

2011 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

Suprême van rode tonijn en groente-rijstsalade en korianderradijsjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	6	gram
rijstwijnazijn	1.2	ml
mosterd	0.08	gram
knoflook	0.2	teentje
vocht van ingemaakte gember	1	ml
sesamolie	9	ml
druivenpitolie	9	ml
pindaolie	3	ml
crème fraîche	10	ml
sap van limoen	0.2	stuk
zout		
cayennepeper		
suiker		
suiker voor marinade	9.5	gram
rijstwijnazijn voor marinade	18.75	ml
gevogelte bouillon	62.5	ml
ongezoete kokosmelk	18.75	ml
geraspte appel	0.25	stuk
ingemaakte gember fijngehakt	0.625	theelepel
verse laos fijngehakt	0.375	theelepel
vers citroengras fijngesneden	6.25	gram
groene currypasta	0.751	mespuntje
limoenblaadjes	1.25	stuk
wasabipasta	1.25	mespuntje
korianderzaad gekneusd	18.5	stuks
arrowroot	2	gram
pindaolie voor marinade	18.75	ml
sesamolie voor marinade	18.75	ml
druivenpitolie voor marinade	56.5	ml
verse koriander	0.25	bosje
limoensap	0.625	stuk
basmatirijst gewassen en uitgelekt	25	gram
pindaolie voor rijst	22	ml
water	50	ml
peultjes diagonaal doorgesneden	15	gram
groene asperges	5	stuks
rode paprika schoon	15	gram
gele paprika schoon	15	gram

lenteuitjes	2	stuks
shiitake	15	gram
taugé	10	gram
mango in stukken van 1cm x 4 cm	20	gram
verse kokosnoot in zeer dunne plakjes	5	gram
rode tonijn	240	gram
pindaolie voor tonijn	15	ml
radijsjes	10	stuks
tuinkers	0.2	bakje
verse koriander voor tonijn	0.2	bosje
bergpeper	3	gram
grof zeezout	3	gram
sesamzaadjes	5	gram

Sesamaioli: Eigeel in een schaal met alle ingrediënten, behalve de olie en crème fraîche, vermengen. Beetje bij beetje de olie toevoegen. Met zout, cayennepeper en suiker op smaak brengen. Tot slot de crème fraîche erdoor scheppen en het mengsel koud weg zetten.

Marinade: De suiker in een kleine pan laten karameliseren. Limoensap en rijstwijnazijn toevoegen en roeren. De gevogeltebouillon erdoor roeren totdat de karamel opgelost is. Alle overige ingrediënten, behalve de olie en het bindmiddel, toevoegen. Het mengsel 15 minuten, tegen de kook aan, laten trekken. Het arrowroot met het water losroeren en de marinade hiermee binden. De marinade zeven en koud laten worden. De olie door de koude marinade roeren. De marinade op smaak brengen met zout en cayennepeper. Tot slot de helft van de korianderblaadjes fijn snijden en door de marinade roeren.

Groente-rijstsalade: De rijst in de pindaolie aanzweten. Zout en water toevoegen en op zeer laag vuur laten trekken totdat alle vocht is opgenomen, maar de rijst nog korrelig is. De rijst op een platte schaal uitstorten, en uitgespreid laten afkoelen. De peultjes en de asperges in kokend water doen en 2 minuten blancheren. De groenten koud afspoelen en laten uitlekken.

Tonijnsuprême: Maak de radijsjes schoon en snijd ze in plakjes. Leg de schijfjes in een deel van de marinade. Snijd de koriander klein. Rooster de sesamzaadjes in een droge pan.

Bereidingswijze Groente-rijstsalade: Alle groenten, behalve de taugé, bij middelhoog vuur kort in de pindaolie wokken. Vervolgens de mango, kokos en taugé toevoegen en kort mee wokken. Voeg de rijst toe en meng er de rest van de marinade door.

Tonijnsuprême: De tonijn met pindaolie insmeren en in een hete pan aan alle kanten snel aanbakken. De tonijn in een voorverwarmde oven van 60°C warm houden.

Serveren: Haal de tonijn uit de oven en snijd hem in plakken van 5 mm. Maak op ieder bord een vierkant van de gemarineerde schijfjes radijs. De schijfjes moeten overlappend gelegd worden. Strooi wat tuinkers en fijngesneden koriander over het radijsvierkant. Leg enkele plakjes tonijn dakpansgewijs, diagonaal op de radijs. Kruid de tonijn met peper, geroosterde sesamzaadjes en zeezout. Leg de groente-rijstsalade aan twee kanten om het vierkant heen. Schep tot slot wat sesamaioli over de plakjes tonijn

