

2010 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

Gazpacho met olijventapanade en wit tomatenschuim

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|-----------------|
| sjalotje | 0.5 | stuk |
| olijfolie | 0.4 | eetlepel |
| zwarte olijven | 30 | gram |
| gedroogde tomaten | 0.5 | stuk |
| gevogeltefond | 0.1 | dl |
| zout | | |
| zwarte peper | | snufje |
| chilipeper | | snufje |
| suiker | | snufje |
| aceto balsamico | | paar druppels |
| rozemarijn | | enkele blaadjes |
| tijm | 0.25 | takje |
| gele paprika | 1 | stuk |
| vleestomaten (pink) | 1 | stuk |
| komkommer | 0.25 | stuk |
| knoflook | 0.5 | teentje |
| basilicum | 0.5 | takje |
| zeezout | | |
| witte peper | | |
| citroensap | 1 | eetlepel |
| olijfolie (extra vergine) | 0.5 | eetlepel |
| tabasco | | |
| struiktomaten | 2 | stuks |
| cayennepeper | | |
| lecite | 0.2 | gram |

Tapanade: Het gesnipperde sjalotje in olijfolie aanbakken. De olijven en gedroogde tomaten toevoegen en gevogeltefond erbij gieten. Fijngehakte rozemarijn en tijm toevoegen. Met zout, peper, chilipeper en suiker kruiden en een paar minuten zachtjes laten koken. Het tapanademengsel in de keukenmachine fijn hakken. De aceto balsamico toevoegen. Het mengsel een uurtje in de koeling plaatsen. Gazpacho: De paprika, tomaten en komkommerstukken met de knoflook en basilicum in de keukenmachine pureren. De puree door een grove zeef wrijven en met zout, peper, citroensap en olijfolie op smaak brengen. De gazpacho goed koud laten worden. Wit tomatenschuim: De tomaten in de keukenmachine pureren. De basilicum klein snijden en door de puree roeren. De puree met zout, peper, cayennepeper en eventueel citroensap op smaak brengen. Het mengsel zeven; daarna nogmaals zeven door een met een natte passeerdoek beklede zeef. Het tomatensap opvangen; de passeerdoek uit wringen om alle sap op te vangen. Voor 10 personen is er 1,25 dl sap nodig. De lecite in een beetje opgewarmde tomatensap oplossen en aan de rest van het sap toevoegen. Het sap tot schuim kloppen. Serveren: In de glaasjes wat tapanade scheppen. Daarop de gazpacho voorzichtig schenken. Het tomatenschuim er tot slot op scheppen.

Gestreepte visterrine met mierikswortelmayonaise

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------------|
| zonnebloemolie | 0.5 | eetlepel |
| zalmfilet zonder huid | 225 | gram |
| tongschar filet | 225 | gram |
| eiwitten | 0.4 | dl |
| room | 0.75 | dl |
| vers bieslook (fijnggehakt) | 1 | eetlepel |
| citroen | 0.25 | stuk |
| diepvries doperwten | 66 | gram |
| verse muntblaadjes gehakt | 1 | theelepels |
| thaise vissaus | | paar druppels |
| zout | | |
| peper | | |
| geraspte nootmuskaat | | |
| geraspte mierikswortel (in pot) | 19 | gram |
| mayonaise | 0.3 | dl |
| crème fraîche | 0.3 | dl |
| dille, fijnggehakt | 0.3 | eetlepel |
| komkommer (in dunne plakjes) | 0.2 | stuk |
| tuinkers | 0.25 | doosje |
| bieslook | 1/10 | bosje |
| dilletakjes | 4 | topjes |

