

2011 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

Tempura van gamba met truffelmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olie om in te frituren		
gamba's (8/12)	4	stuks
tempurabloem	40	gram
water	64	cc
broodkruim vers gemalen	1.5	sneetje
eidooiers	1.5	stuks
mosterd	0.6	theelepel
knoflook	1.5	teentje
rode wijnazijn	0.3	eetlepel
maïsolie	0.6	dl
olijfolie	0.6	dl
truffeltapenade	0.8	eetlepel
melk	0.1	dl
peper		
zout		

Verwarm de olie in een frituurpan op 170°C. Pel de gamba's, maar laat het uiteinde van de staart eraan. Steek op een satéprikker. Maak een tempuramengsel en laat dit even rusten. Haal de gamba's door het mengsel, daarna door het broodkruim. Frituur ze ± 1 minuut in de hete olie. Serveer de truffelmayonaise in een conisch glaasje. Steek hierin de gefrituurde gamba.

Warme uientaartjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spaanse ui (zoet)	1	stuk
boter	1	eetlepel
verse tijmblaadjes	1	eetlepel
zout		
bladerdeeg 10x10 cm	1	vel
eigeel (om te besmeren)		

Verwarm de oven op 200°C. Schil de uien en snijd ze door midden. Snijd het uiteinde eraf en snijd de helften in julienne. Smelt de boter in een kleine sauteuse op een middelmatige vlam. Voeg de ui en de tijm toe en bak al roerend goudbruin. Breng het mengsel met peper en zout op smaak. Leg het bladerdeeg op een licht met bloem bestoven werkbank. Druk licht aan prik er gaatjes in. Steek 1 rondje p.p van 6 cm doorsnee uit en besmeer met eigeel. Leg die op een bakplaat. Bak ze gedurende 8 tot 10 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen op een rek en splijt ze door midden. Leg op de onderste helft een portie van de gebakken ui en plaats de andere helft als deksel daarop. Verwarm de uientaartjes enkele minuten op 80 °C.

Paddenstoelenbouillon met soja en rijstazijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjepaddenstoelen	0.5	kg
knoflook	0.5	teentje
olijfolie	0.8	eetlepel
groentebouillon	0.5	liter
prei	10	gram
eiwitten	1	stuk
sojasaus	0.25	dl
rijstazijn	0.8	eetlepel
peper en zout		
focaccia brood	4	plakken

Maak de knoflook schoon en snijd fijn. Doe dit ook met de kastanjepaddenstoelen. Maak de prei schoon en snijd deze zeer fijn. Laat de olijfolie in een pan heet worden. Fruit de knoflook en kastanjepaddenstoelen aan. Voeg de groentebouillon toe en breng dit aan de kook. Laat het ongeveer een half uurtje rustig trekken. Haal de bouillon van het vuur en passeer het door een zeef. Laat het afkoelen tot $\pm 50^{\circ}\text{C}$. Meng de fijngesneden prei met de eiwitten. Voeg deze toe aan de bouillon en zet terug op het vuur. Breng tegen de kookpunt en laat op het vuur staan tot de bouillon helder wordt. Neem van het vuur en giet af door een zeef met natte neteldoek. Giet de bouillon weer terug in een schone pan. Breng op smaak met sojasaus, rijstazijn, peper en zout. Serveer de bouillon in een warm glaasje. Geef hierbij plakken zelf gebakken focaccia (eventueel geroosterd).

Velouté van kastanjes en koffie met knoflookchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjes (hele gepeld)	160	gram
koffiebouillon	0.4	liter
boter	16	gram
laurier	0.4	blaadje
fleur de sel		
kippenbouillon	2	dl
melk	2	dl
koffiebonen ongemalen	12	gram
koffiebonen gemalen	4	gram
sjalotjes schoon	20	gram
witte wijn	0.2	glas
knoflook	0.8	tenen
olijfolie		

Snijd de sjalotjes in dunne ringen. Fruit voor de koffiebouillon in een kookpan de in dunne ringen gesneden sjalotjes in de boter glazig. Blus af met de witte wijn. Laat de wijn helemaal verdampen en voeg dan de kippenbouillon en de melk toe. Breng de bouillon aan de kook en draai vervolgens het vuur uit. Voeg de ongemalen en de gemalen koffie bonen toe. Dek de pan af en laat de koffie 15 minuten trekken. Passeer door een zeef, met een doek, en houd warm. Bak in een koekenpan de kastanjes met de laurier in de boter op laag vuur (kastanjes mogen niet verkleuren). Schenk de koffiebouillon erbij en dek de pan af. Laat op laag vuur 10 minuten zachtjes koken zodat de smaken zich kunnen vermengen. Voeg aan het eind van de kook tijd een snufje fleur de sel toe. Pel de knoflook en snijd ze in dunne plakjes. Bak ze even in een met olie ingevette koekenpan. Laat ze uit lekken op keukenpapier. Haal de laurierblaadjes uit de koffiebouillon en schep de kastanjes eruit met een schuimspaan. Pureer de kastanjes en voeg dan steeds kleine beetjes bouillon toe. Het resultaat moet een heel smeug, schuimige velouté zijn. Breng de soep op smaak en houd hem warm. Verdeel de nog hete velouté over de espresso kopjes. Strooi de knoflookchips erover. Dien de soep meteen op.

