

2010 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Knapzakje van gerookte hertenham gevuld met champignonpaté en appel op een bedje van witlofsalade met meloesuitjes

Knapzakje van gerookte hertenham gevuld met champignonpaté en appel op een bedje van witlofsalade en meloesuitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte hertenham	240	gram
champignonpaté	50	gram
room	25	ml
appel (bijv. boskoop rood)	0,5	stuk
rode port		
witlof	2	struikje
citroen (sap)	0,5	stuk
meloesuitjes	100	gram
poedersuiker	1	eetlepel
crème fraîche	60	ml
bieslook	8	stengels

Vorbereiding:

Knapzakje:

- Snijd de hertenham op de snijmachine (stand 4); 3 plakjes per persoon.
- Leg 2 vellen plastic folie over elkaar op een werkbank.
- Leg hierop 3 plakjes hertenham kruislings, zodat je een ster krijgt.
- Verwijder de vetrand van de paté en weeg dan voor 10 personen 125 gram af.
- Meng de paté met een klein scheutje room en rode port zodat die iets smeugig wordt.
- Snijd de appel in kleine blokjes en voeg ze toe aan de paté.
- Doe het mengsel in een spuitzak en spuit een hoopje in het midden van de ham.
- Pak nu de 4 uiteinden van het plastic bij elkaar zodat de ham om de paté vouwt.
- Rol het plastic voorzichtig iets op en laat het pakje 1 uur in de koelkast opstijven.

Salade:

- Snijd het witlof in fijne reepjes en voeg wat citroensap toe tegen het verkleuren.
- Breng een pan water met wat zout aan de kook; kook de meloesuitjes 1 minuut in de schil.
- Verwijder de schil; snijd de uitjes doormidden en haal de blaadjes uit elkaar en bestrooi ze met wat poedersuiker.
- Hak het bieslook voor de garnering fijn.

Bereidingswijze:

Knapzakje:

- Haal de knapzakjes uit de koelkast en verwijder voorzichtig de plasticfolie.
- Dompel een paar stengels bieslook in kokend water, spoel ze na met koud water.
- Knoop de knapzakjes dicht met de stengels bieslook.

Salade:

- Meng witlof en meloesuitjes en breng op smaak met crème fraîche, zout en peper.

Serveren:

- Leg een beetje witlofsalade in het midden van een koud bord.

- Plaats het knapzakje erop.
- Bestrooi het bord met wat gehakte bieslook

Spruitjescappuccino met prei en uitgebakken spek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookt spek	32	gram
bouillon	3	dl
kookroom	1	dl
spruitjes (schoongemaakt)	120	gram
roomboter (bevroren)	8	gram
slagroom	0,8	dl
prei	20	gram

Vorbereiding:

Zet cappuccinokopjes warm

Spek:

- Snijd het gerookte spek in flinterdunne reepjes.
- Verhit een droge koekenpan en bak het spek uit.
- Laat de reepjes uitlekken op keukenpapier.

Spruitjes cappuccino:

- Maak de spruitjes schoon.
- Breng de bouillon en de kookroom aan de kook.
- Voeg de schoongemaakte spruitjes toe en laat het geheel zachtjes doorkoken tot de spruitjes beetgaar zijn.
- Pureer het geheel met een staafmixer, of in een keukenmachine.
- Mix de koude boter erdoor.

Groente:

- Snijd de prei ragfijn en was deze goed.

Bereidingswijze:

Spruitjes cappuccino:

- Klop de slagroom op tot yoghurt dikte.
- Doe de spruitjescappuccino terug in de pan en klop die schuimig op.
- Breng de cappuccino op smaak met wat zout.

Serveren:

- Doe wat ragfijn gesneden prei in een hete cappuccinokop.
- Giet de hete spruitjescappuccino er langzaam op.
- Schep de opgeklopte slagroom er bovenop.
- Bestrooi die met het uitgebakken spek

Tip:

De cappuccinokopjes moeten heet zijn, omdat dan de schuimlaag het langst in stand blijft.

HOOFDGERECHT Fazant geregen aan een spies van zoethout met knoflookwentelteef, paarse ridderzwam en gevogeltejus

Fazant geregen aan een spies van zoethout met knoflookwentelteef, paarse ridderzwam en gevogeltejus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dunne stokjes zoethout	4	stuks
fazantenfilets	2	stuk
vet spek in plakjes	60	gram
boter	75	gram
melk	1	dl
ei	1	stuk
knoflook	0,5	teentje
wit brood	4	sneetjes
gevogeltefond	1	dl
zoethoutpoeder (of stokje)	1	gram
ridderzwammen (paars)	100	gram
zout en vergemalen peper		
rode cress	0,2	doosje

Vorbereiding:

Zet de borden warm

Fazantenspies:

- Snijd de filet in stukjes van 3 x 3 cm (2 stukjes p.p.)
- Maak met een scherp mes aan elk zoethoutstokje een puntje.
- Rijg de fazantenfilet en het spekvat evt. zwaard afsnijden om en om aan het zoethout.

Wentelteefjes:

- Meng melk, ei en knoflook met wat zout en peper.
- Steek cirkels uit de plakken brood.
- Doop het brood in het melkmengsel; verhit de helft van de boter en bak de plakken brood aan beide kanten goudbruin op een hoog vuur.
- Haal ze uit de pan en zet ze weg tot gebruik.

Bereidingswijze:

Fazantenspies:

- Verhit (kort voor het serveren) een deel van de boter en bak de fazantenspies rondom goudbruin.
- Ongeveer 2 tot 3 minuten aan elke kant.
- Haal de spiesen uit de pan en serveer ze meteen.