Vorbereiding Terrine: Vet een bakblik of terrine met een inhoud van 1 liter in met olie. Snijd de zalm in dunne plakjes. Snijd deze en de tongscharfilet in lange dunne repen van 2,5 cm breed. Verwarm de oven op 200°C. Bewerking terrine: Bekleed het bakblik of de terrine met hittebestendige aluminiumfolie; laat de folie ruim over de rand hangen en smeer de folie in met olie of boter. Bekleed nu de vorm om en om met reepjes zalm en tongscharfilet. Laat de uiteinden over de rand hangen. Er moet ongeveer een derde van de zalm en de helft van de tongscharfilet overblijven. Vorbereiding Terrine: Klop de eiwitten met een mespuntje zout stijf in een vetvrije kom. Tongscharfilet: Pureer de overgehouden tongscharfilet met een derde deel van de room in de keukenmachine. Schep de puree in een kom, breng hem op smaak. Spatel twee derde van het eiwit erdoor en een derde deel van de room. Roer daar het bieslook door en wat nootmuskaat. Breng de puree op smaak met de vissaus, zout en peper. Zalm filet: Pureer de resterende zalm en voeg citroensap toe. Spatel het resterende eiwit en de resterende room erdoor. Breng de puree op smaak met zout en peper. Doperwten: Pureer de doperwten met de munt. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Bereidingswijze Terrine: Verdeel de doperwtenpuree over de bodem van de terrine, maak het glad. Schep hierop de helft van de puree van tongscharfilet strijk die glad. Schep het zalmmengsel erop en als laatste de rest van het tongscharmengsel. Bedek het geheel met de overhangende filets; vervolgens met de krimpfolie. Maak een deksel van ingevet aluminiumfolie. Zet de terrine of bakblik in een braadslee en giet daar zo veel kokend water in dat het bakblik half onderstaat. Bak de terrine 20 tot 30 minuten in de oven totdat de mousse veerkrachtig aanvoelt.

(kerntemperatuur 70°C) Verwijder de folie, leg een rooster op de terrine en draai die om. Zet de terrine omgekeerd op een geribbelde bakplaat om het vrijgekomen kooknat op te vangen. Mierikswortelmayonaise: Meng de mayonaise met de geraspte mierikswortel en de crème fraîche. Roer de fijngehakte dille erdoor. Breng op smaak met peper, zout. Afwerking: Draai het bakblik weer om. Laat de terrine nog 15 minuten in het blik staan. Keer de terrine om op een schaal en verwijderd voorzichtig het bakblik. Plaats de terrine 45 minuten in de diepvries, zodat die goed afkoelt. Serveren: Snijd de terrine in plakken. Maak een spiegel van mierikswortelmayonaise op de borden. Leg daarop de plakjes komkommer. Plaats in het midden daarvan een plak van de terrine. Garneer het gerecht met dille, tuinkers, sprietjes bieslook en wat druppels mierikswortelmayonaise.

Reebouillon met tortellini van jonge prei en geroosterde shiitake

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|----------|
| reebouillon | 8 | dl |
| reeschenkel en reevlees afsnijdsels | 2 | kg |
| gesneden ui | 50 | gram |
| gesneden prei | 50 | gram |
| knolselderij | 100 | gram |
| wortel | 100 | gram |
| tomatenpuree | 2 | el |
| madera | 1 | dl |
| water | 3 | liter |
| laurier | 2 | blaadjes |
| jeneverbes | 2 | stuks |
| kruidnagel | 2 | stuks |
| tijm | 2 | takjes |
| rozemarijn | 1 | takje |
| afsnijdsels van paddenstoelen | | |
| knoflook | 1 | teentje |
| zout | | |
| ree of wild goulashvlees (tartaar) | 100 | gram |
| gesneden ui, prei en knolselderij (samen) | 50 | gram |
| eiwit | 30 | gram |
| italiaanse pastabloem | 100 | gram |
| eidooier | 80 | gram |
| olijfolie | 1 | eetlepel |
| shiitake | 40 | gram |
| prei | 50 | gram |
| room | 0.6 | dl |
| peper | | |
| witte port | 8 | cl |

