

# 2010 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---

**Groentencarpaccio met gemarineerde harder**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
harderfilet	400	gram
romatomaten	2	stuks
lente-uitjes	4	stuks
groene asperges	6	stuks
kleine venkelknol	0,5	stuk
bleekselderij	2	stengels
kleine courgette	0,5	stuk
radijsjes	4	stuks
zout		
peper		
bieslook		
basilicum		
verse kruiden naar wens		
olijfolie		
sap van limoen	2	stuks
visfond	1,6	dl
suiker	5	gram
witte balsamicoazijn		
basilicumblaadjes		

Marinade: Voor de marinade alle ingrediënten behalve zout en peper met de staafmixer tot een vinaigrette mengen. Op smaak brengen met zout en peper. Vis: De harderfilet met het zalmmes over de lengte van de vis in zeer dunne en zo lang mogelijke plakken snijden. (Zoals bij zalm) De plakken vis op een schaal naast elkaar leggen. De vis met zout en peper kruiden. Een deel van de vinaigrette erover gieten. De vis koud weg zetten om te marinieren. Groente: De tomaten plisseren, in vieren snijden en zaden en zaadlijst verwijderen. De lente-uitjes over de lengte bijna door midden snijden (wortelaanzet eraan laten zitten). Kort blancheren, daarna koud spoelen. Van de asperges de kopjes eraf snijden, blancheren en koud afspoelen. De kopjes over de lengte door midden snijden. Groenten: De venkelknol en de courgette op de snijmachine (stand 5) in plakken snijden. De radijs in dunne plakken snijden. De bleekselderij schillen en in dunne plakken snijden. De aspergestelen en een klein deel van de venkel, courgette en radijsplakjes in zeer kleine brunoise snijden. De kruiden zeer klein snijden. Serveren: De stukken tomaat (3 p.p.), door midden gesneden aspergepunten (3 p.p.) en de groetenschijfjes decoratief op koude borgen leggen. Met zout en peper kruiden en de vinaigrette erover druppelen. De plakjes vis op de groenten draperen. Het gerecht bestrooien met de groentenbrunoise. Het gerecht garneren met de kruiden en met olijfolie bedruppelen.

**Garnalensoep met een vleugje citroen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde steurgarnalen	400	gram
hollandse garnalen basten	0.2	kg
prei	0,5	stuk
wortel	1	stuk
ui	1	stuk
olijfolie	0,5	dl
schaaldierenfond	1	el
gemberpoeder	1	theelepel
spaanse peper	0.5	stuk
visbouillon (krachtige)	7,5	dl
gedroogde judasoren (te koop bij toko)	5	gram
rasp en sap van citroen		
rasp en sap van limoen		
citroenmelisse	1	takje
verse mint		
witte peper en zout		

Soep: Maak eerst een krachtige vis bouillon volgens bij geleverde receptuur. Pel de garnalen. Snijd de groenten fijn. Bak de garnalenschalen samen met de Hollandse garnalen basten en de groente in wat olijfolie. Voeg de visbouillon toe. Voeg de gemberpoeder, de gehakte Spaanse peper, het citroen- en limoensap en de citroenmelisse toe en laat dit zachtjes trekken. Week de judasoren in warm water. Passeer de soep door een vochtig neteldoek. Breng de soep op smaak met zout en peper. Voeg de fijn gesneden judasoren toe aan de soep. Laat de soep nog 5 minuten op een laag vuur pruttelen. Serveren: Verdeel de garnalen over de hete borden en schenk de soep erover. Garneer met de rasp van citroen en limoen en wat fijn gesneden mint. Serveer de soep heet. Aan tafel naar smaak limoen en citroensap toevoegen.

### Pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meel van harde tarwe	100	gram
eieren	1	stuk
olijfolie	0.5	eetlepel
zout		

Pasta: Maak van het meel van harde tarwe een heuveltje. Maak in het midden een kuil. Doe de eieren, de olijfolie en het zout in de kuil. Roer met een vork in cirkels steeds geleidelijk alle meel erdoor tot er een dikvloeibaar deeg ontstaat. Kneed het deeg met beide handen stevig. Kneed het deeg nogmaals goed door. Daarbij steeds het deeg uit elkaar trekken en weer samenballen. Laat het deeg, als het mooi homogeen is geworden, ongeveer 1 uur in de koeling rusten.