Riesling-zuurkoolsoep met palingflensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	150	gram
ui schoon	80	gram
aardappel schoon	80	gram
spek	10	gram
koolzaadolie	1	eetlepel
majoraan	1	theelepels
riesling	2.5	dl
gevogeltebouillon	5	dl
laurier	1	blaadje
kruidnagel	1	stuk
peperkorrels	3	stuks
milde mosterd	0.5	theelepels
kookroom	3	dl
zeer dunne flensjes	2	stuks
visfarce	40	gram
fijn gehakte bieslook	5	gram
gerookte paling	20	gram
zout		
peper		
bloem	30	gram
eieren	0.6	stuk
maïsolie	0.5	cl
melk	0.8	dl
boter		
witvisfilet	60	gram
eiwit	0.6	stuk
room	0.4	dl
tijm		
peterselie		
cognac	5	ml
kookroom voor visfarce	14	ml

Riesling-zuurkoolsoep: De zuurkool met de grof gesneden ui, de geschilde en in grove stukken gesneden aardappel en het spek in koolzaadolie aanbakken en afblussen met de riesling. Voeg de bouillon, laurier en kruidnagel toe. Kneus de peperkorrels en voeg ze, samen met de mosterd, aan de zuurkoolsoep toe. Laat het tot tweederde inkoken. Voeg de room toe.

Flensjes: Smelt de boter in een steelpan, maar laat hem niet kleuren. De boter wordt gebruikt voor het bakken. Meng de bloem met de eieren. (doe er eventueel een beetje bouillonpoeder bij voor de smaak). Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer dit mengsel goed door elkaar.

Voeg dan de maïsolie toe. Laat het beslag een tijdje rusten. Visfarce: Snijd de visfilet in blokjes

en vries ze licht aan. Pureer de vis in de keukenmachine met zout, peper, eiwit en de room. Voeg als de farce glanzend is, tijm, peterselie en cognac toe. Wrijf de massa door een fijne zeef. Roer de lobbige geslagen room erdoor. Breng de farce op smaak met zout en peper.

Palingflensjes: De visfarce dun op de flensjes uitstrijken. Bestrooi de farce met de fijn gehakte bieslook. Verdeel daarop de in stukjes gesneden paling en rol de flensjes op. Bereidingswijze

Riesling-zuurkoolsoep: Breng de soep opnieuw aan de kook en pureer de massa met de staafmixer. Wrijf de soep door een zeef.

Palingflensjes: Verwarm de oven voor op 160°C. Laat de rollen in de oven 5 minuten garen. Snijd de flensjes in 6 schuine stukken. Serveren: Schep de soep in warme borden. Leg daarin 3 stukjes gevulde flensjes en serveer direct.

Gerookte maïskipfilet met snijbonen en spekpolenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dubbele kipfilet met vel	0.8	stuk
olie	2	el
tijm	2	takjes
rozemarijn	1	takje
knoflook	2	teentjes
snijbonen	160	gram
olie voor snijbonen	0.8	eetlepel
sjalotjes	0.6	stuk
groentebouillon	1.5	dl
room	0.5	dl
vet spek	1.2	stuk
polentameel	50.4	gram
groentebouillon voor polenta	2	dl
zout		
peper		
plakjes rookspek	4	stuks

Vorbereiding: warme borden. Gerookte kipfilet: De kipfilets 10 minuten roken. Vervolgens de filets, in de olie, op de velkant aanbakken. In een ovenschaal leggen; met zout en peper bestrooien. Tijm, rozemarijn en knoflook toevoegen. Bereidingswijze: Gerookte kipfilet: In de warmkast afgedekt wegzetten op een temperatuur van $\pm 85^{\circ}\text{C}$. Tot gebruik warm houden (max 50 minuten). Snijbonen: De snijbonen schuin in mooie plakken snijden (Chinese ruit). Het sjalotje fijn snijden. De olie verhitten in een wok en daarin de snijbonen roerbakken. (Niet te hard anders komen er zwarte vlekjes op) Als de bonen bijna gaar zijn, de sjalotjes toevoegen. Met zout en peper op smaak brengen en groentebouillon en room toevoegen. Als de snijbonen beetgaar zijn uit de wok scheppen en in de warmkast warm houden (max 30 minuten). Al roerend het vocht laten inkoken en bewaren voor later. Polenta: Het spek in stukken snijden en in een pan uitbakken. Met de bouillon afblussen en aan de kook brengen. Polentameel erdoor roeren en aan de kook laten komen. De pan van het vuur halen en de polenta maximaal 30 tot 40 minuten in warmkast laten nagaren. Serveren: De plakjes rookspek in de oven krokant bakken. De kipfilet in mooie brede plakken snijden. Het vel niet verwijderen. Op warm bord wat snijbonen leggen; daarop een of twee plakken kipfilet leggen. Aan weerszijden een blokje of bolletje polenta leggen. Garneren met stukken krokant rookspek. Wat vocht van de snijbonen eromheen druppelen.