Vorbereiding Reebouillon: N.B. Op de kookavond staat de bouillon klaar! Kleur de reeschenkel en het afsnijdsel mooi bruin in een ruime pan. Voeg fijngesneden bouquet toe (dus: ui, prei, selderij en wortel) en laat het mee kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze kort op een laag vuur mee. Blus het geheel af met de madera, giet het water erbij en voeg de kruiden toe. Vervolgens de paddenstoelenafsnijdsels en de knoflook. Breng het geheel tegen de kook aan en laat het \pm 4 uur trekken. Zeef de nu verkregen eerste trek en ontvet deze op een laag vuur. Laat de bouillon afkoelen tot \pm 30°C. Tortellinideeg: Vermeng voor het deeg de bloem met de overige ingrediënten in een keukenmachine tot een elastisch deeg en laat dit rusten in de koeling. Bereidingswijze Clarifique: Snijd de groente heel fijn. Klop het eiwit los en meng het door het gemalen vlees en -groentemengsel. Voeg de verkregen clarifique toe aan de lauwe bouillon. Breng de bouillon voorzichtig tegen de kook aan. Pas op: de bouillon mag niet

koken. De ingrediënten mogen wel licht in beweging blijven. Laat het zachtjes trekken (\pm 30 minuten) totdat het eiwit stolt. Zeef de bouillon door een fijne keukenzeef met natte passeerdoek. Breng op smaak met zout, peper en de witte port. Tortellindeeg: Snijd het deeg in 4 gelijke stukken en draai die drie maal door de pastamachine van de hoogste stand naar de op één na kleinste stand. Leg de verkregen plakken op de licht bebloemde werkbank. Snijd vervolgens driehoeken van 10 x 10 x 10 cm. Leg ze onder een vochtige doek. Tortellinvulling: Rooster voor de vulling de shiitake in een koekenpan met een druppel olie om en om. Snijd ze in vierkante stukjes. Was de prei en snijd die in dunne halve ringen. Kook in een steelpan de room tot deze dik is. Voeg de shiitake en de prei toe en breng op smaak met peper en zout. Laat de vulling afkoelen. Leg een beetje vulling op het midden van de driehoek. Vouw één punt over de vulling. Bestrijk met eiwit. Sla het dubbel en draai het met een twist tot een tortellini. Druk de uiteinden goed samen. Kook ze in \pm 4 minuten gaar in water met zout. Serveren: Schep de tortellini in een warm diep bord. Schenk hierop de hete reebouillon er over. Serveer direct.

Gebakken zeebaarsfilets met kappertjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| zeebaarsfilets a 100 gram | 4 | stuks |
| boter | 80 | gram |
| bloem | | |
| zout | | |
| peper | | |
| champignons | 80 | gram |
| tomaten | 100 | gram |
| aardappels | 80 | gram |
| olijfolie | | |
| citroen | 0.4 | stuk |
| kleine kappertjes | 5 | gram |
| appelazijn | 16 | ml |
| half droge witte wijn | 1.4 | dl |
| palmsuiker | 2.8 | gram |
| kervel | 4 | takjes |

Vorbereiding Vlees: De zeebaarsfilets nakijken op graatjes en droog deppen. Snijd de filets bij en bloem het licht. Leg ze in de koeling voor later gebruik. Vorbereiding Groenten: De champignons schoonmaken en in kleine blokjes snijden. De tomaten plisseren, snijd ze door en ontpilt ze droog deppen en in kleine blokjes snijden. De aardappels wassen, schillen en in kleine blokjes snijden. De citroen schillen en de partjes tussen de vliezen uitsnijden. De citroenpartjes in kleine blokjes snijden. Takjes kervel klaar leggen. Bereidingswijze Groenten: De champignonblokjes in een beetje olijfolie snel aanbakken. Laten uitlekken op keukenpapier. De tomatenblokjes ook snel aanbakken in een beetje olijfolie en op keukenpapier laten uitlekken. De aardappelblokjes in de olijfolie goudbruin en knapperig bakken. Laten uitlekken op keukenpapier. Citroenkappertjessaus: Voor de citroenkappertjessaus de helft van de boter bruin laten worden. De citroenblokjes en de kappertjes eraan toevoegen. Met appelazijn afblussen en vervolgens de wijn toevoegen. De rest van de boter en de palmsuiker toevoegen. Laten inkoken en op smaak brengen met zout en peper. Vis: De visfilets met zout en peper kruiden en licht met bloem bestuiven. In een antiaanbakpan de boter licht laten bruinen en de vis daarin kort bakken. Op de vel kant als het vel knapperig is om draaien en nog even kort bakken. Serveren: De aardappelblokjes, champignonblokjes, en tomatenblokjes even warm maken in een koekenpan. De groenten midden op een voorverwarmd bord leggen. Daarop de gebakken zeebaarsfilet leggen. 2 stukken per persoon. De saus er omheen druppelen. Garneren met een takje kervel.