## Ravioli van roomkaas met bruine boter en spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastadeeg (zie ander recept)	175	gram
gebruinde boter	50	gram
vers geraspte parmezaanse kaas	22,5	gram
basilicumblaadjes	0,5	eetlepel
eidooier (voor het bestrijken)		
verse roomkaas	50	gram
mozzarella	25	gram
mascarpone	15	gram
blokjes geschilde tomaat	0,5	eetlepel
spinazie (geblancheerde)	30	gram
boter (zachte)	15	gram
broodkruim van witbrood	1	sneetje
eierdooier	20	gram
zout		
peper		
kookroom	1	dl
eidooiers	20	gram
geblancheerde spinazie	75	gram
citroensap		

Vulling: Maak de spinazie schoon; blancheer de spinazie en spoel die af in koud water. Laat de spinazie goed uitlekken en bet de blaadjes droog met keukenpapier. Hak de spinazie niet al te fijn. Roer de zachte boter en de eidooiers schuimig. Roer de roomkaas, mozzarella, mascarpone, eidooiers, de tomatenblokjes en de spinazie erdoor. Roer als de massa te vochtig is, wat broodkruim erdoor. Breng de vulling op smaak met zout en peper en plaats haar een uur in de koeling. Pasta: Het pastadeeg in de pastamachine dun uitrollen (stand 1,5 mm). Verdeel de deeglap in twee stukken. Roer de eidooier los met wat water en bestrijk daarmee beide deeglapen. Vulling: Doe de vulling in een spuitzak en spuit op de ene deeglap kleine hoopjes vulling op een afstand van 3 à 4 cm van elkaar. Leg de tweede deeglap er losjes bovenop. Druk die rondom de hoopjes vulling goed aan. Steek de ravioli uit. Breng in een pan water met zout aan de kook en kook de ravioli in 4 à 5 minuten gaar. Saus: Kook voor de saus de geblancheerde spinazie tot die zeer zacht is. Meng met een staafmixer de eidooiers met de room en de zacht gekookte spinazie. Klop de saus op zeer laag vuur tot hij bindt (niet laten koken). Breng de saus op smaak met peper, zout en wat citroensap. Serveren: Laat wat boter in een pan bruin worden. Schep op warme diepe borden wat spinaziesaus. Leg daarop de ravioli (2 p.p.). Rasp er wat Parmezaanse kaas over. Bestrooi het gerecht met fijn gesneden basilicum. Bedruip het gerecht met de gebruikte boter.

**Kalfslende met vijgenkorst en warme waldorfgroenten**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	600	gram
verse vijgen	4	stuk
port	125	ml
honing	6	ml
mandarijn	1	stuk
steranijs	1	stuk
pijpkaneel	1	stuk
vanillestokje	1	stuk
koude boter		
bleekselderij	200	gram
knolselderij	200	gram
walnotenolie	1	el
appel (stevige)	1	stuk
boter		
zout		
peper		
cayennepeper		
zachte boter	20	gram
gedroogde vijgen	3	stuks
hazelnoten (geroosterd, zonder velletjes)	50	gram

Vlees: Oven voorverwarmen op 70°C. De kalfslende met zout en peper kruiden en in de boter rosé braden. De lende in de oven warm houden en brengen naar een kerntemperatuur van 55°C. Korst: Voor de korst de gedroogde en de benodigde verse vijgen heel klein snijden. De hazelnoten fijn hakken. Saus: De schil van de mandarijnen raspen; het sap bewaren. De port met de suiker, sap en de geraspte schil van de mandarijn samen met de steranijs, vanillestokje en kaneel aan de kook brengen. De vijgen wassen en in de port zachtjes laten garen. De honing toevoegen. De vijgen uit het vocht halen; het vocht zeven en laten inkoken tot het stroperig is. Groente: De bleekselderij schoonmaken en schillen. Per persoon 2 blaadjes apart houden. De bleekselderij in grove julienne snijden. De knolselderij schillen en in grove julienne snijden. De groenten afzonderlijk beetgaar koken en goed laten uitlekken. De appel schillen en in grove julienne snijden. Groenten: De groenten in wat boter en notenolie samen met de appel opbakken. Met zout, cayennepeper en een deel van de saus op smaak brengen. Vlees: Voor het serveren de lenden met het vijgen-notenmengsel beleggen. Onder de grill de korst goudbruin bakken. Saus: De saus met wat koude boter binden. De vijgen weer in de saus leggen en meerdere keren met de saus begieten (glaceren). Serveren: Het vlees in dikke plakken snijden (1 p.p.) en met de korst naar boven op warme borden leggen. Ieder bord verder opmaken met een geglaceerde vijg en wat waldorfgroenten. De portsaus er omheen druppelen. Het gerecht garneren met gefrituurde selderieblaadjes.