Heekfilet met gemengde peperkorrel met rode paprikamoës en pommes Anna

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde peperkorrels	8	gram
heekfilet à 125 gram	4	stuks
olijfolie	2	el
boter	20	gram
rode paprika's	2.5	stuks
olijfolie voor paprika	1	eetlepel
knoflook	2	teentjes
rijpe tomaten	3	stuks
ansjovisfilets uit blik	2	stuks
kappertjes	8	gram
balsamicoazijn	1	eetlepel
basilicumblaadjes	12	stuks

Vorbereiding: warme borden. Heekfilet: Plet de peperkorrel in een vijzel, niet te fijn. Zout de heekfilet lichtjes en bedek ze aan beide zijde met geplette peperkorrels. Rode paprikamoës: Rooster de paprika's in een oven of boven de gasvlam. Doe ze dan in een plastic zak, laat ze even rusten en ontvel ze. Snijd de rode paprika's in de lengte door. Verwijder de zaadlijsten en snijd ze in repen van 1 cm. Plisseer de tomaten en deel ze in vieren. Verhit de olijfolie in de sauteuse en roerbak de paprika's ongeveer 5 minuten, tot ze enigszins zacht zijn. Voeg de knoflookteentjes, de tomatenpartjes en de ansjovis toe. Laat het ongeveer 20 minuten heel zachtjes sudderen, met een deksel op de pan. De paprika moet zeer zacht zijn. Haal de knoflook eruit. Bereidingswijze: Paprikamoës: Maal de paprikamassa in de keukenmachine tot een grove puree. Doe de puree in een kom en voeg zout en peper naar smaak toe. Roer de kappertjes, azijn en de basilicumblaadjes erdoor. Houd de moes warm (in de warmkast). Heekfilet: Verhit de olie in een koekenpan en bak de heekfilet op de huidkant. (niet te veel tegelijk 2 à 3 stuks). Eenmaal omdraaien, dan boter toevoegen. De gesmolten boter over de vis scheppen (annonceren). Serveren: Leg de heekfilet op een voorverwarmd bord. Schep wat paprikamoës naast de vis en daarnaast een stukje pommes Anna. Garneer met basilicumblaadjes.

Aardappelgratin pommes Anna

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels geschild	300	gram
rozemarijn	1	takje
room culinair	1	dl
eieren	1.2	stuk
geraspte kaas	50	gram
boter voor het invetten		
zout en peper		

Vorbereiding: warme borden. Was de aardappels. Droog ze met keukenpapier. Schil ze en snijd ze op de mandoline julienne (niet meer wassen). Haal de rozemarijnnaaldjes van de takjes. Meng de room culinair, rozemarijnnaaldjes, de eieren, $\frac{1}{4}$ deel van de geraspte kaas, zout en peper en mix het geheel met de mixer. Beboter de gastroombak en leg hierin vetvrij papier. Verwarm de oven voor op 160°C. Bereidingswijze: Meng het gemixte roommengsel met de in julienne gesneden aardappels en doe ze in een ovenschaal. Druk het licht aan. Strooi de geraspte kaas eroverheen. Plaats de schaal in de oven en laat het garen. Eerst 30 minuten op 155°C. De laatste 10 minuten op 140°C. Laat de gratin afkoelen. Stort de gratin op een snijplank en steek er met een steker van 6 cm Ø rondjes uit. Of snijd in puntjes. Serveren: Zie hoofdgerecht.

Compôte van appel met kaneelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1.25	dl
slagroom	1.25	dl
kristalsuiker	75	gram
kaneelpijpjes	1	stuks
eidooiers	75	gram
elstar grote	3	stuks
droge witte wijn	1	dl
geleisuiker speciaal	50	gram
gedroogde roze peper korrels	1	theelepels
gehakte gekonfijte gember	0.5	theelepel
gemalen kaneel	0.5	theelepel
vanille stokjes	0.8	stuks
takjes munt	4	stuks

Vorbereiding: borden en ijsbak in de vriezer. Kaneelijs: Verhit de melk, slagroom, kristalsuiker en de kaneelpijpjes tot 70°C. Laat het mengsel 30 minuten trekken. Voeg de eidooiers toe en breng tot 82°C. Daarna zeven en laten afkoelen. Draai er dan ijs van en zet dit in de vriezer. Compôte van appels: Schil de appels en haal het klokhuis eruit. Snijd ze dan in grove stukken. Bereidingswijze: Compôte van appels: Doe de witte wijn, de geleisuiker, de pepers, de gember en de gemalen kaneel in een royale pan en voeg de appelstukjes toe. Snijd de vanillestokjes in de lengte doormidden. Schraap met een mesje het merg eruit en doe dit bij de appels in de pan. Snijd de leeggeschraapte vanillestokjes in de lengte in vieren. Voeg deze eveneens bij de appels en breng het mengsel aan de kook. Haal, als dit kookt, de pan van het vuur. Laat de appels snel afkoelen. Bewaar ze in de koeling tot later gebruik. Serveren: Verdeel de appelcompôte over de koude diepe borden. Leg hierop een bolletje ijs. Garneer af met een topje munt.