Hertensteak met boerenjongens en rodekool met gegrilde knolselderij

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------------|-------------|----------|
| hertenfilet a 100 gram | 400 | gram |
| boter | 30 | gram |
| cantharellen | 200 | gram |
| rode wijn | | scheutje |
| boerenjongens | 100 | cc |
| sap van de boerenjongens | 50 | cc |
| wildfond | 2 | dl |
| crème fraîche | 70 | gram |
| aalbessengelei (rode bessengelei) | 0.2 | potje |
| rode port | 1 | dl |
| schorseneren | 1 | stuk |

Vorbereiding Vlees: Borstel de cantharellen schoon en snijd de houtige uiteinden van de stelen. Haal het zilvervliesje van de hertenfilet en snijd die in plakken van 100 gram p.p. Vorbereiding Garnering: Maak de schorseneren schoon, leg ze in water met citroen om verkleuren te voorkomen. Bereidingswijze Vlees: Bestrooi de hertenfilets met peper en zout. Bak ze ca. 3 minuten aan elke kant, om en om bruin. Haal ze uit de pan en houd ze in de oven warm op 60°C. (Pan niet afwassen; zie verder bij saus) Bak de cantharellen op een hoog vuur in de boter. Haal ze uit de pan. Saus: Wildfond en het sap van de boerenjongens en de rode port samen laten inkoken tot sausdikte. Maak de saus af met de boerenjongens, crème fraîche. Blus de pan van de filets af met wat rode wijn en rode bessengelei en voeg dit toe aan de saus. Breng de saus op smaak met zout en peper. Garnering: Frituur de in dunne repen gesneden schorseneren in hete olie tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveren: Leg op een voorverwarmd bord aan de bovenkant de rodekool en de gegrilde knolselderij. Daaronder de herten filet met de cantharellen. Drapeer de saus eromheen. Garneer met de schorseneren.

Rode kool met een plak gegrilde knolselderij

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|------------|
| rode kool | 0.1 | stuk |
| appels (goudrenet) | 0.8 | stuk |
| sjalotjes | 10 | gram |
| boter | 10 | gram |
| rode peper | 0.2 | stuk |
| kruidnagels | 2 | stuks |
| jeneverbessen | 2 | stuks |
| wijn (rood) | 1 | dl |
| bruine basterdsuiker | 0.5 | theelepels |
| zout en peper | | |
| kaneel | | |
| knolselderij | 0.1 | stuk |
| citroen | | |

Vorbereiding Rode kool en knolselderij: Snijd de kool doormidden en haal de kern eruit. Snijd de kool fijn. Kneus de jeneverbessen en de kruidnagels. Schil de appels en snijd ze in stukjes, snijd de rode peper in kleine reepjes, meng ze met de gesneden kool, kruidnagels, jeneverbessen en de wijn; laat dit circa een half uur marinieren. Snijd de sjalotjes brunoise. Schil de knolselderij en snijd die in dunne plakken op de snijmachine (stand 19). Steek uit elke plak met een steker een rondje van 6 cm Ø; besprenkel ze licht met wat citroensap om het verkleuren tegen te gaan. Bereidingswijze Rode kool: Bak de sjalotjes in een braadpan met wat boter; voeg de gemarineerde kool, suiker, zout en peper naar smaak toe. Laat het geheel circa 15 minuten sudderen. Breng het gerecht op smaak met peper en zout en een snufje kaneel. Knolselderij: Verwarm de grillpan voor. Leg de plakken in een stoombak in de oven en stoom ze circa 3 minuten. Laat ze schrikken in ijswater en dep ze droog met keukenpapier. Grill ze in de grillpan en houd ze in de warmhoudkast warm. Serveren: Schep met een kleine ijstang een bal rode kool en leg die op een plak knolselderij.