TUSSENGERECHT Cannelloni van zoete aardappels met rauwmelkse geitenkaas en eend en Pannacotta van bloemkool met gedroogde parmaham

Cannelloni van zoete aardappels met rauwmelkse geitenkaas en eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe eendenborst	4	plakjes
zout		
peper uit de molen		
zoete aardappels	4	plakjes
rauwmelkse geitenkaas	100	gram
eendenjus	2	el

Verwarm de oven voor op 160°C. Neem de plakken zoete aardappel en bestrooi ze met zout en peper. Leg ze tussen twee vellen bakpapier. Bak ze drie minuten in de oven. Neem ze uit de oven en laat afkoelen. Kook de eendenjus in tot een stroop. Bak de eend krokant op de vel niet om draaien en laat ze afkoelen. Leg op elk plakje zoete aardappel een plakje eend en daarop de geitenkaas. Rol ze zoals een sushi en snijd de uiteinden recht af. Verwarm lichtjes in de nog warme oven. Laat de eendenjus inkoken tot stroopdikte. Leg ze nu op een klein bordje. Kwast een streep eendenjus diagonaal op het bord.

Pannacotta van bloemkool met gedroogde parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkoolroosjes	100	gram
salie gehakt	0.2	eetlepel
melk	0.24	liter
zeezout		
kookroom	1	dl
gelatine	2.4	blaadje
kookvocht	0.2	dl
peper en zout		
gedroogde parmaham	2	plakken

Verwarm de oven op 90°C (of warmkast of onder warmte brug). Men kan het ook in de magnetron op de hoogste stand tussen keuken papier in ± 3 minuten, maar wel een paar keer het keukenpapier vervangen. In de oven: leg de ham op een stuk bakpapier. Droog de ham in de oven totdat hij krokant is. Laat afkoelen. Kook de bloemkool en de kruiden in de melk met een snufje zout. Giet af, maar bewaar het vocht. Pureer en meng met de kookroom. Druk door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Week de gelatine in het koude water en verwarm het kookvocht tot de gelatine oplost. Meng door het bloemkool mengsel. Leg op de bodem van de vormpje een papieren rondje. Vul de vormpjes met het mengsel en laat enkele uren opstijven in de koelkast. Stort de pannacotta op een koud bord. Leg er een plakje gedroogde parmaham op.

Eendenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenkarkassen	2	kg
tomatenpuree	3	el
olijfolie	1	dl
wortel fijngesneden	300	gram
ui fijngesneden	200	gram
knoflook	0.5	bol
knolselderij grofgesneden	200	gram
prei	1	stuk
rode wijn	3	dl
water		
zwarte peper	1	eetlepel
laurier	4	blaadjes
grijs zeezout	1	eetlepel
verse tijm	1	eetlepel
jeneverbes	1	eetlepel
kruidnagel	4	stuks
steranijs	2	stuks
bruine suiker	4	el

Verwarm de oven voor op 220°C. Hak de eendenkarkassen in grove stukken en laat ze kleuren in de oven. Voeg de tomatenpuree toe. Verwarm de olijfolie in een grote soeppan en fruit hierin de groenten en de knoflook. Voeg de stukken eend toe en blus af met de wijn. Voeg zoveel water toe totdat alles onder staat en voeg de kruiden, specerijen en suiker toe. Breng aan de kook en laat zachtjes sudderen tot de eend gaar is. Schuim regelmatig af. Giet de bouillon door een zeef en kook hem vervolgens tot 2/3 in. Laat afkoelen en ontvet de bouillon.

Focaccia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	850	gram
droge gist	4	el
zout	20	gram
olijfolie extra vierge	0.6	dl
water	5	dl
grof zeezout	1	eetlepel
olijfolie	3	el

Verwarm de oven voor op 230°C. Meng alle droge ingrediënten en voeg de olijfolie en het water toe. Kneed het deeg gedurende 15 minuten en zet het op een warme plaats. Laat rijzen totdat het volume verdubbeld is. Kneed opnieuw en laat dan weer 15 minuten rijzen. Vet een bakplaat licht in met boter. Verdeel een laag deeg van 1 cm op een bakplaat. Druk het deeg plat met de vingers en bestrooi met grof zeezout. Besprenkel met de eetlepels olijfolie. Bak het brood 2 minuten in een oven van 230°C (onderin de oven). Breng de temperatuur dan terug tot 180°C. Bak nog 12 minuten. Kijk dan of het mooi gebruid is. Anders iets langer bakken. Neem het brood uit de oven en laat afkoelen op een rooster. Keer het brood tijdens het afkoelen om, om condensatie te vermijden.

