harissa	4	theelepel
korianderstengels en peterseliestengels		
honing	1	eetlepel
braadvocht van de lamsracks	2.5	dl

Couscoussalade: Doe de sultanarozijnen in een kom; schenk er zoveel kokend water op dat ze onderstaan. Laat ze 10 minuten wellen, tot ze zacht en opgezwollen zijn. Laat ze goed uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Doe de couscous, zout, ras el hanout en de olijfolie in een grote kom. Schenk het kokende water erover. Roer het mengsel door, dek de kom af met plasticfolie en laat de couscous 15-20 minuten wellen. Schil ondertussen de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in kleine blokjes. Knijp er wat citroensap over om verkleuren tegen te gaan. Pittige uiensaus met olijven: Verhit de olijfolie op een middelhoog vuur in een sauspan en fruit de uien met peper en zout al roerend in 6-8 minuten glazig. Voeg de olijven en de sherryazijn toe en zet het vuur iets hoger. Laat alles sudderen, tot de pan bijna droog is. Bak de ras el hanout en de hassia 2 minuten mee. Voeg de fijngehakte kruidenstengels, de honing en het braadvocht toe. Roer het mengsel even door en laat het zachtjes koken. Proef en voeg indien nodig peper en zout toe. Vlees: Verwarm de oven voor op 80°C. Verhit de boter en de olijfolie in een pan. Bestrooi de lamsracks met peper en zout en schroei ze rondom dicht. Leg ze even apart om te rusten. Leg het vlees vervolgens in de oven gedurende 45 minuten. Couscoussalade: Roer de couscous los met een vork. Voeg de blokjes appel en de overige ingrediënten toe en meng ze met een vork door de couscous. Proef en voeg eventueel peper en zout toe. Serveren: Schep de couscous op een voorverwarmd bord.

Verdeel de lamsracks in porties en leg het vlees op de couscous. Druppel er wat saus over en serveer direct.

DESSERT Creatie van grapefruit met citroen-tijmsorbet

Creatie van grapefruit met citroen-tijmsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	24	gram
water	0.4	dl
sap van rode grapefruit	1.4	dl
citroensap	0.25	stuk
glucose	25	gram
citroentijm	10	gram
boter	40	gram
losgeklopte eieren	2	stuks
filodeeg	0.8	vel
florentinemix		
rode grapefruit	2	stuks
bloem	20	gram
eiwit	24	gram

Zet de borden koud. Granite: Breng de suiker en het water aan de kook om de suiker te laten smelten. Voeg het grapefruitsap en citroensap toe en laat het afkoelen. Stort de vloeistof in een hoge bak, zet die in de vriezer en roer om de 15 minuten, zodat gruizig ijs (granité) ontstaat. Citroen-tijmsorbet: Laat het citroensap en de citroentijm ongeveer 15 minuten trekken op een zacht vuur. Breng het water, de suiker en de glucose aan de kook en voeg het sap toe. Laat de vloeistof afkoelen. Zeef de vloeistof en draai er sorbet van in een sorbetière. Citroencreme: Breng de suiker, het citroensap en de boter aan de kook. Klop de eieren los in een kom. Giet de kokende massa al kloppend bij de losgeklopte eieren. Doe de crème daarna terug in de pan. Laat hem roerend garen tot een dikke, homogene substantie. Laat de citroencrème afkoelen. Filodeeg: Verwarm de oven voor op 180°C. Leg het vel filodeeg op licht ingevet bakpapier en bestrooi het deeg met Florentine mix. Bak in ongeveer 5 minuten goudbruin en laat het afkoelen. Tuille: Verwarm de oven voor op 180°C. Klop de eiwitten schuimig, in de kitchenette; voeg de gezeefde bloem en de suiker toe. Meng tot een gladde massa; voeg als laatste de boter toe en klop dit tot een gladde massa. Wrijf eventueel het beslag door een bolzeef om de overgebleven klontjes te verwijderen. Doe bakpapier op een bakplaat en bestuif het met bloem. Doe met een eetlepel een beetje beslag op de bakplaat en smeer het met de bolle kant van de lepel uit tot een rondje van ongeveer 10 cm Ø. Maak zoveel er nodig zijn. Zet de bakplaat in de oven en bak ze mooi goudbruin. (Leg er een rooster over tegen het opwaaien). Haal ze uit de oven en druk ze snel over een vormpje tot een tuille of druk ze in een eierrekje. Laat ze afkoelen tot ze hard zijn en haal ze er dan uit. Filodeeg: Breek het gebakken filodeeg in stukken. Garnering: Snijd de grapefruit in partjes. Serveren: Leg op een koud bord een paar partjes grapefruit. Leg in het midden van het bord een kleine hoeveelheid citroencrème. Zet daarop het tuillebakje vast en schep er de citroensorbet in. Steek stukken filodeeg in de sorbet en garneer met citroentijm. Dresseer ten slotte de granité op het bord.