DESSERT Parfait van vanille en gesuikerde amandelen, ravioli van marsepein en Amarene kersen

Parfait van vanille en gesuikerde amandelen ravioli van marsepein en amarene kersen

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|----------|
| bruine rum | 0.6 | dl |
| suiker | 70 | gram |
| eierdooiers | 80 | gram |
| gelatine | 1.5 | blaadje |
| vanillestokjes | 0.6 | stuk |
| slagroom | 2 | dl |
| amandelen | 40 | gram |
| water | | scheutje |
| marsepein | 100 | gram |
| poedersuiker | | |
| amarene kersen op siroop | 60 | gram |
| citroen | 0.5 | stuk |
| sinaasappel | 0.5 | stuk |
| atsina cress | | |

Vorbereiding Parfait: Zet een bak in de vriezer. Week de gelatine in koud water. Snijd het vanillestokje overlangs door en schraap het merg eruit. Sla ondertussen de slagroom op tot yoghurt dikte en zet koud weg. Meng het vanillemerg met de rum, suiker en de eierdooiers in een ruim bekken. Klop het eidooiermengsel au bain Marie tot een dikke en schuimige massa. (75°C). Meng de uitgeknepen gelatine door het warme eimengsel. Meng voorzichtig de opgeslagen room met de luchtige eidooiermassa. Doe het mengsel in de worstzak. Maak de worsten niet langer dan 40 cm en leg ze meteen in de bak in de vriezer.

Vorbereiding Gesuikerde amandelen: Verwarm de oven voor op 180°C. Rooster de amandelen in de voorverwarmde oven goudbruin. Doe de suiker en het water in een pan met dikke bodem. Laat karamelliseren (niet roeren). Roer de geroosterde amandelen voorzichtig door de karamel en stort ze direct uit op een stuk bakpapier.

Vorbereiding Ravioli van marsepein: Laat de Amarene kersen goed uitlekken en bewaar het vocht. Rol de marsepein met behulp van iets poedersuiker uit tot een mooie dunne plak van 2 à 3 mm dikte. Steek er 4 rondjes per persoon uit 2 van 5 cm doorsnee en 2 van 4 cm.

Bereidingswijze Gesuikerde amandelen: De amandelen af laten koelen en in de keukenmachine tot gruis draaien.

Bereidingswijze Ravioli van amandelen: Rasp de citroen en pers deze uit. Maak de kersen in de keukenmachine fijn en maak ze aan met citroenrasp- en sap. Laat het mengsel op een zeef goed uitlekken. Leg op de helft van de uitgestoken marsepeinrondjes 4 cm een theelepel van de Amarenevulling. Leg er een plakje marsepein 5 cm bovenop. Druk ze voorzichtig met de achterkant van een vorm van 4 cm mooi strak uit en zet ze weg. Snijd de schil van sinaasappels en snijd de partjes uit de vliezen. Laat uitlekken en zet koud weg.

Serveren: Snijd de parfait in mooie cilinders: 1 van 5 cm hoog en 1 van 8 cm hoog. Die van 8 cm schuin doorsnijden. Rol de cilinders door het amandelgruis. Neem een koud langwerpige bord en zet daar de cilinders op. De ravioli met een gasbrander lichtbruin karamelliseren en op en tegen de parfait leggen. Maak een mooie streep van de achtergehouden kersensiroop rondom. Maak het geheel af met een paar Amarene kersen, de uitgesneden partjes sinaasappel, de sinaasappelschilletjes en enkele blaadjes atsina cress.

Mokka