Focaccia met hertensteak en pompoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertensteak	140	gram
olijfolie	2	el
pompoen	100	gram
honing	1	eetlepel
peper en zout		

Verwarm een pan met 1 lepel olijfolie. Bak de hertensteak even aan beide zijde zodat het binnenste nog rood is. Zet aan de kant, afgedekt met aluminiumfolie. Verwarm een steelpan met 1 eetlepel olijfolie. Bak hierin de pompoenplakken beetgaar en breng op smaak met peper en zout. Lepel er de honing over en laat karameliseren. Snijd het focacciabrood in stukken van 3 x 5 cm. Snijd deze over de lengte door midden. Gril het focacciabrood en snijd de hertensteak in plakken. Leg beurtelings pompoen en hertensteak op het gegrilde focacciabrood. Neem een warm bordje en leg hierop het gegrilde focacciabrood.

Oesters Rockefeller

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeezout	300	gram
oesters nummer 2	4	stuks
boter	75	gram
sjalotjes	1	stuk
spinazie	80	gram
verse peterselie	1	eetlepel
bladselderij	1	eetlepel
vers broodkruim	1.6	eetlepel
tabasco of cayennepeper		
pernod	2.5	theelepels
zout en peper		
citroen	0.5	stuk

Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Was de spinazie zeer goed in ruim water, ontsteel ze en hak de blaadjes fijn. Was en hak de peterselie en bladselderij fijn. Maak broodkruim van de sneetjes witbrood. Maak de oesters open met een oestermes en een keukendoek. Leg de geopende oesters op een ovenschaal die bedekt is met wat grof zeezout, zodat de oesters niet om kunnen vallen. Smelt de boter in een koekenpan en fruit de sjalotjes op een laag vuur 2 à 3 minuten. Roer de spinazie erdoor en laat deze slinken. Voeg de peterselie, bladselderij en het broodkruim toe. Bak alles 5 minuten zachtjes. Breng op smaak met zout, peper en tabasco of cayennepeper. Verwarm de oven op 220 °C. Verdeel de vulling over de oesters. Sprenkel op elke oester een paar druppels pernod. Zet ze ongeveer 5 minuten in de hete oven, tot ze borrelen en goudbruin zijn. Leg op klein bordje wat zeezout. Leg 1 oesters op elk bordje. Garneer met een partje citroen.

DESSERT Gin and tonic ijs met witte chocoladebrownie en Gebrand geitenkaasje met slaatje en rozenwatersiroop

Gin and Tonic met witte chocolade brownie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonic	2	dl
gin	2	dl
fijne suiker	40	gram
gelatine	0.4	blaadje
boter	50	gram
witte chocolade	28	gram
eierdooiers	2	stuks
kristal suiker	50	gram
bloem	22	gram
bakpoeder	0.2	theelepels

Zet een bekken in de vriezer. Breng tonic en gin aan de kook. Laat enkele minuten goed doorkoken. Los eerst de suiker en daarna de geweekte gelatine in het mengsel op. Laat afkoelen en draai tot ijs in de ijsmachine. Verwarm de oven voor op 170°C. Smelt de boter en de chocolade samen en bewaar tot later. Klop eierdooiers en suiker op. Voeg het chocolademengsel toe. Meng met de bloem en het bakpoeder. Stort op een bakplaat die bekleed is met bakpapier. Bak de brownie gedurende 25 minuten in de oven. Laat afkoelen op een rooster. De brownie verkruimelen als deze is afgekoeld. Als de ijsmachine klaar is het ijs eruit halen en in het bekken doen. Terugzetten in de diepvries. Op een ijskoud bordje een bol van het gin and tonic ijs. Hieromheen de verkruimelde witte chocolade brownie strooien.

Gebrande geitenkaas met slaatje en rozenwatersiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozenwater (verkrijgbaar bij drogist)	0.5	dl
fijne suiker	30	gram
geitenkaas rol à 125 gram en 3 cm ø	1	stuk
rietsuiker	4	theelepels
dille	4	takjes
kervel	4	takjes
dragon	1	takje
bieslook	4	sprietjes
pistache noten (gepeld)	1	eetlepel
zonnebloempitten (gepeld)	1	eetlepel
rucola	20	gram
pedro ximinez	0.2	dl
walnotenolie	0.2	dl
balsamico azijn	8	cc
zout		
peper		

Meng rozenwater met suiker en laat dat inkoken tot een lichte siroop. Snijd de geitenkaas in schijven van 2.5 cm dik, schep op elk schijfje een theelepel rietsuiker. Brand af met een brander of leg kort onder de hete grill (vlak voor het door geven). Meng alle ingrediënten goed door elkaar en maak er een lekkere dressing van. Rooster de zonnebloempitten. Pluk de kruiden grof. Was en snijd de rucola fijn. Meng de salade met wat dressing. Leg de gebrande kaas aan de ene kant van het bordje. Leg er de kruiden/noten salade ernaast. Lepel er een beetje rozenwatersiroop over.