Saus:

- Breng de gevogeltefond aan de kook, zet het vuur laag en kook de fond in met zoethoutpoeder.
- Snijd de helft van de ridderzwammen in grove stukken
- Verwarm de andere helft (hele) in de gevogeltefond.
- Verhit de rest van de boter en bak de in grove stukken gesneden ridderzwammen goudbruin en gaar.

Serveren:

- Leg het wentelteefje in het midden van het bord.
- Verdeel de gebakken zwammen over het brood.
- Leg de spies erop en de hele zwam ertegenaan.
- Lepel wat van de saus eromheen.

VISGERECHT Op de huid gebakken kabeljauw met medaillons van rode bieten en dillekomkommer

Op de huid gebakken kabeljauw met medaillons van rode bieten en dillekomkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte rode bieten	1	stuk
beurre noisette	2	el
frambozenazijn		
gevogeltefond	3	el
zout, peper, suiker naar smaak		
vast kokende aardappels (grote)	1	stuk
komkommer (kleine)	0,6	stuk
boter	32	gram
dijonmosterd	0,4	eetlepel
dille	0,1	bosje
kabeljauwfilets met huid à 75 gram	4	stuks
citroensap		
olijfolie		
fleur de sel		

Vorbereiding:

Zet borden warm

Dillekomkommer:

- Schil met een dunschiller de aardappels en leg ze tot gebruik in koud water.
- Steek met de parisienneboor aardappelbolletjes uit.
- Blancheer ze ongeveer 10 minuten in kokend water met zout.
- Haal ze uit het water en houd ze apart.
- Snijd de dille fijn.
- Schil de komkommer; snijd de steelaanzetten en de punten eraf.
- Snijd de komkommer over de lengte door midden en schraap de zaadlijsten eruit.
- Snijd de helften in plakken van 0,5 cm.
- Bewaar voor later gebruik.

Bereidingswijze:

Medaillons van rode bieten:

- Verwarm de medaillons in beurre noisette.
- Voeg de gevogeltefond en een scheut frambozenazijn toe.
- Breng op smaak met zout, peper en suiker

Dillekomkommer:

- Sauteer de plakken in wat boter en breng op smaak met zout, peper.
- Voeg de gevogeltefond toe.
- Doe de aardappelbolletjes bij de komkommer in de pan.
- Laat alles ongeveer 2 minuten pruttelen totdat de komkommerplakken beetgaar zijn.
- Roer tot slot de mosterd, beurre noisette en dille erdoor.

Gebakken kabeljauw:

- Kruid de kabeljauwfilets met citroensap en sel de fleur.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan.
- Bak de kabeljauw aan iedere zijde 3 à 5 minuten (afhankelijk van de dikte).
- Begin met de huidkant. Tip: Niet te veel filets tegelijk bakken!

Serveren:

- Schep het komkommersmengsel in het midden van voorverwarmde borden.
- Leg daarop de kabeljauwfilets; strooi wat sel de fleur over de vis.
- Schep wat smoorvocht van de komkommer om de vis
- Garneer het gerecht met de bietenmedaillons.

Eisweinsoep met appel-maanzaad-taartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe druiven	25	gram
pitloze witte druiven	25	gram
sultana rozijnen	10	gram
geraspte schil van citroen	0,25	stuk
geraspte schil van sinaasappel	0,25	stuk
geraspte schil van limoen	0,25	stuk
geleisuiker	22	gram
eiswein	1	dl
witte wijn	1	dl
saffraanmeeldraadjes	4	draadjes
limoen (sap van)	0,5	stuk
citroen (sap van)	0,5	stuk
brioche	50	gram
granny smith	0,5	stuks
maanzaad	10	gram
slagroom	80	ml
eieren	1,5	stuk
fijne kristalsuiker	18	gram
kaneel		snufje
calvados	1,2	cl
boter		
poedersuiker		

Vorbereiding:

Zet borden koud

Eisweinsoep

- Schil de druiven en ontpit ze; snijd ze in vieren.
- Rasp de schillen van de citroen, sinaasappel en limoen
- Meng de druiven, rozijnen, alle geraspte citrusschil en de geleisuiker.
- Pers de citroen en limoen uit.

Appel-maanzaad-taartje:

- Verwarm de oven op 160°C
- Snijd de brioche in kleine blokjes.
- Schil de appel, snijd de appel in vieren, verwijder het klokhuis.
- Snijd de appel in kleine blokjes
- Meng appel, brioche en maanzaad.
- Klop de slagroom met de eieren en de kristalsuiker in een kom.
- Voeg de kaneel en calvados toe.
- Meng er het briochemengsel goed door.

Bereidingswijze:

Eisweinsoep:

- Verwarm het druivenmengsel in een pan totdat de suiker is gesmolten.
- Voeg Eiswein, witte wijn, citroensap en limoensap toe; roer goed.
- Laat het mengsel 2 minuten zachtjes koken.
- Haal de pan van het vuur en roer de saffraan erdoor.
- Laat het mengsel afkoelen in de koeling.

Appel-maanzaad-taartje:

- Vul kleine siliconen vormpjes voor de helft met de briochemassa.
- Bak de taartjes in ongeveer 30 minuten in een oven van 160°C.
- Haal de taartjes uit de vormpjes, stort ze en bestrooi ze met poedersuiker.

Serveren:

- Neem een koud diep bord.
- Zet in het midden het appel-maanzaad-taartje.
- Giet er de koude eisweinsoep omheen.

KOFFIE Mokka

Mokka