**DESSERT** Bombe van manjarichocolade met citrussushirijst, gelei van bloedsinaasappels en amandelroom en yoghurtijs

---

## Bombe van manjarichocolade met citrussushirijst, gelei van bloedsinaasappels met amandelroom en yoghurtijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sushirijst	35	gram
volle melk	1,5	dl
suiker	9	gram
boter	4	gram
rum	2	gram
rasp van citroen, sinaasappel, limoen		
room	1,5	dl
glucosestroop	60	gram
manjarichocolade	125	gram
safari	1	dl
vegatel (sosa)	5	gram
rode grape fruitsap +200 gr suiker	2,5	dl
agar	0,5	gram
lota	0,75	gram
bloedsinaasappel of rode grapefruit	4	partjes
oregat (amandelsiroop)	10	gram
slagroom	0,45	dl
volle yoghurt	0.63	dl
honing	5	gram

Yoghurtijs: Verwarm de slagroom en de melk bij matige hitte in een pan. Vermeng de suiker, de honing en de yoghurt in een andere pan. Voeg onder voortdurend kloppen met een garde of mixer het warme melkmengsel toe en klop tot een homogeen mengsel is ontstaan. Verwarm het mengsel onder voortdurend kloppen tot het kookpunt. Zorg er vooral voor dat het mengsel niet gaat koken. Draai de hittebron laag en laat het mengsel onder voortdurend roeren nog 2 minuten doorwarmen. Schenk de verkregen crème in een kom en klop met een garde of mixer nog 10 minuten. Plaats de kom in een bak met ijswater en laat het mengsel onder nu en dan doorroeren afkoelen. Schenk het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Sushirijst: Spoel de rijst met koud water in een zeef. Zet de rijst op met de melk en de suiker op hoog vuur. Breng aan de kook, en laat de rijst zachtjes garen. Neem de pan van het vuur en voeg boter, rum, sinaasappelrasp, limoenrasp en citroenrasp toe. Laat de rijst in de koeling opstijven. Manjaribombe: Smelt de chocolade. Verwarm de room en glucosestroop. Voeg de roommassa voorzichtig aan de chocolade toe. De boter beetje bij beetje door de chocolade monteren. De ganache in bombematjes spuiten half vol en laten opstijven in de koeling. Bloedsinaasappelgelei: Doe de helft van het sap in een pannetje met de agar, kook dit op. Doe de andere helft in een bakje en voeg met de staafmixer de lota toe. Voeg de agarmassa aan de lotamassa toe en zet nog even op het vuur. Verwarm de massa tot boven 65 °C. Schenk de gelei in glaasjes op de partjes bloedsinaasappel. Laat opstijven in de koeling. Amandelroom: Sla de room en oregat samen half stijf op en plaats die in de koeling. Manjaribombe: De bombe's lossen; een cocktailprikker aan de bovenzijde insteken en in de vriezer plaatsen. Meng de safari en de vegatel (Sosa); breng dit aan de kook en laat het even doorkoken. Haal

de bombe's uit de vriezer. Haal ze door safarimassa zodat er een dun filmlaagje om de bombe's komt. N.B.: Vegetal wordt snel hard, dus houd de pan bij het vuur. Serveren: Neem een langwerpige koud bord. Maak daarop rondjes uit de afgekoelde rijst; even groot als de doorsnede van de bombe. Plaats daarop de bombe van chocolade. Zet daarnaast het glaasje met bloedsinaasappel. Giet de amandelroom op de opgesteven gelei van bloedsinaasappel. Plaats als laatste een bolletje yoghurtijs op het bord.

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**